

FIGCO®

FRANCE

CATALOGUE 2017-2018

**CONSTRUCTEUR DE RÉCHAUDS & ÉQUIPEMENTS
POUR CUISINES PROFESSIONNELLES DEPUIS 1994**

FIACCO

ENGAGEMENTS

QUALITÉ

Fabrication française, 100% artisanale.

PUISSANCE

D'une puissance de 45kW, nos feux Dragon assurent une très haute efficacité à la cuisson.

SÉCURITÉ

Nos appareils intègrent des thermocouples, dispositifs de sécurité qui coupent l'arrivée de gaz lorsque la flamme s'éteint.

NORME

Nos appareils subissent un contrôle annuel délivrant une certification aux normes CE et NF.



CRÉONS LA CUISINE PARFAITE

Société fondée en 1994, FIGCO est une SARL au capital de 60.000 euros dont le siège social est basé à Gennevilliers.

En tant que fabricant d'équipements professionnels pour C.H.R., nous disposons d'un réseau de distributeurs répartis dans toute la France, mais aussi dans plusieurs pays européens. Ainsi, notre marque du même nom est reconnue par de grands chefs de cuisine.

Des simples modèles standards aux modèles sur mesure, nous nous adaptons à tous types de besoins exprimés par nos clients.

Depuis 2015, FIGCO propose de nouveaux modèles d'appareils de cuisson, plus pratiques, plus économes et plus efficaces.

RÉCHAUDS DRAGON	P 7
RÉCHAUDS SUPER DRAGON	P 8 à 9
RÉCHAUDS TURBO DRAGON / WOK	P 10 à 13
RÉCHAUDS FEUX VIFS	P 17 à 19
FOURNEAUX & RÉCHAUDS	P 20 à 21
GRILLADES GAZ / ÉLECTRIQUES	P 23 à 24
GRILLADES PIERRE DE LAVE / CHARGRILLS	P 25
FRITEUSES GAZ / ÉLECTRIQUES	P 27
CUISEURS À PÂTES	P 28
PLANS DE TRAVAIL / SOUBASSEMENTS	P 29
RÉCHAUDS VAPEUR	P 30 à 31
WOK ET PLAQUES À INDUCTION	P 32 à 37
FOURNEAUX & RÉCHAUDS	P 40 à 41
FRITEUSES GAZ / ÉLECTRIQUES	P 42
CUISEURS À PÂTES	P 43
GRILLADES PIERRE DE LAVE / CHARGRILLS	P 44
PLANS DE TRAVAIL / SOUBASSEMENTS	P 45
BARBECUES YAKITORI GRILLADES JAPONAISES	P 46 à 49
FOUR À CANARDS LAQUÉS	P 50 à 51
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES	P 53 à 60
MEUBLES BAS ET SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS	P 61 à 67
ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE	P 69 à 70
DISTRIBUTEURS D'ASSIETTES À NIVEAU CONSTANT	P 71
MEUBLES SELF-SERVICE À ENCASTRER	P 72 à 73
CHARIOTS	P 74
POUBELLES / LAVE-MAINS / BAC À GRAISSE	P 75
HOTTES PROLINES / STATIQUES	P 77 à 81
HOTTES INDUPACK / INDULINE	P 82 à 87
PLONGES	P 89 à 101
PLONGES SPÉCIALES	P 102 à 103
TABLES DE TRAVAIL	P 104 à 107
PIÈCES DÉTACHÉES	P 108 à 111

Gamme Dragon Pages 6 à 13

Gamme
Feu Vif

Gamme
Grillade

SÉRIE 900 Pages 14 à 37

Gamme
Cuisson

Induction

SÉRIE 700 Pages 38 à 45

BARBECUES YAKITORI JAPONAIS Pages 46 à 49

FOUR À CANARDS LAQUÉS Pages 50 à 51

Gamme Froid Pages 52 à 67

Service & Distribution Pages 68 à 75

HOTTES Pages 76 à 87

Gamme Inox Pages 88 à 107

Pièces Détachées Pages 108 à 111

CGV Pages 112 à 113

NOTES Pages 114 à 115

GAMME DRAGON

Exclusivement conçue par la société FIGCO en Europe !

Avec une puissance de 45 kW, notre réchaud Dragon assure une puissance maximale en cuisine; permettant une cuisson à la fois rapide, économique et efficace.

En effet, dans la cuisine traditionnelle asiatique, une flamme puissante et forte est indispensable.

Grâce à notre système breveté et agréé sur des brûleurs atmosphériques, les flammes sont directement guidées au milieu du wok, permettant ainsi de cuire les aliments de manière rapide et efficace.

Notre système breveté de vanne de sécurité combiné avec un levier pouvant se commander avec le genou, permet le contrôle de la flamme sans l'utilisation des mains, offrant aux utilisateurs un confort maximum. Nos nouveaux brûleurs agréés peuvent se moduler selon les besoins du client.

RÉCHAUD DRAGON

1 Feu Dragon



Kit panier de vidange (Ø140mm)
Réf :PF006



Robinet 1/4 tour (option)
Réf :PF014



Robinet semi automatique (option)
Réf :PF016



- 1 brûleur Dragon (45 kW) équipé d'une sécurité par thermocouple (m9)
- 1 robinet gaz PEL mod.S23
- Support en fonte pour une résistance et une longévité accrue
- 1 tiroir de récupération de graisse amovible
- Gaz de ville ou Gaz bouteille
- Hauteur des pieds ajustable
- 1 kit panier de vidange
- 1 robinet bec
- Option robinet 1/4 de tour (+200€ HT)
- Option robinet semi-automatique (+200€ HT)



- 1 high power wok burner (45 kW) equipped with safety ignition system by thermocouple (m9)
- 1 mod.S23 PEL gas valve
- Durable and strong cast iron cooking support
- Available in town gas/bottle gas
- Height-adjustable feet
- Removable fat recovery drawer
- 1 drain basket kit
- 1 water tap (spout only)
- Optional 1/4 turn water tap (+200€ HT)
- Optional semi-automatic water tap (+200€ HT)

	Référence	Modèle	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)
	FD1M800	1 Feu	45	650 x 800 x 850
	FD1M800S	1 Feu	45	650 x 800 x 850
	FD1M900	1 Feu	45	650 x 900 x 850
	FD1M900S	1 Feu	45	650 x 900 x 850
SUR MESURE	FD1MSM

* "s" référence avec option

* Photos non contractuelles

RÉCHAUD SUPER DRAGON

1 Feu Dragon + 1 Feu Vif



Kit panier de vidange (Ø140mm)
Réf :PF006



Robinet 1/4 tour (option)
Réf :PF014



Robinet semi automatique (option)
Réf :PF016



- 1 brûleur Dragon (45 kW) avec 1 brûleur Feu Vif (7.5 kW) équipés de sécurité par thermocouple (m9)
- 1 robinet gaz PEL mod.S23 (brûleur Dragon)
- 1 robinet gaz PEL mod.S22 (feu vif)
- Support en fonte pour une résistance et une longévité accrue
- Gaz de ville / Gaz bouteille
- 1 tiroir de récupération de graisse amovible
- Hauteur des pieds ajustable
- 1 kit panier de vidange
- 1 robinet bec
- Option robinet 1/4 de tour (+200€ HT)
- Option robinet semi-automatique (+200€ HT)



- 1 high power wok burner (45 kW) and 1 open gas burner (7.5 kW) equipped with safety ignition system by thermocouple (m9)
- 1 mod.S23 PEL gas valve (wok burner)
- 1 mod.S22 PEL gas valve (open gas burner)
- Durable and strong cast iron cooking support
- Available in town gas/bottle gas
- 1 removable fat recovery drawer
- Height-adjustable feet
- 1 drain basket kit
- 1 water tap (spout only)
- Optional 1/4 turn water tap (+200€ HT)
- Optional semi-automatic water tap (+200€ HT)

	Référence	Modèle	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)
	FDV11080G	Feu vif à gauche	45 + 7.5	1100 x 800 x 850
	FDV11090G	Feu vif à gauche	45 + 7.5	1100 x 900 x 850
	FDV11080D	Feu vif à droite	45 + 7.5	1100 x 800 x 850
	FDV11090D	Feu vif à droite	45 + 7.5	1100 x 900 x 850
SUR MESURE	FDVSM

* Photos non contractuelles

RÉCHAUD SUPER DRAGON

1 Feu Dragon + 2 Feux Vifs



Kit panier de vidange (Ø140mm)
Réf :PF006



Robinet 1/4 tour (option)
Réf :PF014



Robinet semi automatique (option)
Réf :PF016



- 1 brûleur Dragon (45 kW) avec 2 brûleurs Feux Vifs (2x7.5 kW) équipés de sécurité par thermocouple (m9)
- 1 robinet gaz PEL mod.S23 (brûleur Dragon)
- 2 robinets gaz PEL mod.S22 (feux vifs)
- Support en fonte pour une résistance et une longévité accrue
- Gaz de ville / Gaz bouteille
- 1 tiroir de récupération de graisse amovible
- Hauteur des pieds ajustable
- 1 kit panier de vidange
- 1 robinet bec
- Option robinet 1/4 de tour (+200€ HT)
- Option robinet semi-automatique (+200€ HT)



- 1 high power wok burner (45 kW) and 2 open gas burners (2x7.5 kW) equipped with safety ignition system by thermocouple (m9)
- 1 robinet gaz PEL mod.S23 (brûleur Dragon)
- 2 mod.S22 PEL gas valves (open gas burners)
- Durable and strong cast iron cooking support
- Available in town gas/bottle gas
- 1 removable fat recovery drawer
- Height-adjustable feet
- 1 drain basket kit
- 1 water tap (spout only)
- Optional 1/4 turn water tap (+200€ HT)
- Optional semi-automatic water tap (+200€ HT)

	Référence	Modèle	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)
	FD2V11080G	2 Feux vifs à gauche	45 + 2 x 7.5	1100 x 800 x 850
	FD2V11090G	2 Feux vifs à gauche	45 + 2 x 7.5	1100 x 900 x 850
	FD2V11080D	2 Feux vifs à droite	45 + 2 x 7.5	1100 x 800 x 850
	FD2V11090D	2 Feux vifs à droite	45 + 2 x 7.5	1100 x 900 x 850
SUR MESURE	FD2VSM

* Photos non contractuelles

RÉCHAUD TURBO DRAGON

2 Feux Dragon + 1 Feu Vif



Kit panier de vidange (Ø140mm)
Réf :PF006



Robinet 1/4 tour (option)
Réf :PF014



Robinet semi automatique (option)
Réf :PF016



- 2 brûleurs Dragon (2x45 kW) et 1 brûleur Feu Vif (7.5 kW) équipés de sécurité par thermocouple (m9)
- 2 robinets gaz PEL mod.S23 (brûleurs Dragon)
- 1 robinet gaz PEL mod.S22 (feu vif)
- Support en fonte pour une résistance et une longévité accrue
- Feux Vifs en couronne façon wok
- Gaz de ville / Gaz bouteille
- 2 tiroirs de récupération de graisse amovibles
- Hauteur des pieds ajustable
- 1 kit panier de vidange
- 2 robinets bec
- Option robinets 1/4 de tour (+2x200€ HT)
- Option robinets semi-automatiques (+2x200€ HT)
- 1 tablette à épices (530x530x30mm)



- 2 high power wok burners (2x45 kW) and 1 open gas burner (7.5 kW) equipped with safety ignition system by thermocouple (m9)
- 2 mod.S23 PEL gas valves (wok burners)
- 1 mod.S22 PEL gas valve (open gas burner)
- Durable and strong cast iron cooking support
- Crown-shaped support
- Available in town gas/bottle gas
- 2 removable fat recovery drawers
- Height-adjustable feet
- 1 drain basket kit
- 2 water taps (spouts only)
- Optional 1/4 turn water taps (+2x200€ HT)
- Optional semi-automatic water taps (+2x200€ HT)
- 1 spice tray (530x530x30mm)

	Référence	Modèle	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)
	F2WV1600	2 Feux + 1 Feu vif	2 x 45 + 7.5	1600 x 900 x 850
	F2WV1800	2 Feux + 1 Feu vif	2 x 45 + 7.5	1800 x 900 x 850
	F2WV2000	2 Feux + 1 Feu vif	2 x 45 + 7.5	2000 x 900 x 850
SUR MESURE	F2WVSM

* Photos non contractuelles

RÉCHAUD TURBO WOK

1 Feu Dragon + 1 Feu Vif



- 1 brûleur Dragon (45 kW) avec 1 brûleur Feu Vif (7.5 kW) équipés de sécurité par thermocouple (m9)
- 1 robinet gaz PEL mod.S23 (brûleur Dragon)
- 1 robinet gaz PEL mod.S22 (feu vif)
- Support en fonte pour une résistance et une longévité accrue
- Feu Vif en couronne façon wok
- Gaz de ville / Gaz bouteille
- 1 tiroir de récupération de graisse amovible
- Hauteur des pieds ajustable
- 1 kit panier de vidange
- 1 robinet bec
- Option robinet 1/4 de tour (+200€ HT)
- Option robinet semi-automatique (+200€ HT)



- 1 high power wok burner (45 kW) and 1 open gas burner (7.5 kW) equipped with safety ignition system by thermocouple (m9)
- 1 mod.S23 PEL gas valve (wok burner)
- 1 mod.S22 PEL gas valve (open gas burner)
- Durable and strong cast iron cooking support
- Crown-shaped support
- Available in town gas/bottle gas
- 1 removable fat recovery drawer
- Height-adjustable feet
- 1 drain basket kit
- 1 water tap (spout only)
- Optional 1/4 turn water tap (+200€ HT)
- Optional semi-automatic water tap (+200€ HT)



Robinet semi automatique (option)
Réf :PF016



Kit panier de vidange (Ø140mm)
Réf :PF006



Robinet 1/4 tour (option)
Réf :PF014

	Référence	Modèle	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)
	FWV1000DS	1 Feu + 1 Feu Vif	45 + 7.5	1000 x 850 x 850
	FWV1000D	1 Feu + 1 Feu Vif	45 + 7.5	1000 x 900 x 850
	FWV1000GS	1 Feu + 1 Feu Vif	45 + 7.5	1000 x 850 x 850
	FWV1000G	1 Feu + 1 Feu Vif	45 + 7.5	1000 x 900 x 850
SUR MESURE	FWVSM

1 Feu Dragon + 2 Feux Vifs



- 1 brûleur Dragon (45 kW) avec 2 brûleurs Feux Vifs (2x7.5 kW) équipés de sécurité par thermocouple (m9)
- 1 robinet gaz PEL mod.S23 (brûleur Dragon)
- 2 robinets gaz PEL mod.S22 (feux vifs)
- Support en fonte pour une résistance et une longévité accrue
- Feux Vifs en couronne façon wok
- Gaz de ville / Gaz bouteille
- 1 tiroir de récupération de graisse amovible
- Hauteur des pieds ajustable
- 1 kit panier de vidange
- 1 robinet bec
- Option robinet 1/4 de tour (+200€ HT)
- Option robinet semi-automatique (+200€ HT)



- 1 high power wok burner (45 kW) and 2 open gas burners (2x7.5 kW) equipped with safety ignition system by thermocouple (m9)
- 1 mod.S23 PEL gas valve (Wok burner)
- 2 mod.S22 PEL gas valves (Open gas burners)
- Durable and strong cast iron cooking support
- Crown-shaped support
- Available in town gas/bottle gas
- 1 removable fat recovery drawer
- Height-adjustable feet
- 1 drain basket kit
- 1 water tap (spout only)
- Optional 1/4 turn water tap (+200€ HT)
- Optional semi-automatic water tap (+200€ HT)



Robinet semi automatique (option)
Réf :PF016



Kit panier de vidange (Ø140mm)
Réf :PF006



Robinet 1/4 tour (option)
Réf :PF014

	Référence	Modèle	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)
	FW2V1000	1 Feu + 2 Feux vifs	45 + 2 x 7.5	1000 x 850 x 850
	FW2V1200	1 Feu + 2 Feux vifs	45 + 2 x 7.5	1200 x 850 x 850
SUR MESURE	FW2VSM

* Photos non contractuelles

RÉCHAUD TURBO WOK

2 Feux Dragon + 2 Feux Vifs



Kit panier de vidange (Ø140mm)
Réf : PF006



Robinet 1/4 tour (option)
Réf : PF014



Robinet semi automatique (option)
Réf : PF016



- 2 brûleurs Dragon (2x45 kW) et 2 brûleurs Feux Vifs (2x7.5 kW) équipés de sécurité par thermocouple (m9)
- 2 robinets gaz PEL mod.S23 (brûleurs Dragon)
- 2 robinets gaz PEL mod.S22 (feux vifs)
- Support en fonte pour une résistance et une longévité accrue
- Feux Vifs en couronne façon wok
- Gaz de ville / Gaz bouteille
- 2 tiroirs de récupération de graisse amovibles
- Hauteur des pieds ajustable
- 1 kit panier de vidange
- 2 robinets bec
- Option robinets 1/4 de tour (+2x200€ HT)
- Option robinets semi-automatique (+2x200€ HT)
- 1 tablette à épices (530x530x30mm)



- 2 high power wok burners (2x45 kW) and 2 open gas burners (2x7.5 kW) equipped with safety ignition system by thermocouple (m9)
- 2 mod.S23 PEL gas valves (wok burners)
- 2 mod.S22 PEL gas valves (open gas burners)
- Durable and strong cast iron cooking support
- Crown-shaped support
- Available in town gas/bottle gas
- 2 removable fat recovery drawers
- Height-adjustable feet
- 1 drain basket kit
- 2 water taps (spouts only)
- Optional 1/4 turn water taps (+2x200€ HT)
- Optional semi-automatic water taps (+2x200€ HT)
- Spice tray (530x530x30mm)

	Référence	Modèle	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)
	F2W2V1800E	2 Feux + 2 Feux vifs	2 x 45 + 2 x 7.5	1800 x 850 x 850
	F2W2V2200E	2 Feux + 2 Feux vifs	2 x 45 + 2 x 7.5	2200 x 850 x 850
	F2W2V1800I	2 Feux + 2 Feux vifs	2 x 45 + 2 x 7.5	1800 x 850 x 850
	F2W2V2200I	2 Feux + 2 Feux vifs	2 x 45 + 2 x 7.5	2200 x 850 x 850
	F2W2V1800ES	2 Feux + 2 Feux vifs	2 x 45 + 2 x 7.5	1800 x 900 x 850
	F2W2V2200ES	2 Feux + 2 Feux vifs	2 x 45 + 2 x 7.5	2200 x 900 x 850
	F2W2V1800IS	2 Feux + 2 Feux vifs	2 x 45 + 2 x 7.5	1800 x 900 x 850
	F2W2V2200IS	2 Feux + 2 Feux vifs	2 x 45 + 2 x 7.5	2200 x 900 x 850
SUR MESURE	F2W2VSM

* Photos non contractuelles

RÉCHAUD TURBO WOK

2 Feux Dragon + 3 ou 4 Feux Vifs



Kit panier de vidange (Ø140mm)
Réf : PF006



Robinet 1/4 tour (option)
Réf : PF014



Robinet semi automatique (option)
Réf : PF016



- 2 brûleurs Dragon (2x45 kW) et 3 ou 4 brûleurs Feux Vifs (3 ou 4 x 7.5kW) équipés de sécurité par thermocouple
- 2 robinets gaz PEL mod.S23 (brûleurs Dragon)
- 3 ou 4 robinets gaz PEL mod.S22 (feux vifs)
- Support en fonte pour une résistance et une longévité accrue
- Feux Vifs en couronne façon wok
- Gaz de ville / Gaz bouteille
- 2 tiroirs de récupération de graisse amovibles
- Hauteur des pieds ajustable
- 1 kit panier de vidange
- 2 robinets bec
- Option robinets 1/4 de tour (+2x200€ HT)
- Option robinets semi-automatiques (+2x200€ HT)
- 1 tablette à épices (530x530x30mm)



- 2 high power wok burners (2x45 kW) and 3 or 4 open gas burners (3 or 4x7.5 kW) equipped with safety ignition system by thermocouple (m9)
- 2 mod.S23 PEL gas valves (wok burners)
- 3 or 4 mod.S22 PEL gas valves (open gas burners)
- Durable and strong cast iron cooking support
- Crown-shaped support
- Available in town gas/bottle gas
- 2 removable fat recovery drawers
- Height-adjustable feet
- 1 drain basket kit
- 2 water taps (spouts only)
- Optional 1/4 turn water taps (+2x200€ HT)
- Optional semi-automatic water taps (+2x200€ HT)
- Spice tray (530x530x30mm)

	Référence	Modèle	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)
	F2W3V2000S	2 Feux + 3 Feux vifs	2 x 45 + 3 x 7.5	2000 x 850 x 850
	F2W3V2200S	2 Feux + 3 Feux vifs	2 x 45 + 3 x 7.5	2200 x 850 x 850
	F2W4V2000S	2 Feux + 4 Feux vifs	2 x 45 + 4 x 7.5	2000 x 850 x 850
	F2W4V2200S	2 Feux + 4 Feux vifs	2 x 45 + 4 x 7.5	2200 x 850 x 850
	F2W3V2000	2 Feux + 3 Feux vifs	2 x 45 + 3 x 7.5	2000 x 900 x 850
	F2W3V2200	2 Feux + 3 Feux vifs	2 x 45 + 3 x 7.5	2200 x 900 x 850
	F2W4V2000	2 Feux + 4 Feux vifs	2 x 45 + 4 x 7.5	2000 x 900 x 850
	F2W4V2200	2 Feux + 4 Feux vifs	2 x 45 + 4 x 7.5	2200 x 900 x 850
SUR MESURE	F2W34VSM

* Photos non contractuelles

SÉRIE 9000



GAMME FEUX VIFS

Nos feux sont spécialement conçus pour un entretien facile à l'eau, avec un système de refroidissement constitué d'un bac en inox.

Ces réchauds comprennent des brûleurs à fentes en laiton d'une hauteur et d'un diamètre de 100 mm, fournissant des flammes verticales de 7000 à 9000 mth/h

RÉCHAUDS FEUX VIFS

De 1 à 2 Feux Vifs



- 1 ou 2 brûleurs Feux Vifs (7.5 kW chacun) équipés de sécurité par thermocouple (m9)
- 1 ou 2 robinets de gaz PEL mod.S22 selon modèle
- Hauteur des pieds ajustable
- Finition céramique noire sur toutes les grilles
- Support en fonte pour une résistance et une longévité accrue



- 1 or 2 open gas burners (7.5 kW each) equipped with safety ignition system by thermocouple (m9)
- 1 or 2 mod.S22 PEL gas valves
- Height-adjustable feet
- Black ceramic finish on all grids
- Cast iron support for increased durability

	Référence	Modèle	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)
	FVG400	Grille	7.5	400 x 800 x 850
	FVC400	Couronne	7.5	400 x 800 x 850
	FVG450	Grille	7.5	450 x 900 x 850
	FVC450	Couronne	7.5	450 x 900 x 850
	FV2G400	Grille	2 x 7.5	400 x 800 x 850
	FV2C400	Couronne	2 x 7.5	400 x 800 x 850
	FV2G450	Grille	2 x 7.5	450 x 900 x 850
	FV2C450	Couronne	2 x 7.5	450 x 900 x 850
SUR MESURE	FV2SM

* Photos non contractuelles

RÉCHAUDS FEUX VIFS

4 Feux Vifs



- 4 brûleurs Feux Vifs (4x7.5 kW) équipés de sécurité par thermocouple (m9)
- 4 robinets de gaz PEL mod.S22
- Finition céramique noire sur toutes les grilles
- Support en fonte pour une résistance et une longévité accrue
- Option four
- Disponible en couronne
- Entièrement conçu en inox d'épaisseur 18mm
- Bac étanche avec bonde et crépine en inox
- Entretien facile



- 4 open gas burners (4x7.5 kW) equipped with safety ignition system by thermocouple (m9)
- 4 mod.S22 PEL gas valves
- Black ceramic finish on all grids
- Durable and strong cast iron cooking support
- Oven option
- Available in crown-shaped support
- Entirely made of 18mm thick stainless steel
- Waterproof tank with stainless steel tube and strainer
- Easy maintenance

	Référence	Modèle	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)
	FV4G8080	Grille	4 x 7.5	800 x 800 x 850
	FV4G9090	Grille	4 x 7.5	900 x 900 x 850
	FV4G100100	Grille	4 x 7.5	1000 x 1000 x 850
	FV4C8080	Couronne	4 x 7.5	800 x 800 x 850
	FV4C9090	Couronne	4 x 7.5	900 x 900 x 850
	FV4C100100	Couronne	4 x 7.5	1000 x 1000 x 850
SUR MESURE	FV4SM

* Photos non contractuelles

RÉCHAUDS FEUX VIFS

6 Feux Vifs



- 6 brûleurs Feux Vifs (6x7.5 kW) équipés de sécurité par thermocouple (m9)
- 6 robinets de gaz PEL mod.S22
- Finition céramique noire sur toutes les grilles
- Support en fonte pour une résistance et une longévité accrue
- Disponible en couronne
- Entièrement conçu en inox d'épaisseur 18mm
- Bac étanche avec bonde et crépine en inox
- Entretien facile



- 6 open gas burners (6x7.5 kW) equipped with safety ignition system by thermocouple (m9)
- 6 mod.S22 PEL gas valves
- Black ceramic finish on all grids
- Durable and strong cast iron cooking support
- Available in crown-shaped support
- Entirely made of 18mm thick stainless steel
- Waterproof tank with stainless steel tube and strainer
- Easy maintenance

	Référence	Modèle	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)
	FV6G12080	Grille	6 x 7.5	1200 x 800 x 850
	FV6G13590	Grille	6 x 7.5	1350 x 900 x 850
	FV6G150100	Grille	6 x 7.5	1500 x 1000 x 850
	FV6C12080	Couronne	6 x 7.5	1200 x 800 x 850
	FV6C13590	Couronne	6 x 7.5	1350 x 900 x 850
	FV6C15010	Couronne	6 x 7.5	1500 x 1000 x 850
SUR MESURE	FV6SM

* Photos non contractuelles

FOURNEAUX & RÉCHAUDS

Gaz

FOURNEAUX & RÉCHAUDS

Électrique

FVGF 8090
Open gas burners with oven
Fourneaux à gaz avec four



FVGF 12090
Open gas burners with oven
Fourneaux à gaz avec four



FVEF 8090
Electric burners with oven
Fourneaux électriques avec four



FVEF 12090
Electric burners with oven
Fourneaux électriques avec four



- 4 ou 6 brûleurs sur four statique (gaz) équipés de veilleuses et de thermocouples
- Monobloc supérieur renforcé de 2mm
- Coins arrondis facilitant le nettoyage
- Nouvelle génération de brûleurs en laiton spécialement conçus pour améliorer la puissance et l'efficacité de la combustion
- Finition céramique noire sur toutes les grilles
- Support en fonte pour une résistance et une longévité accrue, permettant également un nettoyage des grilles au lave-vaisselle pour une propreté et une hygiène optimale

- Four statique à allumage piézoélectrique
- Régulation par thermostat de 100°C à 300°C
- Conçu en acier inoxydable équipé de glissières chromées démontables permettant trois niveaux d'espacement
- Porte de 40mm d'épaisseur, équipée d'une poignée robuste et sûre
- Brûleurs micro-perforés en acier inoxydable permettant une montée rapide de la température
- Design spécial minimisant la perte d'énergie et évitant un transfert de chaleur important vers la partie supérieure de l'appareil (panneau de commande)
- Dimensions du four:
 - Four GN 2/1 pour les modèles 4 et 6 feux
 - 1060x550x275mm pour les modèles 6 feux (FVGF12090 et FVGF12090S)



- 4 or 6 burners on static oven (gas) equipped with pilot burners and thermocouples safety ignition system
- Upper top reinforced by 2mm stainless steel
- Rounded corners for easy cleaning and maintenance
- New burners specially designed to improve combustion's power and efficiency
- Black ceramic finish on all cast iron grids, allowing them to be washed in the dishwasher for optimum cleanliness and hygiene

- Static piezoelectric spark ignition oven
- Thermostat control from 100°C to 300°C
- Designed in stainless steel with removable chrome guides allowing three different levels
- 40mm thick door, equipped with a robust and secure handle
- Micro-perforated stainless steel burners for rapid rise of temperature
- Special design minimizing energy loss and avoiding significant heat transfer to the top (control panel)
- Dimensions:
 - GN 2/1 oven for 4 or 6 lights devices
 - 1060x550x275mm for 6 lights devices (FVGF12090 and FVGF12090S)

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance du four (kW)	Puissance des feux (kW)	Puissance totale (kW)
FVGF 8090	GAZ	800 x 900 x 850	8	4 x 10kW	48
FVGF 12090	GAZ	1200 x 900 x 850	8	3 x 6kW + 3 x 10kW	56
FVGF 12090S	GAZ	1200 x 900 x 850	13	3 x 6kW + 3 x 10kW	61

* Photos non contractuelles



- Monobloc supérieur renforcé de 2mm
- Coins arrondis facilitant le nettoyage
- Plaques électriques en fonte hermétiquement scellées et équipées d'un thermostat de sécurité évitant toute surchauffe
- Chaque plaque est contrôlée par un commutateur à 6 positions permettant une large plage d'utilisation et une régulation de la température de 90°C à 450°C

- Four statique avec régulation indépendante de la résistance supérieure et inférieure
- Manette de contrôle à 3 positions
- Régulation par thermostat de 50°C à 300°C
- Conçu en acier inoxydable équipé de glissières chromées démontables permettant trois niveaux d'espacement
- Porte de 40mm d'épaisseur, équipée d'une poignée robuste et sûre
- Design spécial minimisant la perte d'énergie et évitant un transfert de chaleur important vers la partie supérieure de l'appareil (panneau de commande)
- Dimensions du four:
 - Four GN 2/1 pour les modèles 4 et 6 plaques
 - 1060x550x275mm pour les modèles 6 plaques (FVEF12090 et FVEF12090S)

Référence	Modèle	Alimentation	Dimensions L x P x H (mm)	Température	Puissance du four (kW)	Puissance des plaques (kW)	Puissance totale (kW)
FVEF 8090	ELEC	400V/3 - 50/60Hz	800 x 900 x 850	50 - 300°C	6	4 x 4	22
FVEF 12090	ELEC	400V/3 - 50/60Hz	1200 x 900 x 850	50 - 300°C	6	6 x 4	30
FVEF 12090 S	ELEC	400V/3 - 50/60Hz	1200 x 900 x 850	50 - 300°C	9	6 x 4	33

* Photos non contractuelles



- Upper top reinforced by 2mm stainless steel
- Rounded corners for easy cleaning and maintenance
- Sealed cast iron electrical plates equipped with safety thermostat to avoid overheating
- Each plate is controlled by a 6 positions switch for a wide range of use with a temperature regulation from 90°C to 450°C

- Static oven with independent control of upper and lower resistance
- Thermostat temperature regulation from 50°C to 300°C
- Three-positions switch
- Designed in stainless steel with removable chrome guides allowing three different levels
- 40mm thick door, equipped with a robust and secure handle
- Micro-perforated stainless steel burners for rapid rise of temperature
- Special design minimizing energy loss and avoiding significant heat transfer to the top (control panel)
- Dimensions:
 - GN 2/1 oven for 4 or 6 plates
 - 1060x550x275mm for 6 plates devices (FVEF12090 and FVEF12090S)

GAMME GRILLADE

GAZ - ÉLECTRIQUE

GRILLADE

Gaz



FGG 4090
FGG 8090 1/2N
Gas Grills
Grillades Gaz



- Monobloc supérieur renforcé de 2mm
- Allumage piézoélectrique
- Conception spéciale permettant une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson
- Nos grillades génèrent des performances importantes avec un excellent rendement
- Zones de cuisson contrôlées indépendamment par thermostat, permettant une économie durant les périodes creuses
- Plaque de cuisson chromée optionnelle, d'une épaisseur de 15mm pour une performance et une résistance améliorées
- Tiroir de récupération du jus/graisse d'une capacité de 1.5L
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- Brûleurs en acier inoxydable équipé de thermocouple, avec contrôle thermostatique de 100°C à 300°C pour une chaleur homogène, une meilleure combustion et une montée rapide de la température
- Plaque de cuisson lisse, nervurée ou semi-lisse



