

Cuisson...



<i>La Gamme 600</i>	74
<i>La Gamme 650</i>	76
<i>La Gamme 700</i>	77
<i>La Gamme 800</i>	79
<i>La Gamme 900</i>	80
<i>La Gamme 930</i>	85
<i>Les Fourneaux suspendus</i>	87
<i>Les Fourneaux sur-mesure</i>	90
<i>Les mini-sauteuses</i>	92
<i>Les mini-marmites, planchas</i>	92
<i>Le XL Concept Charvet</i>	93
<i>Les sauteuses</i>	94
<i>Les marmites multifonctions</i>	94
<i>Le Vario Cooking Center</i>	98
<i>Les friteuses haut rendement</i>	100
<i>Les fours à vapeur, cuiseurs</i>	102
<i>Les fours mixtes</i>	103
<i>Les fours pâtisseries</i>	108
<i>Les fours à pizza</i>	109
<i>Les fours de remise en température</i>	110
<i>Les fours micro-ondes</i>	111
<i>Les rôtissoires</i>	112
<i>Les salamandres</i>	114
<i>La cuisine mobile</i>	115
<i>Le matériel de snack</i>	116





Construction tout inox.
 Dessus embouti formant une cuvette anti débordements.
 Pour les fourneaux : grilles en fonte émaillée noire brillante.
 Brûleurs puissants (3, 3.6 et 5 KW) équipés d'un thermocouple de sécurité.
 Allumage piezzo électrique.
 Soubassement four : Four électrique ventilé ou gaz statique.
 Vitre panoramique. Equipés d'un thermostat 275° C et d'une minuterie.
 Gamme idéale pour les bars, cafés, établissements de restauration rapide,
 pizzerias, petits restaurants et hôtels.

Code	Modèle	Voltage	N° phase	Puissance électrique	Puissance gaz	Dim L x P x H mm
FUR170065	4 feux vifs gaz sur four électrique	230 V	1+N	2,5 kW	13,2 kW	700 x 600 x 850
FUR190090	4 feux vifs gaz sur four gaz	/	/	/	15,4 kW	700 x 600 x 850
FUR110110	4 plaques électrique sur four électrique	400 V	TRI+N	10,5 kW	/	700 x 600 x 850
FUR110125	4 plaques vitro sur four électrique	400 V	TRI+N	10,9 kW	/	700 x 600 x 850
FUR190135	4 feux vifs gaz +1/2 PCF sur four gaz	/	/	/	21,5 kW	1050 x 600 x 850
FUR190165	4 feux vifs gaz +1/2 PCF sur four électrique	230 V	1+N	2,5 kW	18,2 kW	1050 x 600 x 850
FUR190105	6 feux vifs gaz sur four gaz	/	/	/	23,1 kW	1050 x 600 x 850
FUR170100	6 feux vifs gaz sur four électrique	230 V	1+N	2,5 kW	19,8 kW	1050 x 600 x 850



Code	Modèle	Voltage	N° phase	Puissance électrique	Puissance gaz	Dim L x P x H mm
FUR110050	Friteuse électrique 8 litres	400 V	TRI+N	6 kW	/	350 x 600 x 280
FUR110055	Friteuse électrique 2 x 8 litres	400 V	TRI+N	12 kW	/	700 x 600 x 280
FUR110130	Sauteuse électrique	400 V	TRI+N	3,3 kW	/	350 x 600 x 280
FUR110180	Sauteuse électrique sur placard	400 V	TRI+N	3,3 kW	/	350 x 600 x 280
FUR110120	Grill vapeur simple	400 V	TRI+N	4 kW	/	350 x 600 x 280
FUR110200	Grill vapeur double	400 V	TRI+N	8 kW	/	700 x 600 x 280
FUR180160	Cuiseur à pâtes 23 litres électrique	400 V	TRI+N	5 kW	/	350 x 600 x 850
FUR190085	Cuiseur à pâtes 23 litres gaz	/	/	/	10 kW	350 x 600 x 850
FUR190025	Plaque lisse ou rainurée simple gaz	/	/	/	4 kW	350 x 600 x 280
FUR190035	Plaque lisse ou 1/3 rainurée double gaz	/	/	/	8 kW	700 x 600 x 280
FUR110020	Plaque lisse ou rainurée simple électrique	400 V	TRI+N	3,9 kW	/	350 x 600 x 280
FUR110040	Plaque lisse ou 1/3 rainurée double électrique	400 V	TRI+N	7,8 kW	/	700 x 600 x 280
FUR110090	Bain-marie GN 1/1 électrique	230 V	1+N	1,3 kW	/	350 x 600 x 280
FUR110095	Bain-marie GN 2/1 électrique	230 V	1+N	2,6 kW	/	700 x 600 x 280
FUR190045	Bain-marie GN 1/1 gaz	/	/	/	2 kW	350 x 600 x 280
FUR190050	Bain-marie GN 2/1 gaz	/	/	/	2 kW	700 x 600 x 280

La Gamme 600

 **Electrolux**



Facile à utiliser, flexibilité et en conformité avec les normes de sécurité.
Gamme idéale pour les bars, cafés, établissements de restauration rapide, pizzerias, petits restaurants et hôtels.
Une série de fourneaux Top gaz et électriques faciles à installer, de fry-tops lisses, nervurés ou au chrome, de plans neutres qui sont particulièrement faciles à nettoyer, des cuiseurs à pâtes, des bains-marie et des sauteuses avec de grandes capacités de cuisson.
La gamme SNACK 600 vous apporte une centaine de solutions afin de créer une cuisine idéale, moderne et fonctionnelle.



