

## LAVE-VAISSELLE S100 E



€ 2179 HT

Dim (LxPxH): 720 x 735 x 1445  
1880mm avec capot ouvert  
Puissance: 10.120 Kw  
Alimentation électrique :  
400V -3N 50Hz  
4 cycles :  
50 / 80 / 120 / 180 sec  
Consommation par cycle:  
2.8 litres  
Construction inox 18/10  
Cuve emboutie et inclinée

Porte double paroi.  
Doseur de produit de rinçage.  
Maintenance facile.  
Thermomètres cuve et surchauffeur.  
Cycle complètement automatique.  
- Groupe aspiration/vidange intégré au circuit de lavage pour vidange totale  
- Soft Start (démarrage en douceur)  
- Nouveau panneau de commandes LED avec affichage des températures de lavage et de rinçage, du programme choisi et des alarmes.

## LAVE-VAISSELLE S50 E



€ 1269 HT

Dimensions (LxPxH) :  
590 x 600 x 850 mm  
Puissance : 3.5 kW  
Alimentation électrique :  
400V -3N 50Hz  
Machine monophasée sur demande  
4 cycles : 60 / 90 / 120 / 180 sec  
-----  
Consommation par cycle: 2.3 litres  
Construction inox 18/10,  
Cuve emboutie et inclinée et parois à grands rayons.

Porte double paroi.  
Doseur de produit de rinçage.  
- Soft Start  
(démarrage en douceur)  
- Nouveau panneau de commandes LED avec affichage des températures de lavage et de rinçage, du programme choisi et des alarmes.  
- Autonettoyage en fin de journée  
- Niveau sonore 60Dba

## LAVE VERRES S40 E



€ 999 HT

Dim (LxPxH): 450 x 535 x 700 mm  
Puissance: 3.2Kw  
Alimentation électrique :  
230V mono  
4 cycles de lavage:  
60 / 90 / 120 / 180 sec  
Consommation par cycle: 1.8 litres  
Construction inox 18/10  
-----  
Cuve emboutie et inclinée parois à grands rayons.

Porte double parois.  
Autonettoyage en fin de journée.  
Doseur de produit de rinçage.

### Contrat de maintenance

Pour connaître vos obligations en matières d'entretien et de maintenance des équipements de cuisine, rendez-vous sur notre site internet rubrique SAV [www.merenchole.fr](http://www.merenchole.fr)



# PROMOTION AUTOMNE 2019



mérenchole



AUX CÔTÉS DES PROFESSIONNELS DES MÉTIERS DE BOUCHE  
DEPUIS PLUS DE 75 ANS.



LA MARQUE RÉFÉRENCE

## TRANCHEUR A COURROIE

Pizzeria, crêperie, petite collectivité, maison d'hôte et petite alimentation  
Appareil simple et robuste.  
Chariot démontable avec Normes C.E  
Affuteur incorporé  
La forme arrondie du carter permet un nettoyage rapide et hygiénique.  
Tout type de charcuterie ou fromage à pate cuite,  
légumes à l'italienne, carpaccio.

-----  
Diamètre lame : 300 mm  
Dimension max de coupe LxH (280 x 205)  
Epaisseur (mm) 15 maxi  
Puissance moteur 0,187 kW  
Tension 230 Volts



€ 999 HT

## FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE 6 NIV GN 1/1

Four mixte avec écran digital et bibliothèque des programmes.  
Contrôle actif de l'humidité pendant la cuisson, traitement pré-lavage, rinçage et stérilisation thermique final.  
AISI 304 et AISI 316 à l'intérieur de l'enceinte.

-----  
Dimension externes '(mm) : 920x874x730.  
Puissance kW : 10.0  
Alimentation électrique : (400v 3N 50-60 Hz / 230V 3 50-60 hZ),

Espacement entre plats GN (mm) : 66  
\*support, grilles et bacs en option



€ 3549 HT

Offre promotionnelle valable jusqu'au 31/12/2019,  
sous réserve des stock disponible, photos non contractuelles, prix hors livraison, hors installation

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

## POSITIVE 2 PORTES

Volume : 1300 L  
Température : -2 / +8°C  
Température de fonctionnement : +43°C Tropicalisé  
Poids brut/net : 195 Kg  
Alimentation électrique : 220V-50 Hz  
Puissance : 350W  
Consommation : 1,26KWh  
Réfrigérant : R600a  
Dimensions (mm) : 1314x805x2065  
-----  
Evaporateur traité anti-corrosion  
Finition : Inox Int/Ext : AISI 304 sauf der/dess :  
Acier galvanisé  
6 grilles rilsanisées blanches.  
36 grilles max. avec 50 mm d'espace.  
Roues avec freins  
Fermeture des portes avec une serrure de série

€ 1629 HT

## NÉGATIVE 2 PORTES

Volume : 1300 L  
Température : -22 / -18°C  
Température de fonctionnement : +43°C Tropicalisé  
Poids brut/net : 200 Kg  
Alimentation électrique : 220V-50 Hz  
Puissance : 800W  
Consommation : 8,1KWh  
Réfrigérant : R290  
Dimensions (mm) : 1314x805x2065  
-----  
Evaporateur traité anti-corrosion et froid ventilé  
Finition : Inox Int/Ext : AISI 304 sauf der/dess : Acier  
galvanisé  
6 grilles rilsanisées blanches.  
36 grilles max. avec 50 mm d'espace.  
Roues avec freins  
Fermeture des portes avec une serrure de série

€ 1839 HT



# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

## POSITIVE 1 PORTE

Volume : 670 L  
Température : -2 / +8°C  
Température de fonctionnement : +43°C Tropicalisé  
Poids brut/net : 115 Kg  
Alimentation électrique : 220V-50 Hz  
Puissance : 220W  
Consommation : 1,26KWh  
Dimensions (mm) : 730x845x2105  
Réfrigérant : R600a  
-----  
Evaporateur traité anti-corrosion  
Finition : Inox Int/Ext : AISI 304 sauf der/dess :  
Acier galvanisé  
3 grilles rilsanisées blanches de série.  
18 grilles max. avec 50 mm d'espace  
Roues avec freins  
Fermeture des portes avec une serrure de série

€ 1129 HT



## NÉGATIVE 1 PORTE

Volume : 670 L  
Température : -22 / -18°C  
Température de fonctionnement : +43°C  
Poids brut/net : 125 Kg  
Alimentation électrique : 220V-50 Hz  
Puissance : 600W  
Consommation : 4,9KWh  
Réfrigérant : R290  
-----  
Evaporateur traité anti-corrosion et froid ventilé  
Finition : Inox Int/Ext : AISI 304 sauf der/dess :  
Acier galvanisé  
3 grilles rilsanisées blanches  
18 grilles max. avec 50 mm d'espace.  
Roues avec freins  
Fermeture des portes avec une serrure de série  
Dimensions (mm) : 730x805x2065

€ 1399 HT