- Upper top reinforced by 2mm stainless steel
- Piezo spark ignition
- Special design allowing a homogeneous restitution of heat over the cooking surface.
- Our grills generate high performance for an excellent productivity
- Independently controlled cooking zones by thermostat, allowing economy during off-peak periods
- Optional 15mm thick chrome finish for improved performance and resistance
- Removable fat recovery drawer with 1.5L capacity
- Removable stainless steel splash guards compatible with dishwasher
- Stainless steel burners equipped with thermocouple and thermostatic temperature control between 100°C to 300°C for a rapid temperature rise
- Smooth, ribbed or semi-smooth cooking surface

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance (kW)	Température	Surface de Cuisson
FGG 4090	Simple	400 x 900 x 850	9	100 - 300°C	Acier
FGG 4090C	Simple	400 x 900 x 850	9	100 - 300°C	Chromé
FGG 4090N	Simple	400 x 900 x 850	9	100 - 300°C	Acier
FGG 4090NC	Simple	400 x 900 x 850	9	100 - 300°C	Chromé
FGG 8090	Double	800 x 900 x 850	18	100 - 300°C	Acier
FGG 8090C	Double	800 x 900 x 850	18	100 - 300°C	Chromé
FGG 8090 1/2N	Double	800 x 900 x 850	18	100 - 300°C	Acier
FGG 8090 1/2NC	Double	800 x 900 x 850	18	100 - 300°C	Chromé
FGG 8090N	Double	800 x 900 x 850	18	100 - 300°C	Acier
FGG 8090NC	Double	800 x 900 x 850	18	100 - 300°C	Chromé

* Photos non contractuelles

GRILLADE

Électrique



FGE 4090/8090
Electric Grills
Grillades électriques



- Monobloc supérieur renforcé de 2mm
- Allumage piézoélectrique
- Conception spéciale permettant une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson
- Nos grillades génèrent des performances importantes avec un excellent rendement
- Température de cuisson contrôlable de 50°C à 300°C par thermostat, avec des résistances spécialement adaptées pour une transmission rapide de la chaleur vers la surface de cuisson
- Plaque de cuisson chromée optionnelle, d'une épaisseur de 15mm pour une performance et une résistance améliorées
- Tiroir de récupération de jus/graisse d'une capacité de 1.5L
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- Plaque de cuisson lisse, nervurée ou semi-lisse

- Upper top reinforced by 2mm stainless steel
- Piezo spark ignition
- Special design allowing a homogeneous restitution of heat over the cooking surface
- Our grills generate high performance for an excellent productivity
- Independently controlled cooking zones allowing economy during off-peak periods
- Optional 15mm thick chrome finish for improved performance and resistance
- Removable fat recovery drawer with 1.5L capacity
- Removable stainless steel splash guards compatible with dishwasher
- Smooth, ribbed or semi-smooth cooking surface

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance (kW)	Alimentation (V/Hz)	Température	Surface de cuisson
FGE 4090	Simple	400 x 900 x 850	6	400V/3 - 50/60Hz	50 - 300°C	Acier
FGE 4090C	Simple	400 x 900 x 850	6	400V/3 - 50/60Hz	50 - 300°C	Chromé
FGE 4090N	Simple	400 x 900 x 850	6	400V/3 - 50/60Hz	50 - 300°C	Acier
FGE4090NC	Simple	400 x 900 x 850	6	400V/3 - 50/60Hz	50 - 300°C	Chromé
FGE 8090	Double	800 x 900 x 850	12	400V/3 - 50/60Hz	50 - 300°C	Acier
FGE 8090C	Double	800 x 900 x 850	12	400V/3 - 50/60Hz	50 - 300°C	Chromé
FGE 8090 1/2N	Double	800 x 900 x 850	12	400V/3 - 50/60Hz	50 - 300°C	Acier
FGE8090 1/2NC	Double	800 x 900 x 850	12	400V/3 - 50/60Hz	50 - 300°C	Chromé
FGE 8090N	Double	800 x 900 x 850	12	400V/3 - 50/60Hz	50 - 300°C	Acier
FGE8090NC	Double	800 x 900 x 850	12	400V/3 - 50/60Hz	50 - 300°C	Chromé

* Photos non contractuelles

GRILLADE PIERRES DE LAVE

Gaz

FGG 8090P
Lavastone Grills
Grillades sur Pierres de Lave



- Allumage piézoélectrique
- 2 ou 4 brûleurs en acier inoxydable équipés d'un thermocouple et micro-perforés, permettant une montée rapide de la température
- Grille lavable en lave-vaisselle et ajustable en hauteur pour un meilleur contrôle de la cuisson
- Dessin en "V" de la grille de cuisson permettant un drainage efficace du jus de cuisson et des graisses
- Zones de cuisson contrôlées indépendamment par thermostat permettant une économie durant les périodes creuses
- Tiroir de récupération de jus/graisse

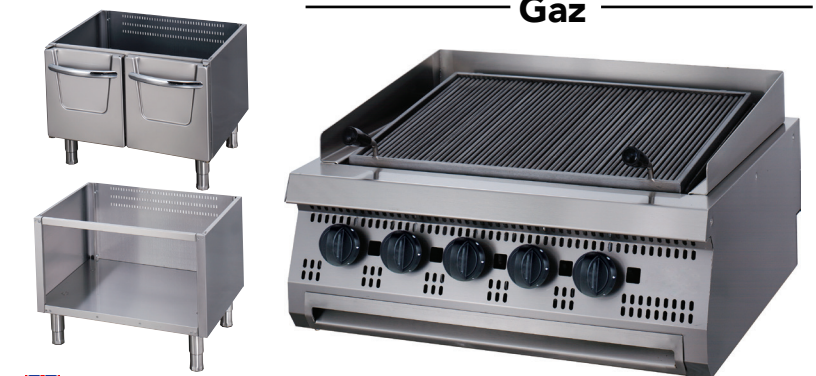
- Piezo spark ignition
- 2 or 4 micro-perforated and equipped with thermocouple burners in stainless steel allowing rapid temperature rise
- Height-adjustable and removable grids, compatible with dishwasher
- "V" shaped grids for an efficient fat drainage
- Independently controlled cooking zones by thermostat, allowing economy during off-peak periods
- Removable cooking fluid/fat recovery drawer

Référence	Modèle / Type	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance (kW)
FGP-4090	Simple / GAZ	400 x 900 x 850	10
FGP-8090	Double / GAZ	800 x 900 x 850	20

CHARGRILL

Gaz

FGG 8090
Chargrills with support
Chargrills avec support



- Brûleurs contrôlés indépendamment pour une cuisson précise
- Grille de cuisson en fonte réversible, ajustable en hauteur et démontable, facilitant le nettoyage
- Facés adaptées à différents grillades et menus, offrant une large gamme d'utilisation aux usagers
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- Tiroir de récupération de jus de cuisson/graisse
- Protèges-brûleurs en fonte et déflecteurs de flamme évitant le contact direct avec les flammes et les aliments
- Dessin de la grille et des protèges-brûleurs permettant un drainage et une élimination efficaces des graisses
- Cuisson saine, propre et entretien facile

- Independently controlled cooking zones for maximum versatility
- Height-adjustable and reversible cast iron grids compatible with dishwasher
- Grids' faces adapted for varied menus offering a large wide of use
- Removable stainless steel splash guards compatible with dishwasher
- Removable cooking fluid/fat recovery drawer
- Cast iron burner-protector with flame deflector avoiding flame and food direct contact
- Special-shaped grids and burners' protector allowing efficient fat drainage and removal
- Healthy cooking and easy maintenance

Référence	Modèle / Type	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance (kW)
FGC 8090	Simple / GAZ	800 x 900 x 850	30
FGC 12090	Double / GAZ	1200 x 900 x 850	40

* Avec portes en option

* Photos non contractuelles

FRITEUSES

— Gaz et Électriques —

 **FFGI 8090**
Gas & Electric Fryers
Friteuses gaz & électriques



- Allumage piézoélectrique
- Monobloc avec coins arrondis et cuve en inox AISI 304 pour un nettoyage aisé
- Cuve d'une capacité de 22L, emboutie avec une zone de refroidissement
- Excellente robustesse par une conception entièrement en acier inoxydable
- Régulation thermostatique avec une température de fonctionnement atteignant 200°C
- Thermostat de sécurité manuel
- Friteuses gaz équipées de brûleurs en acier inoxydable assurant une combustion optimale
- Résistances des friteuses électriques blindées et immergées avec système de rotation de 90°, permettant une montée rapide et contrôlée de la température ainsi qu'une facilité d'entretien et de nettoyage
- Puissance et intensité des résistances spécialement étudiées pour conserver une qualité d'huile optimale tout au long de la cuisson
- 2 paniers par cuve de 22L (grand panier en option)
- 1 robinet de vidange avec valve de sécurité situé sous la cuve, facilitant la récupération de l'huile usagée

- Capacité de production:
- Modèle 4090..... 35 kg/h
- Modèle 8090..... 35+35 kg/h
- Temps de cuisson: ≈ 3min30



- Piezo spark ignition
- AISI 304 stainless steel monobloc and oil tank with rounded corners for ease of cleaning
- 22L tank capacity, bumped with a cooling area
- Excellent robustness through full stainless steel design
- Thermostatic regulation of oil's temperature, upping to 200°C
- Manual safety thermostat
- Gas fryers equipped with stainless steel burners
- Electrical fryers' resistors reinforced and immersed with 90° rotation system allowing rapid rise of temperature and ease of cleaning
- Resistors' power and intensity designed to maintain a good oil quality during cooking
- 2 baskets each 22L tank (optional large basket)
- 1 drain valve equipped with safety valve located under the tank for an easier drain

- Production capacity:
- 4090 device..... 35 kg/hr
- 8090 device..... 35+35 kg/hr
- Cooking time: ≈ 3min30

Référence	Modèle	Alimentation	Dimensions L x P x H (mm)	Température	Capacité	Puissance (kW)
FFGI 4090	GAZ	-	400 x 900 x 850	110 - 200 °C	22 lt	22
FFGI 8090	GAZ	-	800 x 900 x 850	110 - 200 °C	22 lt + 22 lt	44
FFEI 4090	ELEC	400V/3 - 50/60Hz	400 x 900 x 850	60 - 200 °C	22 lt	18
FFEI 8090	ELEC	400V/3 - 50/60Hz	800 x 900 x 850	60 - 200 °C	22 lt + 22 lt	36

* Photos non contractuelles

GAMME CUISSON

GAZ / ÉLECTRIQUE

CUISEURS À PÂTES

Gaz et électriques



FMG 8090
Gas & Electric Pasta Cookers
Cuiseurs à pâtes gaz et électriques

- Monobloc supérieur renforcé de 2mm en inox AISI 316 avec coins arrondis pour un nettoyage aisé
- Cuve d'une capacité de 40L
- Large plage d'égouttage
- Fonctionnement automatisé conservant la meilleure qualité d'eau de cuisson possible
- Appareil équipé de robinets pour le remplissage rapide et direct des cuves
- Robinet de vidange avec valve de sécurité pour vider rapidement et sans danger chaque cuve
- Sur les modèles gaz: brûleurs micro-perforés à haut rendement en acier inoxydable équipés de veilleuse et de thermocouple
- Sur les modèles électriques: résistances blindées assurant une montée rapide et contrôlée de la température

- 2mm thick reinforced by AISI 316 stainless steel work top with rounded corners for ease of cleaning
- 40L tank capacity
- Wide drainage range
- Automatic operation preserving water quality during cooking
- Equipped with water taps for easier water filling directly into tanks
- Easy and fast draining with drain valve equipped with security system
- On gas models: micro-perforated stainless steel burners with flame failure device and pilot light
- On electric models: high efficient armored resistors located inside the tank for rapid and controlled temperature rise

Référence	Modèle	Alimentation	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW)
FMG 4090	GAZ	Gaz	400 x 900 x 850	40 lt	18
FMG 8090	GAZ	Gaz	800 x 900 x 850	40 lt + 40 lt	36
FME 4090	ELEC	400V/3 - 50/60Hz	400 x 900 x 850	40 lt	12
FME 8090	ELEC	400V/3 - 50/60Hz	800 x 900 x 850	40 lt + 40 lt	24

* Photos non contractuelles

PLAN DE TRAVAIL & SOUBASSEMENTS



FAT 8090
Worktops
Plans de travail

- Monobloc supérieur renforcé de 2mm
- Construction en acier inoxydable
- Complément indispensable des fourneaux
- Conception et construction étudiées pour résister aux charges lourdes et aux activités intenses des cuisines professionnelles

- 2mm thick reinforced stainless steel work top
- Entirely designed in stainless steel
- Especially designed to resist against intensive activities

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
FAT 4090	400 x 900 x 280
FAT 8090	800 x 900 x 280



FDK 8090
Base Cupboards
Soubassements



FDK 4090
Base Cupboards
Soubassements



FD 4090
Base Cupboards
Soubassements



FD 8090
Base Cupboards
Soubassements

- Conçu en acier inoxydable pour supporter des charges importantes
- Large espace de stockage disponible pour stocker et ranger les accessoires, équipements ou ingrédients
- Disponible avec ou sans portes (pouvant être commandées ultérieurement)
- Portes doubles avec poignées ergonomiques et fermetures magnétiques

- Entirely designed by stainless steel
- Open base cupboards with doors option, that can be ordered later
- Large storage space
- Double doors with ergonomic handle and magnetic lock

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Type
FDK 4090	400 x 791 x 570	Avec Portes
FDK 8090	800 x 791 x 570	Avec Portes
FDK 12090	1200 x 791 x 570	Avec Portes
FD 4090	400 x 743 x 570	Sans Portes
FD 8090	800 x 743 x 570	Sans Portes
FD 12090	1200 x 743 x 570	Sans Portes

* Photos non contractuelles

SUPER RÉCHAUD VAPEUR

Gaz - Haute performance



Réf : FD004
Brûleur Dragon (35kW)

FRV600
Steam Cooker
Réchaud Vapeur



- Allumage piezoélectrique
- 1 brûleur Dragon super jet avec rampes en inox
- Contrôle de niveau d'eau
- Vanne de vidange
- Puissance de 35 kW



- Piezo spark ignition
- 1 Dragon burner with stainless steel rails
- Water level control
- Drain valve
- Power: 35 kW

Modèle	Référence	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)
GAZ	FRV600	35kW	600 X 900 X 830
	FRV1000	35kW	1000 X 900 X 830

RÉCHAUD BAS

Électrique



FYO 5555
Electric Cookers
Réchaud Bas Électrique



- Châssis conçu inox
- Résistances en fonte
- Régulation de la température par une manette de commande à 6 positions
- Conception alliant simplicité d'utilisation, compacité et robustesse



- Stainless steel designed base
- Cast iron made resistors
- Temperature control with 6 positions switch
- Ergonomic, compact and robust design

Référence	Modèle	Puissance (kW)	Dimension L x P x H (mm)	Température	Alimentation	Poids Net	Volume
FYO 5555	Elec/Mono	5	550 X 550 X 550	450°	220V-240V/50Hz	33 kg	0.17 m ³

* Photos non contractuelles

RÉCHAUD BAS

Gaz



Réf : FD004
Brûleur Dragon (35kW)



- 1 brûleur Feu Vif équipé de sécurité par thermocouple (m9)
- 1 robinet de gaz PEL
- Hauteur des pieds ajustable
- Gaz de ville / Gaz bouteille
- Support en fonte pour une résistance et une longévité accrue



- 1 open gas burner equipped with safety ignition system by thermocouple (m9)
- 1 PEL gas valve
- Town gas / Bottle gas
- Height-adjustable feet
- Cast iron support for increased durability

Référence	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)
FVB500	7.5	500 x 700 x 400
FVB500G	12	500 x 700 x 400
FVB800	35	650 x 800 x 600
FVB900	35	650 x 900 x 600

* Photos non contractuelles

WOK ET PLAQUE À INDUCTION

Les avantages du super Wok à induction sont variés:

Au niveau de la performance, le wok à induction permet de faire grimper rapidement voire quasi-instantanément la chaleur du wok, avec une maîtrise de la température 3 fois plus efficace qu'avec un wok classique.

Au niveau de l'économie d'énergie, dès le retrait de l'ustensile de cuisson, il n'y a plus aucune consommation énergétique notable contrairement aux appareils à gaz ou électriques.

Au niveau de la sécurité, il n'y a pas d'élément chauffant et la cuisson s'effectue sans aucune perte de chaleur.

WOK À INDUCTION

Wok surpuissant (2x15kW) + Soupe (5kW)



- Wok à induction très haute performance avec une puissance de 2x15 kW et un espace pour soupe de 5kW
- Entièrement conçu en acier inox AISI 304 brossé, avec verre vitrocéramique de diamètre 400mm, profondeur 90mm et épaisseur 6mm
- Robinet semi-automatique de série
- Ce wok à induction professionnel est idéalement destiné à la grande restauration asiatique
- Mise en ébullition de 2L d'eau en 1min15 environ
- Alimentation 380-230V/3 - 50/60Hz
- 1 kit panier de vidange
- Manette de contrôle de puissance réglable
- Compatible avec tout ustensile en fonte ou inox, muni du sigle "induction"



- Very high performance induction wok with 2x15kW power and space destined for soup with 5kW power
- Entirely designed in AISI 304 brushed stainless steel, with 400mm in diameter, 90mm in depth and 6mm thick vitro-ceramic glass
- Serial semi-automatic water tap
- This professional induction wok is ideally destined for Asian catering
- About 1min15 to boil 2L water
- Power supply 380-230V/3 - 50/60Hz
- 1 drain basket kit
- Power regulable controller
- Power control lever
- Compatible with all cast iron or stainless steel utensils marked "induction"

Plan wok à induction

Modèle	Référence	Alimentation	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)
Induction	CH-IW1800	380-230/3V - 50/60Hz	15+15+5	1800 x 900 x 850 Ø400

* Photos non contractuelles

WOK À INDUCTION

Wok Surpuissant (15kW) + Soupe (5kW)



- Wok à induction très haute performance avec une puissance de 15 kW et un espace pour soupe de 5kW
- Entièrement conçu en acier inox AISI 304 brossé, avec verre vitrocéramique de diamètre 400mm, profondeur 90mm et épaisseur 6mm
- Robinet semi-automatique de série
- Ce wok à induction professionnel est idéalement destiné à la grande cuisine asiatique
- Mise en ébullition de 2L d'eau en 1min15 environ
- Alimentation 380-230V/3 - 50/60Hz
- 1 kit panier de vidange
- Manette de contrôle de puissance réglable
- Compatible avec tout ustensile en fonte ou inox, muni du sigle "induction"



- Very high performance induction wok with 15kW power and space destined for soup with 5kW power
- Entirely designed in AISI 304 brushed stainless steel, with 400mm in diameter, 90mm in depth and 6mm thick vitro-ceramic glass
- Serial semi-automatic water tap
- This professional induction wok is ideally destined for Asian catering
- About 1min15 to boil 2L water
- Power supply 380-230V/3 - 50/60Hz
- 1 drain basket kit
- Power regulable controller
- Compatible with all cast iron or stainless steel ustensils marked "induction"

Modèle	Référence	Alimentation	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)
Induction wok	CH-IW1100	380V	15+5	1100 x 900 x 800/1150 Ø400

* Photos non contractuelles

PLAQUE À INDUCTION

Plaque à induction 4 foyers



- Entièrement conçu en acier inox AISI 304, avec verre vitrocéramique de diamètre 280mm et d'épaisseur 6mm
- 4 foyers indépendants (4x5kW)
- Étanchéité à l'eau (norme IPX5)
- Compatible avec tout ustensile en fonte ou inox, muni du sigle "induction"

Avantages:

- Technologie écologique de loin la plus performante, avec 50% d'économie au niveau de la consommation énergétique
- Une chauffe 25% plus rapide que les appareils à gaz, allant de 0 à 100°C en 10 secondes environ
- Aucune émission de chaleur notable sur l'appareil, aucun risque de brûlures: la surface de cuisson reste froide
- Excellent rendement, avec 90% de l'énergie utilisée qui est restituée en puissance réelle
- Un entretien facile et efficace grâce à une surface plane



- Entirely designed in AISI 304 stainless steel, with 280mm in diameter and 6mm thick vitro-ceramic glass
- 4 independent plates (4x5kW)
- Waterproof (IPX5 standard)
- Compatible with all cast iron or stainless steel ustensils marked "induction"

Benefits:

- Ecological technology by far the most efficient, with 50% in energy consumption saving
- 25% faster heating than gas devices, from 0 to 100°C in about 10 seconds
- No heat emission from plates, no risk of burn: cooking surface remains cold
- Excellent performance with 90% of the energy used restored in real power
- Easy and efficient maintenance thanks to the smooth surface

Modèle	Référence	Alimentation	Puissance (kW)	Dimension L x P x H (mm)
Induction 4 foyers	CH-IF8090	380V	4x5	800 x 900 x 800/1150

* Photos non contractuelles

PLAQUE À INDUCTION

Plaque à induction 2 foyers



- Entièrement conçu en acier inox AISI 304, avec verre vitrocéramique de diamètre 280mm et d'épaisseur 6mm
- 2 foyers indépendants (2x5kW)
- Étanchéité à l'eau (norme IPX5)
- Compatible avec tout ustensile en fonte ou inox, muni du sigle "induction"

Avantages:

- Technologie écologique de loin la plus performante, avec 50% d'économie au niveau de la consommation énergétique
- Une chauffe 25% plus rapide que les appareils à gaz, allant de 0 à 100°C en 10 secondes environ
- Aucune émission de chaleur notable sur l'appareil, aucun risque de brûlures: la surface de cuisson reste froide
- Excellent rendement, avec 90% de l'énergie utilisée qui est restituée en puissance réelle
- Un entretien facile et efficace grâce à une surface plane



- Entirely designed in AISI 304 stainless steel, with 280mm in diameter and 6mm thick vitro-ceramic glass
- 2 independent plates (2x5kW)
- Waterproof (IPX5 standard)
- Compatible with all cast iron or stainless steel utensils marked "induction"

Benefits:

- Ecological technology by far the most efficient, with 50% in energy consumption saving
- 25% faster heating than gas devices, from 0 to 100°C in about 10 seconds
- No heat emission from plates, no risk of burn: cooking surface remains cold
- Excellent performance with 90% of the energy used restored in real power
- Easy and efficient maintenance thanks to the smooth surface

Modèle	Référence	Alimentation	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)
Induction	CH-IF4590	380V	2X5	450 x 900 x 800/1150

* Photos non contractuelles

WOK À INDUCTION

1 foyer



- Wok à induction professionnel de 5kW
- Boîtier en inox
- Verre vitrocéramique de 300mm de diamètre, 70mm de profondeur et 6mm d'épaisseur
- Parfaitement adapté pour un usage intensif
- Système de chauffe, puissance et cuvette assurant sécurité, qualité et performance
- Poêle Ø360mm en option
- Mise en ébullition de 2L d'eau en 2min15 environ



- Professional 5kW induction wok
- Stainless steel enclosure
- 300mm in diameter, 70mm in depth and 6mm thick vitro-ceramic glass
- Perfectly adapted to intensive use
- Heating system, power and special bowl ensuring safety, quality and performance
- About 2min15 to boil 2L water

Induction Cooker

Modèle	Référence	Alimentation	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids net	Poids brut
Induction	CH-IW5000	220-240V - 50/60Hz	0.5-5	540 x 425 x 200	10kg	12kg

PLAQUE À INDUCTION

1 foyer



- Plaque à induction professionnel 5kW
- Boîtier en inox
- Verre vitrocéramique de 370x370mm avec 6mm d'épaisseur
- Parfaitement adapté pour un usage intensif
- Système de chauffe, puissance et cuvette assurant sécurité, qualité et performance
- Mise en ébullition de 2L d'eau en 2min15 environ



- Professional 5kW induction plate
- Stainless steel enclosure
- 370x370mm with 6mm thick vitro-ceramic glass
- Perfectly adapted for intensive use
- Heating system, power and special bowl ensuring safety, quality and performance
- About 2min15 to boil 2L water

Induction Cooker

Modèle	Référence	Alimentation	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids net	Poids brut
Induction	CH-IP5000	220-240V 50/60Hz	0.5-5	540 x 425 x 200	8.6kg	10.98kg

* Photos non contractuelles

SÉRIE 7000



FOURNEAUX & RÉCHAUDS

Gaz



- 2 ou 4 brûleurs sur four statique (gaz/électrique) équipés de veilleuse et de thermocouple, sur un monobloc supérieur renforcé de 2mm
- Coins arrondis facilitant le nettoyage
- Brûleurs en fonte spécialement conçus pour améliorer la puissance et l'efficacité de la combustion
- Finition céramique noire sur toutes les grilles
- Support en fonte pour une résistance et une longévité accrue, permettant également un nettoyage des grilles au lave-vaisselle pour une propreté et une hygiène optimale
- Four statique à allumage piézoélectrique
- Régulation par thermostat de 100°C à 300°C
- Conçu en acier inoxydable équipé de glissières chromées démontables permettant trois niveaux d'espacement
- Porte de 40 mm d'épaisseur, équipée d'une poignée robuste et sûre
- Brûleurs micro-perforés en acier inoxydable permettant une montée rapide de la température
- Design spécial minimisant la perte d'énergie et évitant un transfert de chaleur important vers la partie supérieure de l'appareil (panneau de commande)
- Dimensions du four: GN 2/1



- 2 or 4 burners on static oven (gas/electrical) equipped with pilot burner and thermocouple safety ignition system, mounted on an upper work top reinforced by 2mm stainless steel
- Rounded corners for easy cleaning and maintenance
- Cast iron burners specially designed to improve combustion's power and efficiency
- Black ceramic finish on all cast iron grids, allowing them to be washed in the dishwasher for optimum cleanliness and hygiene
- Static piezoelectric spark ignition oven
- Thermostat control from 100°C to 300°C
- Designed in stainless steel with removable chrome guides allowing three different levels
- 40mm thick door, equipped with a robust and secure handle
- Micro-perforated stainless steel burners for rapid rise of temperature
- Special design minimizing energy loss and avoiding significant heat transfer to the top (control panel)
- Dimensions: GN 2/1



FVGF 8070
FVEF 8070

Gas Ranges with Oven (gas or electric)
Fourneaux gaz avec four (gaz ou électrique)

Référence	Type de four	Alimentation	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance des Brûleurs (kW)	Puissance du four (kW)	Puissance Totale (kW)
FVGF 8070	GAZ	-	800 x 700 x 850	4 x 5kW	7	27
FVEF 8070	ELEC	400V/3- 50/60Hz	800 x 700 x 850	4 x 5kW	6	26



FVG 8070
Gas Boiling Top
Réchaud gaz à poser

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance des Brûleurs (kW)
FVG 4070	GAZ	400 x 700 x 280	2 x 5kW
FVG 8070	GAZ	800 x 700 x 280	4 x 5kW

* Photos non contractuelles

FOURNEAUX & RÉCHAUDS

Électrique



- Monobloc supérieur renforcé de 1.5mm avec coins arrondis facilitant le nettoyage
- Plaques électriques en fonte hermétiquement scellées et équipées d'un thermostat de sécurité évitant toute surchauffe
- Chaque plaque est contrôlée par un commutateur à 6 positions permettant une large plage d'utilisation et une régulation de la température de 90°C à 450°C

- Four statique avec régulation indépendante de la résistance supérieure et inférieure
- Manette de contrôle à 3 positions
- Régulation par thermostat de 50°C à 300°C
- Conçu en acier inoxydable équipé de glissières chromées démontables permettant trois niveaux d'espacement
- Porte de 40mm d'épaisseur, équipée d'une poignée robuste et sûre
- Design spécial minimisant la perte d'énergie et évitant un transfert de chaleur important vers la partie supérieure de l'appareil (panneau de commande)
- Dimensions du four: GN 2/1



- Upper top reinforced by 1.5mm stainless steel with rounded corners for easy cleaning and maintenance
- Sealed electrical cast iron plates, equipped with safety thermostat to avoid overheating
- Each plate is controlled by a 6 positions switch for a wide range of use with a temperature regulation from 90°C to 450°C



FVEF 8070
Electric Ranges with oven
Fourneaux électriques avec four

- Static oven with independent control of upper and lower resistance
- Thermostat temperature regulation from 50°C to 300°C
- Three-positions switch
- Designed in stainless steel with removable chrome guides allowing three different levels
- 40mm thick door, equipped with a robust and secure handle
- Micro-perforated stainless steel burners for rapid rise of temperature
- Special design minimizing energy loss and avoiding significant heat transfer to the top (control panel)
- Dimensions: GN 2/1

Référence	Modèle	Alimentation	Dimension L x P x H (mm)	Puissance des plaques (kW)	Puissance du four (kW)	Puissance Totale (kW)
FVEF 8070	ELEC	400V/3 - 50/60Hz	800 x 700 x 850	4 x 2.6 kW	6	16.4



FVE 4070
Electric Boiling Top
Réchaud électrique à poser

Référence	Modèle	Alimentation	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance des plaques (kW)
FVE 4070	ELEC	400V/3 - 50/60Hz	400 x 700 x 280	2 x 2.6 kW
FVE 8070	ELEC	400V/3 - 50/60Hz	800 x 700 x 280	4 x 2.6 kW

* Photos non contractuelles

FRITEUSE

— Gaz/Électrique —



 **FFEI 8070**
Gas & Electric Fryers
Friteuse gaz et électrique à poser



- Allumage piézoélectrique
- Monobloc avec coins arrondis et cuve en inox AISI 304 pour un nettoyage aisé
- Cuve d'une capacité de 12L, emboutie avec une zone de refroidissement
- Excellente robustesse par une conception entièrement en acier inoxydable
- Régulation thermostatique avec une température de fonctionnement atteignant 190°C
- Thermostat de sécurité manuel
- Friteuses gaz équipées de brûleurs en acier inoxydable assurant une combustion optimale
- Résistances des friteuses électriques blindées et immergées avec système de rotation de 90°, permettant une montée rapide et contrôlée de la température ainsi qu'une facilité d'entretien et de nettoyage
- Puissance et intensité des résistances spécialement étudiées pour conserver une qualité d'huile optimale tout au long de la cuisson
- 1 panier par cuve de 12L
- 1 robinet de vidange avec valve de sécurité situé sous la cuve facilitant la récupération de l'huile usagée



- Piezo spark ignition
- AISI 304 stainless steel monobloc and oil tank with rounded corners for ease of cleaning
- Tank capacity of 12L, bumped with a cooling area
- Excellent robustness through full stainless steel design
- Thermostatic regulation of oil temperature upping to 190°C
- Manual safety thermostat
- Gas fryers equipped with stainless steel burners
- Electrical fryers' resistors reinforced and immersed with 90° rotation system allowing rapid rise of temperature and ease of cleaning
- Resistors' power and intensity designed to maintain a good oil quality during cooking
- 1 fryer basket each 12L tank
- 1 drain valve equipped with safety valve located under the tank for an easier drain

Référence	Modèle	Alimentation	Dimensions L x P x H (mm)	Température	Capacité	Puissance (kW)
FFGI 4070	GAZ	-	400 x 700 x 280	110 - 200 °C	12 lt	10
FFGI 8070	GAZ	-	800 x 700 x 280	110 - 200 °C	12 lt + 12 lt	20
FFEI 4070	ELEC	400V/3 - 50/60Hz	400 x 700 x 280	60 - 200 °C	12 lt	11
FFEI 8070	ELEC	400V/3 - 50/60Hz	800 x 700 x 280	60 - 200 °C	12 lt + 12 lt	22