Code	Modèle	Voltage	N° phase	Puissance électrique	Puissance gaz	Dim L x P x H mm
ELE285571	SCFG700 - 4 feux vifs gaz sur four électrique	230V	1+N	2,5 KW	13,2 KW	700 x 600 x 850
ELE285742	SCFE700 - 4 plaques électriques sur four électrique	400V	TRI+N	13 KW	/	700 x 600 x 850
ELE285744	SIE700 - 4 plaques infrarouge	400V	TRI+N	5,8 KW	/	700 x 600 x 850
	PFL5GG - 5 feux vifs gaz sur four électrique	/	/	/	19,8 KW	1050 x 600 x 850
	SCFGE1050 - 6 feux vifs gaz sur four gaz	230V	1+N	2,5 KW	19,8 KW	1050 x 600 x 850
ELE285773	SGG350 - Grillade charcoal gaz 1/2 module	/	/	/	6 KW	350 x 600 x 300
ELE285752	SFRE700 - Friteuse 2 cuves 2x8 litres	400V	TRI+N	12 KW	/	700 x 600 x 300
ELE285772	SCPG350 - Cuiseur à pâtes gaz cuve 24 litres	/	/	/	10 KW	350 x 600 x 300
ELE285758	SCPE350 - Cuiseur à pâtes électrique cuve 24 litres	400V	TRI+N	10 KW	/	350 x 600 x 300
ELE285754	SME350 - Bain marie électrique	230V	1+N	1,3 KW	/	350 x 600 x 300
ELE285757	SBRE350 - Sauteuse électrique	400V	TRI+N	3,3 KW	/	350 x 600 x 300



AMBASSADE
DE BOURGOGNE



FOURNEAUX

Appareil idéal pour la préparation d'une soixantaine de repas, en restauration collective comme en restauration commerciale.

Table gaz en acier inox 18/10 et dotée de brûleurs modifiables à haut rendement de 1,5 kW à 5 kW et de grilles en fonte particulièrement résistantes.

Peut recevoir une quantité importante de liquide sans risque de débordement et se nettoie facilement.

Le brûleur de 5 kW peut accueillir un rondo de 40 cm sans gêner l'utilisation des brûleurs latéraux.

Possibilité d'ajouter une plaque grillade (lisse ou nervurée) sur deux feux latéraux.

Le four gaz peut être remplacé par un four électrique statique ou à air pulsé.

Code	Modèle	Voltage	N° Phase	Puissance électrique	Puissance Gaz	Dim L x P x H mm
AMBCG1052CF	4 feux vifs gaz + 1/2 PCF sur 2 fours gaz	/	/	/	23,5 KW	1000 x 650 x 900
AMBCG1051GA	5 feux vifs gaz sur four gaz GN 1/1	/	/	/	20,5 KW	1000 x 650 x 900
AMBCG1051B	5 feux vifs gaz sur four gaz 137 litres	/	/	/	23,5 KW	1000 x 650 x 900
AMBCG741	4 feux vifs gaz sur four gaz GN 1/1	/	/	/	15,5 KW	700 x 650 x 900
AMBCE841E	4 feux électrique sur four elec 620 x 400	400V	TRI+N	11,7 KW	/	800 x 650 x 900



AMBCME610SLKC



AMBCME628FR



MODULE

Utilisable séparément ou juxtaposé aux fourneaux pour des ensembles complets.

Plusieurs types de capacités et de puissances afin de satisfaire toutes les exigences.

Prévu pour une utilisation intensive avec des composants de grande qualité, systématiquement testés et éprouvés.

Option porte sur baie libre ou aménagée en étuves. Grâce à un système d'échelles, toutes ces armoires peuvent loger de la platerie gastronomique.

Code	Modèle	Production	Voltage	N° Phase	Puissance électrique	Puissance Gaz	Dim L x P x H mm
AMBCMG420R	2 feux vifs gaz sur placard	/	/	/	/	8 KW	400 x 650 x 900
AMBCME410CP	Polycuiseur	14 litres	230V	1+N	3,5 KW	/	400 x 650 x 900
AMBCME610SLKC	Grill chrome lisse	150 steaks/h	230V	1+N	4,4 KW	/	600 x 650 x 900
AMBCME628FR	Friteuse électrique	29 kg/h	230V	1+N	15 kW	/	600 x 650 x 900
AMBCME420I	2 foyers induction	/	230V	1+N	5,6 KW	/	400 x 650 x 900

La Gamme 700



Gamme complète pour restauration et petite collectivité.
 Robustesse : Chassis auto porteur inox 18/10,
 dessus inox 18/10 épaisseur 12/10.
 Feux vifs et grilles fonte grande épaisseur.

Facilité de nettoyage : les éléments sont boulonnés
 ensemble formant ainsi un seul appareil.

Modularité : Feux vifs, plaques gaz et électriques,
 friteuses, grills cuiseurs à pâtes, sauteuses, marmites,
 placards, tiroirs, fours gaz ou électrique.



Code	Modèle	Energie	Puissance	Tension	Dimensions
NOV161FAOG	Fourneau 4 Feux gaz 1 Four gaz statique GN 2/1	GAZ	30 kW		700 x 700 x 900
NOV161FAPG	Fourneau 2 Feux gaz, 1 plaque coup de feu 1 Four gaz statique GN 2/1	GAZ	23,5 kW		700 x 700 x 900
NOV161FA0V	Fourneau 4 Feux nus 1 Four électrique air pulsé GN 2/1	GAZ/ELEC	24 kW /5 kW	400 V 3 PH+N	700 x 700 x 900
NOV161PE2E	Fourneau 4 plaques électriques carrés Four électrique air pulsé GN 2/1	Elec	15,6 kW	400 V 3 PH+N	700 x 700 x 900
NOV261FAOG	Fourneau 6 feux gaz Four gaz statique GN 2/1 + placard	GAZ	42 kW		1050 x 700 x 900
NOV261FAPG	Fourneau 4 feux 1 plaque coup de feu 1 Four gaz statique GN 2/1 + Placard	GAZ	35,5 kW		1050 x 700 x 900
NOV2G1PE1E	Fourneau 6 plaques électriques carrées 1 Four électrique statique GN 2/1+ placard	Electrique	19 kW	400 V 3 PH+N	1050 x 700 x 900
NOV261TP3G	Fourneau 2 feux 1 plaque coup de feu double 1 Four gaz statique GN 2/1 + Placard	GAZ	28 kW		1050 x 700 x 900



ELCO 700

Une gamme de plus de 68 modèles en inox 18/10 AISI 304 pour la cuisson et l'utilisation professionnelle, fiable, robuste et de dimension réduite, elle a été conçue pour être implantée dans les locaux où l'espace doit être optimisé.