* Photos non contractuelles

CUISEURS À PÂTES

— Électrique —



 **FPE 8070**
Electric Pasta Cooker
Cuiseur à pâtes électrique à poser



- Monobloc supérieur en acier inoxydable
- Cuve d'une capacité de 20L
- Large plage d'égouttage
- Fonctionnement automatisé conservant la meilleure qualité d'eau de cuisson possible
- Appareil équipé de robinet pour le remplissage rapide et direct des cuves
- Robinet de vidange avec valve de sécurité pour vider rapidement et sans danger chaque cuve
- Résistances blindées assurant une montée rapide et contrôlée de la température



- Stainless steel work top
- 20L tank capacity
- Wide drainage range
- Automatic operation preserving water quality during cooking
- Equipped with water tap for easier water filling directly into tanks
- Easy and fast draining with drain valve equipped with security system
- High efficient armored resistors located inside the tank for rapid and controlled temperature rise

Référence	Modèle	Alimentation	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW)	Température
FPE 4070	ELEC	400V/3 - 50/60Hz	400 x 700 x 280	20 lt	5.5	30 - 110°C

* Photos non contractuelles

GRILLADES PIERRES DE LAVE

Gaz

CE **FGG 4070/8070**
Lavastone Grills
Grillades sur pierres de lave à poser



- Allumage piézoélectrique
- 2 ou 4 brûleurs en acier inoxydable équipés d'un thermocouple et micro-perforés permettant une montée rapide de la température
- Grille lavable en lave-vaisselle et ajustable en hauteur pour un meilleur contrôle de la cuisson
- Dessin en "V" de la grille de cuisson permettant un drainage efficace du jus de cuisson et des graisses
- Zones de cuisson contrôlées indépendamment par thermostat permettant une économie durant les périodes creuses
- Tiroir de récupération de jus/graisse
- Soubassement avec portes en option



- Piezo spark ignition
- 2 or 4 micro-perforated and equipped with thermocouple burners in stainless steel allowing, rapid temperature rise
- Height-adjustable and removable grids, compatible with dishwasher
- "V" shaped grids for an efficient fat drainage
- Independently controlled cooking zones by thermostat, allowing economy during off-peak periods
- Removable cooking fluid/fat recovery drawer
- Optional low cupboard with doors

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance (kW)
FGP 4070	Simple	400 x 700 x 280	7
FGP 8070	Double	800 x 700 x 280	14

CHARGRILLS

Gaz

CE **FCG 8070**
Chargrills
Chargrills à poser



- Brûleurs contrôlés indépendamment pour une cuisson plus précise
- Grille de cuisson de 130mm en fonte réversible, ajustable en hauteur et démontable, facilitant le nettoyage
- Faces adaptées à différents grillades et menus, offrant une large gamme d'utilisation aux usagers
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- Tiroir de récupération de jus de cuisson/graisse
- Protèges-brûleurs en fonte et déflecteurs de flamme évitant le contact direct entre les flammes et les aliments
- Dessin de la grille et des protèges-brûleurs permettant un drainage et une élimination efficace des graisses
- Cuisson saine, propre et entretien facile



- Independently controlled cooking zones for maximum versatility
- Height-adjustable and reversible 130mm cast iron grids, compatible with dishwasher
- grids' faces adapted for varied menus, offering a large wide of use
- Removable stainless steel splash guards compatible with dishwasher
- Removable cooking fluid/fat recovery drawer
- Cast iron burner-protector with flame deflector avoiding flame and food direct contact
- Special-shaped grids and burners protector allowing efficient fat drainage and removal
- Healthy cooking and easy maintenance

Référence	Modèle	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)
FGC 4070	Simple	7	400 x 700 x 850
FGC 8070	Double	14	800 x 700 x 850

* Photos non contractuelles

PLAN DE TRAVAIL & SOUBASSEMENTS



- Monobloc supérieur renforcé de 2mm
- Construction en acier inoxydable
- Complément indispensable des fourneaux
- Conception et construction étudiées pour résister aux charges lourdes et aux activités intenses des cuisines professionnelles



- 2mm thick reinforced stainless steel work top
- Entirely designed in stainless steel
- Especially designed to resist against intensive activities

CE **FT 8070**
Worktops
Plans de travail à poser

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
FT 4070	400 x 700 x 280
FT 8070	800 x 700 x 280



CE **FSA 4070/8070**
Base Cupboards
Soubassements



- Conçu en acier inoxydable pour supporter des charges importantes
- Large espace de stockage disponible pour stocker et ranger les accessoires, équipements ou ingrédients
- Disponible avec ou sans portes (portes pouvant être commandées ultérieurement)
- Portes doubles avec poignées ergonomiques et fermetures magnétiques



- Entirely designed by stainless steel
- Open base cupboards with doors option, that can be ordered later
- Large storage space
- Double doors with ergonomic handle and magnetic lock

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Type
FSA 4070	400 x 630 x 570	with doors / avec portes
FSA 8070	800 x 630 x 570	with doors / avec portes
FSB 4070	400 x 630 x 570	without doors / sans portes
FSB 8070	800 x 630 x 570	without doors / sans portes

* Photos non contractuelles

BARBECUE YAKITORI GRILLADE JAPONAISE

GAZ - ÉLECTRIQUE - CHARBON
Avec diverses sources d'alimentation possibles, nos barbecues yakitori/ grillades japonaises sont issus des dernières technologies. Très économes et prisés par les grand chefs des nouveaux restaurants à la mode, ces appareils assurent des grillades de grande qualité, mêlées à une ergonomie sans précédent.

BARBECUE YAKITORI GRILLADE JAPONAISE



Hotte pour Barbecue Yakitori

Référence	Largeur (mm)
CH-HOTTE 80	800
CH-HOTTE 100	1000
CH-HOTTE 120	1200



- Allumage piézoélectrique
- Grille de cuisson en acier inox AISI 304
- Puissance de 7 et 14 kW disponible avec des cuissons à haute température
- Zone de refroidissement
- Tiroir de récupération du jus/graisse de cuisson
- 2 manettes de commande
- Hotte en option



- Piezo spark ignition
- AISI 304 stainless steel cooking grid
- 7 et 14kW power for high temperature cooking
- 1 cooling area
- 1 fat recovery drawer
- 2 control valves
- Optional hood

Référence	Modèle	Puissance Totale(kw)	Dimensions L x P x H (mm)
FSG800	Gaz	9	800 x 300 x 820
FSG1000	Gaz	11	1000 x 300 x 820
FSG1200	Gaz	14	1200 x 300 x 820

* Photos non contractuelles

BARBECUE YAKITORI GRILLADE JAPONAISE

Électrique



- Allumage piézoélectrique
- Grille de cuisson en acier inox AISI 304
- Puissance de 6.6 et 13.2 kW disponible pour des cuissons à haute température
- Zone de refroidissement
- Tiroir de récupération du jus/graisse de cuisson
- 2 manettes de commande
- Hotte en option



- Piezo spark ignition
- AISI 304 stainless steel cooking grid
- 6.6 et 13.2 kW power for high temperature cooking
- 1 cooling area
- 1 fat recovery drawer
- 2 control valves
- Optional hood

Référence	Modèle	Puissance (kW)	Alimentation	Dimensions L x P x H (mm)
FSE800	Electrique	6.6	230V - 50Hz	800 x 300 x 320
FSE800T	Electrique	7.8	400V/3 - 50/60Hz	800 x 300 x 320
FSE1000	Electrique	6.6	230V - 50Hz	1000 x 300 x 320
FSE1000T	Electrique	11.2	400V/3 - 50/60Hz	1000 x 300 x 320
FSE1200	Electrique	6.6	230V - 50Hz	1200 x 300 x 320
FSE1200T	Electrique	11.2	400V/3 - 50/60Hz	1200 x 300 x 320

* Photos non contractuelles

BARBECUE YAKITORI GRILLADE JAPONAISE

Charbon de Bois



- Réalisation en acier inox AISI 304
- Bénéficie des avantages de la cuisson traditionnelle par l'utilisation de charbon de bois
- Qualité de cuisson irréprochable grâce à l'efficacité des matériaux réfractaires utilisés
- Avec hotte disposant d'un kit de filtres de sécurité anti-flamme
- Portes coulissantes permettant de contrôler la température de cuisson
- 1 tiroir à cendres



- AISI 304 stainless steel designed
- Profits of traditional cooking benefits by using charcoals
- Impeccable cooking quality thanks to refractory materials used
- Anti-flame filter safety kit integrated with the hood
- Sliding doors allowing cooking temperature regulation
- 1 ash drawer

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)
FCH800	Charbon	800 x 530 x 115
FCH1000	Charbon	1000 x 530 x 115
FCH1200	Charbon	1200 x 530 x 115

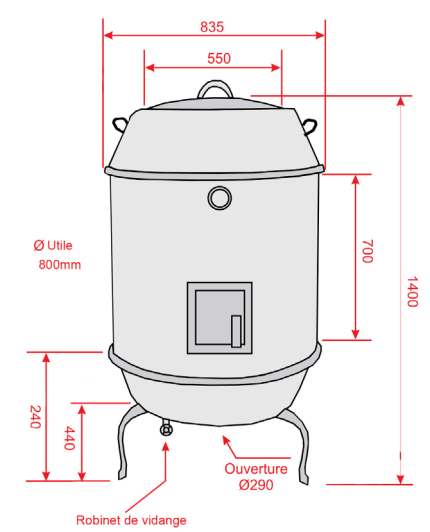
* Photos non contractuelles



FOUR À CANARDS LAQUÉS

FOUR À CANARDS LAQUÉS

Les canards sont suspendus par la tête à l'aide de crochets métalliques. Il n'est pas question de rôtir la volaille directement avec la flamme. En effet, le principal atout du four consiste à maintenir la température requise en ajustant le feu et en déplaçant de temps à autre les canards afin de garantir une cuisson homogène sur chaque partie. La répartition et un contrôle précis de la température permettent de rendre peu à peu croustillante la peau du canard.



- Conçu en acier inoxydable 18/10 AISI 441/304 avec finition brossée et polie
- Le four se compose de 3 parties :
 - Partie basse contenant une cuvette étanche pour récupérer le jus de cuisson; d'un robinet de vidange et d'un tube de trop plein pour que le jus ne rentre pas en contact avec le brûleur
 - Partie centrale de 800mm de diamètre munie d'une porte de visite et d'un thermomètre
 - Partie haute avec couvercle, panneau de contrôle de la température, et où sont suspendus les canards
- Capacité de 20 canards de ± 2.4kg
- Nos fours sont fournis avec un brûleur CE de 11.5kW type FENTGZ-HQ04
- Disponible sans brûleur
- Peu encombrant, il est livré dans une boîte de 850x850x750mm pesant 62kg sans le brûleur



- Peking Duck oven designed in 18/10, AISI 441/304 stainless steel with polished and brushed finish
- The oven is composed of 3 parts:
 - A bottom part containing a watertight bowl to collect the cooking juice, a drain tap and an overflow tube preventing juice and burner's contact
 - A central part of 800mm in diameter equipped with a visiting door and thermometer
 - A top part with lid and temperature control panel where ducks are suspended
- 20 ducks for ± 2.4kg capacity
- Our ovens are supplied with a 11.5kW CE burner type FENTGZ-HQ04
- Also available without burner
- No cumbersome, it comes in a 850x850x750mm box and weights 62kg without burner

Référence	Désignation
CH-FCA800	Four à canards laqués



Brûleur ASIA/PAV-01
11.5kW



Thermomètre
de 0° à 285°



Porte de visite



Clapet régulateur de
température

Brûleur FENTGZ-HQ04

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Couronne (mm)	Puissance (kW)	Connexion gaz	Consommation	Poids
FENTGZ-HQ04	623 x 355 x 230	Ø250	11.5	G 1/2"	1.22 m ³ /h	20kg

* Photos non contractuelles

GAMME FROID

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES GN 2/1



FFF 600

GN 2/1 Refrigerator with single door
Armoire Réfrigérée positive ventilée GN 2/1 - Porte simple

FFN 600

GN 2/1 Freezer with single door
Armoire Réfrigérée négative ventilée GN 2/1 - Porte simple



FFF 1200

GN 2/1 Refrigerator with double doors
Armoire Réfrigérée positive ventilée GN2/1 - Portes double

FFN 1200

GN 2/1 Freezer with double doors
Armoire Réfrigérée négative ventilée GN2/1 - Portes double

GN 2/1 Refrigerators with stainless steel doors / Armoires Réfrigérées positives GN 2/1 avec portes en inox

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Température	Puissance (kw)	Alimentation	Poids Net	Volume
FFF 600	ELEC	610 x 840 x 2100	610 lt	-2/+8 °C	0.30	220V - 50Hz	145 kg	1.79 m ³
FFF 1200	ELEC	1380 x 840 x 2100	1410 lt	-2/+8 °C	0.39	220V - 50Hz	244 kg	3.27 m ³

GN 2/1 Freezer with stainless steel doors / Armoires Réfrigérées négatives GN 2/1 avec portes en inox

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Température	Puissance (kW)	Alimentation	Poids Net	Volume
FFN 600	ELEC	610 x 840 x 2100	610 lt	-5/-22 °C	0.59	220V - 50Hz	151 kg	1.79 m ³
FFN 1200	ELEC	1380 x 840 x 2100	1410 lt	-5/-22 °C	0.77	220V - 50Hz	232 kg	3.27 m ³

* Photos non contractuelles

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES GN 2/1



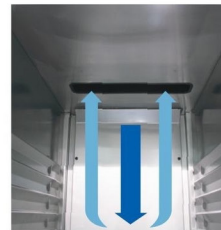
Wire-frame new condenser
Improved clean-free condenser ensuring high performance anytime

Condenseur nouvelle génération
Une conception clean-free modifiée et améliorée garantissant des performances élevées à chaque instant afin d'éliminer la nécessité de nettoyage



Recessed and compact evaporator
Maximum internal capacity improved and increased temperature control during defrost

Évaporateur compact encastré
Capacité intérieure améliorée et meilleure régulation de la température lors du dégivrage



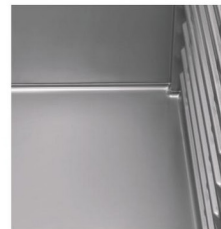
Improved air circulation
New internal design providing better air's ventilation and diffusion

Circulation d'air améliorée
Nouveau design intérieur spécialement conçu afin de garantir une meilleure ventilation et diffusion de l'air froid



Stamped guides
Stamped guides made of AISI 304 stainless steel. The inner liners with rounded corners maximizes hygiene and makes cleaning easy

Glissières embouties
Glissières embouties en acier inoxydable AISI 304. L'absence de soudure et la suppression des angles facilite le nettoyage et améliore l'hygiène générale



Rounded internal corners
Facilitate easy cleaning and more hygienic inner structure

Angles intérieurs arrondis
Coins arrondis permettant un nettoyage plus efficace pour plus de propreté et une meilleure hygiène



Height-adjustable stainless steel feet
Marine-type feet available or optional swivelling wheels

Pieds en inox réglables en hauteur
Disponible également sur pieds marines ou sur roulettes en option

Clean-Free
Condenser

Condenseur
technologie
anti-poussière

CFC-off
cooling gas

Fluides
Frigorigènes
Sans CFC

Smart
Defrost

Dégivrage
Automatique



* Photos non contractuelles

* Photos non contractuelles

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES GN 2/1

High efficient monobloc refrigeration system
Low-energy compressors
Optimized large surface area evaporator
Electrostatically painted to prevent corrosion
High efficiency fans
R134A/R404A, without CFC cooling gas

Système de réfrigération à haute performance
Compresseur à faible consommation énergétique
Évaporateur grande surface redessiné et optimisé
Résistant à la corrosion
Ventilateurs haute efficacité
Fluides frigorigènes écologiques R134a et R404a, sans CFC



HACCP digital control panel
High/Low temperature alarm
Open door and condenser temperature alarm
Basic humidity control function
MODBUS protocol that enable networking with central data
Less energy consumption is realized thanks to smart defrost

Panneau de commande digital avec contrôle HACCP
Affichage digital de température
Alarme haute et basse température
Alarme de porte ouverte et de température du condenseur
Contrôle de l'humidité simplifié
Protocole MODBUS pour un raccordement en réseau
Commande Smart-defrost permettant une économie d'énergie



Automatic fan cut-out during door opening
Minimizes the inflow of warm air from the outside when the door is open and keeps the cold air in the appliance, thus saving LED energy
The lowest energy consumption is possible with internal LED lighting

Coupure automatique de la ventilation à l'ouverture des portes
Éclairage intérieur LED à faible consommation
La coupure de la ventilation limite l'afflux d'air chaud permettant de conserver l'air froid à l'intérieur de l'appareil
Moins de perte de froid et plus d'économie d'énergie



Removable magnetic gaskets
Wide magnetic removable gaskets, with triple insulation area, provides an effective seal which reduces heat loss

Joint magnétiques démontables
Larges joints magnétiques avec triple isolation pour une excellente étanchéité tout en limitant la perte de froid
Amovibles et facilement démontables



HFC-off
Polyurethane

Polyuréthane
sans HFC

80mm insulated walls
40-42 kg/m³ density environment friendly HFC-Off
Polyurethane insulation for low energy consumption

Construction mono-coque avec une isolation haute densité d'une épaisseur de 80mm
Isolation par injection de polyuréthane à 40-42 kg/m³ sans HFC
Isolation de 80mm d'épaisseur pour une baisse de la consommation énergétique



IPX5 water protection & reversible doors
Full frontal IPX5 water-proof design
Reversible doors allows the appliances to be adapted to any individual installation site

Indice de protection IPX5 et portes réversibles
Façade conçue pour résister aux projections d'eau
Indice de protection IPX5
Portes réversibles permettant une adaptation et une installation possible sur tous les sites



ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES GN 2/1



FFF 260
GN 2/1 Refrigerator with 2 half-doors
Armoire Réfrigérée positive ventilée GN 2/1 - 2 Demi-portes

FFN 260
GN 2/1 Freezer with 2 half-doors
Armoire Réfrigérée négative ventilée GN 2/1 - 2 Demi-portes



FFF 4120
GN 2/1 Refrigerator with 4 half-doors
Armoire Réfrigérée positive ventilée GN 2/1 - 4 Demi-portes

FFN 4120
GN 2/1 Freezer with 4 half-doors
Armoire Réfrigérée négative ventilée GN 2/1 - 4 Demi-portes

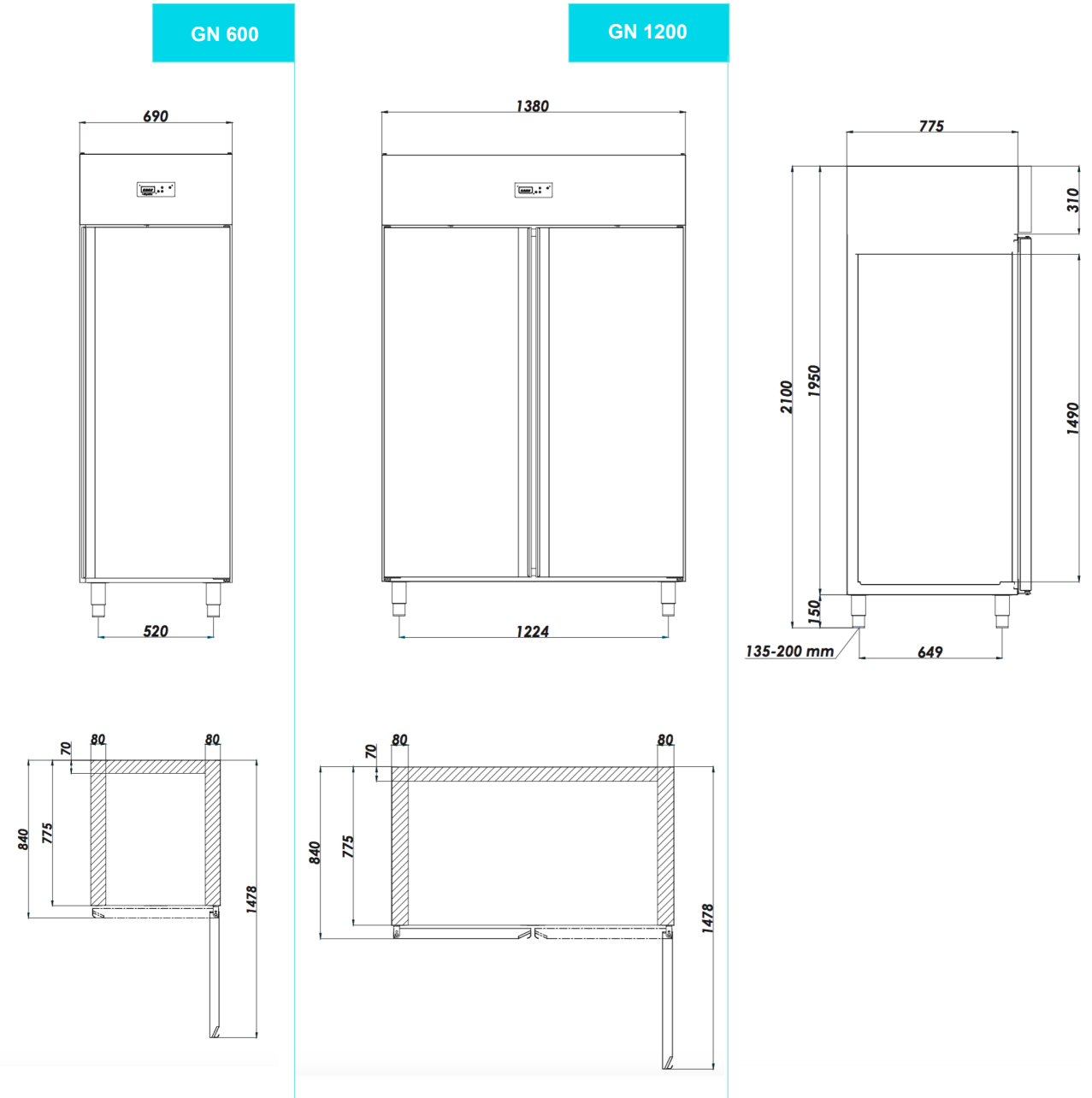
GN 2/1 Refrigerators / Armoires Réfrigérées positives ventilées GN 2/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Température	Puissance (kW)	Alimentation	Poids Net	Volume
FFF 260	ELEC	610 x 840 x 2100	610 lt	-2/+8°C	0.30	220V - 50Hz	145 kg	1.79 m ³
FFF 4120	ELEC	1380 x 840 x 2100	1410 lt	-2/+8°C	0.39	220V - 50Hz	244 kg	3.27 m ³

GN 2/1 Freezers / Armoires Réfrigérées négatives ventilées GN 2/1

Référence	Modèle	Dimension L x P x H (mm)	Capacité	Température	Puissance (kw)	Alimentation	Poids Net	Volume
FFN 260	ELEC	610 x 840 x 2100	610 lt	-5/-22°C	0.59	220V - 50Hz	151 kg	1.79 m ³
FFN 4120	ELEC	1380 x 840 x 2100	1410 lt	-5/-22°C	0.77	220V - 50Hz	232 kg	3.27 m ³

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES GN 2/1



GN 2/1 REFRIGERATED CABINETS / ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES GN 2/1

Température de fonctionnement	Tropicalisation	Fluide Frigorigène
-2/+8°C	Climate Rating T / Classe Climatique T	R134a
-5/-22°C	Climate Rating T / Classe Climatique T	R404a

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES GN 2/1



FFF60-1V
GN 2/1 Refrigerator with single glass door
Armoire Réfrigérée positive ventilée GN 2/1 - Porte vitrée simple

FFF60-2V
GN 2/1 Refrigerator with 2 half glass doors
Armoire Réfrigérée positive ventilée GN 2/1 - 2 Demi-portes vitrées



FFF120-2V
GN 2/1 Refrigerator with double glass doors
Armoire Réfrigérée positive ventilée GN 2/1 - Portes vitrées double

FFF120-4V
GN 2/1 Refrigerator with double glass doors
Armoire Réfrigérée positive ventilée GN 2/1 - 4 Demi-portes vitrées

GN 2/1 Refrigerators with glass doors / Armoires Réfrigérées avec portes vitrées

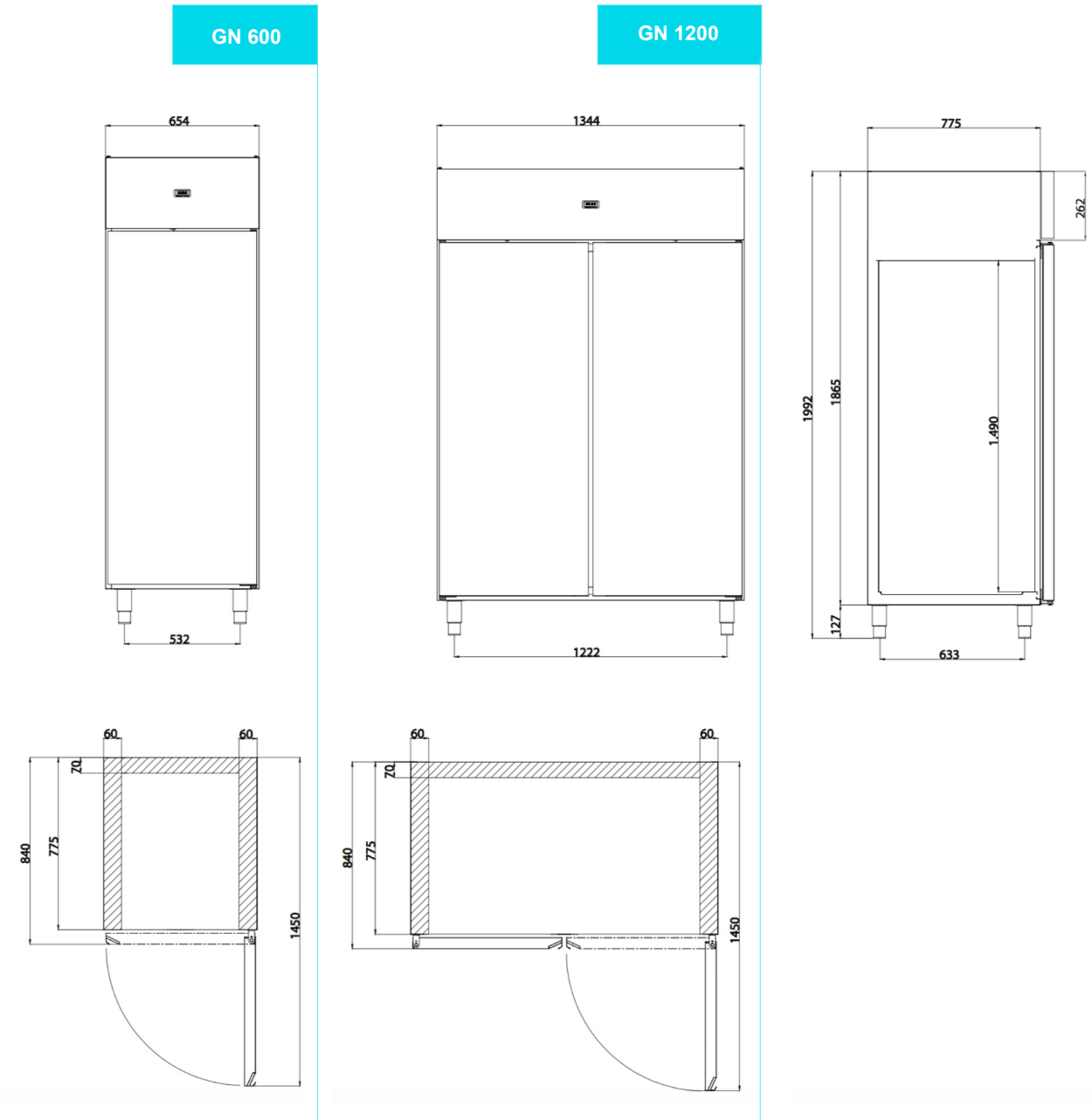
Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Température	Puissance (kW)	Alimentation	Poids Net	Volume
FFF60-1V	ELEC	690 x 840 x 2100	610 lt	-2/+8 °C	0.31	220V - 50Hz	151kg	1.79 m ³
FFF120-2V	ELEC	1380 x 840 x 2100	1410 lt	-2/+8 °C	0.41	220V - 50Hz	236 kg	3.27 m ³

GN 2/1 Refrigerators with half glass doors / Armoires Réfrigérées avec demi-portes vitrées

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Température	Puissance (kW)	Alimentation	Poids Net	Volume
FFF60-2V	ELEC	690 x 840 x 2100	610 lt	-2/+8 °C	0.31	220V - 50Hz	151 kg	1.79 m ³
FFF120-4V	ELEC	1380 x 840 x 2100	1410 lt	-2/+8 °C	0.41	220V - 50Hz	236 kg	3.27 m ³

DIMENSIONS ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES GN 2/1

Blue Line



GN 2/1 REFRIGERATED CABINETS / ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES GN 2/1

Température de fonctionnement	Tropicalisation	Fluide Frigorigène
0 / +10 °C	Climate Rating Tropical (43°C) Classe Climatique Tropicale	R134a
-10 / -22 °C	Climate Rating Tropical (43°C) Classe Climatique Tropicale	R404a

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES GN 2/1

Blue Line



FFF 60
GN 2/1 Refrigerator with single door
Armoire Réfrigérée positive ventilée GN 2/1 - Porte simple

FFN 60
GN 2/1 Freezer with single door
Armoire Réfrigérée négative ventilée GN 2/1 - Porte simple



FFF 1200
GN 2/1 Refrigerator with double doors
Armoire Réfrigérée positive ventilée GN 2/1 - Portes doubles

FFN 1200
GN 2/1 Freezer with double doors
Armoire Réfrigérée négative ventilée GN 2/1 - Portes doubles

GN 2/1 Refrigerators with AISI 430 stainless steel doors / Armoires Réfrigérées positives GN 2/1 en inox AISI 430

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Température	Puissance (kW)	Alimentation	Poids Net	Volume
FFF 60B	ELEC	654 x 840 x 2000	560 lt	0/+10°C	0.30	220V - 50Hz	140 kg	1.75 m³
FFF 120B	ELEC	1344 x 840 x 2000	1310 lt	0/+10°C	0.39	220V - 50Hz	220 kg	3.22 m³

GN 2/1 Freezers with AISI 430 stainless steel doors / Armoires Réfrigérées négatives GN 2/1 en inox AISI 430

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Température	Puissance (kW)	Alimentation	Poids Net	Volume
FFN 60B	ELEC	654 x 840 x 2000	560 lt	-10/-22°C	0.59	220V - 50Hz	140 kg	1.75 m³
FFN 120B	ELEC	1344 x 840 x 2000	1310 lt	-10/-22°C	0.77	220V - 50Hz	220 kg	3.22 m³

GN 2/1 Refrigerators with AISI 304 stainless steel doors / Armoires Réfrigérées positives GN 2/1 en inox AISI 304

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Température	Puissance (kW)	Alimentation	Poids Net	Volume
FFF 60SB	ELEC	654 x 840 x 2000	560 lt	0/+10°C	0.30	220V - 50Hz	140 kg	1.75 m³
FFF 120SB	ELEC	1344 x 840 x 2000	1310 lt	0/+10°C	0.39	220V - 50Hz	220 kg	3.22 m³

GN 2/1 Freezers with AISI 304 stainless steel doors / Armoires Réfrigérées négatives GN 2/1 en inox AISI 304

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Température	Puissance (kW)	Alimentation	Poids Net	Volume
FFN 60BS	ELEC	654 x 840 x 2000	560 lt	-10/-22°C	0.59	220V - 50Hz	140 kg	1.75 m³
FFN 120BS	ELEC	1344 x 840 x 2000	1310 lt	-10/-22°C	0.77	220V - 50Hz	220 kg	3.22 m³

* Photos non contractuelles

MEUBLES BAS RÉFRIGÉRÉS



FMB 260F
Refrigerated counter with double doors
Meuble Bas réfrigéré - Portes double - Froid positif ventilé