Polyvalente et performante, la ligne Elco 700 offre la possibilité de s'adapter à de multiples configurations, de garantir la sécurité de l'utilisateur tout en offrant l'ergonomie et le confort de travail.



Référence	Modèle	Voltage	N° Phase	Puissance Electrique	Puissance Gaz	Dimensions L x P x H (en mm)
ELE178319	4 plaques électriques sur four électrique	400 V	Tri + N	16.4 kW	/	800 x 700 x 850
ELE178321	Plaque induction 42 mm	400 V	Tri + N	14 kW	/	800 x 700 x 275
ELE178301	4 feux vifs	230 V	1 + N	0.025 kW	22 kW	800 x 700 x 275
ELE178302	4 feux vifs sur châssis	230 V	1 + N	0.025 kW	22 kW	800 x 700 x 850
ELE178304	4 feux vifs sur four gaz	230 V	1 + N	0.025 kW	22 kW	800 x 700 x 850
ELE178305	6 feux vifs sur four gaz	/	/	/	39 kW	1200 x 700 x 850
ELE178403	Sauteuse gaz	/	/	/	14 kW	800 x 700 x 850
ELE178424	Friteuse électrique 14 litres	400 V	Tri + N	8.7 kW	/	400 x 700 x 275
ELE178394	Grillade gaz	/	/	/	7 kW	450 x 700 x 275
ELE17836	Grillade électrique 2/3 lisse, 1/3 nervurée	400 V	Tri + N	9 kW	/	800 x 700 x 275
ELE178361	Grillade chrome lisse électrique	400 V	Tri + N	4.5 kW	/	350 x 700 x 850
ELE178434	Marmite bain-marie 60 litres gaz	/	/	/	14 kW	800 x 700 x 850
ELE178446	Cuiseur à pâtes électrique	400 V	Tri + N	12 kW	/	800 x 700 x 850
ELE178464	Meuble neutre	/	/	/	/	800 x 700 x 850
ELE178175	Soubassement neutre ouvert	/	/	/	/	1200 x 700 x 600
ELE178410	Friteuse gaz 7 litres	/	/	/	14 kW	400 x 700 x 250
ELE178414	Friteuse gaz 15 litres	/	/	/	14 kW	800 x 700 x 850

La Gamme 800



Sûrement l'une des références les plus réputées et les plus fiables en matière de cuisson professionnelle. La gamme 800 Charvet est idéale pour un rendement optimal dans un espace restreint. Une finition chartreuse est disponible pour un fourneau personnalisé et élégant, idéale dans une cuisine apparente. La plupart des modules sont disponibles avec baie ouverte ou fermée, réchaud ou four électrique ou à gaz, ainsi que de nombreuses options comme des tablettes de dressage intégrées au-dessus, un bac à eau alimenté amovible ou des plinthes inox fixées sur les pieds.

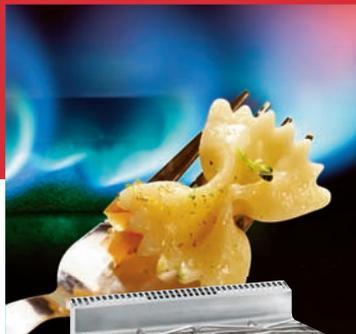


Caractéristiques :

Chassis porteur monobloc en acier inox 18-10, épaisseur 10 à 30/10, assemblé par soudures électriques.
Dessus en acier inox 18-10, épaisseur 20/10, avec bord tombé avant de 55 mm avec angle avant grand rayon (18 mm) et contrepli (en inox F17 pour encadrement des plaques électriques).
Habillages verticaux (faces visibles) en acier inox 18-10, épaisseur 10/10, montage sans vis apparente.
Couvre-joints en aluminium anodisé entre les appareils assemblés.
Robinetterie gaz à rattrapage de jeu, et/ou organes électriques de commande et de régulation, montés sur panneaux en acier émaillé, disposés en retrait de la façade, avec repère sérigraphiés.
Pieds hauteur 200 mm en tube acier inox 18-10, diamètre 60,3 mm, avec embase PVC réglable.

Code	Modèle	Voltage	N° Phase	Puissance électrique	Puissance Gaz	Dim L x P x H (en mm)
CHAV01579	G4FN - 4 feux vifs gaz sur four gaz	230 V	1+N	0,02 kW	44 kW	850 x 800 x 900
CHAV01927	B-G2FN - 2 feux vifs gaz sur baie	/	/	/	16,5 kW	425 x 800 x 900
CHAV02605	E1FR2525/MF - Friteuse à zone froide 25 litres + bac et tamis dessous	400 V	TRI+N	25 kW	/	425 x 800 x 900
CHAV01643	G1SBL33I - Sauteuse basculante à levier ou vérin 33 dm2 gaz	230 V	1+N	0,001 kW	17,4 kW	850 x 800 x 900
CHAV02270	R-G1PLANCHA - Plancha fonte gaz sur réchaud	/	/	/	15,5 kW	850 x 800 x 900
CHAV02659	R-G1PLANCHA/CHRL/THE - Plancha chrome gaz sur réchaud	230 V	1+N	0,02 KkW	15,5 kW	850 x 800 x 900





Profondeur 900. Adaptée à la restauration commerciale et collective de moyenne importance. De cette gamme est également déclinée une série complète d'éléments supérieurs Hauteur 230 mm à poser ou à utiliser en configuration « pont ». Dessus inox 18/10, épaisseur 30/10ème.



FOURNEAU SIMPLE SERVICE GAZ

Code	Modèle	Puissance	Dimensions L x P x H mm
ROS121GFND	2 feux nus à droite + PCF sur four gaz	36.25 kW	800 x 900 x 900
ROS121GFND1200	2 feux nus à droite + PCF sur four gaz et placard	39.5 kW	1200 x 900 x 900
ROS041G	4 feux nus sur four gaz	46.5 kW	800 x 900 x 900
ROS101G	PCF sur four gaz	22.5 kW	800 x 900 x 900
ROS120GFND	2 feux nus à droite + PCF sur placard	23.75 kW	800 x 900 x 900
ROS100G	PCF sur placard	10 kW	800 x 900 x 900
ROS040G	4 feux nus sur placard	34 kW	800 x 900 x 900

FOURNEAUX SIMPLE SERVICE MIXTES

Code	Modèle	Puissance	Dimensions L x P x H mm
ROS121MFND	2 feux nus à droite + PCF sur four électrique	G 23.75 kW - E 8 kW	800 x 900 x 900
ROS121MFNG	2 feux nus à gauche + PCF sur four électrique	G 23.75 kW - E 8 kW	800 x 900 x 900
ROS120MFNDET	2 feux nus à droite + PCF sur placard chauffant	G 23.75 kW - E 2 kW	800 x 900 x 900
ROS040MET	4 feux nus sur placard chauffant	G 34W - E 2 kW	800 x 900 x 900



FOURNEAUX SIMPLE SERVICE ÉLECTRIQUES

Code	Modèle	Puissance	Dimensions L x P x H mm
ROS401E	2 plaques électriques à 2 zones sur four électrique	20 kW	800 x 900 x 900

BAIN-MARIE ÉLECTRIQUES

Code	Modèle	Puissance	Dimensions L x P x H mm
ROSSBMGN1/1	Bain-marie GN 1/1 sur placard	2,2 kW	400 x 900 x 900

GRILLS, PLANCHA, PLAQUES À SNACKER GAZ

Code	Modèle	Puissance	Dimensions L x P x H mm
ROSGR20G	Grill fonte nervurée	10 kW	400 x 900 x 900
ROSPSB40G	Plancha gaz 40 dm² bimétal	15,7 kW	800 x 900 x 900

Pour tout aménagement personnalisé, nous consulter.



La Gamme 900



ROSBM80E

SAUTEUSES GAMME ROSICHEF

Code	Modèle	Énergie	Puissance	Dimension de la cuve	Capacité	Dimensions L x P x H mm
ROSI RX39144613	SBM 35 G	Gaz	12,5 kW	35 dm ²	55 litres	800 x 900 x 900
ROSI RX39145396	SBM 50 G	Gaz	25 kW	50 dm ²	75 litres	1000 x 900 x 900
ROSI RX39145412	SBM 80 G	Gaz	37,5 kW	80 dm ²	120 litres	1600 x 900 x 900
ROSI RX39145438	SBM 50 E	Électrique	16,7 kW	50 dm ²	75 litres	1000 x 900 x 900
ROSI RX39145453	SBM 80 E	Électrique	28 kW	80 dm ²	120 litres	1600 x 900 x 900



MARMITES BAIN-MARIE GAZ OU ÉLECTRIQUES

Code	Modèle	Puissance	Dimensions L x P x H mm
ROSMCD 100 - RF	Cuve ronde 100L	G24.5 - E18 kW	800 x 900 x 900
ROSBM 150 - RF	Cuve ronde 150L	G24.5 - E18 kW	800 x 900 x 900
ROSBM 200 - RF	Cuve rectangulaire 200L	G30 kW	800 x 900 x 900



ANNEXES GAZ

Code	Modèle	Puissance	Dimensions L x P x H mm
CHAV01952	2 FEUX NUS sur BAIE OUVERTE	16.5 kW	425 x 900 x 900
CHAV01953	1 PCF petite modèle sur BAIE OUVERTE	7 kW	425 x 900 x 900
CHAV01954	1 GRILL FONTE nervuré sur BAIE OUVERTE	7.8 kW	425 x 900 x 900
CHAV02103	1 WOK ASIATIQUE sur BAIE OUVERTE	32 kW	500 x 900 x 900
CHAV01955	1 GRILL A PIERRES DE LAVE sur BAIE OUVERTE	13 Kw	425 x 900 x 900
CHAV02759	1 PLANCHA ACIER ou CHROME sur BAIE OUVERTE	8 Kw	425 x 900 x 900
CHAV01956	1 GRILL CHROME Nervuré + Lisse ou Lisse ou Nervuré sur BAIE OUVERTE	13.5 kW	425 x 900 x 900

FOURNEAUX SIMPLE SERVICE

Autres soubassements disponibles selon modèles : nous consulter

- Four statique gaz (11 kW)
- Four statique électrique (5 kW)
- Baie avec option rangement GN 2/1 et portes
- Armoire chaude électrique GN211

Elément type RECHAUD sans soubassement : nous consulter

Code	Modèle	Puissance	Dimensions L x P x H mm
CHAV01545	4 FEU x NUS sur FOUR GAZ GN2/1	44 kW	850 x 900 x 900
CHAV01535	1 PCF grand modèle (GM) sur FOUR GAZ GN2/1	23 kW	850 x 900 x 900
CHAV01459	2 PCF petit modèle (PM) sur FOUR GAZ GN2/1	25 kW	850 x 900 x 900
CHAV01463	2 FN + 1 PCF PM sur FOUR GAZ GN2/1	34.5 kW	850 x 900 x 900
CHAV01483	2 FN + GRILL NERVURE sur FOUR GAZ GN2/1	35.3 kW	850 x 900 x 900
CHAV01475	1 PCF PM + 1 GRILL NERVURE sur FOUR GAZ GN2/1	25.8 kW	850 x 900 x 900
CHAV01479	2 GRILL NERVURE ou LISSE PM sur FOUR GAZ GN2/1	26.6 kW	850 x 900 x 900
CHAV01883	1 PLANCHA CHROME ou FONTE sur BAIE OUVERTE	15.5 kW	850 x 900 x 900
CHAV01895	2 GRILLS CHROME Nervuré + Lisse ou Lisse + Lisse ou Nervuré + Nervuré sur BAIE OUVERTE	27 kW	850 x 900 x 900
CHAV01959	4 PLAQUES ELECTRIQUES sur FOUR ELECTRIQUE GN2/1	17 kW	850 x 900 x 900
CHAV02505	4 FOYERS RAYONNANTS sur BAIE OUVERTE	16 kW	850 x 900 x 900
CHAV01962	2 GRILLS FONTE Nervurés ou Lisses	13.4 kW	850 x 900 x 900
CHAV01979	1 PLANCHA FONTE ou CHROME sur BAIE OUVERTE	12 kW	850 x 900 x 900
CHAV01968	2 GRILLS CHROME Nervuré + Lisse ou Nervuré + Nervuré ou Lisse+Lisse sur FOUR ELECTRIQUE GN2/1	13.5 kW	850 x 900 x 900
CHAV01978	1 BAIN-MARIE GN2/1 sur BAIE OUVERTE	3 kW	850 x 900 x 900
CHAVO 1746	1 NEUTRE sur ETUVE 6GN2/1	2.25 kW	850 x 900 x 900