FMB 260N
Freezer counter with double doors
Meuble Bas Réfrigéré - Portes double / Froid Négatif ventilé

FMB 360F
Refrigerated counter with 3 doors
Meuble Bas réfrigéré - 3 Portes / Froid positif ventilé

FMB 360N
Freezer counter with 3 doors
Meuble Bas réfrigéré - 3 Portes / Froid négatif ventilé



FMBV 260F
Refrigerated counter with double glass doors
Meuble Bas réfrigéré - Double portes vitrées / Froid positif ventilé

FMBV 360N
Refrigerated counter with 3 glass doors
Meuble Bas réfrigéré - 3 Portes vitrées / Froid positif ventilé



Refrigerated counters / Meuble Bas réfrigérés - Froid positif ventilé

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Température	Puissance (kW)	Alimentation	Poids Net	Volume
FMB 260F	ELEC	1314 x 600 x 850	252 lt	-2/+8°C	0.30	220V - 50Hz	122 kg	1.21 m³
FMB 360F	ELEC	1780 x 600 x 850	380 lt	-2/+8°C	0.39	220V - 50Hz	149 kg	1.57 m³
FMB 460F	ELEC	2246 x 600 x 850	518 lt	-2/+8°C	0.44	220V - 50Hz	176 kg	1.95 m³

Freezer counters / Meuble Bas réfrigéré - Froid négatif ventilé

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Température	Puissance (kW)	Alimentation	Poids Net	Volume
FMB 260N	ELEC	1314 x 600 x 850	252 lt	-5/-22°C	0.50	220V - 50Hz	127 kg	1.21 m³
FMB 360N	ELEC	1780 x 600 x 850	380 lt	-5/-22°C	0.60	220V - 50Hz	154 kg	1.57 m³
FMB 460N	ELEC	2246 x 600 x 850	518 lt	-5/-22°C	0.75	220V - 50Hz	182 kg	1.95 m³

Refrigerated counters with glass doors / Meuble Bas réfrigéré - Froid positif ventilé - Portes vitrées

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Température	Puissance (kW)	Alimentation	Poids Net	Volume
FMBV 260F	ELEC	1314 x 600 x 850	252 lt	-2/+8°C	0.31	220V - 50Hz	126 kg	1.21 m³
FMBV 360F	ELEC	1780 x 600 x 850	380 lt	-2/+8°C	0.41	220V - 50Hz	155 kg	1.57 m³
FMBV 460F	ELEC	2246 x 600 x 850	518 lt	-2/+8°C	0.47	220V - 50Hz	184 kg	1.95 m³

* Photos non contractuelles

MEUBLES BAS RÉFRIGÉRÉS



FMB 260F4T
Refrigerated counter with 4 large drawers
Meubles Bas réfrigérés avec 4 grands tiroirs - Froid positif ventilé

FMB 260N4T
Freezer counter with 4 large drawers
Meubles Bas réfrigérés avec 4 grands tiroirs - Froid négatif ventilé



FMB 360F6T
Refrigerated counter with 6 large drawers
Meubles Bas réfrigérés avec 6 grands tiroirs - Froid positif ventilé

FMB 360N6T
Freezer counter with 6 large drawers
Meubles Bas réfrigérés avec 6 grands tiroirs - Froid négatif ventilé

Refrigerated counters / Meubles Bas réfrigérés - Froid positif ventilé

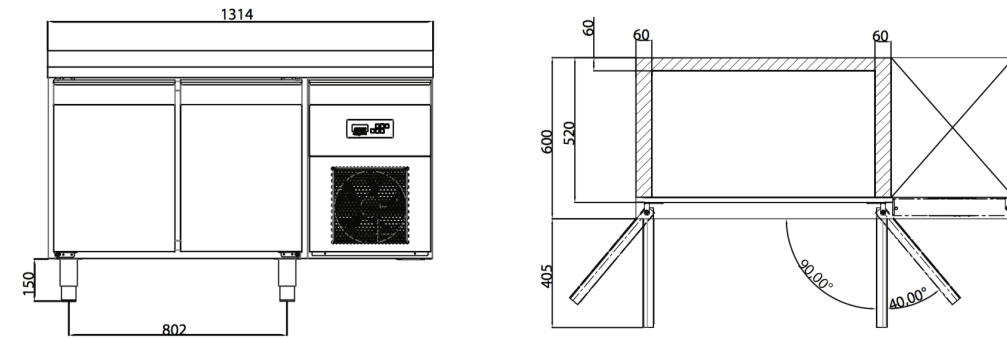
Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Température	Puissance (kW)	Alimentation	Poids Net	Volume
FMB260F4T	ELEC	1314 x 600 x 850	252 lt	-2/+8°C	0.30	220V - 50Hz	150 kg	1.21 m ³
FMB360F6T	ELEC	1780 x 600 x 850	380 lt	-2/+8°C	0.39	220V - 50Hz	191 kg	1.57 m ³
FMB460F8T	ELEC	2246 x 600 x 850	518 lt	-2/+8°C	0.44	220V - 50Hz	232 kg	1.95 m ³

Freezer counters with half-drawers / Meubles Bas réfrigérés grands demi-tiroirs - Froid négatif ventilé

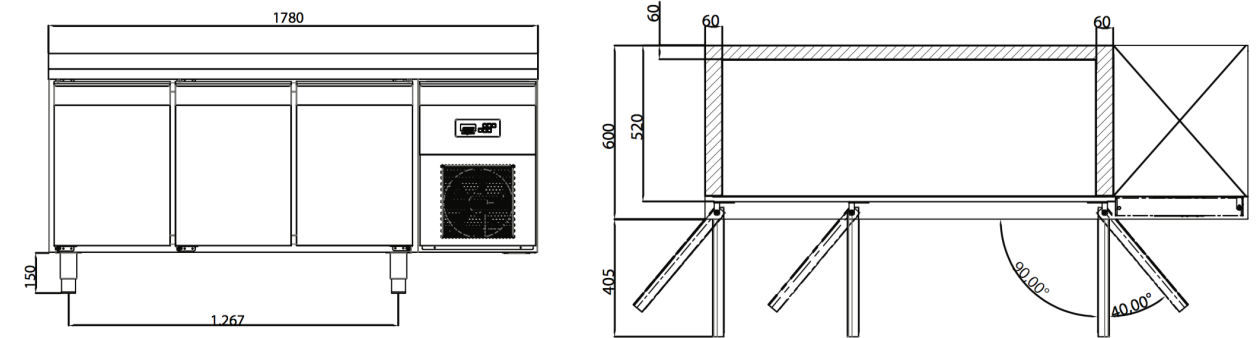
Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Température	Puissance (kW)	Alimentation	Poids Net	Volume
FMB260N4T	ELEC	1314 x 600 x 850	252 lt	-5/-22°C	0.50	220V - 50Hz	155 kg	1.21 m ³
FMB260N6T	ELEC	1780 x 600 x 850	380 lt	-5/-22°C	0.60	220V - 50Hz	196 kg	1.57 m ³
FMB260N8T	ELEC	2246 x 600 x 850	518 lt	-5/-22°C	0.85	220V - 50Hz	238 kg	1.95 m ³

MEUBLES BAS RÉFRIGÉRÉS

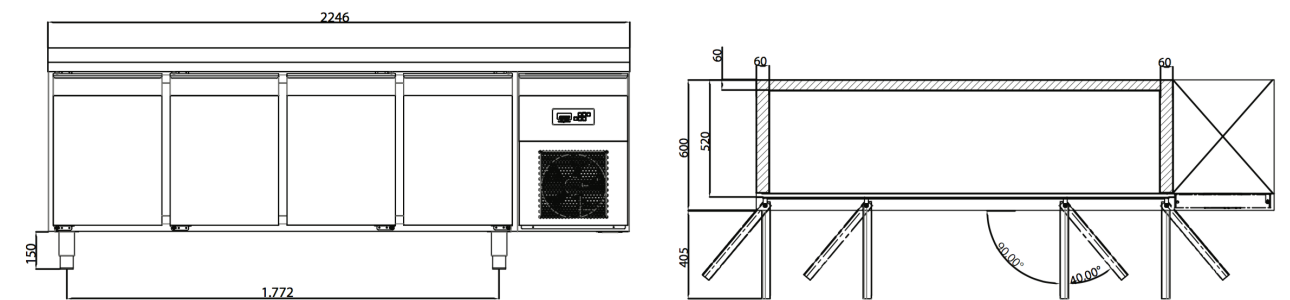
TA 260



TA 360



TA 460



600 SERIES REFRIGERATED COUNTERS / MEUBLES BAS RÉFRIGÉRÉS SÉRIE 600

Température de fonctionnement	Tropicalisation	Fluide Frigorigène
-2 / +8	Climate Rating T / Classe Climatique T	R134a
-5 / -20	Climate Rating T / Classe Climatique T	R404a

MEUBLES BAS RÉFRIGÉRÉS



FMB260F6T
Refrigerated counter with 6 drawers
Meubles Bas réfrigérés - 6 tiroirs - Froid positif ventilé

FMB260N6T
Freezer counter with 6 drawers
Meubles Bas réfrigérés - 6 tiroirs - Froid négatif ventilé



FMB360N6T
Refrigerated counter with 9 drawers
Meubles Bas réfrigérés - 9 tiroirs - Froid positif ventilé

FMB460N9T
Freezer counter with 9 drawers
Meubles Bas réfrigérés - 9 tiroirs - Froid négatif ventilé

Refrigerated counters / Meubles Bas réfrigérés - Froid positif ventilé

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Température	Puissance (kW)	Alimentation	Poids Net	Volume
FMB260F6T	ELEC	1314 x 600 x 850	252 lt	-2/+8°C	0.30	220V - 50Hz	162 kg	1.21 m ³
FMB260F9T	ELEC	1780 x 600 x 850	380 lt	-2/+8°C	0.39	220V - 50Hz	209 kg	1.57 m ³
FMB260F12T	ELEC	2246 x 600 x 850	518 lt	-2/+8°C	0.44	220V - 50Hz	256 kg	1.95 m ³

Freezer counters / Meubles Bas réfrigérés - Froid négatif ventilé

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Température	Puissance (kW)	Alimentation	Poids Net	Volume
FMB260N6T	ELEC	1314 x 600 x 850	252 lt	-5/-22°C	0.50	220V - 50Hz	167 kg	1.21 m ³
FMB260N9T	ELEC	1780 x 600 x 850	380 lt	-5/-22°C	0.60	220V - 50Hz	214 kg	1.57 m ³
FMB260N12T	ELEC	2246 x 600 x 850	518 lt	-5/-22°C	0.75	220V - 50Hz	262 kg	1.95 m ³

MEUBLES BAS RÉFRIGÉRÉS GN 1/1



FMB270F
Refrigerated counter with double doors
Meuble Bas réfrigéré GN 1/1 - Portes double - Froid positif ventilé

FMB270N
Freezer counter with double doors
Meuble Bas réfrigéré GN 1/1 - Portes double - Froid négatif ventilé

FMB370F
Refrigerated counter with 3 doors
Meuble Bas réfrigéré GN 1/1 - 3 Portes - Froid positif ventilé

FMB370N
Freezer counter with 3 doors
Meuble Bas Réfrigéré GN 1/1 - 3 Portes - Froid négatif ventilé



FMBV270
Refrigerated counter with double glass doors
Meuble Bas réfrigéré GN 1/1 - Double portes vitrées - Froid positif ventilé

FMBV370
Refrigerated counter with 3 glass doors
Meuble Bas réfrigéré GN 1/1 - 3 Portes vitrées - Froid positif ventilé

Refrigerated counters / Meubles Bas Réfrigérés - Froid positif ventilé

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Température	Puissance (kW)	Alimentation	Poids Net	Volume
FMB270F	ELEC	1314 x 700 x 850	301 lt	-2/+8°C	0.30	220V - 50Hz	144 kg	1.32 m ³
FMB370F	ELEC	1780 x 700 x 850	457 lt	-2/+8°C	0.39	220V - 50Hz	177 kg	1.78 m ³
FMB470F	ELEC	2246 x 700 x 850	625 lt	-2/+8°C	0.44	220V - 50Hz	206 kg	2.21 m ³

Freezer counters / Meubles Bas réfrigérés GN 1/1 - Froid négatif ventilé

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Température	Puissance (kW)	Alimentation	Poids Net	Volume
FMB270N	ELEC	1314 x 700 x 850	301 lt	-5/-22°C	0.50	220V - 50Hz	149 kg	1.32 m ³
FMB370N	ELEC	1780 x 700 x 850	457 lt	-5/-22°C	0.60	220V - 50Hz	182 kg	1.78 m ³
FMB470N	ELEC	2246 x 700 x 850	625 lt	-5/-22°C	0.75	220V - 50Hz	212 kg	2.21 m ³

Refrigerated counters - Glass doors / Meubles Bas Réfrigérés - Froid positif ventilé - Portes Vitrées

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Température	Puissance (kW)	Alimentation	Poids Net	Volume
FMBV270F	ELEC	1314 x 700 x 850	301 lt	-2/+8°C	0.31	220V - 50Hz	148 kg	1.32 m ³
FMBV370F	ELEC	1780 x 700 x 850	457 lt	-2/+8°C	0.41	220V - 50Hz	183 kg	1.78 m ³
FMBV470F	ELEC	2246 x 700 x 850	625 lt	-2/+8°C	0.47	220V - 50Hz	214 kg	2.21 m ³

MEUBLES BAS RÉFRIGÉRÉS GN 1/1



FMB270F4T
Refrigerated counter with 4 large drawers
Meubles Bas réfrigérés avec 4 grands tiroirs - Froid positif ventilé

FMB270N4T
Freezer counter with 4 large drawers
Meubles Bas réfrigérés avec 4 grands tiroirs - Froid négatif ventilé



FMB370F6T
Refrigerated counter with 6 large drawers
Meubles Bas réfrigérés avec 6 grands tiroirs - Froid positif ventilé

FMB370N6T
Freezer counter with 6 large drawers
Meubles Bas réfrigérés avec 6 grands tiroirs - Froid négatif ventilé

Refrigerated counters / Meubles Bas réfrigérés - Froid positif ventilé

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Température	Puissance (kW)	Alimentation	Poids Net	Volume
FMB270F4T	ELEC	1314 x 700 x 850	301 lt	-2/+8°C	0.30	220V - 50Hz	172 kg	1.32 m ³
FMB370F6T	ELEC	1780 x 700 x 850	457 lt	-2/+8°C	0.39	220V - 50Hz	219 kg	1.78 m ³
FMB370F8T	ELEC	2246 x 700 x 850	625 lt	-2/+8°C	0.44	220V - 50Hz	262 kg	2.21 m ³

Freezer counters / Meubles Bas réfrigérés - Froid négatif ventilé

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Température	Puissance (kW)	Alimentation	Poids Net	Volume
FMB270N4T	ELEC	1314 x 700 x 850	301 lt	-5/-22°C	0.50	220V - 50Hz	177 kg	1.32 m ³
FMB370N6T	ELEC	1780 x 700 x 850	457 lt	-5/-22°C	0.60	220V - 50Hz	224 kg	1.78 m ³
FMB470N8T	ELEC	2246 x 700 x 850	625 lt	-5/-22°C	0.75	220V - 50Hz	268 kg	2.21 m ³

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

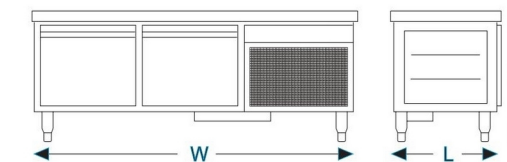


FMBB360F
Refrigerated undercounter with 3 doors
Soubassement Réfrigéré à 3 portes
Profondeur 600mm / Froid positif statique

FMBB370F
Refrigerated undercounter with 3 doors
Soubassement Réfrigéré à 3 portes
Profondeur 700mm / Froid positif statique

FMBB260F
Refrigerated undercounter with 2 doors
Soubassement Réfrigéré avec 2 portes
Profondeur 600mm / Froid positif statique

FMBB270F
Refrigerated undercounter with 2 doors
Soubassement Réfrigéré avec 2 portes
Profondeur 700mm / Froid positif statique



- Construction en acier inoxydable
- Isolation de 50mm d'épaisseur par injection de polyuréthane sans CFC de densité 40 à 42 kg/m³
- Bac de récupération d'eau de dégivrage
- Pieds réglables en hauteur
- Panneau de commande digital
- Régulation électronique avec affichage de température digital
- Froid statique avec fluide frigorigène écologique R134a



- Designed in stainless steel
- 50mm thick insulation without CFE by polyurethane injection at 40 to 42 kg/m³ density
- Defrost water recovery tray
- Height-adjustable feet
- Digital control panel
- Electronic control with digital temperature display
- R134a ecological refrigerant fluid

Refrigerated undercounters - Static cooling / Soubassement - Froid statique

Référence	Modèle	Dimension L x P x H (mm)	Capacité	Température	Puissance (kW)	Alimentation	Poids Net	Volume
FMBB260F	ELEC	1420 x 600 x 600	136 lt	-2/+8°C	0.26	220V - 50Hz	88 kg	0.89 m ³
FMBB360F	ELEC	1880 x 600 x 600	215 lt	-2/+8°C	0.30	220V - 50Hz	114 kg	1.19 m ³
FMBB460F	ELEC	2400 x 600 x 600	295 lt	-2/+8°C	0.35	220V - 50Hz	131 kg	1.5 m ³
FMBB270F	ELEC	1420 x 700 x 600	170 lt	-2/+8°C	0.26	220V - 50Hz	100 kg	1 m ³
FMBB370F	ELEC	1880 x 700 x 600	265 lt	-2/+8°C	0.30	220V - 50Hz	126 kg	1.35 m ³
FMBB470F	ELEC	2400 x 700 x 600	365 lt	-2/+8°C	0.35	220V - 50Hz	146 kg	1.72 m ³

SERVICE ET DISTRIBUTION

ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE



FNB 500 NMV
Cold banquet trolley
Armoire de liaison - Froide

Cold Froid



- Intégralement conçue en inox
- Isolation par injection de polyuréthane sans CFC de densité 40 kg/m³
- Compatible avec bacs gastronomiques GN 2/1
- Réfrigération ventilée, avec étagères plastifiées
- Thermomètre digital
- Système à roulettes



- Entirely designed in stainless steel
- Insulation by polyurethane injection at 40 to 42 kg/m³ density without CFC
- Compatible with GN 2/1 trays
- Ventilated refrigeration with laminated and adjustable shelves
- Digital thermometer
- Trolley system

Cold banquet trolleys with 3 GN 2/1 trays / Armoire de liaison froide avec 3 bacs GN 2/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Température	Puissance (kW)	Alimentation	Poids Net	Volume
FNB 500 NMV	ELEC	850 x 910 x 1872	500 lt	-5/+8°C	0.31	220V - 50Hz	125 kg	1.62 m ³

Glass doored banquet trolleys / Armoire de transfert froide avec porte vitrée

Référence	Modèle	Dimension L x P x H (mm)	Température	Puissance (kW)	Alimentation	Poids Net	Volume
FBAC 14018	ELEC	1517 x 910 x 1816	50-80°C	2 kW Monophasé	220V - 50Hz	220 kg	2.5 m ³
FBAC 70182	ELEC	827 x 910 x 1816	50-80°C	2 kW Monophasé	220V - 50Hz	120 kg	1.37 m ³
FBAC 70130	ELEC	827 x 910 x 1132	50-80°C	2 kW Monophasé	220V - 50Hz	90 kg	0.9 m ³

* Photos non contractuelles

ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE



FNBA 70130
5 GN 2/1 Neutral Banquet Trolley
Armoire de transfert neutre
5 Niveaux (porte pleine)
NEUTRAL NEUTRE



FNBA 70182
11 GN 2/1 Neutral Banquet Trolley
Armoire de Transfert Neutre
11 Niveaux (porte pleine)
NEUTRAL NEUTRE



- Conception intégrale en inox
- Isolation par injection de polyuréthane à 40 kg/m³ sans CFC



- Fully designed in stainless steel
- Insulation by injection of polyurethane at 40 kg/m³ density without CFC



FNBA 14018
22 GN 2/1 Neutral Banquet Trolley
Armoire de transfert Neutre
22 Niveaux (porte pleine)
NEUTRAL NEUTRE



- Conception intégrale en inox
- Isolation par injection de polyuréthane de 40 à 42 kg/m³ sans CFC



- Fully designed in stainless steel
- Insulation by injection of polyurethane at 40 to 42 kg/m³ density without CFC

Neutral Banquet Trolleys / Armoires de transfert Neutre

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Poids Net	Volume
FNBA 70182	Neutre	827 x 910 x 1816	108 kg	1.72 m ³
FBAC 70130	Neutre	827 x 910 x 1160	78 kg	1.21 m ³
FNBA 14018	Neutre	1517 x 910 x 1816	200 kg	2.12 m ³

* Photos non contractuelles

DISTRIBUTEURS D'ASSIETTES À NIVEAU CONSTANT



FTDN 02
Plate dispenser
(2x40 plates - Neutral)
Distributeur d'assiettes
(2x40 assiettes - Neutre)
NEUTRAL NEUTRE



FTI 01
Plate dispenser
(2x40 plates - Heated)
Distributeur d'assiettes chauffante
(2x40 assiettes - Chauffées)
HOT CHAUD



FTDN 04
Plate dispenser
(40 plates - Neutral)
Distributeur d'assiettes
(40 assiettes - Neutre)
NEUTRAL NEUTRE



FTI 03
Plate dispenser
(40 plates - Heated)
Distributeur d'assiettes chauffante
(40 assiettes - Chauffées)
HOT CHAUD

FTI 05
Built-in plate dispenser
(40 plates)
Distributeur chauffante d'assiettes
encastrable
(40 assiettes)
HOT CHAUD



FTKN 06
Built-in plate dispenser
(40 plates)
Distributeur d'assiettes encastrable
(40 assiettes)
NEUTRAL NEUTRE



- Construction inox
- Conception alliant simplicité d'utilisation, facilité d'entretien et de nettoyage
- Température réglable par thermostat mécanique
- Distribution d'assiettes de 26 à 32cm de diamètre
- Couvercle transparent en plexiglas



- Designed in stainless steel
- Designed to combine ease of use and easy cleaning
- Adjustable temperature
- Adjustable plate dispensing from 26 to 32cm in diameter
- Transparent plexiglas cover

Plate Dispensers (Single-Double) / Distributeurs d'assiettes (simples-doubles)

Modèle	Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Température	Puissance (kW)	Alimentation	Capacité
80 Plates Electrical / Chauffant - Capacité de 80 Assiettes						
ELEC	FTI 01	440 x 780 x 850	30-90°C	3	220-240V/50Hz	26-32
80 Plates Neutral / Neutre - Capacité de 80 Assiettes						
	FTDN 02	440 x 780 x 850	-	-	-	26-32
40 Plates Electrical / Chauffant - Capacité de 40 Assiettes						
ELEC	FTI 03	440 x 440 x 850	30-90°C	1.5	220-240V/50Hz	26-32
40 Plates Neutral / Neutre - Capacité de 40 Assiettes						
	FTDN 04	440 x 440 x 850	-	-	-	26-32

Plate Cartridge / Distributeurs d'Assiettes Encastrables

Modèle	Référence	Dimensions D x H (mm)	Température	Puissance (kW)	Alimentation	Capacité
Electrical / Chauffant						
ELEC	FTI 05	430 x 850	30-90°C	1.5	220-240V/50Hz	26-32
Neutral / Neutre						
	FTKN 06	430 x 850	-	-	-	26-32

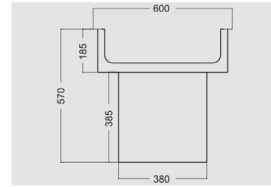
* Photos non contractuelles

MEUBLES SELF-SERVICE À ENCASTRER



FETA 11C3G
Cold built-in tank
Cuve réfrigérée encastrable

Cold Froid



Cold / Froid

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Température	Puissance (kW)	Alimentation	Poids Net	Capacité
FETA-11C3G	ELEC	1115 x 600 x 570	+3 / +5 °C	0.30 kW mono	220V - 50Hz	50 kg	54 lt.
FETA-11C4G	ELEC	1440 x 600 x 570	+3 / +5 °C	0.30 kW mono	220V - 50Hz	57 kg	72 lt.
FETA-11C5G	ELEC	1765 x 600 x 570	+3 / +5 °C	0.30 kW mono	220V - 50Hz	65 kg	90 lt.
FETA-11C6G	ELEC	2090 x 600 x 590	+3 / +5 °C	0.30 kW mono	220V - 50Hz	72 kg	130 lt.



FETA 11H3G
Hot built-in tank
Cuve chauffante encastrable

HOT CHAUD



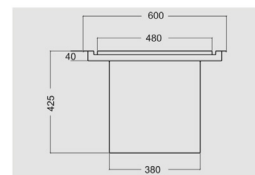
Hot / Chaud

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Température	Puissance (kW)	Alimentation	Poids Net	Capacité
FETA-11H3G	ELEC	1115 x 600 x 300	+70 / +90 °C	2 kW mono	220V - 50Hz	15 kg	54 lt.
FETA-11H4G	ELEC	1440 x 600 x 300	+70 / +90 °C	2 kW mono	220V - 50Hz	19 kg	72 lt.
FETA-11H5G	ELEC	1765 x 600 x 300	+70 / +90 °C	3 kW mono	220V - 50Hz	25 kg	90 lt.
FETA-11H6G	ELEC	2090 x 600 x 300	+70 / +90 °C	4 kW mono	220V - 50Hz	35 kg	130 lt.



FETA 12C3G
Cold built-in plate
Plaque réfrigérée encastrable

Cold Froid



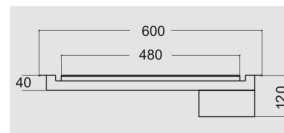
Cold / Froid

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Température	Puissance (kW)	Alimentation	Poids Net
FETA-12C3G	ELEC	1115 x 600 x 425	+3 / +5 °C	0.30 kW mono	220V - 50Hz	50 kg
FETA-12C4G	ELEC	1440 x 600 x 425	+3 / +5 °C	0.30 kW mono	220V - 50Hz	57 kg
FETA-12C5G	ELEC	1765 x 600 x 425	+3 / +5 °C	0.30 kW mono	220V - 50Hz	65 kg
FETA-12C6G	ELEC	2090 x 600 x 425	+3 / +5 °C	0.30 kW mono	220V - 50Hz	72 kg



FETA 12H3G
Hot built-in plate
Plaque chauffante encastrable

HOT CHAUD



Hot / Chaud

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Température	Puissance (kW)	Alimentation	Poids Net
FETA-12H3G	ELEC	1115 x 600 x 120	+40 / +45 °C	2 kW mono	220V - 50Hz	15 kg
FETA-12H4G	ELEC	1440 x 600 x 120	+40 / +45 °C	2 kW mono	220V - 50Hz	19 kg
FETA-12H5G	ELEC	1765 x 600 x 120	+40 / +45 °C	3 kW mono	220V - 50Hz	25 kg
FETA-12H6G	ELEC	2090 x 600 x 120	+40 / +45 °C	4 kW mono	220V - 50Hz	35 kg

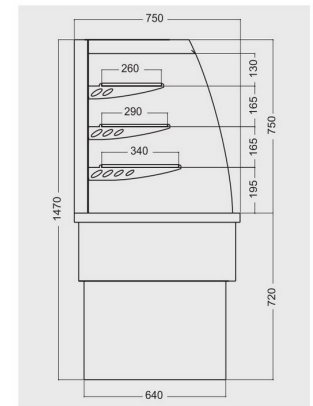
* Photos non contractuelles

MEUBLES SELF-SERVICE À ENCASTRER



FETA-21C10
Self-service display unit
Vitrine self-service

Cold Froid



Cold / Froid

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Température	Puissance (kW)	Alimentation	Poids Net	Capacité
FETA-21C10	ELEC	1000 x 750 x 720/1470	+4 / +6 °C	0.95 kW mono	220V - 50Hz	170 kg	320 lt.
FETA-21C12	ELEC	1200 x 750 x 720/1470	+4 / +6 °C	1.25 kW mono	220V - 50Hz	200 kg	390 lt.
FETA-21C15	ELEC	1500 x 750 x 720/1470	+4 / +6 °C	1.25 kW mono	220V - 50Hz	220 kg	480 lt.
FETA-21C18	ELEC	1800 x 750 x 720/1470	+4 / +6 °C	1.85 kW mono	220V - 50Hz	240 kg	580 lt.
FETA-21C20	ELEC	2000 x 750 x 720/1470	+4 / +6 °C	1.85 kW mono	220V - 50Hz	260 kg	640 lt.

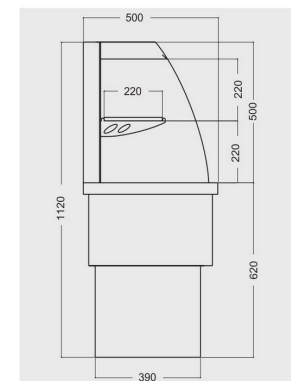
Hot / Chaud

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Température	Puissance (kW)	Alimentation	Poids Net	Capacité
FETA-21H10	ELEC	1000 x 750 x 720/1470	+30 / +90 °C	2 kW mono	220V - 50Hz	125 kg	320 lt.
FETA-21H12	ELEC	1200 x 750 x 720/1470	+30 / +90 °C	2 kW mono	220V - 50Hz	150 kg	390 lt.
FETA-21H15	ELEC	1500 x 750 x 720/1470	+30 / +90 °C	2 kW mono	220V - 50Hz	180 kg	480 lt.
FETA-21H18	ELEC	1800 x 750 x 720/1470	+30 / +90 °C	2.5 kW mono	220V - 50Hz	215 kg	580 lt.
FETA-21H20	ELEC	2000 x 750 x 720/1470	+30 / +90 °C	2.5 kW mono	220V - 50Hz	235 kg	640 lt.



FETA-22C06
Built-in mini self-service display unit
Vitrine self-service encastrable

Cold Froid



Cold / Froid

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Température	Puissance (kW)	Alimentation	Poids Net	Capacité
FETA-22C06	ELEC	600 x 500 x 620/1120	+4 / +6 °C	0.90 kW mono	220V - 50Hz	100 kg	90 lt.
FETA-22C09	ELEC	900 x 500 x 620/1120	+4 / +6 °C	0.90 kW mono	220V - 50Hz	133 kg	140 lt.
FETA-22C12	ELEC	1200 x 500 x 620/1120	+4 / +6 °C	0.90 kW mono	220V - 50Hz	163 kg	180 lt.

Hot / Chaud

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Température	Puissance (kW)	Alimentation	Poids Net	Capacité
FETA-22H06	ELEC	600 x 500 x 620/1120	+30 / +90 °C	2 kW mono	220V - 50Hz	70 kg	90 lt.
FETA-22H09	ELEC	900 x 500 x 620/1120	+30 / +90 °C	2 kW mono	220V - 50Hz	89 kg	140 lt.
FETA-22H12	ELEC	1200 x 500 x 620/1120	+30 / +90 °C	2.5 kW mono	220V - 50Hz	104 kg	180 lt.

* Photos non contractuelles

CHARIOTS

Chariots Porte-plateaux

- Chariot démontable
- Construction inox
- Format GN
- Livré démonté
- Montage et démontage facile
- Entretien et nettoyage simple
- Roues pivotantes, dont deux avec freins
- Parfaitement adapté au transport et au débarrassage de plateaux

Tray Trolleys

- Demountable trolley
- Stainless steel construction
- GN format
- Delivered disassembled
- Easy assembly and disassembly
- Easy maintenance and cleaning
- Rotating wheels, thus two with brakes
- Perfect for transporting and removing trays



Stainless steel tray trolley

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Colissage (mm)	Remarques
TR - 16D	590 x 670 x 1735	1650 x 710 x 80	Pour GN 2/1 PAN (16 PANS)
TR - 16A	380 x 550 x 1735	1650 x 590 x 80	Pour GN 1/1 PAN (16 PANS)



Clearing trolley

Chariot de débarrassage

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Volume
FCC2B	800 x 550 x 850	0.76 m ³

Two shelves catering trolley

Chariot de service à deux niveaux

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Volume
FCC2P	550 x 800 x 850	0.14 m ³

Three shelves catering trolley

Chariot de service à trois niveaux

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Volume
FCC3P	550 x 800 x 850	0.14 m ³

*Made of stainless steel. Construction en acier inoxydable

* Photos non contractuelles

POUBELLES



- Poubelle sur roulettes avec couvercle amovible et ouverture à pédale
- Réalisation en inox 18/10 AISI 304
- Étanche et peut contenir du liquide



- Waste bin on wheels with removable lid and pedal opening
- Made of 18/10 AISI 304 stainless steel
- Waterproof and able to contain liquid



MODÈLE FPB100L

Modèle	Capacité	Ø	Hauteur	Colissage (mm)
FPB100L	100 lt	475mm	720mm	500 x 500 x 900

Disponible sans pédale: PSP450-95L

MODÈLE AVEC DISTRIBUTEUR À SAVON ET DOSSERET



- Bouton poussoir temporisé 15s
- Aucune vis apparente
- Conception en inox 18/10 AISI 304
- Mitigeur EC+EF avec réglable manuel et clapet anti-retour
- Bec col de cygne
- Raccordement souple
- Siphon et bonde de vidange Ø32mm
- Distributeur à savon 500mL



- 15s pushbutton
- No visible screws
- Made of 18/10 AISI 304 stainless steel
- EC + EF adjustable mixer with non-return valve
- Gooseneck spout
- Flexible connection
- Ø32 siphon and drain plug
- 500mL soap dispenser

MODÈLE POUB-PAP 475-95L

Modèle	Cuve rectangulaire	Colissage (mm)
FLM-D	400 X 340 x 595	420 x 350 x 900

LAVE-MAINS



BAC À GRAISSE



- Conçu en acier inoxydable
- Appareil hermétique
- Installation facile
- Léger et compact



- Designed in stainless steel
- Hermetic appliance
- Easy installation
- Light and compact



Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité
FBG	500 X 400 X 400	80 lt

* Photos non contractuelles

HOTTES



HOTTES

PROLINES STATIQUES

HOTTES PROLINES / STATIQUES
H-380mm/H-530mm



- La gamme PROLINE est un monobloc de 1000 à 3000mm de long
- Les longueurs supérieures sont réalisées par assemblage d'éléments monoblocs, vissés entre eux de façon non-apparentes sur les faces extérieures
- Les hottes PROLINE sont disponibles en deux hauteurs de deux modèles:
 - **PROLINE 38T:**
H(capteur) de 380mm - H(façade) de 230mm
 - **PROLINE 38R:**
H(capteur) de 380mm - H(façade) de 380mm
 - **PROLINE 53T:**
H(capteur) de 530mm - H(façade) de 380mm
 - **PROLINE 53R:**
H(capteur) de 530mm - H(façade) de 530mm
- Le mode de fabrication avec plis retournés sur toutes les parties visibles assure une finition exempte de bavures et de parties saillantes
- L'ensemble des pièces visibles est réalisé en acier inoxydable austénitique, avec finition brossée en grain 220 sur la face intérieure et PVC de protection sur la face extérieure
- Les joues sont assemblées par goujons et écrous thermosoudés
- Filtre à chevrons de 398x498x25mm avec cadre et poignée en acier inoxydable, mi-galvanisé pour un débit de 1000 m³/h par filtre
- Filtre en inox pour un débit de 1000 m³/h ou filtre à choc pour un débit de 800 m³/h en option
- Plaques neutres de 398x498x25mm en inox
- Capteurs étanches et munis d'un bouchon de purge en inox G3/8 afin d'évacuer les graisses et condensats
- Hottes centrales constituées de deux éléments adossés, avec cloison centrale, à assembler

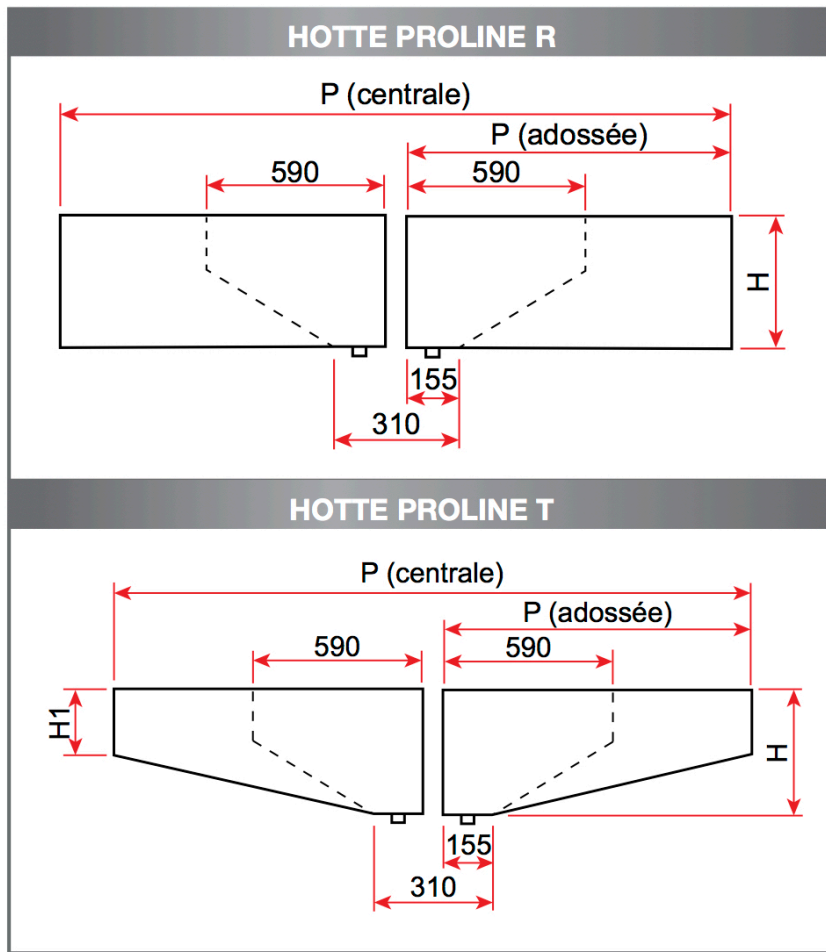


- The PROLINE range is a 1000 to 3000mm in length monobloc
- The upper lengths are made by monobloc elements assembly, screwed together and without visible fastenings on the outer faces
- PROLINE hoods are available in two heights with two different models:
 - **PROLINE 38T:**
380mm high sensor - 230mm high front panel
 - **PROLINE 38R:**
380mm high sensor - 380mm high front panel
 - **PROLINE 53T:**
530mm high sensor - 380mm high front panel
 - **PROLINE 53R:**
530mm high sensor - 530mm high front panel
- Method of manufacture with turned folds over all visible parts ensures a free burrs and protruding parts finish
- All visible parts are made of austenitic stainless steel, with grain 220 brushed finish inside and protective PVC on the outside
- Hoods' faces are assembled by heat-welded studs and nuts
- 398x498x25mm herringbone filter with stainless steel frame and handle, half-galvanized for 1000 m³/h flow rate
- Optional stainless steel filter for 1000 m³/h flow rate or impact filters for 800 m³/h flow rate
- 398x498x25mm stainless steel neutral plates
- Waterproof sensor with G3/8 stainless steel drain to remove greases and condensates
- Central hoods made of two attached elements, with central partition, to be assembled

* Photos non contractuelles

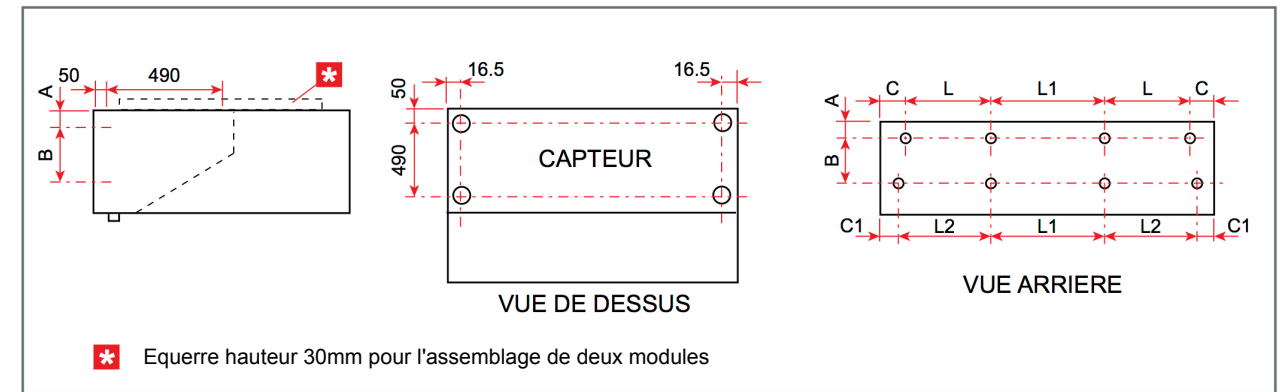
HOTTES

ENCOMBREMENTS / POIDS



HOTTES

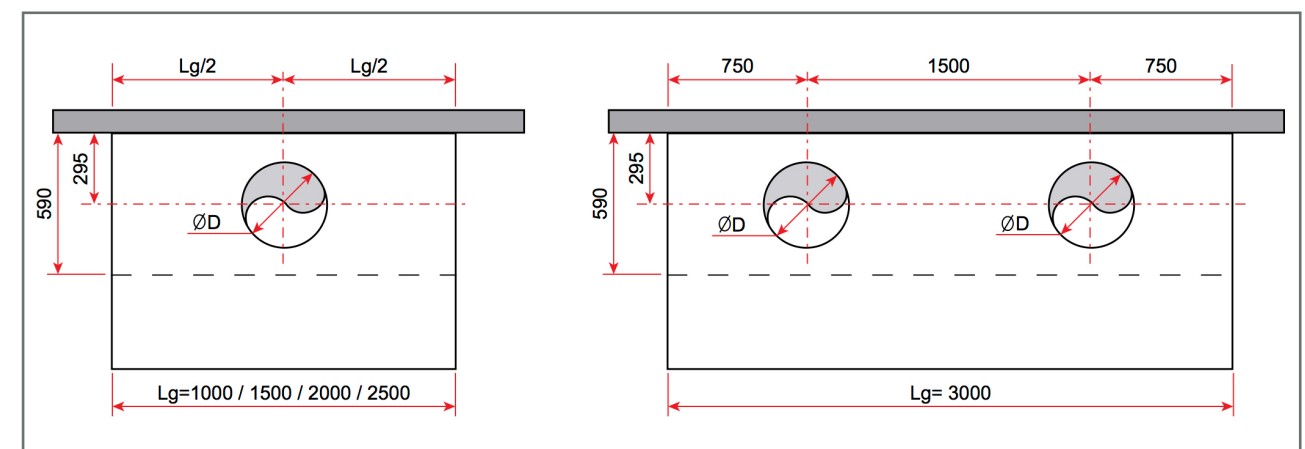
POINTS DE FIXATIONS



Long. (mm)	PROLINE 38		PROLINE 53		C (mm)	C1 (mm)	L (mm)	L1 (mm)	L2 (mm)
	A (mm)	B (mm)	A (mm)	B (mm)					
1000							-	-	-
1500							699	-	715
2000	30	318	30	468	51	32.5	626	645	645
2500							793	811	811
3000							715	2 x 734	734

Proline 38 - H=380 mm										
H (mm)	-	-	380	380	380	380	380	380	380	380
H1 (mm)	-	-	-	230	-	230	-	230	-	230
Adossée										
Modèle	07		09		11		13		15	
	R	T	R	T	R	T	R	T	R	T
P (mm)	-	-	915		1120		1240		1445	
Poids (kg/ml)			30	29	33	32	35	34	38	37
Centrale										
Modèle	14		18		22		26		30	
	R	T	R	T	R	T	R	T	R	T
P (mm)	-	-	1830		2240		2480		2890	
Poids (kg/ml)	-	-	60	58	66	64	70	68	76	74
Proline 53 - H=530 mm										
H (mm)	-	530	530	530	530	530	530	530	530	530
H1 (mm)	-	380	-	380	-	380	-	380	-	380
Adossée										
Modèle	07		09		11		13		15	
	R	T	R	T	R	T	R	T	R	T
P (mm)	-	750	915		1120		1240		1445	
Poids (kg/ml)	-	31	35	34	38	37	41	40	44	43
Centrale										
Modèle	14		18		22		26		30	
	R	T	R	T	R	T	R	T	R	T
P (mm)	-	1500	1830		2240		2480		2890	
Poids (kg/ml)	-	62	70	68	76	74	82	80	88	86

RACCORDEMENTS : Diamètre et nombre de viroles préconisées



Long. (mm)	1000	1500	2000	2500	3000
ØD (mm)	315	355	400	400	355

Percement(s) et virole(s) de raccordement en option

HOTTES

TARIFS H.T.

HOTTE PROLINE-STATIQUE 38 H-380mm

HOTTES ADOSSÉES

Longueur(mm)	1000	1500	2000	2500	3000	3500	4000	4500	5000	5500	6000	
Nb filtre à chevron	2 demi+1	2	2	3	3	4	4	5	5	6	6	
Nb plaque	0	1	2	2	3	3	4	4	5	5	6	
Nb filtre élément	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	
09 (Prof. 915mm)	R	805 €	990 €	1 145 €	1 335 €	1 585 €	2 010 €	2 195 €	2 365 €	2 530 €	2 725 €	2 955 €
		117R0910	117R0915	117R0920	117R0925	117R0930	117R0935	117R0940	117R0945	117R0950	117R0955	117R0960
	T	770 €	960 €	1 115 €	1 300 €	1 520 €	1 935 €	2 145 €	2 290 €	2 465 €	2 665 €	2 885 €
		117T0910	117T0915	117T0920	117T0925	117T0930	117T0935	117T0940	117T0945	117T0950	117T0955	117T0960
11 (Prof. 1120mm)	R	845 €	1 055 €	1 230 €	1 415 €	1 675 €	2 125 €	2 320 €	2 500 €	2 685 €	2 905 €	3 135 €
		117R1110	117R1115	117R1120	117R1125	117R1130	117R1135	117R1140	117R1145	117R1150	117R1155	117R1160
	T	835 €	1 020 €	1 180 €	1 385 €	1 635 €	2 060 €	2 250 €	2 435 €	2 615 €	2 830 €	3 050 €
		117T1110	117T1115	117T1120	117T1125	117T1130	117T1135	117T1140	117T1145	117T1150	117T1155	117T1160
13 (Prof. 1240mm)	R	930 €	1 125 €	1 325 €	1 550 €	1 810 €	2 280 €	2 500 €	2 685 €	2 905 €	3 120 €	3 360 €
		117R1310	117R1315	117R1320	117R1325	117R1330	117R1335	117R1340	117R1345	117R1350	117R1355	117R1360
	T	905 €	1 105 €	1 300 €	1 500 €	1 760 €	2 220 €	2 435 €	2 615 €	2 830 €	3 030 €	3 280 €
		117T1310	117T1315	117T1320	117T1325	117T1330	117T1335	117T1340	117T1345	117T1350	117T1355	117T1360
15 (Prof. 1445mm)	R	1 065 €	1 280 €	1 470 €	1 700 €	1 980 €	2 490 €	2 705 €	2 905 €	3 135 €	3 370 €	3 620 €
		117R1510	117R1515	117R1520	117R1525	117R1530	117R1535	117R1540	117R1545	117R1550	117R1555	117R1560
	T	1 030 €	1 240 €	1 425 €	1 635 €	1 915 €	2 425 €	2 635 €	2 840 €	3 050 €	3 280 €	3 530 €
		117T1510	117T1515	117T1520	117T1525	117T1530	117T1535	117T1540	117T1545	117T1550	117T1555	117T1560

HOTTES CENTRALES

Longueur(mm)	1000	1500	2000	2500	3000	3500	4000	4500	5000	5500	6000	
Nb filtre à chevron	4 demi+2	4	4	6	6	8	8	10	10	12	12	
Nb plaque	0	2	4	4	6	6	8	8	10	10	12	
Nb filtre élément	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	
18 (Prof. 2x915mm)	R	1 610 €	1 980 €	2 290 €	2 670 €	3 170 €	4 020 €	4 390 €	4 730 €	5 060 €	5 450 €	5 910 €
		117R1810	117R1815	117R1820	117R1825	117R1830	117R1835	117R1840	117R1845	117R1850	117R1855	117R1860
	T	1 540 €	1 920 €	2 230 €	2 600 €	3 040 €	3 870 €	4 290 €	4 580 €	4 930 €	5 330 €	5 770 €
		117T1810	117T1815	117T1820	117T1825	117T1830	117T1835	117T1840	117T1845	117T1850	117T1855	117T1860
22 (Prof. 2x1120mm)	R	1 690 €	2 110 €	2 460 €	2 830 €	3 350 €	4 250 €	4 640 €	5 000 €	5 370 €	5 810 €	6 270 €
		117R2210	117R2215	117R2220	117R2225	117R2230	117R2235	117R2240	117R2245	117R2250	117R2255	117R2260
	T	1 670 €	2 040 €	2 360 €	2 770 €	3 270 €	4 120 €	4 500 €	4 870 €	5 230 €	5 660 €	6 100 €
		117T2210	117T2215	117T2220	117T2225	117T2230	117T2235	117T2240	117T2245	117T2250	117T2255	117T2260
26 (Prof. 2x1240mm)	R	1 860 €	2 250 €	2 650 €	3 100 €	3 620 €	4 560 €	5 000 €	5 370 €	5 810 €	6 240 €	6 720 €
		117R2610	117R2615	117R2620	117R2625	117R2630	117R2635	117R2640	117R2645	117R2650	117R2655	117R2660
	T	1 810 €	2 210 €	2 600 €	3 000 €	3 520 €	4 440 €	4 870 €	5 230 €	5 660 €	6 060 €	6 560 €
		117T2610	117T2615	117T2620	117T2625	117T2630	117T2635	117T2640	117T2645	117T2650	117T2655	117T2660
30 (Prof. 2x1445mm)	R	2 130 €	2 560 €	2 940 €	3 400 €	3 960 €	4 980 €	5 410 €	5 810 €	6 270 €	6 740 €	7 240 €
		117R3010	117R3015	117R3020	117R3025	117R3030	117R3035	117R3040	117R3045	117R3050	117R3055	117R3060
	T	2 060 €	2 480 €	2 850 €	3 270 €	3 830 €	4 850 €	5 270 €	5 680 €	6 100 €	6 560 €	7 060 €
		117T3010	117T3015	117T3020	117T3025	117T3030	117T3035	117T3040	117T3045	117T3050	117T3055	117T3060

HOTTES

TARIFS H.T.

HOTTE PROLINE-STATIQUE 53 H-530 mm

HOTTES ADOSSÉES

Longueur(mm)	1000	1500	2000	2500	3000	3500	4000	4500	5000	5500	6000	
Nb filtre à chevron	2 demi+1	2	2	3	3	4	4	5	5	6	6	
Nb plaque	0	1	2	2	3	3	4	4	5	5	6	
Nb filtre élément	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	
07 (Prof. 750mm)	R	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
		117R0710	117R0715	117R0720	117R0725	117R0730	117R0735	117R0740	117R0745	117R0750	117R0755	117R0760
	T	815 €	1 000 €	1 155 €	1 355 €	1 595 €	2 020 €	2 240 €	2 395 €	2 580 €	2 780 €	3 010 €
		117T0710	117T0715	117T0720	117T0725	117T0730	117T0735	117T0740	117T0745	117T0750	117T0755	117T0760
09 (Prof. 915mm)	R	885 €	1 095 €	1 270 €	1 480 €	1 750 €	2 230 €	2 435 €	2 625 €	2 810 €	3 030 €	3 280 €
		117R0910	117R0915	117R0920	117R0925	117R0930	117R0935	117R0940	117R0945	117R0950	117R0955	117R0960
	T	855 €	1 065 €	1 230 €	1 440 €	1 685 €	2 145 €	2 375 €	2 540 €	2 740 €	2 955 €	3 195 €
		117T0910	117T0915	117T0920	117T0925	117T0930	117T0935	117T0940	117T0945	117T0950	117T0955	117T0960
11 (Prof. 1120mm)	R	940 €	1 165 €	1 365 €	1 575 €	1 855 €	2 355 €	2 570 €	2 770 €	2 975 €	3 225 €	3 475 €
		117R1110	117R1115	117R1120	117R1125	117R1130	117R1135	117R1140	117R1145	117R1150	117R1155	117R1160
	T	920 €	1 125 €	1 300 €	1 530 €	1 810 €	2 290 €	2 490 €	2 695 €	2 895 €	3 145 €	3 380 €
		117T1110	117T1115	117T1120	117T1125	117T1130	117T1135	117T1140	117T1145	117T1150	117T1155	117T1160
13 (Prof. 1240mm)	R	1 020 €	1 250 €	1 470 €	1 720 €	2 010 €	2 530 €	2 770 €	2 975 €	3 215 €	3 465 €	3 725 €
		117R1310	117R1315	117R1320	117R1325	117R1330	117R1335	117R1340	117R1345	117R1350	117R1355	117R1360
	T	1 000 €	1 220 €	1 440 €	1 665 €	1 945 €	2 455 €	2 695 €	2 895 €	3 145 €	3 360 €	3 630 €
		117T1310	117T1315	117T1320	117T1325	117T1330	117T1335	117T1340	117T1345	117T1350	117T1355	117T1360
15 (Prof. 1445mm)	R	1 180 €	1 415 €	1 625 €	1 885 €	2 195 €	2 760 €	3 000 €	3 225 €	3 475 €	3 735 €	4 015 €
		117R1510	117R1515	117R1520	117R1525	117R1530	117R1535	117R1540	117R1545	117R1550	117R1555	117R1560
	T	1 135 €	1 375 €	1 585 €	1 810 €	2 125 €	2 685 €	2 925 €	3 155 €	3 380 €	3 640 €	3 915 €
		117T1510	117T1515	117T1520	117T1525	117T1530	117T1535	117T1540	117T1545	117T1550	117T1555	117T1560

HOTTES CENTRALES

Longueur(mm)	1000	1500	2000	2500	3000	3500	4000	4500	5000	5500	6000	
Nb filtre à chevron	4 demi+2	4	4	6	6	8	8	10	10	12	12	
Nb plaque	0	2	4	4	6	6	8	8	10	10	12	
Nb filtre élément	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	
14 (Prof. 2x750mm)	R	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
		117R1410	117R1415	117R1420	117R1425	117R1430	117R1435	117R1440	117R1445	117R1450	117R1455	117R1460
	T	1 630 €	2 000 €	2 310 €	2 710 €	3 190 €	4 040 €	4 480 €	4 790 €	5 160 €	5 560 €	6 020 €
		117T1410	117T1415	117T1420	117T1425	117T1430	117T1435	117T1440	117T1445	117T1450	117T1455	117T1460
18 (Prof. 2x915mm)	R	1 770 €	2 190 €	2 540 €	2 960 €	3 500 €	4 460 €	4 870 €	5 250 €	5 620 €	6 060 €	6 560 €
		117R1810	117R1815	117R1820	117R1825	117R1830	117R1835	117R1840	117R1845	117R1850	117R1855	117R1860
	T	1 710 €	2 130 €	2 460 €	2 880 €	3 370 €	4 290 €	4 750 €	5 080 €	5 480 €	5 910 €	6 390 €
		117T1810	117T1815	117T1820	117T1825	117T1830	117T1835	117T1840	117T1845	117T1850	117T1855	117T1860
22 (Prof. 2x1120mm)	R	1 880 €	2 330 €	2 730 €	3 150 €	3 710 €	4 710 €	5 140 €	5 540 €	5 950 €	6 450 €	6 950 €
		117R2210	117R2215	117R2220	117R2225	117R2230	117R2235	117R2240	117R2245	117R2250	117R2255	117R2260
	T	1 840 €	2 250 €	2 600 €	3 060 €	3 620 €	4 580 €	4 980 €	5 390 €			

HOTTES

INDUPACK INDULINES

HOTTES À FLUX DE DÉPRESSION
INDUPACK H-380mm
INDULINES H-530mm



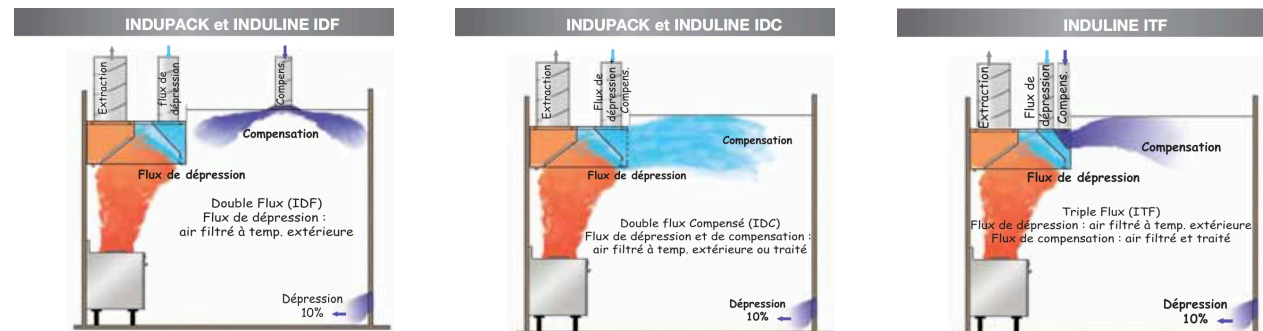
CONCEPTION / FABRICATION

- Les gammes INDUPACK et INDULINE sont monoblocs:
 - 1000 à 2500mm de long pour les hottes adossées (allant jusqu'à 3000mm en option)
 - 1000 à 3000mm pour les hottes centrales
- Les longueurs supérieures sont réalisées par assemblage d'éléments monoblocs, vissés entre eux, sans visseries apparentes sur les faces extérieures
- Disponibles en 2 hauteurs:
 - INDUPACK: hauteur hotte de 380mm
 - INDULINE: hauteur hotte de 530mm
- Un support est intégré à chaque extrémité, permettant une suspension par tiges filetées ØM8
- Le mode de fabrication avec plis retournés sur toutes les parties visibles assure une finition exempte de bavures et de parties saillantes
- L'ensemble des pièces visibles est réalisé en acier inoxydable austénitique, avec finition brossée en grain 220 sur la face intérieure et PVC de protection sur la face extérieure
- Les joues sont assemblées par goujons et écrous thermosoudés
- Filtre à chevrons de 398x498x25mm avec cadre et poignée en acier inoxydable, mi-galvanisé pour un débit de 1000 m³/h par filtre
- Filtre en inox pour un débit de 1000 m³/h ou filtre à choc pour un débit de 800 m³/h en option
- Capteurs étanches et munis d'un bouchon de purge en inox G3/8 afin d'évacuer les graisses et condensats
- Plénum de flux de dépression isolé en mousse M1 et équipé d'un organe de réglage de la vitesse d'air accessible sans démontage
- Hottes centrales constituées de deux éléments adossés, avec cloison centrale, à assembler

DESIGN / MANUFACTURING

- The INDUPACK and INDULINE ranges are monobloc:
 - 1000 to 2500mm in length for leaned hoods (until 3000mm optional length)
 - 1000 to 3000mm for central hoods
- The upper lengths are made by monobloc elements assembly, screwed together and without visible fastenings on the outer faces
- Available in 2 heights:
 - INDUPACK: 380mm high hood
 - INDULINE: 530mm high hood
- Integrated support at monobloc's each endpoints, allowing suspension by ØM8 threaded rods
- Method of manufacture with turned folds over all visible parts ensures a free burrs and protruding parts finish
- All visible parts are made of austenitic stainless steel, with grain 220 brushed finish inside and protective PVC on the outside
- Hoods' faces are assembled by heat-welded studs and nuts
- 398x498x25mm herringbone filter with stainless steel frame and handle, half-galvanized for 1000 m³/h flow rate
- Optional stainless steel filter for 1000 m³/h flow rate or impact filters for 800m³/h flow rate
- Waterproof sensor with G3/8 stainless steel drain to remove greases and condensates
- M1 foam insulated vacuum flow plenum fitted in the lower part with air flow rate regulator, accessible without dismantling
- Central hoods made of two attached elements, with central partition, to be assembled

SCHÉMAS DE PRINCIPE



* Photos non contractuelles

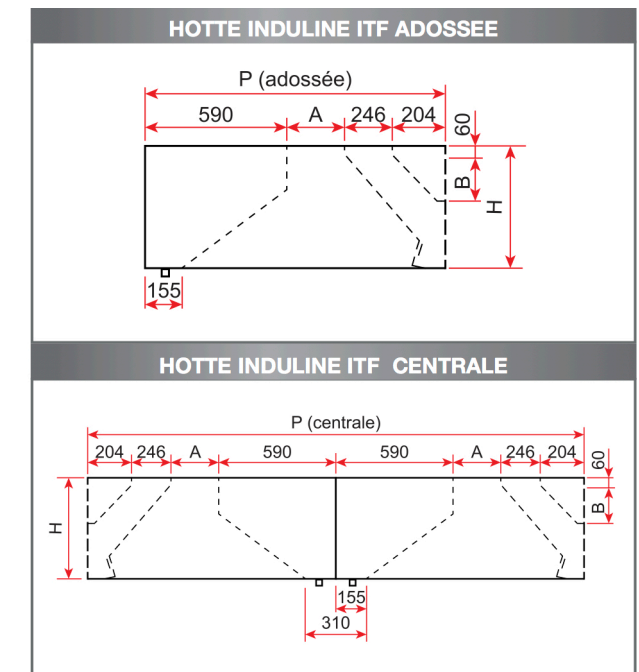
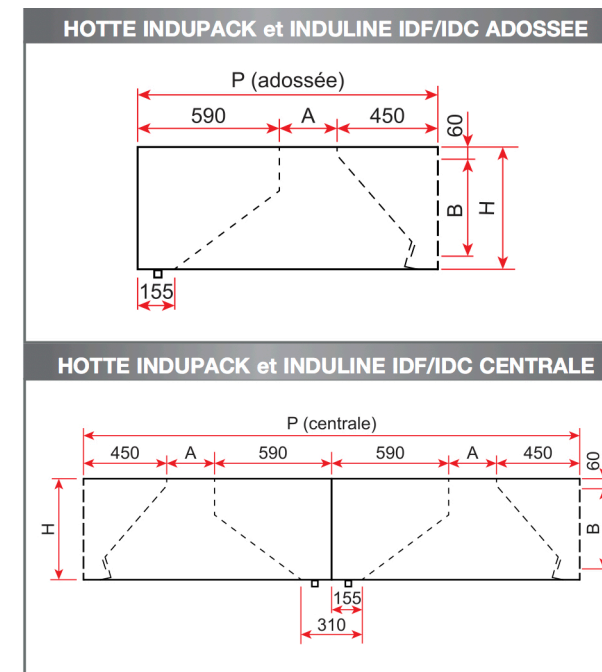
HOTTES

TABLE DE DÉBITS

INDUPACK H=380 mm				
Long. (mm)	Débit du flux de dépression maxi (m ³ /h)	Débit de compensation (m ³ /h)		
		IDC		
		V=1 (m/s)	V=1.5 (m/s)	V=2 (m/s)
1000	580	310	470	620
1500	870	490	730	970
2000	1160	660	990	1310
2500	1450	820	1230	1630
3000	1740	990	1480	1980

INDULINE H=530 mm							
Long. (mm)	Débit du flux de dépression maxi (m ³ /h)	Débit de compensation (m ³ /h)					
		IDC		ITF		IDC	ITF
		V=1 (m/s)	V=1.5 (m/s)	V=2 (m/s)	V=2 (m/s)		
1000	580	570	260	850	380	1130	510
1500	870	880	400	1310	590	1750	790
2000	1160	1190	540	1780	800	2370	1070
2500	1450	1460	660	2190	980	2910	1310
3000	1740	1770	800	2650	1190	3540	1590