MARMITE À CHAUFFE DIRECTE GAZ OU ÉLECTRIQUE

Code GAZ	Code ELEC	Capacité	Puissance	Dimensions L x P x H mm
CHAV01501	CHAR V02003	150 L	G25.6 – E15 kW	850 x 900 x 900

MARMITE À BAIN-MARIE À EAU GAZ OU ÉLECTRIQUE

Code GAZ	Capacité	Puissance	Dimensions L x P x H mm
CHAV01504	150 L	G27.9 – E18 kW	850 x 900 x 900

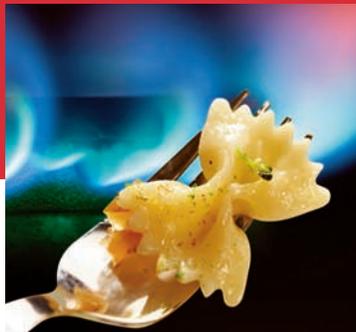
La Gamme 900



SAUTEUSES

Code GAZ	Code ELEC	Capacité	Type de basculement	Puissance		Dimensions L x P x H mm
				GAZ	ELEC	
CHAV01509	CHAR V02074	60 dm ²	A manivelle	33.2 kW	18 kW	850 x 900 x 900

Autres profondeurs disponibles : 800 mm et 1000 mm (suivant modèle : nous consulter)



NOVATEC 900

Construction tout inox 18/10, dessus inox ép 20/10.
Feux vifs, plaque coup de feu, grill, plancha, bain-marie, friteuses, cuiseurs à pâte, plaque induction, wok à induction, sauteuses, marmites.
Montage possible sur fours gaz ou électrique, sur placards, sur baies libres en pont ou semi suspendu.
Central ou adossé.

ÉLÉMENTS DE CUISSON

Code	Modèle	Puissance kW		Dimensions L x P x H mm
		GAZ	ELEC.	
NOV191FAG	4 feux nus sur four gaz	35,5	-	800 x 900 x 900
NOV191FABG	2 feux nus + 1 petite pcf sur four gaz	31,5	-	800 x 900 x 900
NOV091FT4E	Plaque lisse au chrome sur baie ouverte	-	6,6	400 x 900 x 900
NOV091FR3G	Friteuse 12 l	11	-	400 x 900 x 900
NOV191CP1GA	Cuiseur a pates 150 l – relevage auto.	25	-	800 x 900 x 990
NOV191FABG	6 feux nus sur four et placard	31,5	0,5	1200 x 900 x 900

Autres éléments et soubassements disponibles selon modèles : nous consulter



ÉLÉMENTS DE CUISSON TOP SANS SOUBASSEMENT

Autres éléments disponibles : nous consulter

Code	Modèle	Puissance kW		Dimensions L x P x H mm
		GAZ	ELEC.	
NOV090FAA	2 feux nus	17	-	400 x 900 x 240
NOV190FT4G	Plancha lisse au chrome	20	-	800 x 900 x 240

MARMITES ET SAUTEUSES

Code	Modèle	Puissance kW		Dimensions L x P x H mm
		GAZ	ELEC.	
NOV191PD1G	Marmite ronde - chauffe directe – 150 l	24	-	800 x 900 x 900
NOV291PD3G	Marmite rectangulaire - chauffe directe – 250 l	38	-	1200 x 900 x 900
NOV191PI1GA	Marmite ronde - chauffe indirecte - 100 l	24	-	800 x 900 x 900
NOV191P2EA	Marmite ronde - chauffe indirecte – 150l	-	14	800 x 900 x 900
NOV191BRG	Sauteuse basculante manuelle – 85 l	20	-	800 x 900 x 900
NOV291BRGA	Sauteuse basculante automatique – 132 l	30	-	1200 x 900 x 900
NOV191BR2EA	Sauteuse basculante automatique – 85 l	-	12	800 x 900 x 900

Autres modèles et capacités disponibles : nous consulter



Code	Modèle	Energie	Puissance	Tension	Dimensions
NOV191FAG	Fourneau 4 Feux gaz, 1 Four gaz statique GN 2/1	GAZ	35,5 kW		800 x 900 x 900
NOV191FABG	Fourneau 2 Feux gaz, 1 plaque coup de feu, 1 Four gaz statique GN 2/1	GAZ	31,5 kW		800 x 900 x 900
NOV291FAG	Fourneau 6 Feux gaz, 1 Foyer gaz GN 2/1 + placard 1/1	GAZ	55,5 kW		1200 x 900 x 900
NOV391FAG	Fourneau 8 feux gaz, 2 fours gaz GN 2/1	GAZ	71 kW		1600 x 900 x 900
NOV291TPCG	Fourneau 2 feux gaz 1 plaque coup de feu, 1 Four gaz + placard 1/1	GAZ	36,5 kW		1200 x 900 x 900
NOV191PE 4E	Fourneau 4 plaques électriques carrés, 1 Four électrique GN 2/1	Elec	21,4 kW	400 V 3 PH+N	800 x 900 x 900
NOV091FR1GD	Friteuse 1 cuve 22 litres Gaz, Production 31 kg/h	GAZ	21 kW		400 x 900 x 900
NOV091FR1ED	Friteuse 1 cuve 22 litres Gaz, Production 36 kg/h	Elec	18 kW	400 V 3 PH+N	400 x 900 x 900

La Gamme 930



GAMME ELCO 900

Construction acier inox 18-10, plan de travail épaisseur 20/10ème.
Indice de protection IP x 5. Brûleurs brevetés « Flower Flame ».
Tableau de commande légèrement incliné.
Boutons de commandes encastrés.
Dans le cadre d'un fourneau central ou adossé, tous les éléments de cette gamme peuvent être associés. Ils peuvent également être installés en « pont ».