ENCOMBREMENTS / POIDS

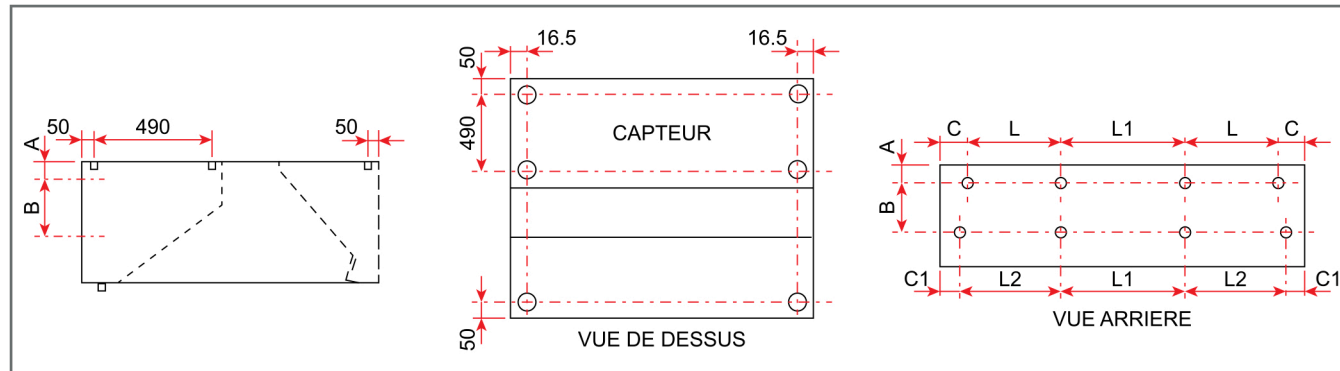


Modèle	INDUPACK H=380 mm											
	Adossée						Centrale					
	13	15	17	26	30	34	IDF	IDC	IDF	IDC	IDF	IDC
H (mm)	380	380	380	380	380	380						
A (mm)	200	405	610	200	405	610						
B (mm)	-	172	-	172	-	172	-	172	-	172	-	172
P (mm)	1240	1445	1650	2480	2890	3300						
Poids (kg/ml)	48	50	51	53	54	56	96	100	102	106	108	112

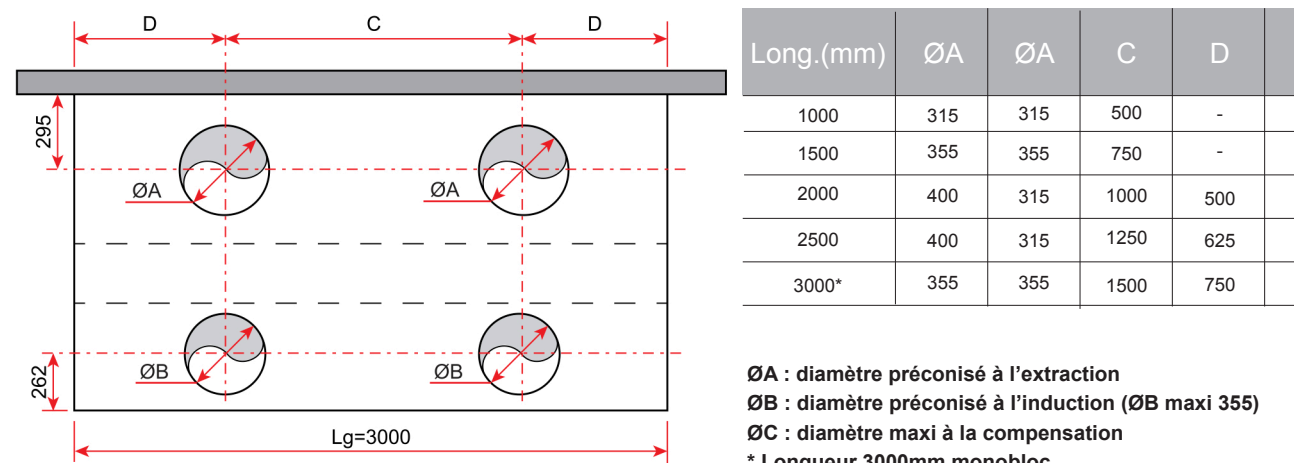
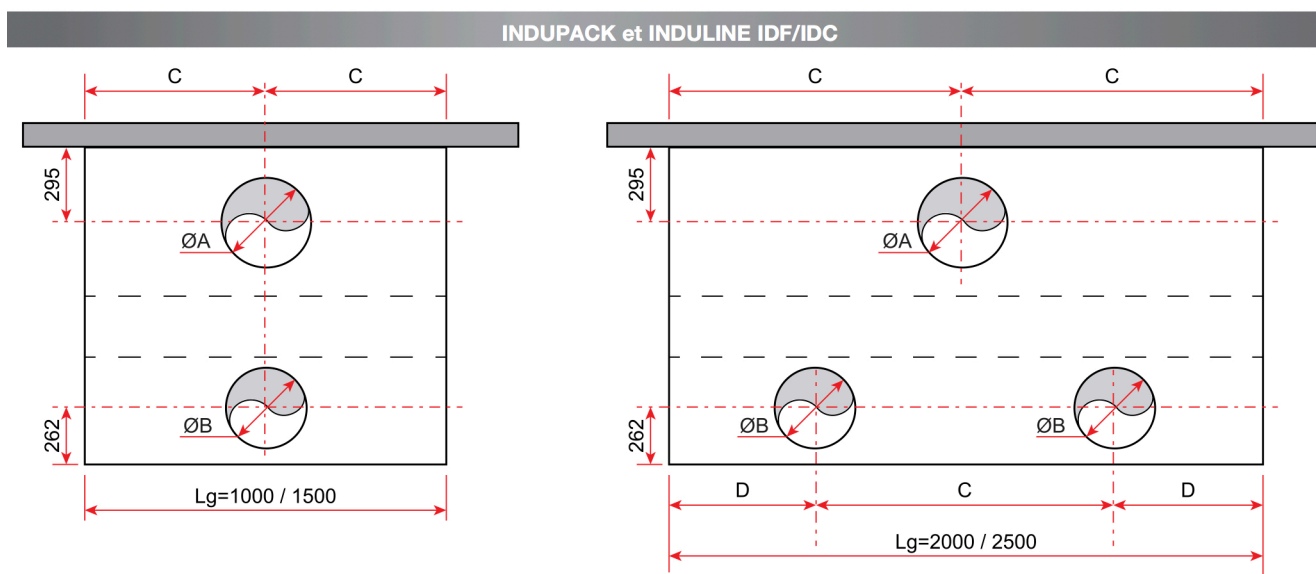
Modèle	INDULINE H=530 mm																	
	Adossée						Centrale											
	IDF	IDC	ITF	IDF	IDC	ITF	IDF	IDC	ITF	IDF	IDC	ITF						
H (mm)	530	530	530	530	530	530												
A (mm)	200	405	610	200	405	610												
B (mm)	-	315	139	-	315	139	-	315	139	-	315	139						
P (mm)	1240	1445	1650	2480	2890	3300												
Poids (kg/ml)	58	60	62	64	66	68	70	72	74	116	120	124	128	132	136	140	144	148

HOTTES

POINTS DE FIXATIONS



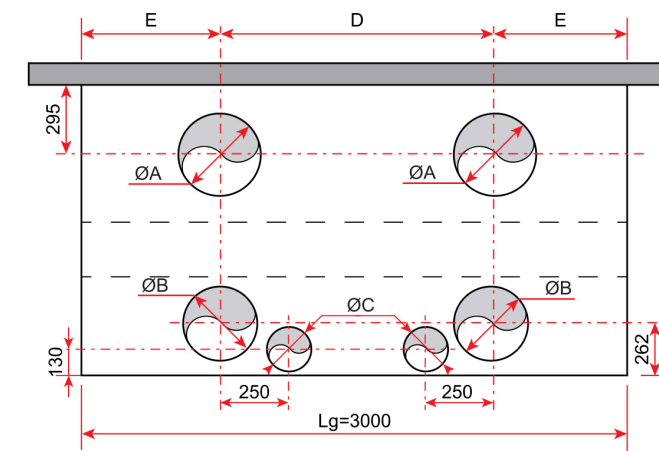
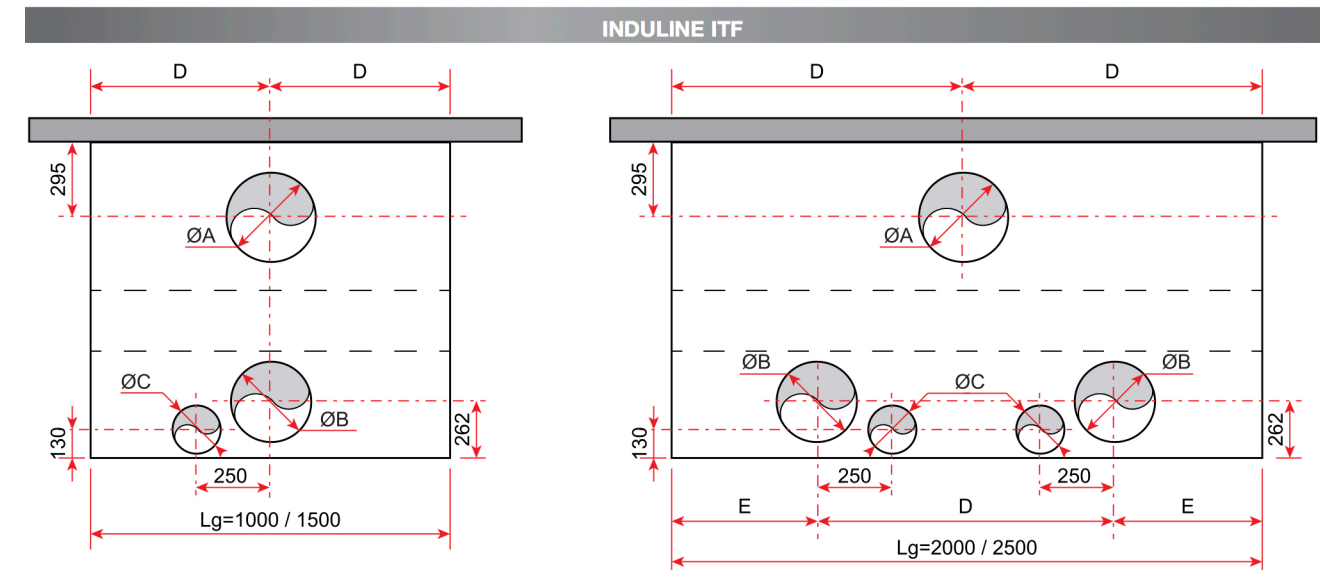
RACCORDEMENTS: Diamètre et nombre de viroles préconisées



Long.(mm)	ØA	ØA	C	D
1000	315	315	500	-
1500	355	355	750	-
2000	400	315	1000	500
2500	400	315	1250	625
3000*	355	355	1500	750

ØA : diamètre préconisé à l'extraction
 ØB : diamètre préconisé à l'induction (ØB maxi 355)
 ØC : diamètre maxi à la compensation
 * Longueur 3000mm monobloc
 Percement(s) et virole(s) de raccordement en option

HOTTES

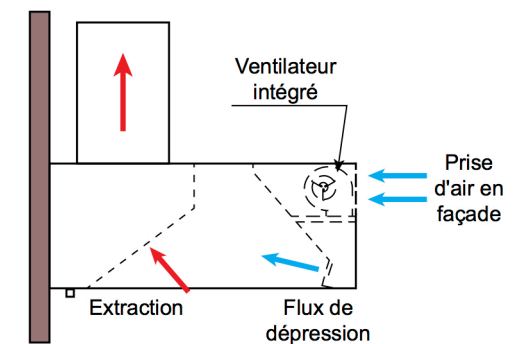


Long.(mm)	ØA	ØA	C	D	E
1000	315	315	200	500	-
1500	355	355	200	750	-
2000	400	315	200	1000	500
2500	400	315	200	1250	625
3000*	355	355	200	1500	750

ØA : diamètre préconisé à l'extraction
 ØB : diamètre préconisé à l'induction (ØB maxi 355)
 ØC : diamètre maxi à la compensation
 * Longueur 3000 mm monobloc
 Percement(s) et virole(s) de raccordement en option

INDULINE IDFI (VENTILATEUR INTÉGRÉ)

- La version INDULINE IDF ou ITF avec ventilateur intégré au plénum de soufflage évite l'installation d'un réseau aéraulique pour le flux de dépression
- Alimentation électrique 230V mono à prévoir
- Ventilateur commandé par un variateur électronique de tension intégré au plénum de soufflage
- Prise d'air par la façade de la hotte
- Prix sur demande



HOTTES

TARIFS H.T.
HOTTE INDUPACK H-380mm

HOTTES ADOSSÉES

Longueur(mm)	1000	1500	2000	2500	3000 ¹	3000 ²	3500	4000	4500	5000	5500	6000	Plus value
Nb filtre à chevrons	2 demi+1	3	4	5	6	6	7	8	9	10	11	12	
Nb élément	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	
INDUPACK IDF													
IDF 13 (Prof. 1240mm)	1 740 €	2 145 €	2 540 €	2 985 €	3 530 €	3 425 €	4 495 €	4 840 €	5 305 €	5 765 €	6 200 €	6 640 €	1 260 €
IDF 15 (Prof. 1445mm)	1 970 €	2 330 €	2 750 €	3 215 €	3 780 €	3 665 €	4 820 €	5 170 €	5 650 €	6 120 €	6 555 €	7 010 €	1 315 €
IDF 17 (Prof. 1650mm)	2 050 €	2 425 €	2 840 €	3 320 €	3 900 €	3 790 €	4 995 €	5 315 €	5 805 €	6 295 €	6 740 €	7 200 €	1 395 €
INDUPACK IDC													
IDC 13 (Prof. 1240mm)	2 125 €	2 600 €	3 080 €	3 620 €	4 275 €	4 150 €	5 505 €	5 930 €	6 480 €	7 035 €	7 540 €	8 075 €	1 440 €
IDC 15 (Prof. 1445mm)	2 365 €	2 810 €	3 300 €	3 860 €	4 535 €	4 400 €	5 835 €	6 275 €	6 825 €	7 395 €	7 940 €	8 470 €	1 500 €
IDC 17 (Prof. 1650mm)	2 465 €	2 905 €	3 405 €	3 975 €	4 650 €	4 515 €	6 015 €	6 430 €	7 000 €	7 585 €	8 115 €	8 665 €	1 585 €

HOTTES CENTRALES

Longueur(mm)	1000	1500	2000	2500	3000 ³	3500	4000	4500	5000	5500	6000	Plus value
Nb filtre à chevrons	4 demi+2	6	8	10	12	14	16	18	20	22	24	
Nb élément	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	
INDULINE38 - IDF												
IDF 26 (Prof. 2x1240mm)	3 475 €	4 285 €	5 080 €	5 970 €	7 055 €	8 990 €	9 675 €	10 610 €	11 525 €	12 400 €	13 275 €	2 520 €
IDF 30 (Prof. 2x1445mm)	3 935 €	4 660 €	5 495 €	6 430 €	7 555 €	9 635 €	10 340 €	11 295 €	12 235 €	13 105 €	14 020 €	2 625 €
IDF 34 (Prof. 2x1650mm)	4 100 €	4 850 €	5 680 €	6 640 €	7 800 €	9 985 €	10 630 €	11 610 €	12 585 €	13 480 €	14 395 €	2 790 €
INDULINE38 - IDC												
IDC 26 (Prof. 2x1240mm)	4 245 €	5 200 €	6 160 €	7 240 €	8 550 €	11 005 €	11 860 €	12 960 €	14 065 €	15 080 €	16 145 €	2 875 €
IDC 30 (Prof. 2x1445mm)	4 725 €	5 620 €	6 595 €	7 720 €	9 070 €	11 670 €	12 545 €	13 645 €	14 790 €	15 875 €	16 935 €	3 000 €
IDC 34 (Prof. 2x1650mm)	4 930 €	5 805 €	6 805 €	7 950 €	9 300 €	12 025 €	12 855 €	14 000 €	15 165 €	16 225 €	17 330 €	3 165 €

HOTTES

TARIFS H.T.
HOTTE INDULINE H-530mm

HOTTES ADOSSÉES

Longueur(mm)	1000	1500	2000	2500	3000 ¹	3000 ²	3500	4000	4500	5000	5500	6000	Plus value
Nb filtre à chevrons	2 demi+1	3	4	5	6	6	7	8	9	10	11	12	
Nb élément	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	
INDULINE 53 - IDF													
IDF 13 (Prof. 1240mm)	1 925 €	2 385 €	2 820 €	3 320 €	3 925 €	3 810 €	4 995 €	5 380 €	5 900 €	6 400 €	6 885 €	7 375 €	1 290 €
IDF 15 (Prof. 1445mm)	2 185 €	2 590 €	3 050 €	3 570 €	4 195 €	4 070 €	5 350 €	5 745 €	6 275 €	6 795 €	7 280 €	7 790 €	1 335 €
IDF 17 (Prof. 1650mm)	2 280 €	2 695 €	3 155 €	3 685 €	4 330 €	4 205 €	5 545 €	5 910 €	6 450 €	6 990 €	7 490 €	8 000 €	1 415 €
INDULINE 53 - IDC													
IDC 13 (Prof. 1240mm)	2 365 €	2 895 €	3 425 €	4 025 €	4 745 €	4 610 €	6 120 €	6 585 €	7 200 €	7 815 €	8 385 €	8 965 €	1 480 €
IDC 15 (Prof. 1445mm)	2 625 €	3 120 €	3 665 €	4 285 €	5 035 €	4 890 €	6 480 €	6 970 €	7 585 €	8 220 €	8 820 €	9 405 €	1 530 €
IDC 17 (Prof. 1650mm)	2 740 €	3 225 €	3 780 €	4 410 €	5 160 €	5 015 €	6 680 €	7 145 €	7 780 €	8 425 €	9 020 €	9 635 €	1 625 €
INDULINE 53 - ITF													
ITF 13 (Prof. 1240mm)	2 540 €	3 110 €	3 655 €	4 300 €	5 055 €	4 910 €	6 555 €	7 065 €	7 700 €	8 335 €	8 945 €	9 560 €	1 530 €
ITF 15 (Prof. 1445mm)	2 810 €	3 320 €	3 900 €	4 560 €	5 350 €	5 190 €	6 920 €	7 430 €	8 095 €	8 740 €	9 375 €	10 005 €	1 585 €
ITF 17 (Prof. 1650mm)	2 915 €	3 435 €	4 005 €	4 725 €	5 475 €	5 315 €	7 115 €	7 605 €	8 320 €	9 040 €	9 635 €	10 225 €	1 710 €

HOTTES CENTRALES

Longueur(mm)	1000	1500	2000	2500	3000 ³	3500	4000	4500	5000	5500	6000	Plus value
Nb filtre à chevrons	4 demi+2	6	8	10	12	14	16	18	20	22	24	
Nb élément	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	
INDULINE 53 - IDF												
IDF 13 (Prof. 1240mm)	3 850 €	4 765 €	5 640 €	6 640 €	7 845 €	9 985 €	10 755 €	11 795 €	12 795 €	13 770 €	14 750 €	2 580 €
IDF 15 (Prof. 1445mm)	4 370 €	5 180 €	6 095 €	7 135 €	8 385 €	10 695 €	11 485 €	12 545 €	13 585 €	14 560 €	15 580 €	2 665 €
IDF 17 (Prof. 1650mm)	4 560 €	5 390 €	6 305 €	7 365 €	8 655 €	11 090 €	11 815 €	12 900 €	13 980 €	14 980 €	16 000 €	2 830 €
INDULINE 53 - IDC												
IDC 13 (Prof. 1240mm)	4 725 €	5 785 €	6 845 €	8 050 €	9 485 €	12 235 €	13 170 €	14 395 €	15 625 €	16 765 €	17 930 €	2 955 €
IDC 15 (Prof. 1445mm)	5 245 €	6 240 €	7 325 €	8 570 €	10 070 €	12 960 €	13 940 €	15 165 €	16 435 €	17 640 €	18 805 €	3 060 €
IDC 17 (Prof. 1650mm)	5 475 €	6 450 €	7 555 €	8 820 €	10 320 €	13 355 €	14 290 €	15 560 €	16 850 €	18 035 €	19 265 €	3 245 €
INDULINE 53 - ITF												
ITF 13 (Prof. 1240mm)	5 080 €	6 220 €	7 305 €	8 595 €	10 110 €	13 105 €	14 125 €	15 395 €	16 665 €	17 890 €	19 120 €	3 060 €
ITF 15 (Prof. 1445mm)	5 620 €	6 640 €	7 800 €	9 115 €	10 695 €	13 835 €	14 855 €	16 185 €	17 475 €	18 745 €	20 010 €	3 165 €
ITF 17 (Prof. 1650mm)	5 825 €	6 865 €	8 010 €	9 445 €	10 945 €	14 230 €	15 205 €	16 640 €	18 080 €	19 265 €	20 450 €	3 415 €

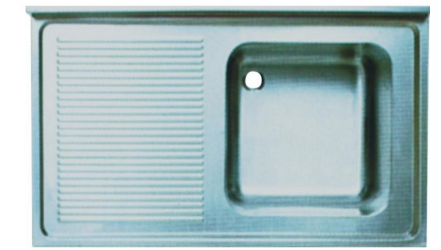
**GAMME
INOX**

DESSUS DE PLONGE

Single bowl left rack sink

Dessus de plonge - Cuve simple - Égouttoir gauche

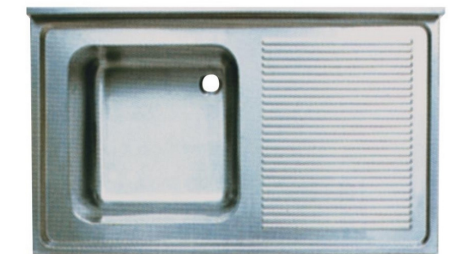
Code	Bowl/Cuve			Référence	External Dim. /Dimensions	
	L	W/P	H		L	W/P
PL/0610AG-1	400	400	250	0754.106A0.11	1000	600
PL/0612AG-1	400	400	250	0754.126A0.11	1200	600
PL/0614EG-1	500	400	250	0754.146E0.11	1400	600
PL/0610CG-1	500	500	300	0754.107C0.11	1000	700
PL/0612CG-1	500	500	300	0754.127C0.11	1200	700
PL/0614CG-1	500	500	300	0754.147C0.11	1400	700
PL/0614DG-1	600	500	300	0754.147D0.11	1400	700



Single bowl right rack sink

Dessus de plonge - Cuve simple - Égouttoir droit

Code	Bowl/Cuve			Référence	External Dim. /Dimensions	
	L	W/P	H		L	W/P
PL/0610AD-1	400	400	250	0754.106A0.15	1000	600
PL/0612AD-1	400	400	250	0754.126A0.15	1200	600
PL/0614ED-1	500	400	250	0754.146E0.15	1400	600
PL/0610CD-1	500	500	300	0754.107C0.15	1000	700
PL/0612CD-1	500	500	300	0754.127C0.15	1200	700
PL/0614CD-1	500	500	300	0754.147C0.15	1400	700
PL/0614DD-1	600	500	300	0754.147D0.15	1400	700



Single bowl sink

Dessus de plonge - Cuve simple

Code	Bowl/Cuve			Référence	External Dim. /Dimensions	
	L	W/P	H		L	W/P
PL/0605A	400	400	250	0754.056A0.01	500	600
PL/0606A	400	400	250	0754.066A0.01	600	600
PL/0606E	500	400	250	0754.066E0.01	600	600
PL/0607E	500	400	250	0754.076E0.01	700	600
PL/0705B	400	500	250	0754.057B0.01	500	700
PL/0706B	400	500	250	0754.067B0.01	600	700
PL/0706C	500	500	300	0754.067C0.01	600	700
PL/0707C	500	500	300	0754.077C0.01	700	700
PL/0708D	600	500	300	0754.087D0.01	800	700



Single bowl double rack sink

Dessus de plonge - Cuve simple - Égouttoir double

Code	Bowl/Cuve			Référence	External Dim. /Dimensions	
	L	W/P	H		L	W/P
PL/0612AM	400	400	250	0754.126A0.13	1200	600
PL/0614AM	400	400	250	0754.146A0.13	1400	600
PL/0616AM	400	400	250	0754.166A0.13	1600	600
PL/0714CM	500	500	300	0754.147C0.13	1400	700
PL/0716CM	500	500	300	0754.167C0.13	1600	700



* Photos non contractuelles

DESSUS DE PLONGE



Double bowl right drainer sink

- Dessus de plonge
- Cuves double
- Égouttoir droite

Code	Bowl/Cuve			Code/ Référence	External Dim. /Dimensions	
	L	W/P	H		L	W/P
PL/0614AD-2	400	400	250	0754.146A0.25	1400	600
PL/0616AD-2	400	400	250	0754.166A0.25	1600	600
PL/0616ED-2	500	400	250	0754.166E0.25	1600	600
PL/0618ED-2	500	400	250	0754.186E0.25	1800	600
PL/0715BD-2	400	500	250	0754.157B0.25	1500	700
PL/0716BD-2	400	500	250	0754.167B0.25	1600	700
PL/0716CD-2	500	500	300	0754.167C0.25	1600	700
PL/0718CD-2	500	500	300	0754.187C0.25	1800	700
PL/0720CD-2	500	500	300	0754.207C0.25	2000	700



Double bowl left drainer sink

- Dessus de plonge
- Cuves double
- Égouttoir gauche

Code	Bowl/Cuve			Code/ Référence	External Dim. /Dimensions	
	L	W/P	H		L	W/P
PL/0614AG-2	400	400	250	0754.146A0.21	1400	600
PL/0615AG-2	400	400	250	0754.156A0.21	1500	600
PL/0616AG-2	400	400	250	0754.166A0.21	1600	600
PL/0616EG-2	500	400	250	0754.166E0.21	1600	600
PL/0618EG-2	500	400	250	0754.186E0.21	1800	600
PL/0619EG-2	500	400	250	0754.196E0.21	1900	600
PL/0715BG-2	400	500	250	0754.157B0.21	1500	700
PL/0716BG-2	400	500	250	0754.167B0.21	1600	700
PL/0716CG-2	500	500	300	0754.167C0.21	1600	700
PL/0718CG-2	500	500	300	0754.187C0.21	1800	700
PL/0719CG-2	500	500	300	0754.197C0.21	1900	700
PL/0719DG-2	600	500	300	0754.197D0.21	1900	700



Double bowl sink

Dessus de plonge - Cuves double

Code	Bowl/Cuve			Code/ Référence	External Dim. /Dimensions	
	L	W/P	H		L	W/P
PL/0612E-2	500	400	250	0754.126E0.27	1200	600
PL/0614E-2	500	500	250	0754.146E0.27	1400	600
PL/0712C-2	500	500	300	0754.127C0.27	1200	700
PL/0714C-2	500	500	300	0754.147C0.27	1400	700
PL/0714D-2	600	500	300	0754.147D0.27	1400	700

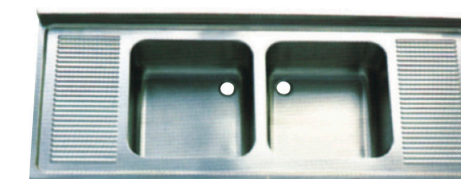
* Photos non contractuelles

DESSUS DE PLONGE

Double bowl double drainer sink

Dessus de plonge - Cuves double - Égouttoirs double

Code	Bowl/Cuve			Code/ Référence	External Dim. /Dimensions	
	L	W/P	H		L	W/P
PL/0616A2E	400	400	250	0754.166A0.23	1600	600
PL/0618E2E	500	400	250	0754.186E0.23	1800	600
PL/0619E2E	500	400	250	0754.196E0.23	1900	600
PL/0624E2E	500	400	250	0754.246E0.23	2400	600
PL/0718C2E	500	500	300	0754.187C0.23	1800	700
PL/0719C2E	500	500	300	0754.197C0.23	1900	700
PL/0720C2E	500	500	300	0754.207C0.23	2000	700
PL/0724D2E	600	500	300	0754.247D0.23	2400	700



Three bowls sink

Dessus de plonge - Cuves triple

Code	Bowl/Cuve			Code/ Référence	External Dim. /Dimensions	
	L	W/P	H		L	W/P
PL/0616A3	400	400	250	0754.166A0.35	1600	600
PL/0618E3	500	400	250	0754.186E0.35	1800	600
PL/0619E3	500	400	250	0754.196E0.35	1900	600
PL/0718C3	500	500	300	0754.187C0.35	1800	700
PL/0719C3	500	500	300	0754.197C0.35	1900	700



Three bowls left drainer sink

Dessus de plonge - Cuves triple - Égouttoir gauche

Code	Bowl/Cuve			Code/ Référence	External Dim. /Dimensions	
	L	W/P	H		L	W/P
PL/0621E3G	500	400	250	0754.216E0.31	2100	600



Three bowls right drainer sink

Dessus de plonge - Cuve triple - Égouttoir droite

Code	Bowl/Cuve			Code/ Référence	External Dim. /Dimensions	
	L	W/P	H		L	W/P
PL/0724C3D	500	500	300	0754.247C0.33	2400	700



Four bowls sink

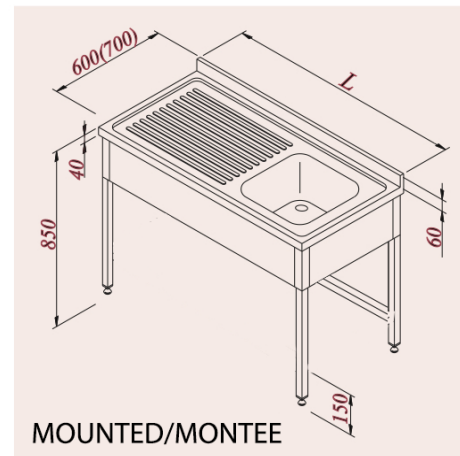
Dessus de plonge - 4 cuves

Code	Bowl/Cuve			Code/ Référence	External Dim. /Dimensions	
	L	W/P	H		L	W/P
PL/0619A4	400	400	250	0754.196A0.41	1900	600



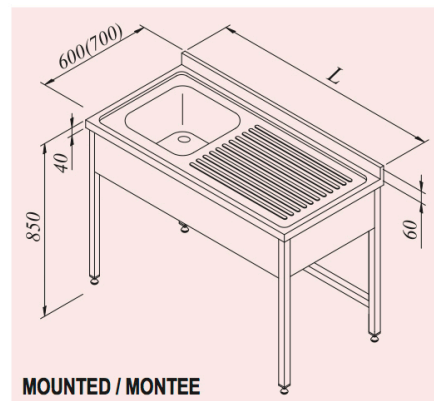
* Photos non contractuelles

PLONGE



Single bowl and single left rack sink with mask
Plonge - Cuve simple - Égouttoir gauche avec cache-bac

Code	Bowl/Cuve			Simple Egouttoir Gauche Référence	L	W/P	H	Volume	Plonge Démontée
	L	W/P	H						
PL/0610AGS-1	400	400	250	7758.106A5.11	1000	600	850	0.61m ³	0.23m ³
PL/0612AGS-1	400	400	250	7758.126A5.11	1200	600	850	0.73m ³	0.28m ³
PL/0614EGS-1	500	400	250	7758.146E5.11	1400	600	850	0.85m ³	0.32m ³
PL/0710CGS-1	500	500	300	7758.107C5.11	1000	700	850	0.71m ³	0.27m ³
PL/0712CGS-1	500	500	300	7758.127C5.11	1200	700	850	0.84m ³	0.35m ³
PL/0714CGS-1	500	500	300	7758.147C5.11	1400	700	850	0.98m ³	0.41m ³
PL/0714DGS-1	600	500	300	7758.147D5.11	1400	700	850	0.98m ³	0.41m ³

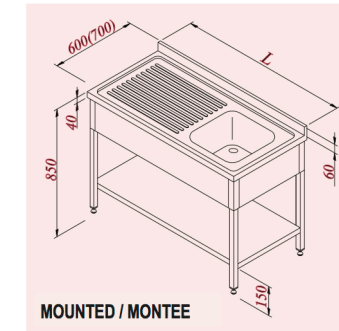


Single bowl, single right rack sink with mask
Plonge - Cuve simple - Égouttoir droite avec cache-bac

Code	Bowl/Cuve			Simple Egouttoir Droite Référence	L	W/P	H	Volume	Plonge Démontée
	L	W/P	H						
PL/0610ADS-1	400	400	250	7758.106A5.15	1000	600	850	0.61m ³	0.23m ³
PL/0612ADS-1	400	400	250	7758.126A5.15	1200	600	850	0.73m ³	0.28m ³
PL/0614EDS-1	500	400	250	7758.146E5.15	1400	600	850	0.85m ³	0.32m ³
PL/0710CDS-1	500	500	300	7758.107C5.15	1000	700	850	0.71m ³	0.27m ³
PL/0712CDS-1	500	500	300	7758.127C5.15	1200	700	850	0.84m ³	0.35m ³
PL/0714CDS-1	500	500	300	7758.147C5.15	1400	700	850	0.98m ³	0.41m ³
PL/0714DDS-1	600	500	300	7758.147D5.15	1400	700	850	0.98m ³	0.41m ³

* Photos non contractuelles

PLONGE



Single bowl, single rack sink with shelf and mask
Plonge - Cuve simple - Égouttoir gauche, cache bac et étagère basse

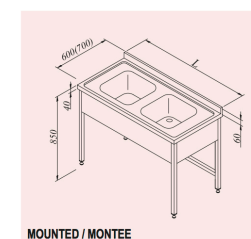
Code	Bowl/Cuve			Simple Egouttoir Gauche Référence	L	W/P	H	Volume	Plonge Démontée
	L	W/P	H						
PL/0610AGA-1	400	400	250	7758.106A8.11	1000	600	850	0.61m ³	0.23m ³
PL/0612AGA-1	400	400	250	7758.126A8.11	1200	600	850	0.73m ³	0.28m ³
PL/0614EGA-1	500	400	250	7758.146E8.11	1400	600	850	0.85m ³	0.32m ³
PL/0710CGA-1	500	500	300	7758.107C8.11	1000	700	850	0.71m ³	0.27m ³
PL/0712CGA-1	500	500	300	7758.127C8.11	1200	700	850	0.84m ³	0.35m ³
PL/0714CGA-1	500	500	300	7758.147C8.11	1400	700	850	0.98m ³	0.41m ³
PL/0714DGA-1	600	500	300	7758.147D8.11	1400	700	850	0.98m ³	0.41m ³

Single bowl, single rack sink with shelf and mask
Plonge - Cuve simple - Égouttoir droite, cache bac et étagère basse

Code	Bowl/Cuve			Simple Egouttoir Droite Référence	L	W/P	H	Volume	Plonge Démontée
	L	W/P	H						
PL/0610ADA-1	400	400	250	7758.106A8.15	1000	600	850	0.61m ³	0.23m ³
PL/0612ADA-1	400	400	250	7758.126A8.15	1200	600	850	0.73m ³	0.28m ³
PL/0614EDA-1	500	400	250	7758.146E8.15	1400	600	850	0.85m ³	0.32m ³
PL/0710CDA-1	500	500	300	7758.107C8.15	1000	700	850	0.71m ³	0.27m ³
PL/0712CDA-1	500	500	300	7758.127C8.15	1200	700	850	0.84m ³	0.35m ³
PL/0714CDA-1	500	500	300	7758.147C8.15	1400	700	850	0.98m ³	0.41m ³
PL/0714DDA-1	600	500	300	7758.147D8.15	1400	700	850	0.98m ³	0.41m ³

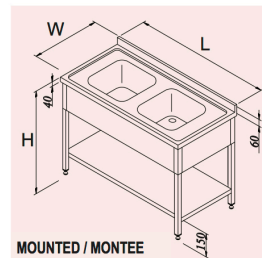
Double bowl sink with mask
Plonge - Cuves double avec cache-bac

CODE	Bowl/Cuve			Code/ Référence	L	W/P	H	Volume	Plonge Démontée
	L	W/P	H						
PL/0612ES-2	500	400	250	7758.126E5.27	1200	600	850	0.73m ³	0.28m ³
PL/0614ES-2	500	400	250	7758.146E5.27	1400	600	850	0.85m ³	0.32m ³
PL/0712CS-2	500	500	300	7758.127C5.27	1200	700	850	0.84m ³	0.35m ³
PL/0714CS-2	500	500	300	7758.147C5.27	1400	700	850	0.98m ³	0.41m ³
PL/0714DS-2	600	500	300	7758.147D5.27	1400	700	850	0.98m ³	0.41m ³



* Photos non contractuelles

PLONGE



MOUNTED / MONTEE

Double bowl sink unit with under shelf and mask
Plonge - Cuves double avec cache-bac et étagère basse

Code	Bowl/Cuve			Référence	L	W/P	H	Volume	Plonge Démontée
	L	W/P	H						
PL/0612EA-2	500	400	250	7758.126E8.27	1200	600	850	0.73m ³	0.28m ³
PL/0614EA-2	500	400	250	7758.146E8.27	1400	600	850	0.85m ³	0.32m ³
PL/0712CA-2	500	500	300	7758.127C8.27	1200	700	850	0.84m ³	0.35m ³
PL/0714CA-2	500	500	300	7758.147C8.27	1400	700	850	0.98m ³	0.41m ³
PL/0714DA-2	600	500	300	7758.147D8.27	1400	700	850	0.98m ³	0.41m ³

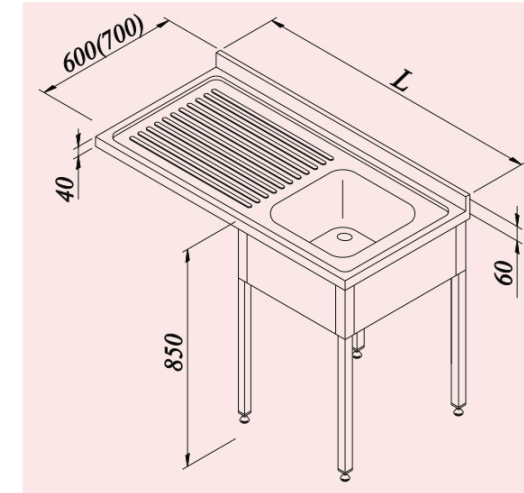
Single bowl sink unit with mask
Plonge - Cuve simple avec cache-bac

Code	Bowl/Cuve			Référence	L	W/P	H	Volume	Plonge Démontée
	L	W/P	H						
PL/0605AS	400	400	250	7758.056A5.01	500	600	850	0.31m ³	0.12m ³
PL/0606AS	400	400	250	7758.066A5.01	600	600	850	0.37m ³	0.14m ³
PL/0606ES	500	400	250	7758.066E5.01	600	600	850	0.37m ³	0.14m ³
PL/0607ES	500	400	250	7758.076E5.01	700	600	850	0.43m ³	0.18m ³
PL/0705BS	400	500	250	7758.057B5.01	500	700	850	0.36m ³	0.14m ³
PL/0706BS	400	500	250	7758.067B5.01	600	700	850	0.43m ³	0.18m ³
PL/0706CS	500	500	300	7758.067C5.01	600	700	850	0.43m ³	0.18m ³
PL/0707CS	500	500	300	7758.077C5.01	700	700	850	0.5m ³	0.21m ³
PL/0707DS	600	500	300	7758.077D5.01	700	700	850	0.5m ³	0.21m ³
PL/0708DS	600	500	300	7758.087D5.01	800	700	850	0.57m ³	0.24m ³

Single bowl sink with under shelf and mask
Plonge- Cuve simple avec cache bac et étagère basse

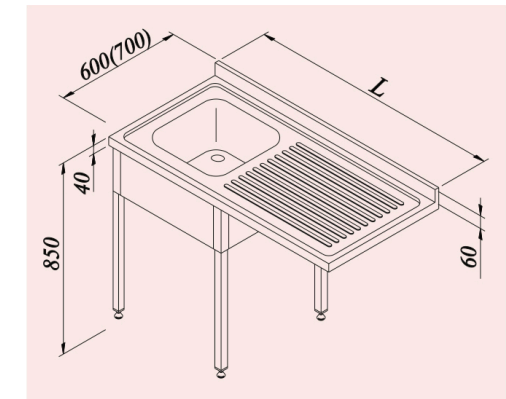
Code	Bowl/Cuve			Référence	L	W/P	H	Volume	Plonge Démontée
	L	W/P	H						
PL/0605AA	400	400	250	7758.056A8.01	500	600	850	0.31m ³	0.12m ³
PL/0606AA	400	400	250	7758.066A8.01	600	600	850	0.37m ³	0.14m ³
PL/0606EA	500	400	250	7758.066E8.01	600	600	850	0.37m ³	0.14m ³
PL/0607EA	500	400	250	7758.076E8.01	700	600	850	0.43m ³	0.18m ³
PL/0705BA	400	500	250	7758.057B8.01	500	700	850	0.36m ³	0.14m ³
PL/0706BA	400	500	250	7758.067B8.01	600	700	850	0.43m ³	0.18m ³
PL/0706CA	500	500	300	7758.067C8.01	600	700	850	0.43m ³	0.18m ³
PL/0707CA	500	500	300	7758.077C8.01	700	700	850	0.5m ³	0.21m ³
PL/0707DA	600	500	300	7758.077D8.01	700	700	850	0.5m ³	0.21m ³
PL/0708DA	600	500	300	7758.087D8.01	800	700	850	0.57m ³	0.24m ³

PLONGE



Single bowl, single drainer sink unit for dishwashing machine (square legs)
Plonge adaptée aux lave-vaisselles - Cuve simple - Égouttoir gauche avec cache-bac (pieds carrés)

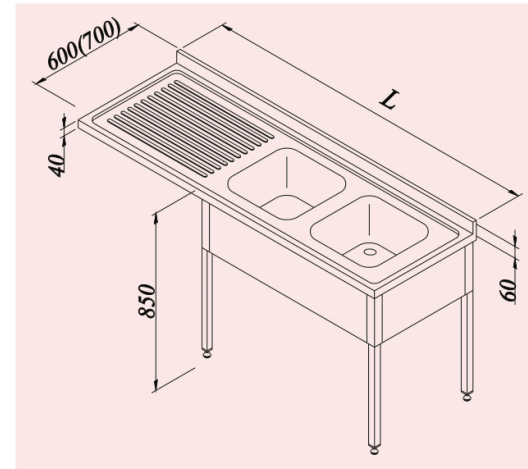
Code	Bowl/Cuve			Simple Egouttoir Gauche Référence	L	W/P	H	Volume	Plonge Démontée
	L	W/P	H						
PLM/0612A-G1	400	400	250	7758.126AB.11	1200	600	850	0.73m ³	0.28m ³
PLM/0614E-G1	500	400	250	7758.146EB.11	1400	600	850	0.85m ³	0.32m ³
PLM/0712C-G1	500	500	300	7758.127CB.11	1200	700	850	0.84m ³	0.35m ³
PLM/0714C-G1	500	500	300	7758.147CB.11	1400	700	850	0.98m ³	0.41m ³



Single bowl, single drainer sink for dishwashing machine (square legs)
Plonge adaptée aux lave-vaisselles - Cuve simple - Égouttoir droite avec cache-bac (pieds carrés)

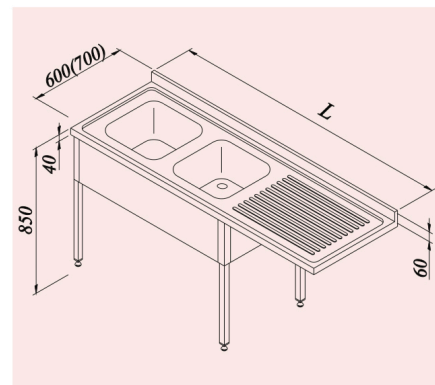
Code	Bowl/Cuve			Simple Egouttoir Droite Référence	L	W/P	H	Volume	Plonge Démontée
	L	W/P	H						
PLM/0612A-D1	400	400	250	7758.126AB.15	1200	600	850	0.73m ³	0.28m ³
PLM/0614E-D1	500	400	250	7758.146EB.15	1400	600	850	0.85m ³	0.32m ³
PLM/0712C-D1	500	500	300	7758.127CB.15	1200	700	850	0.84m ³	0.35m ³
PLM/0714C-D1	500	500	300	7758.147CB.15	1400	700	850	0.98m ³	0.41m ³

PLONGE



Double bowl, single drainer sink for dishwasher machine (square legs)
Plonge adaptée aux lave-vaisselles - Cuves double - Égouttoir gauche avec cache-bac (pieds carrés)

Code	Bowl/Cuve			Simple Egouttoir Gauche Référence	L	W/P	H	Volume	Plonge Démontée
	L	W/P	H						
PLM/0616A-G2	400	400	250	7758.166AB.21	1600	600	850	0.96m ³	0.37m ³
PLM/0618E-G2	500	400	250	7758.186EB.21	1800	600	850	1.08m ³	0.42m ³
PLM/0619E-G2	500	400	250	7758.196EB.21	1900	600	850	1.14m ³	0.44m ³
PLM/0718C-G2	500	500	300	7758.187CB.21	1800	700	850	1.25m ³	0.52m ³
PLM/0719C-G2	500	500	300	7758.197CB.21	1900	700	850	1.32m ³	0.55m ³
PLM/0720C-G2	500	500	300	7758.207CB.21	2000	700	850	1.39m ³	0.58m ³

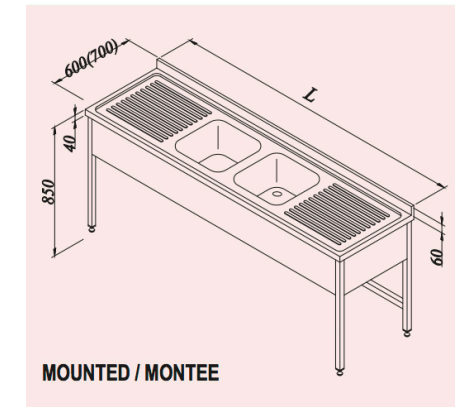


Double bowl, single drainer sink for dishwasher machine (square legs)
Plonge adaptée aux lave-vaisselles - Cuves double - Égouttoir droite avec cache-bac (pieds carrés)

Code	Bowl/Cuve			Simple Egouttoir Droite Référence	L	W/P	H	Volume	Plonge Démontée
	L	W/P	H						
PLM/0616A-D2	400	400	250	7758.166AB.25	1600	600	850	0.96m ³	0.37m ³
PLM/0618E-D2	500	400	250	7758.186EB.25	1800	600	850	1.08m ³	0.42m ³
PLM/0619E-D2	500	400	250	7758.196EB.25	1900	600	850	1.14m ³	0.44m ³
PLM/0718C-D2	500	500	300	7758.187CB.25	1800	700	850	1.25m ³	0.52m ³
PLM/0719C-D2	500	500	300	7758.197CB.25	1900	700	850	1.32m ³	0.55m ³
PLM/0720C-D2	500	500	300	7758.207CB.25	2000	700	850	1.39m ³	0.58m ³

* Photos non contractuelles

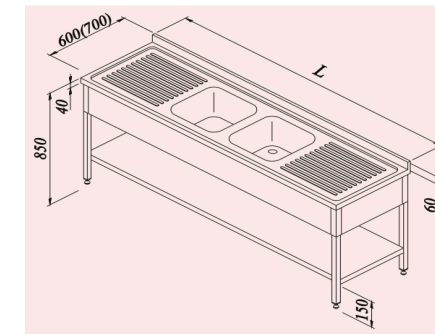
PLONGE



MOUNTED / MONTEE

Double bowl, double drainer sink with mask
Plonge - Cuves double - Égouttoirs double avec cache-bac

Code	Bowl/Cuve			Référence	L	W/P	H	Volume	Plonge Démontée	
	L	W/P	H							
PL/0616AS-2E	400	400	250	7758.166A5.23	1600	600	850	0.96m ³	0.37m ³	4 legs /4 pieds
PL/0618ES-2E	500	400	250	7758.186E5.23	1800	600	850	1.08m ³	0.42m ³	4 legs /4 pieds
PL/0619ES-2E	500	400	250	7758.196E5.23	1900	600	850	1.14m ³	0.44m ³	4 legs /4 pieds
PL/0621ES-2E	500	400	250	7758.216E5.23	2100	600	850	1.24m ³	0.48m ³	6 legs /6 pieds
PL/0624ES-2E	500	400	250	7758.246E5.23	2400	600	850	1.44m ³	0.55m ³	6 legs /6 pieds
PL/0718CS-2E	500	500	300	7758.187C5.23	1800	700	850	1.25m ³	0.52m ³	4 legs /4 pieds
PL/0719CS-2E	500	500	300	7758.197C5.23	1900	700	850	1.32m ³	0.55m ³	4 legs /4 pieds
PL/0720CS-2E	500	500	300	7758.207C5.23	2000	700	850	1.39m ³	0.58m ³	4 legs /4 pieds
PL/0724DS-2E	600	500	300	7758.247D5.23	2400	700	850	1.67m ³	0.69m ³	6 legs /6 pieds

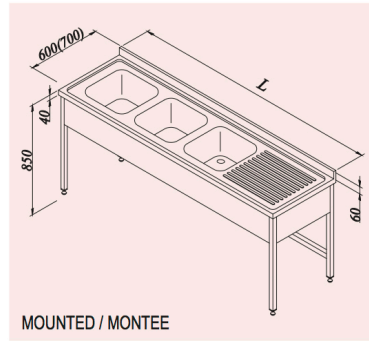


Double bowl, double drainer sink with under shelf and mask
Plonge - Cuves double - Égouttoirs double avec cache-bac et étagère basse

Code	Bowl/Cuve			Référence	L	W/P	H	Volume	Plonge Démontée	
	L	W/P	H							
PL/0616AA-2E	400	400	250	7758.166A8.23	1600	600	850	0.96m ³	0.37m ³	4 legs /4 pieds
PL/0618EA-2E	500	400	250	7758.186E8.23	1800	600	850	1.08m ³	0.42m ³	4 legs /4 pieds
PL/0621EA-2E	500	400	250	7758.216E8.23	2100	600	850	1.24m ³	0.48m ³	6 legs /6 pieds
PL/0624EA-2E	500	400	250	7758.246E8.23	2400	600	850	1.44m ³	0.55m ³	6 legs /6 pieds
PL/0718CA-2E	500	500	300	7758.187C8.23	1800	700	850	1.25m ³	0.52m ³	4 legs /4 pieds
PL/0720CA-2E	500	500	300	7758.207C8.23	2000	700	850	1.39m ³	0.58m ³	4 legs /4 pieds
PL/0724DA-2E	600	500	300	7758.247D8.23	2400	700	850	1.67m ³	0.69m ³	6 legs /6 pieds

* Photos non contractuelles

PLONGE

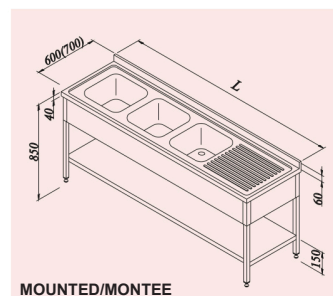
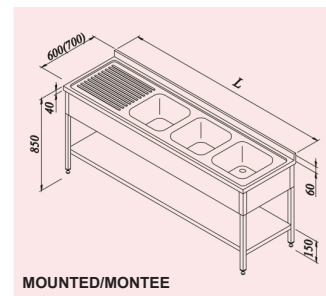


Three bowls, single drainer sink unit with mask
Plonge - Cuves triple - Égouttoir gauche avec cache-bac

Code	Bowl/Cuve			Simple Egouttoir Gauche Référence	L	W/P	H	Volume	Plonge Démontée
	L	W/P	H						
PL/0619AS-3G	400	400	250	7758.196A5.31	1900	600	850	1.14m ³	0.44m ³
PL/0621ES-3G	500	400	250	7758.216E5.31	2100	600	850	1.25m ³	0.48m ³
PL/0624ES-3G	500	400	250	7758.246E5.31	2400	600	850	1.44m ³	0.55m ³
PL/0724CS-3G	500	500	300	7758.247C5.31	2400	700	850	1.67m ³	0.69m ³

Three bowls, single drainer sink unit with mask
Plonge - Cuves triple - Égouttoir droite avec cache-bac

Code	Bowl/Cuve			Simple Egouttoir Droite Référence	L	W/P	H	Volume	Plonge Démontée
	L	W/P	H						
PL/0619AS-3D	400	400	250	7758.196A5.33	1900	600	850	1.14m ³	0.44m ³
PL/0621ES-3D	500	400	250	7758.216E5.33	2100	600	850	1.25m ³	0.48m ³
PL/0624ES-3D	500	400	250	7758.246E5.33	2400	600	850	1.44m ³	0.55m ³
PL/0724CS-3D	500	500	300	7758.247C5.33	2400	700	850	1.67m ³	0.69m ³



Three bowls, single drainer sink unit with under shelf and mask
Plonge - Cuves triple - Égouttoir gauche avec cache bac et étagère basse

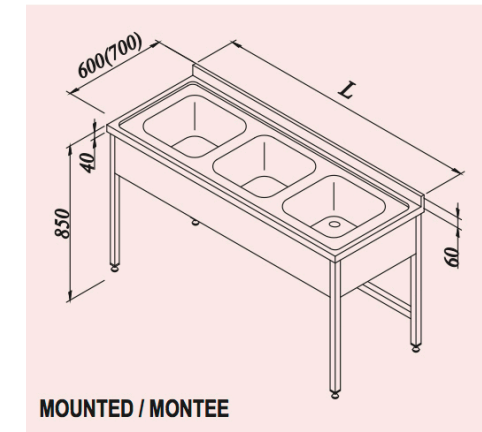
Code	Bowl/Cuve			Simple Egouttoir Gauche Référence	L	W/P	H	Volume	Plonge Démontée
	L	W/P	H						
PL/0619AA-3G	400	400	250	7758.196A8.31	1900	600	850	1.14m ³	0.44m ³
PL/0621EA-3G	500	400	250	7758.216E8.31	2100	600	850	1.25m ³	0.48m ³
PL/0624EA-3G	500	400	250	7758.246E8.31	2400	600	850	1.44m ³	0.55m ³
PL/0724CA-3G	500	500	300	7758.247C8.31	2400	700	850	1.67m ³	0.69m ³

Three bowls, single drainer sink unit with under shelf and mask
Plonge - Cuves triple - Égouttoir droite avec cache bac et étagère basse

Code	Bowl/Cuve			Simple Egouttoir Droite Référence	L	W/P	H	Volume	Plonge Démontée
	L	W/P	H						
PL/0619AA-3D	400	400	250	7758.196A8.33	1900	600	850	1.14m ³	0.44m ³
PL/0621EA-3D	500	400	250	7758.216E8.33	2100	600	850	1.25m ³	0.48m ³
PL/0624EA-3D	500	400	250	7758.246E8.33	2400	600	850	1.44m ³	0.55m ³
PL/0724CA-3D	500	500	300	7758.247C8.33	2400	700	850	1.67m ³	0.69m ³

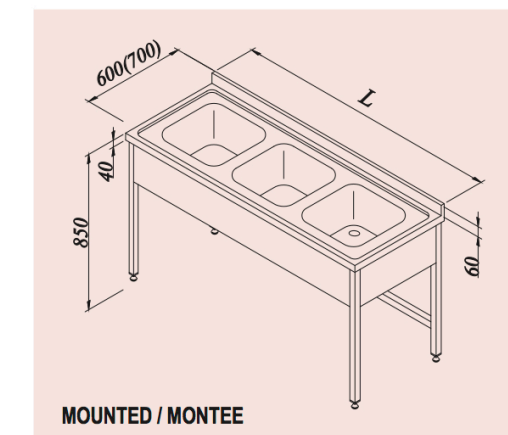
* Photos non contractuelles

PLONGE



Three bowls sinks with mask
Plonge - Cuves triple avec cache bac

Code	Bowl/Cuve			Référence	L	W/P	H	Volume	Plonge Démontée
	L	W/P	H						
PL/0616AS-3	400	400	250	7758.166A5.35	1600	600	850	0.96m ³	0.37m ³
PL/0618ES-3	500	400	250	7758.186E5.35	1800	600	850	1.08m ³	0.42m ³
PL/0619ES-3	500	400	250	7758.196E5.35	1900	600	850	1.14m ³	0.44m ³
PL/0718CS-3	500	500	300	7758.187C5.35	1800	700	850	1.25m ³	0.52m ³
PL/0719CS-3	300	500	300	7758.197C5.35	1900	700	850	1.32m ³	0.55m ³

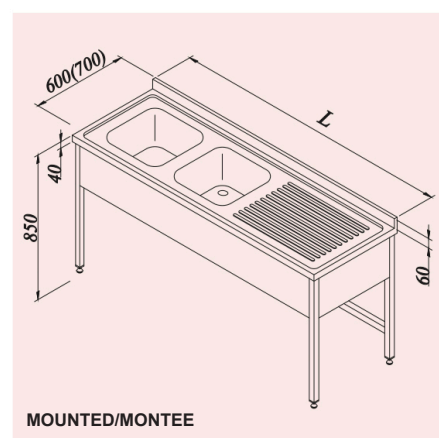


Three bowls sinks unit with under shelf and mask
Plonge - Cuves triple avec cache bac et étagère basse

Code	Bowl/Cuve			Référence	L	W/P	H	Volume	Plonge Démontée
	L	W/P	H						
PL/0616AA-3	400	400	250	7758.166A8.35	1600	600	850	0.96m ³	0.37m ³
PL/0618EA-3	500	400	250	7758.186E8.35	1800	600	850	1.08m ³	0.42m ³
PL/0619EA-3	500	400	250	7758.196E8.35	1900	600	850	1.14m ³	0.44m ³
PL/0718CA-3	500	500	300	7758.187C8.35	1800	700	850	1.25m ³	0.52m ³
PL/0719CA-3	500	500	300	7758.197C8.35	1900	700	850	1.32m ³	0.55m ³

* Photos non contractuelles

PLONGE



Double bowl, single drainer sink unit with mask
Plonge - Cuves double - Égouttoir gauche avec cache-bac

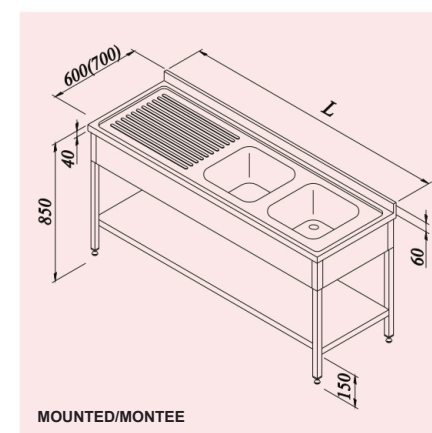
Code	Bowl/Cuve			Simple Egouttoir Gauche Référence	L	W/P	H	Volume	Plonge Démontée
	L	W/P	H						
PL/0614AS-2G	400	400	250	7758.146A5.21	1400	600	850	0.85m ³	0.32m ³
PL/0615AS-2G	400	400	250	7758.156A5.21	1500	600	850	0.91m ³	0.35m ³
PL/0616AS-2G	400	400	250	7758.166A5.21	1600	600	850	0.96m ³	0.37m ³
PL/0616ES-2G	500	400	250	7758.166E5.21	1600	600	850	0.96m ³	0.37m ³
PL/0618ES-2G	500	400	250	7758.186E5.21	1800	600	850	1.08m ³	0.42m ³
PL/0715BS-2G	400	500	250	7758.157B5.21	1500	700	850	1.05m ³	0.40m ³
PL/0716BS-2G	400	500	250	7758.167B5.21	1600	700	850	1.12m ³	0.46m ³
PL/0716CS-2G	500	500	300	7758.167C5.21	1600	700	850	1.12m ³	0.46m ³
PL/0718CS-2G	500	500	300	7758.187C5.21	1800	700	850	1.25m ³	0.52m ³
PL/0720CS-2G	500	500	300	7758.207C5.21	2000	700	850	1.39m ³	0.58m ³

Double bowl, single drainer sink unit with mask
Plonge - Cuves double - Égouttoir droite avec cache-bac

Code	Bowl/Cuve			Simple Egouttoir Droite Référence	L	W/P	H	Volume	Plonge Démontée
	L	W/P	H						
PL/0614AS-2D	400	400	250	7758.146A5.25	1400	600	850	0.85m ³	0.32m ³
PL/0615AS-2D	400	400	250	7758.156A5.25	1500	600	850	0.91m ³	0.35m ³
PL/0616AS-2D	400	400	250	7758.166A5.25	1600	600	850	0.96m ³	0.37m ³
PL/0616ES-2D	500	400	250	7758.166E5.25	1600	600	850	0.96m ³	0.37m ³
PL/0618ES-2D	500	400	250	7758.186E5.25	1800	600	850	1.08m ³	0.42m ³
PL/0715BS-2D	400	500	250	7758.157B5.25	1500	700	850	1.05m ³	0.40m ³
PL/0716BS-2D	400	500	250	7758.167B5.25	1600	700	850	1.12m ³	0.46m ³
PL/0716CS-2D	500	500	300	7758.167C5.25	1600	700	850	1.12m ³	0.46m ³
PL/0718CS-2D	500	500	300	7758.187C5.25	1800	700	850	1.25m ³	0.52m ³
PL/0720CS-2D	500	500	300	7758.207C5.25	2000	700	850	1.39m ³	0.58m ³

* Photos non contractuelles

PLONGE



Double bowl, single drainer sink unit with under shelf and mask
Plonge - Cuves double - Égouttoir gauche avec cache bac et étagère basse

Code	Bowl/Cuve			Simple Egouttoir Gauche Référence	L	W/P	H	Volume	Plonge Démontée
	L	W/P	H						
PL/0614AA-2G	400	400	250	7758.146A8.21	1400	600	850	0.85m ³	0.32m ³
PL/0615AA-2G	400	400	250	7758.156A8.21	1500	600	850	0.91m ³	0.35m ³
PL/0616AA-2G	400	400	250	7758.166A8.21	1600	600	850	0.96m ³	0.37m ³
PL/0616EA-2G	500	400	250	7758.166E8.21	1600	600	850	0.96m ³	0.37m ³
PL/0618EA-2G	500	400	250	7758.186E8.21	1800	600	850	1.08m ³	0.42m ³
PL/0715BA-2G	400	500	250	7758.157B8.21	1500	700	850	1.05m ³	0.40m ³
PL/0716BA-2G	400	500	250	7758.167B8.21	1600	700	850	1.12m ³	0.46m ³
PL/0716CA-2G	500	500	300	7758.167C8.21	1600	700	850	1.12m ³	0.46m ³
PL/0718CA-2G	500	500	300	7758.187C8.21	1800	700	850	1.25m ³	0.52m ³
PL/0720CA-2G	500	500	300	7758.207C8.21	2000	700	850	1.39m ³	0.58m ³

Double bowl, single drainer sink unit with under shelf and mask
Plonge - Cuves double - Égouttoir droite avec cache bac et étagère basse