ÉLÉMENTS DE CUISSON

Code	Modèle	Puissance kW		Dimensions L x P x H mm
		GAZ	ELEC.	
ELE210148	4 feux nus sur four gaz	32.5	-	800 x 930 x 850
ELE210145	6 feux nus sur four gaz et placard	52.5	-	1200 x 930 x 850
ELE210109	4 plaques électriques sur four elec.	-	22	800 x 930 x 850
ELE210231	Plaque coup de feu sur four gaz	19	-	800 x 930 x 850
ELE210241	Grill nervure sur peids	11	-	400 x 930 x 850
ELE210667	Friteuse 2 cuves de 15 l	28	-	400 x 930 x 850
ELE210684	Friteuse 23l - controle electronique	25	-	400 x 930 x 850
ELE210344	Friteuse 18 l	-	16.5	400 x 930 x 850
ELE210382	Cuiseur a pates 2 cuves de 40 l	-	22	800 x 930 x 850

Autres éléments et soubassements disponibles selon modèles : nous consulter



ÉLÉMENTS DE CUISSON TOP SANS SOUBASSEMENT

Code	Modèle	Puissance kW		Dimensions L x P x H mm
		GAZ	ELEC.	
ELE210100	2 feux nus	12	-	400 x 930 x 250
ELE210108	4 plaques électriques	-	16	800 x 930 x 250
ELE210120	4 plaques infrarouge	-	13.6	800 x 930 x 250
ELE210263	Bain marie	-	2.2	400 x 930 x 250
ELE210184	Plaque lisse au chrome	10	-	400 x 930 x 250

Autres éléments disponibles : nous consulter

MARMITES ET SAUTEUSES

Code	Modèle	Puissance kW		Dimensions L x P x H mm
		GAZ	ELEC.	
ELE210275	Marmite ronde - chauffe directe - 100 l	21	-	800x930x850
ELE210276	Marmite ronde - chauffe directe - 150 l	24	-	800x930x850
ELE210286	Marmite ronde - chauffe indirecte avec remplissage automatique - 250 l	-	21.5	800x930x850
ELE210283	Marmite rectangulaire - chauffe indirecte - 250 l	-	24	1200x930x850
ELE210301	Sauteuse basculante manuelle - 80 l	20	-	800x930x850
ELE210304	Sauteuse basculante automatique - 100 l	24	-	1000x930x850
ELE210318	Sauteuse basculante automatique - 80 l	-	15	800x930x850

Autres modèles et capacités disponibles : nous consulter



UNION DES FRIGORISTES ET CUISINISTES DE FRANCE

85



ROSINOX ROYAL CHEF MODULAIRE

La gamme ROSINOX ROYAL CHEF MODULAIRE par sa très grande diversité permet la composition du fourneau le mieux adapté aux besoins des cuisiniers les plus exigeants. Gamme modulaire à bords jointifs avec joints d'étanchéité entre modules. Profondeur 930 mm, plage avant de 150 mm permettant le dressage des assiettes. Construction tout inox, dessus ép 30/10, cheminée double Haut 650 mm pour les éléments gaz.

Eléments supérieurs : Feux nus – plaques coup de feu – plaques électriques – grills fonte plaques à snacker – planchas – friteuses – bac de salage – bain-marie – plans de travail
 Eléments inférieurs : Supports tubulaires – châssis avec glissières placards de raccordement – placards de rangement – fours – étuves
 Eléments indépendants : Friteuses – grills à pierre de lave – cuiseurs à pâtes chauffe-assiettes – plaques vitrocéramiques radiantes – plaques à induction simple service sur four – marmites chauffe directe – marmites bain-marie sauteuses marmites basculantes.



MODULES SUPÉRIEURS

Feux nus gaz

Code	Larg. mm	Modèle	Puiss
ROS2FN0.7-M	400	2 feux nus Get 7 kW	17,0 kW
ROSEN2X4.5-M	400	2 feux nus 4,5 kW	90 kW



PLAQUES

Code	Larg. mm	Modèle	Puissance
PLAQUES COUP DE FEU GAZ			
ROSPCE 40 -M	600	plaque coup de feu 40 dm2	10,0 kW
ROSPCF40 + PLMD - M	1000	PCF 40 dm2 + plaque de mijotage à droite	10,0 kW
ROSPCF 40+ PLMG - M	1000	PCF 40 dm2 + plaque de mijotage à gauche	10,0 kW
ROSPCF 50- M	800	plaque coup de feu 50 dm2	13,7 kW
ROSPCF 50 + PLMD - M	1200	PCF 50 dm + plaque de mijotage à droite	13,7 kW
ROSPCF 50+ PLMG - M	1200	PCF 50 dm2 + plaque de mijotage à gauche	13,7 kW
PLAQUES COUP DE FEU GAZ ET FEUX NUS			
ROSPCF40+ 2FND 10.7-M	1000	PCF 40 dm2 + 2 FN 10/7 kW à droite	27,0 kW
ROSPCF40+ 2FNG 10.7-M	1000	PCF 40 dm2 + 2 FN 10/7 kW à gauche	27,0 kW
ROSPCF50+ 2FND 10.7-M	1200	PCF 50 dm2 + 2 EN 10/7 kW à droite	30,7 kW
ROSPCF 50+ 2FNG 10.7-M	1200	PCF 50 dm2 + 2 EN 10/7 kW à gauche	30,7 kW
PLAQUE ÉLECTRIQUE			
ROSPLE 25-M 400	400	Plaque électrique 25 dm²	6,6 kW



PLAQUES DE DÉPÔSE

Modèle	Larg. mm
Plaque de dépose en fonte	200
	400

TABLETTE

Modèle	Larg. mm
Tablette avec façade	200

Les fourneaux suspendus

 **Electrolux**

SÉRIE ELCO 900

La Gamme Elco 900 suspendue résout en toute simplicité et sécurité les problèmes d'hygiène, de nettoyage et de fonctionnalité.
Installation très simple par accrochage extérieur au niveau de la mitre.
Les connexions électriques : hydrauliques et gaz sont préparées à l'intérieur de la gaine technique.
Composition à adapter à vos besoins en raison de la gamme très étendue des modules.

CARACTERISTIQUES :

Meilleure puissance dans la catégorie
Fabrication inox AISI 304
Plans de travail 20/10*
Indice de protection IP x 5
Finitions techniques au laser, absences de joints.

* 30/10 sur demande.





ROSINOX
Grandes Cuisines



ROYAL CHEF SUSPENDU

Le Fourneau ROSINOX ROYAL CHEF SUSPENDU allie la qualité légendaire du Royal Chef Modulaire aux contraintes des cuisines collectives modernes.

Le résultat est un appareil qui répond parfaitement aux exigences en matière d'hygiène, d'ergonomie et de performance.

Liste du matériel : Feux nus – plaque coup de feu – plaque électrique – foyer radiant – foyer à induction – grill fonte grill à pierres de lave – plaque à snacker – plancha – cuiseur à pâtes – friteuse – bac de salage – bain-marie sauteuse marmite basculante – sauteuse multifonctions à pression ou sans pression.



Les fourneaux suspendus



ROYAL CHEF « S »

Profondeur 900 mm

Gamme modulaire et suspendue, elle s'adapte à toutes les configurations de cuisine en restauration commerciale et collectivités.

Chaque module suspendu à 300 mm du sol avec coffret technique en partie basse. Peut être installé en position centrale ou adossée, sur socle ou structure porteuse. Dessus inox épaisseur 30/10ème.



Plaques vitrocéramiques radiantes et à induction



Planchas



Plaque coup de feu 40 dm² et 2 feux nus gaz



Royal Chef suspendu avec ensemble friturier haute performance et bac de filtration (énergie : gaz ou électrique)

Cuisson



L'UFCV a choisi les trois fabricants majeurs de Fourneaux Sur Mesures : CHARVET, MOLTENI, ROSINOX.

Vous pourrez créer ainsi avec le constructeur le Fourneau qui vous correspond le mieux, que ce soit en restauration gastronomique, en collectivité ou en Lycée Hôtelier.



Les fourneaux sur mesure



Cuisson Les mini-marmites, mini-sauteuses, planchas



MINI-MARMITES, MINI-SAUTEUSES

Construction acier inox 18/10, épaisseur 30/10ème. Cuve en acier inox 18/10, couvercle inox.



Code	Modèle	Capacité	Puissance	Tension	Dimensions
ROSSBM35	Mini – sauteuse à basculement manuel à levier	35L	10.5 kW	TRI 400V+N	800 x 790 x 1065 (avec table support comprise)
ROSMBM35	Mini – marmite à basculement manuel à levier	35dm ²	10.5 kW	TRI 400V+N	800 x 700 x 1140 (avec table support comprise)



Code	Modèle	Capacité	Puissance	Tension	Dimensions
CHAV02369	Mini – marmite de table à basculement à levier	25L	8kW	TRI 400V+N+T	700 x 480 x 585
CHAV01299	Mini – marmite mobile à basculement à manivelle	40L	12kW	TRI 400V+N+T	850 x 650 x 900 (avec table support comprise)
CHAV02373	Mini – sauteuse de table à basculement électrique	40L (29 dm ²)	6kW	TRI 400V+N+T	800 x 480 x 585
CHAV01300	Mini – sauteuse mobile à basculement manuelle	Env 40L (30dm ²)	9kW	TRI 400V+N+T	850 x 650 x 900 (avec table support comprise)



PLAQUES ARDOX

Les plaques de cuisson Metos Ardox S ont une surface de cuisson unique en inox chromé pouvant contenir deux, quatre ou six points de cuisson à 3,5 kW.

Comparée à celle des plaques traditionnelles en fonte, la surface chromée diminue le rayonnement calorifique de la surface de cuisson, baisse ainsi la température de la cuisine et économise l'énergie. La température de cuisson est réglable en continu pour chaque point de cuisson, on peut également contrôler la cuisson en déplaçant le récipient entre les différents points de cuisson différentes. Disponible sur piètement inox, placard ou four électrique.

Code	Points de cuisson	Dimensions	Puissance
METARDOX S2	2 x 3,5 kW	500 x 800 x 900	400 V 3 N 7,0 kW 20 A
METARDOX S4	4 x 3,5 kW	800 x 800 x 900	400V 3 N 14,0 kW 35 A
METARDOX S6	6 x 3,5 kW	1200 x 800 x 900	400V 3 N 21,0 kW 35 A

Le XL Concept



SAUTEUSE MARMITE XL CONCEPT

Capacité : de 70 L à 500 L

Version gaz ou électrique

Cuve cylindrique en inox 25/10 AISI 316L

Couvercle sur charnière avec amortisseur à gaz

Sécurité anti-basculement électrique

Remplissage automatique en eau chaude ou froide

Agitateur amovible en acier inox à vitesse variable et programmation des cycles de travail

Tableau de commande et programmation à touches sensibles, afficheurs digitaux





ROSINOX marmite multi-fonctions



ROSINOX détail relevage panier à pâtes

2 Fonctions : Sauteuse et marmite
 Profondeur de cuve 250 mm, capacité de 3 à 12 bacs GN 1/1 suivant les modèles.
 Doseur d'énergie pour le réglage séquentiel de la chauffe.
 Remplissage d'eau avec bec orientable et commandes sensibles
 (Compteur volumétrique en option)

SAUTEUSES-MARMITES BASCULANTES MULTIFONCTIONS SANS PRESSION

Cuve rectangulaire

Code	Modèle	Énergie	Puiss.	Dimension de la cuve	Capacité	Dimensions L x P x H mm
ROSRX39183635	SMB 60 G MULTI	Gaz	29 kW	60 dm ²	150 litres	1700 x 900 x 900
ROSRX39182624	SMB 80 G MULTI	Gaz	38 kW	80 dm ²	200 litres	2000 x 900 x 900
ROSRX39182613	SMB 60 E MULTI	Électrique	21,6 kW	60 dm ²	150 litres	1700 x 900 x 900
ROSRX39147796	SMB 80 E MULTI	Électrique	28 kW	80 dm ²	200 litres	2000 x 900 x 900



ROSINOX détail racleur

Le seul appareil du marché en axe rectangulaire équipé d'un racleur mélangeur (Brevet ROSINOX)