Code	Bowl/Cuve			Simple Egouttoir Droite Référence	L	W/P	H	Volume	Plonge Démontée
	L	W/P	H						
PL/0614AA-2D	400	400	250	7758.146A8.25	1400	600	850	0.85m ³	0.32m ³
PL/0615AA-2D	400	400	250	7758.156A8.25	1500	600	850	0.91m ³	0.35m ³
PL/0616AA-2D	400	400	250	7758.166A8.25	1600	600	850	0.96m ³	0.37m ³
PL/0616EA-2D	500	400	250	7758.166E8.25	1600	600	850	0.96m ³	0.37m ³
PL/0618EA-2D	500	400	250	7758.186E8.25	1800	600	850	1.08m ³	0.42m ³
PL/0715BA-2D	400	500	250	7758.157B8.25	1500	700	850	1.05m ³	0.40m ³
PL/0716BA-2D	400	500	250	7758.167B8.25	1600	700	850	1.12m ³	0.46m ³
PL/0716CA-2D	500	500	300	7758.167C8.25	1600	700	850	1.12m ³	0.46m ³
PL/0718CA-2D	500	500	300	7758.187C8.25	1800	700	850	1.25m ³	0.52m ³
PL/0720CA-2D	500	500	300	7758.207C8.25	2000	700	850	1.39m ³	0.58m ³

* Photos non contractuelles

PLONGE SPÉCIALE POUR WOK



- Réalisation en acier inox 18/10 AISI 304 avec finition brossée et polie
- Partie supérieure renforcée et munie d'un égouttoir
- Cache de 300mm sur les cotés permettant de cacher la cuve
- Bord arrière incliné
- Tablette 38x38mm en option
- Version gauche ou droite (par rapport au lave-vaisselle)
- Pourvue d'une cuve de 600x490x260mm
- Avec dossier
- Vide-ordures en option
- Marque et type de lave-vaisselle à préciser lors d'une commande



- Made of 18/10 AISI 304 stainless steel with brushed and polished finish
- Reinforced top equipped with a rack
- 300mm mask on the side allowing to hide the tank
- Inclined rear edge
- Optional 38x38mm shelf
- Left or right version (compared to the dishwasher)
- 600x490x260mm tank
- With backrest
- Optional garbage chute
- Dishwasher's brand and model to be precised when ordering

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
PLWOK/4085	400 x 850 x 850
PLWOK/4585	450 x 850 x 850
PLWOK/5085	500 x 850 x 850
PLWOK/6085	600 x 850 x 850
PLWOK/4090	400 x 900 x 850
PLWOK/4590	450 x 900 x 850
PLWOK/5090	500 x 900 x 850
PLWOK/6090	600 x 900 x 850

* Photos non contractuelles

PLONGE ADAPTÉE POUR LAVE-VAISSELLES



TABLE SORTIE
LAVE-VAISSELLE GAUCHE OU DROITE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
CH-LVS610D	610x750H880
CH-LVS610G	610x750H880
CH-LVS1200D	1200x750H880
CH-LVS1200G	1200x750H880



- Réalisation en acier inox 18/10 AISI 304
- Partie supérieure avec un glisse-panier de 500x500mm et embouti de 20mm pour la canalisation d'eau
- Version gauche ou droite (par rapport au lave-vaisselle)
- Avec dossier
- Vide-ordures en option
- Cuve soudée avec bonde et crépine
- Piètement en tube inox 18/10 38x38mm avec pieds réglables



- Made of 18/10 AISI 304 stainless steel
- Top part with 500x500mm basket cartridge and 20mm stamped for water piping
- Left or right version (compared to the dishwasher)
- With backrest
- Optional garbage chute
- Welded tank with stopper and strainer
- Base in 18/10 and 38x38 stainless steel tube with adjustable feet

PLONGES 1-2 BACS
1-2 ÉGOUTTOIRS AVEC ESPACE LAVE-VAISSELLE - PROFONDEUR 750mm
ENTRÉE ET SORTIE LAVE-VAISSELLE AVEC SOUS-TABLETTE

LAVE-VAISSELLE À CAPOT AVEC/SANS
SOUS-TABLETTE (ENTRÉE GAUCHE)

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Cuve
CH-PLV/7514AG	1400 x 750 x 900	400x500H275
CH-PLV/7516AG	1600 x 750 x 900	400x500H275
CH-PLV/7518AG	1800 x 750 x 900	500x500H325
CH-PLV/7520AG	2000 x 750 x 900	500x500H325
CH-PLV/7524AG	2400 x 750 x 900	600x500H325

* Photos non contractuelles

LAVE-VAISSELLE À CAPOT AVEC/SANS
SOUS-TABLETTE (ENTRÉE DROITE)

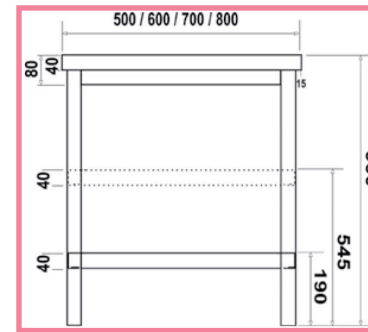
Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Cuve
CH-PLV/7514D	1400 x 750 x 900	400x500H275
CH-PLV/7516D	1600 x 750 x 900	500x500H275
CH-PLV/7518D	1800 x 750 x 900	500x500H275
CH-PLV/7520D	2000 x 750 x 900	600x490H275
CH-PLV/7524D	2400 x 750 x 900	600x490H275

TABLE DE TRAVAIL

TABLE DE TRAVAIL STANDARD AVEC TABLETTE INFÉRIEURE

Profondeur 500

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
TT/0550	500 x 500 x 850
TT/0650	600 x 500 x 850
TT/0750	700 x 500 x 850
TT/0850	800 x 500 x 850
TT/0950	900 x 500 x 850
TT/1050	1000 x 500 x 850
TT/1150	1100 x 500 x 850
TT/1250	1200 x 500 x 850
TT/1350	1300 x 500 x 850
TT/1450	1400 x 500 x 850
TT/1550	1500 x 500 x 850
TT/1650	1600 x 500 x 850
TT/1750	1700 x 500 x 850
TT/1850	1800 x 500 x 850
TT/1950	1900 x 500 x 850
TT/2050	2000 x 500 x 850
TT/2150	2100 x 500 x 850
TT/2250	2200 x 500 x 850
TT/2350	2300 x 500 x 850
TT/2450	2400 x 500 x 850
TT/2550	2500 x 500 x 850
TT/2650	2600 x 500 x 850
TT/2750	2700 x 500 x 850
TT/2850	2800 x 500 x 850
TT/2950	2900 x 500 x 850



Profondeur 600

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
TT/0560	500 x 600 x 850
TT/0660	600 x 600 x 850
TT/0760	700 x 600 x 850
TT/0860	800 x 600 x 850
TT/0960	900 x 600 x 850
TT/1060	1000 x 600 x 850
TT/1160	1100 x 600 x 850
TT/1260	1200 x 600 x 850
TT/1360	1300 x 600 x 900
TT/1460	1400 x 600 x 900
TT/1560	1500 x 600 x 900
TT/1660	1600 x 600 x 900
TT/1760	1700 x 600 x 900
TT/1860	1800 x 600 x 900
TT/1960	1900 x 600 x 900
TT/2060	2000 x 600 x 900
TT/2160	2100 x 600 x 900
TT/2260	2200 x 600 x 900
TT/2360	2300 x 600 x 900
TT/2460	2400 x 600 x 900
TT/2560	2500 x 600 x 900
TT/2660	2600 x 600 x 900
TT/2760	2700 x 600 x 900
TT/2860	2800 x 600 x 900
TT/2960	2900 x 600 x 900

Profondeur 700

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
TT/0570	500 x 700 x 850
TT/0670	600 x 700 x 850
TT/0770	700 x 700 x 850
TT/0870	800 x 700 x 850
TT/0970	900 x 700 x 850
TT/1070	1000 x 700 x 850
TT/1170	1100 x 700 x 850
TT/1270	1200 x 700 x 850
TT/1370	1300 x 700 x 850
TT/1470	1400 x 700 x 850
TT/1570	1500 x 700 x 850
TT/1670	1600 x 700 x 850
TT/1770	1700 x 700 x 850
TT/1870	1800 x 700 x 850
TT/1970	1900 x 700 x 850
TT/2070	2000 x 700 x 850
TT/2170	2100 x 700 x 850
TT/2270	2200 x 700 x 850
TT/2370	2300 x 700 x 850
TT/2470	2400 x 700 x 850
TT/2570	2500 x 700 x 850
TT/2670	2600 x 700 x 850
TT/2770	2700 x 700 x 850
TT/2870	2800 x 700 x 850
TT/2970	2900 x 700 x 850

6 pieds

Profondeur 800

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
TT/0580	500 x 800 x 850
TT/0680	600 x 800 x 850
TT/0780	700 x 800 x 850
TT/0880	800 x 800 x 850
TT/0980	900 x 800 x 850
TT/1080	1000 x 800 x 850
TT/1180	1100 x 800 x 850
TT/1280	1200 x 800 x 850
TT/1380	1300 x 800 x 850
TT/1480	1400 x 800 x 850
TT/1580	1500 x 800 x 850
TT/1680	1600 x 800 x 850
TT/1780	1700 x 800 x 850
TT/1880	1800 x 800 x 850
TT/1980	1900 x 800 x 850
TT/2080	2000 x 800 x 850
TT/2180	2100 x 800 x 850
TT/2280	2200 x 800 x 850
TT/2380	2300 x 800 x 850
TT/2480	2400 x 800 x 850
TT/2580	2500 x 800 x 850
TT/2680	2600 x 800 x 850
TT/2780	2700 x 800 x 850
TT/2880	2800 x 800 x 850
TT/2980	2900 x 800 x 850

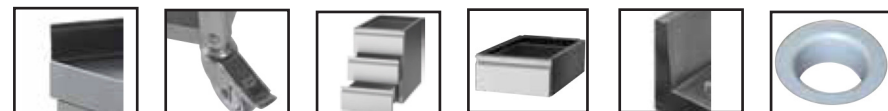


- Réalisation en acier inox 18/10 AISI 304/441 avec finition brossée et polie
- Haut renforcé, fabriqué avec double pli écrasé
- Piètement de 1.2mm d'épaisseur en acier inox
- Pieds ajustables
- Renforcées par un tube de 40x40mm sur 3 côtés



- Made of 18/10 AISI 304/441 stainless steel, brushed and polished finish
- Reinforced top, fully manufactured with double crushed fold
- Base in 1.2mm thick stainless steel
- Adjustable stainless steel feet
- Reinforced with a 40x40mm tube on 3 sides

OPTIONS DISPONIBLES POUR TOUS CES MODÈLES DE TABLE



- Bord arrière standard
- Roues avec/sans frein
- Bloc 3 tiroirs
- Bloc 1 tiroir
- Bord arrière façon plonge
- Trou vide-ordures + caoutchouc

* Photos non contractuelles

Profondeur 500

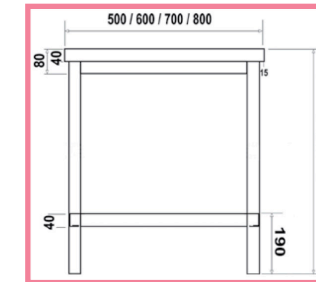
Référence	Dimensions L x P x H (mm)
TT/0551	500 x 500 x 850
TT/0651	600 x 500 x 850
TT/0751	700 x 500 x 850
TT/0851	800 x 500 x 850
TT/0951	900 x 500 x 850
TT/1051	1000 x 500 x 850
TT/1151	1100 x 500 x 850
TT/1251	1200 x 500 x 850
TT/1351	1300 x 500 x 850
TT/1451	1400 x 500 x 850
TT/1551	1500 x 500 x 850
TT/1651	1600 x 500 x 850
TT/1751	1700 x 500 x 850
TT/1851	1800 x 500 x 850
TT/1951	1900 x 500 x 850
TT/2051	2000 x 500 x 850
TT/2151	2100 x 500 x 850
TT/2251	2200 x 500 x 850
TT/2351	2300 x 500 x 850
TT/2451	2400 x 500 x 850
TT/2551	2500 x 500 x 850
TT/2651	2600 x 500 x 850
TT/2751	2700 x 500 x 850
TT/2851	2800 x 500 x 850
TT/2951	2900 x 500 x 850

6 pieds

Profondeur 800

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
TT/0581	500 x 800 x 850
TT/0681	600 x 800 x 850
TT/0781	700 x 800 x 850
TT/0881	800 x 800 x 850
TT/0981	900 x 800 x 850
TT/1081	1000 x 800 x 850
TT/1181	1100 x 800 x 850
TT/1281	1200 x 800 x 850
TT/1381	1300 x 800 x 850
TT/1481	1400 x 800 x 850
TT/1581	1500 x 800 x 850
TT/1681	1600 x 800 x 850
TT/1781	1700 x 800 x 850
TT/1881	1800 x 800 x 850
TT/1981	1900 x 800 x 850
TT/2081	2000 x 800 x 850
TT/2181	2100 x 800 x 850
TT/2281	2200 x 800 x 850
TT/2381	2300 x 800 x 850
TT/2481	2400 x 800 x 850
TT/2581	2500 x 800 x 850
TT/2681	2600 x 800 x 850
TT/2781	2700 x 800 x 850
TT/2881	2800 x 800 x 850
TT/2981	2900 x 800 x 850

6 pieds



Profondeur 600

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
TT/0561	500 x 600 x 850
TT/0661	600 x 600 x 850
TT/0761	700 x 600 x 850
TT/0861	800 x 600 x 850
TT/0961	900 x 600 x 850
TT/1061	1000 x 600 x 850
TT/1161	1100 x 600 x 850
TT/1261	1200 x 600 x 850
TT/1361	1300 x 600 x 850
TT/1461	1400 x 600 x 850
TT/1561	1500 x 600 x 850
TT/1661	1600 x 600 x 850
TT/1761	1700 x 600 x 850
TT/1861	1800 x 600 x 850
TT/1961	1900 x 600 x 850
TT/2061	2000 x 600 x 850
TT/2161	2100 x 600 x 850
TT/2261	2200 x 600 x 850
TT/2361	2300 x 600 x 850
TT/2461	2400 x 600 x 850
TT/2561	2500 x 600 x 850
TT/2661	2600 x 600 x 850
TT/2761	2700 x 600 x 850
TT/2861	2800 x 600 x 850
TT/2961	2900 x 600 x 850

6 pieds

Profondeur 700

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
TT/0571	500 x 700 x 850
TT/0671	600 x 700 x 850
TT/0771	700 x 700 x 850
TT/0871	800 x 700 x 850
TT/0971	900 x 700 x 850
TT/1071	1000 x 700 x 850
TT/1171	1100 x 700 x 850
TT/1271	1200 x 700 x 850
TT/1371	1300 x 700 x 850
TT/1471	1400 x 700 x 850
TT/1571	1500 x 700 x 850
TT/1671	1600 x 700 x 850
TT/1771	1700 x 700 x 850
TT/1871	1800 x 700 x 850
TT/1971	1900 x 700 x 850
TT/2071	2000 x 700 x 850
TT/2171	2100 x 700 x 850
TT/2271	2200 x 700 x 850
TT/2371	2300 x 700 x 850
TT/2471	2400 x 700 x 850
TT/2571	2500 x 700 x 850
TT/2671	2600 x 700 x 850
TT/2771	2700 x 700 x 850
TT/2871	2800 x 700 x 850
TT/2971	2900 x 700 x 850

6 pieds



- Réalisation en acier inox 18/10 AISI 304/441 avec finition brossée et polie
- Haut et tablettes renforcés, fabriqués avec double pli écrasé
- Piètement tube 40x40mm et 1.2mm d'épaisseur en acier inox
- Pieds ajustables



- Made of 18/10 AISI 304/441 stainless steel, brushed and polished finish
- Reinforced top and shelf, fully manufactured with double crushed fold
- Base in 18/10 AISI 304/441 and 1.2mm thick stainless steel 40x40mm tube
- Adjustable stainless steel feet

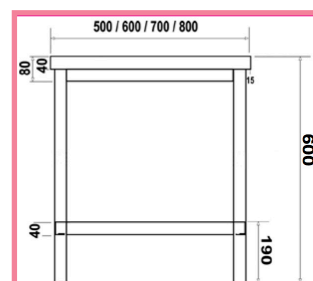
OPTIONS DISPONIBLES POUR TOUS CES MODÈLES DE TABLE



- Bord arrière standard
- Roues avec/sans frein
- Bloc 3 tiroirs
- Bloc 1 tiroir
- Bord arrière façon plonge
- Range plateaux
- Trou vide-ordures + caoutchouc

* Photos non contractuelles

TABLE DE TRAVAIL BASSE - HAUTEUR 600MM



Profondeur 500

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
TTB/0550	500 x 500 x 600
TTB/0650	600 x 500 x 600
TTB/0750	700 x 500 x 600
TTB/0850	800 x 500 x 600
TTB/0950	900 x 500 x 600
TTB/1050	1000 x 500 x 600
TTB/1150	1100 x 500 x 600
TTB/1250	1200 x 500 x 600
TTB/1350	1300 x 500 x 600
TTB/1450	1400 x 500 x 600
TTB/1550	1500 x 500 x 600
TTB/1650	1600 x 500 x 600
TTB/1750	1700 x 500 x 600
TTB/1850	1800 x 500 x 600
TTB/1950	1900 x 500 x 600
TTB/2050	2000 x 500 x 600
TTB/2150	2100 x 500 x 600
TTB/2250	2200 x 500 x 600
TTB/2350	2300 x 500 x 600
TTB/2450	2400 x 500 x 600
6 pieds TTB/2550	2500 x 500 x 600
TTB/2650	2600 x 500 x 600
TTB/2750	2700 x 500 x 600
TTB/2850	2800 x 500 x 600
TTB/2950	2900 x 500 x 600

Profondeur 600

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
TTB/0560	500 x 600 x 600
TTB/0660	600 x 600 x 600
TTB/0760	700 x 600 x 600
TTB/0860	800 x 600 x 600
TTB/0960	900 x 600 x 600
TTB/1060	1000 x 600 x 600
TTB/1160	1100 x 600 x 600
TTB/1260	1200 x 600 x 600
TTB/1360	1300 x 600 x 600
TTB/1460	1400 x 600 x 600
TTB/1560	1500 x 600 x 600
TTB/1660	1600 x 600 x 600
TTB/1760	1700 x 600 x 600
TTB/1860	1800 x 600 x 600
TTB/1960	1900 x 600 x 600
TTB/2060	2000 x 600 x 600
TTB/2160	2100 x 600 x 600
TTB/2260	2200 x 600 x 600
TTB/2360	2300 x 600 x 600
TTB/2460	2400 x 600 x 600
6 pieds TTB/2560	2500 x 600 x 600
TTB/2660	2600 x 600 x 600
TTB/2760	2700 x 600 x 600
TTB/2860	2800 x 600 x 600
TTB/2960	2900 x 600 x 600

Profondeur 700

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
TTB/0570	500 x 700 x 600
TTB/0670	600 x 700 x 600
TTB/0770	700 x 700 x 600
TTB/0870	800 x 700 x 600
TTB/0970	900 x 700 x 600
TTB/1070	1000 x 700 x 600
TTB/1170	1100 x 700 x 600
TTB/1270	1200 x 700 x 600
TTB/1370	1300 x 700 x 600
TTB/1470	1400 x 700 x 600
TTB/1570	1500 x 700 x 600
TTB/1670	1600 x 700 x 600
TTB/1770	1700 x 700 x 600
TTB/1870	1800 x 700 x 600
TTB/1970	1900 x 700 x 600
TTB/2070	2000 x 700 x 600
TTB/2170	2100 x 700 x 600
TTB/2270	2200 x 700 x 600
TTB/2370	2300 x 700 x 600
TTB/2470	2400 x 700 x 600
TTB/2570	2500 x 700 x 600
TTB/2670	2600 x 700 x 600
TTB/2770	2700 x 700 x 600
TTB/2870	2800 x 700 x 600
TTB/2970	2900 x 700 x 600

6 pieds

Profondeur 800

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
TTB/0580	500 x 800 x 600
TTB/0680	600 x 800 x 600
TTB/0780	700 x 800 x 600
TTB/0880	800 x 800 x 600
TTB/0980	900 x 800 x 600
TTB/1080	1000 x 800 x 600
TTB/1180	1100 x 800 x 600
TTB/1280	1200 x 800 x 600
TTB/1380	1300 x 800 x 600
TTB/1480	1400 x 800 x 600
TTB/1580	1500 x 800 x 600
TTB/1680	1600 x 800 x 600
TTB/1780	1700 x 800 x 600
TTB/1880	1800 x 800 x 600
TTB/1980	1900 x 800 x 600
TTB/2080	2000 x 800 x 600
TTB/2180	2100 x 800 x 600
TTB/2280	2200 x 800 x 600
TTB/2380	2300 x 800 x 600
TTB/2480	2400 x 800 x 600
6 pieds TTB/2580	2500 x 800 x 600
TTB/2680	2600 x 800 x 600
TTB/2780	2700 x 800 x 600
TTB/2880	2800 x 800 x 600
TTB/2980	2900 x 800 x 600

6 pieds

* Photos non contractuelles

TABLE DE TRAVAIL AVEC TROU VIDE-ORDURES



- Réalisation en acier inox 18/10 AISI 304/441, finition brossée et polie
- Haut renforcé, fabriqué avec double pli écrasé
- Piétement tube 40x40 en acier inox 18/10 AISI 304/441 et 1.2mm d'épaisseur
- Pieds ajustables
- Renforcées par un tube de 40x40mm sur 3 côtés

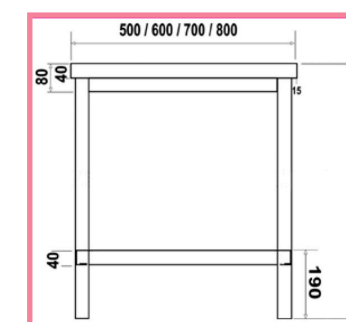


- Made of 18/10 AISI 304/441 stainless steel, brushed and polished finish
- Reinforced top, fully manufactured with double crushed fold
- Base in 18/10 AISI 304/441 and 1.2mm thick stainless steel 40x40 tube
- Adjustable stainless steel feet
- Reinforced with a tube of 40x40mm on 3 sides

TROU VIDE ORDURES À DROITE OU À GAUCHE Ø 200 AVEC CAOUTCHOUC

Profondeur 700

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
TT/1070-VO	1000 x 700 x 900
TT/1270-VO	1200 x 700 x 900
TT/1470-VO	1400 x 700 x 900
TT/1670-VO	1600 x 700 x 900
TT/1870-VO	1800 x 700 x 900
TT/2070-VO	2000 x 700 x 900



TROU VIDE ORDURES À DROITE Ø 200 AVEC CAOUTCHOUC + DOSSERET

Profondeur 700

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
TT/1070-VO-BAF	1000 x 700 x 900
TT/1270-VO-BAF	1200 x 700 x 900
TT/1470-VO-BAF	1400 x 700 x 900
TT/1670-VO-BAF	1600 x 700 x 900
TT/1870-VO-BAF	1800 x 700 x 900
TT/2070-VO-BAF	2000 x 700 x 900



OPTIONS DISPONIBLES POUR TOUS CES MODÈLES DE TABLES



Bord arrière standard



Roues avec/sans frein



Bloc 1 tiroir

* Photos non contractuelles



- Réalisation en acier inox 18/10 AISI 304/441, finition brossée et polie
- Haut renforcé, fabriqué avec double pli écrasé
- Piétement en acier inox 18/10 AISI 304/441 et 1.2mm d'épaisseur
- Pieds ajustables
- Renforcées par un tube de 40x40mm sur 3 côtés



- Made of 18/10 AISI 304/441 stainless steel, brushed and polished finish
- Reinforced top, fully manufactured with double crushed fold
- Base in 1.2mm thick stainless steel
- Adjustable stainless steel feet
- Reinforced with a stainless tube of 40x40mm on 3 sides

OPTIONS DISPONIBLES POUR TOUS CES MODÈLES DE TABLES



Bord arrière standard



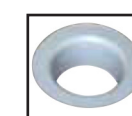
Roues avec/sans frein



Bloc 1 tiroir



Bord arrière façon plonge



Trou vide-ordures + caoutchouc

PIÈCES DÉTACHÉES

Toutes nos pièces détachées proviennent des pays de l'Union Européenne afin de garantir une qualité optimale ainsi qu'un service après-vente facilité.

PIÈCES DÉTACHÉES

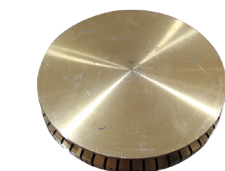
Désignation	Référence
Berceau Dragon Ø320mm	FD001G
Jupe Extérieure Ø250mm	FD002
Jupe intérieure Ø220mm	FD003
Brûleur Dragon	FD004

- Embase grande colerette en fonte avec fraisage permettant le passage des veilleuses, thermocouples et bougies.
- Chapeau de brûleur en laiton diamètre
- Pipe avec étrier pour mélangeur 360°

Désignation	Référence
Grille Feu Vif	FD005
Berceau Feu Vif Ø250mm	FD006
Ensemble Brûleur Feu Vif	FD007

Désignation	Référence
Corps Brûleur D.100	PF80-00
Corps Brûleur D.120	PF80-01
Chapeau Laiton D.100	PF80-00
Chapeau Laiton D.120	PF80-01

Désignation	Référence
Injecteur 120	PF85-00
Injecteur 180	PF85-01
Injecteur 150	PF85-02
Injecteur veilleuse	PF85-03



* Photos non contractuelles

PIÈCES DÉTACHÉES



Désignation	Référence
Robinet Gaz S23	PF001
Robinet Gaz S22	PF002
Veilleuse 140 Série 2	PF003
Veilleuse GN 1 Flamme	PF004
Thermocouple	PF005
Ensemble Panier Vidange FIGCO	PF006



Désignation	Référence
Vanne de Relance 1/2	PF10-00
Vanne de Relance 3/4	PF10-01
Mélangeur 7500 D.100	PF20-00
Mélangeur 9500 D.120	PF20-01



Désignation	Référence
Allumeur piézoélectrique	PF007
Robinet Flotteur	PF008

PIÈCES DÉTACHÉES

Désignation	Référence
Manette FIGCO	PF009
Poussoir Tempstop	PF010
Joint étanche FIGCO	PF011
Bonde en Laiton	PF012
Tube surverse en Inox L60mm	PF013
Tube surverse en Inox L150mm	PF014
Tube surverse en Inox L270mm	PF015
Robinet 1/4 de tour	PF016
Bec réchaud	PF017
Robinet semi-automatique	PF018



Désignation	Référence
Rallonge Brûleur 66mm	FR66
Rallonge Brûleur 87mm	FR87
Rallonge Brûleur 124mm	FR124



CGV

GÉNÉRALITÉS

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent à toutes les ventes conclues par FIGCO avec des professionnels. Toute prestation accomplie par la société FIGCO implique donc l'adhésion sans réserve de l'acheteur aux présentes conditions générales de vente.

PRIX

Nos prix sont exprimés en euros et hors TVA. Par conséquent, ils seront majorés du taux de TVA et des frais de transport applicables au jour de la commande. Ils s'entendent départ usine au tarif en vigueur le jour de la prise de commande.

La société FIGCO s'accorde le droit de modifier ses tarifs à tout moment, mais s'engage toutefois à facturer ses produits au prix indiqué lors de l'enregistrement de la commande.

COMMANDES

Les commandes adressées par nos clients ne deviennent définitives qu'après confirmation écrite de cette dernière par FIGCO mentionnant les conditions particulières applicables à la commande et paiement de l'éventuel acompte par le client.

Le client dispose d'un délai maximum de 2 mois à compter de la mise à disposition de sa commande pour la retirer, sans quoi celle-ci revient à la propriété de FIGCO, et sera remis en vente.

CONDITIONS DE RÉGLEMENT

Sauf mention contraire des conditions particulières, nos factures sont payables au siège de la Société FIGCO sauf dérogation particulière:

- pour les acomptes, comptant à réception de la confirmation de la commande.
- pour le solde, comptant avant enlèvement ou livraison.

En cas de retard de paiement et de versement des sommes dues par l'Acheteur au-delà du délai fixé, et après la date de paiement figurant sur la facture adressée à celui-ci (que celle-ci soit antérieure ou postérieure au délai prévu par les présentes conditions générales de vente), des pénalités de retard calculées sur le prix hors taxes de la facture aux taux de 0,04% par jour de retard prévu par l'article L441-6 du code de commerce, seront acquises à FIGCO.

Les termes du paiement ne peuvent être retardés sous quelques prétextes que se soit, même litigieux et aucune réclamation sur la qualité d'un produit n'est suspensive du paiement de celle-ci, sauf si la preuve de sa défectuosité est signalée par écrit dans les 8 jours suivant sa livraison. En ce cas, la suspension de paiement n'est acceptée que sur la valeur de facturation des seules pièces incriminées après accord de notre part.

EXPÉDITION

Les marchandises sont soit expédiées par transporteur soit retirées directement dans nos locaux.

Dans le cas d'une livraison par transporteur, les frais sont à la charge du client.

Pour toutes les commandes dont le mode d'expédition sera imposé par le client, les frais seront à sa charge exclusive.

CLAUSE DE RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

Le transfert de propriété des produits de FIGCO, au profit de l'acheteur, ne sera réalisé qu'après complet paiement du prix par ce dernier, et ce quelle que soit la date de livraison des dits produits. En revanche, le transfert des risques de perte et de détérioration des produits sera réalisé dès l'expédition des produits par FIGCO, les produits et leurs emballages voyageant toujours aux risques et périls du client. Le client supportera également à compter de cette date, la charge de l'assurance des produits.

Nonobstant toute disposition contraire, en cas de non-respect par le client d'une des échéances de paiement, ou en cas de violation quelconque de la présente clause, sans perdre aucun de nos autres droits, FIGCO peut exiger, par lettre recommandée avec avis de réception, la réception, la restitution des biens au frais du client jusqu'à exécution par ce dernier de la totalité de ses engagements.

FIGCO peut en outre résilier de plein droit la commande par lettre recommandée avec avis de réception.

DOCUMENTATION

Les descriptions sont données à titre indicatif. Nos modèles présentés sont toujours susceptibles de recevoir des modifications sans avis préalable sans que ceux-ci puissent donner lieu à des contestations ou à un droit de réduction au profit de l'Acheteur.

GARANTIE - RÉCLAMATION

Nos produits sont garantis pour une durée d'un an, date de facture (six mois pour les parties électriques) contre tout vice de construction uniquement. Celle-ci est exclue dans les cas d'installation non-conforme, d'utilisation anormale ou abusive des produits. En cas d'intervention durant la période de garantie, FIGCO fournit les pièces gratuitement, la main d'oeuvre restant à la charge de nos clients.

Tout échange et/ou remise en état des pièces au titre de la garantie ne peuvent avoir pour effet la prolongation de celle-ci.

En cas de réclamations, celles-ci devront être motivées. L'Acheteur s'engage à laisser toute facilité à FIGCO pour vérifier l'exactitude des vices ou non-conformité.

Tout produit modifié suite à une demande express ne pourra faire l'objet d'aucune réclamation quant à sa fonctionnalité ou son utilisation.

Tout article réalisé suivant un modèle ou dessin engage la responsabilité du client concernant brevets et contrefaçons.

RETOUR

Dans le cas d'une rétractation, l'Acheteur s'interdit de retourner ses produits contestés sans accord préalable et écrit de cette dernière. De plus, celui-ci dispose d'un délai de 7 jours ouvrés à compter de la date de réception du produit pour se manifester. Passé ce délai, une indemnité de retour fixée à 30% du montant total HT du produit facturé sera imputée de plein droit sur les paiements déjà reçus par FIGCO.



FIGCO



FIGCO



FIGCO & CO

28 Rue Thomas Edison
92230 GENNEVILLIERS

Tél : +33 (0)1 48 57 85 82

Fax : +33 (0)1 48 57 88 92

Portable : +33 (0)6 30 70 41 88

Email : contact@figco.fr



Tél : +33 148578582
Fax : +33 148578892
Portable : +33 630704188
Email: contact@figco.fr
www.figco.fr

FIGCO[®]
FRANCE

28 Rue Thomas Edison
92230 GENNEVILLIERS