SAUTEUSES-MARMITES BASCULANTES MULTIFONCTIONS À PRESSION

Cuve rectangulaire

Code	Modèle	Énergie	Puiss.	Dimension de la cuve	Capacité	Dimensions L x P x H mm
ROSRX39183279	SMB 60 G MULTI P	Gaz	29 kW	60 dm ²	150 litres	1700 x 900 x 900
ROSRX39147822	SMB 80 G MULTI P	Gaz	38 kW	80 dm ²	200 litres	2000 x 900 x 900
ROSRX39182602	SMB 60 E MULTI P	Électrique	21,6 kW	60 dm ²	150 litres	1700 x 900 x 900
ROSRX39147749	SMB 80 E MULTI P	Électrique	28 kW	80 dm ²	200 litres	2000 x 900 x 900



ROSINOX détail douchette

marmites multifonctions

metos
kitchen intelligence®



MARMITES MULTIFONCTIONS

- Montée en température ultra rapide
- Première marmite multifonctions programmable double enveloppe vapeur
- Cuisson contrôlable au degré près à coeur du produit
- Système anti-gratinage
- Système 112 énergie automatique réduisant la consommation d'énergie de moitié
- Cuve arrondie en AISI 316 résistant aux acides et facile à nettoyer
- Couvercle sécurisé, pivotant et amovible
- Brasseur puissant IS à 140 tours/minute
- Outil polyvalent pour préparations chaudes ou froides
- Tableau de commandes clair et facile d'utilisation avec bouton unique de réglage



Code	Marmite multifonction (avec brasseur M)	Puissance	Capacité	Dimensions L x P x H mm
ME4212091	Proveno 300EM	49,5 kW 80A	300 litres	1550 x 1160 x 900/1170*
ME42 12084	Proveno 200EM	35,5 kW 63A	200 litres	1350 x 920 x 900/1170*
MET4211838	Proveno 150EM	25,5 kW 50A	150 litres	1350 x 920 x 900/1170*
MET4211806	Proveno 100EM	20,75 kW 35A	100 litres	1144 x 690 x 900/1170*
MET4211789	Proveno 80EM	20,75 kW 35A	80 litres	1144 x 690 x 900/1170*
MET4211771	Proveno 60EM	16,75 kW 35A	60 litres	1037 x 620 x 900/1170*
MET4211757	Proveno 40EM	12,75 kW 25A	40 litres	1037 x 620 x 900/1170*

Hauteur de la marmite/hauteur du pilier

MARMITE BASCULANTE À AGITATEUR

Capacité : de 70L à 500L
Version gaz ou électrique

- Cuve cylindrique en inox 25/10 AISI 316L
- Couvercle sur charnière avec amortisseur à gaz
- Sécurité anti-basculement électrique
- Remplissage automatique en eau chaude ou froide
- Agitateur amovible en acier inox à vitesse variable et programmation des cycles de travail
- Tableau de commande et programmation à touches sensibles, afficheurs digitaux



Cuisson Les marmites multifonctions Enodis



Enodis



MULTI TRIPLE ENVELOPPE

Marmite de cuisson électrique ou vapeur*

Descriptif :

Capacité de 20 à 400 litres

Basculement par vérin électrique

Régulation en standard Autotemp 31 avec niveau d'eau automatique

et réglage digital de la température et du temps, compteur d'eau automatique,

coupure extérieure de puissance

Régulation en option Autotemp 51 incluant en plus la programmation de séquences

Possibilité de refroidissement en eau perdue. Rejet d'eau froide commandé par la régulation

Couvercle en ABS bleu articulé

Option : vanne de vidange à boisseau ou vanne SMS ou ISO

Accessoires : grille d'égouttage, paniers de cuisson, jauge graduée, douchette avec mélangeur



Autotemp 51 (en option)

Sonde de temp. vapeur

Compteur d'eau

Minuterie

Basculement de cuve

Code	Volume utile / total	Puiss. élec.	Débit vapeur	Dimensions
ENOMulti150	150 / 159	30	64	1452 x 950 x 800
ENOMulti200	200 / 222	30	78	1502 x 950 x 900
ENOMulti250	250 / 278	45	91	1600 x 960 x 900
ENOMulti300	300 / 333	45	102	1700 x 1060 x 900
ENOMulti400	400 / 447	60	126	1800 x 1160 x 900

*Préciser à la commande



MULTI MIX TRIPLE ENVELOPPE AVEC BRASSEUR

Marmite de cuisson électrique ou vapeur*. Capacité de 40 à 400 litres

Descriptif :

Capacité de 20 à 400 litres

Basculement par vérin électrique à 600 mm du sol

Régulation en standard Autotemp 31 avec niveau d'eau automatique

et réglage digital de la température et du temps, compteur d'eau automatique,

coupure extérieure de puissance

Couvercle en ABS bleu articulé

Option : vanne de vidange à boisseau ou vanne SMS ou ISO système de refroidissement

Régulation en option Autotemp 51 incluant en plus de la régulation Autotemp 31 une sonde

de température extérieure et programmes de cuisson mémorisables.

Possibilité de refroidissement en eau du réseau perdue ou circuit d'eau glacée.

Rejet d'eau froide commandé par la régulation.

Accessoires : grille d'égouttage, paniers de cuisson, jauge graduée, douchette avec mélangeur

Code	Volume utile / total	Puiss. élec.	Débit vapeur	Dimensions
MultiMix150	150 / 159	30	64	1452 x 950 x 800
MultiMix200	200 / 222	30	78	1502 x 950 x 900
MultiMix250	250 / 278	45	91	1600 x 960 x 900
MultiMix300	300 / 333	45	102	1700 x 1060 x 900
MultiMix400	400 / 447	60	128	1800 x 1160 x 900

*Préciser à la commande



Autotemp 55 (en option)

Sonde de temp.vapeur

Sonde de temp.produit

Brasseur

Compteur d'eau

Minuterie

Basculement de cuve

Les braisières Therma



BRAISIÈRE PRESSION

Les braisières sont des appareils d'une grande polyvalence permettant les cuissons en mode "sauteuse", "sauteuse pression" et "marmite". Ces braisières permettent de braiser, rôtir, étuver, cuire à la vapeur, pocher et régénérer les aliments tout en préservant leurs vitamines, leurs couleurs, leurs volumes, leurs qualités gustatives, nutritionnelles et organoleptiques.

La braisière basculante à pression gaz est le résultat de la R&D entreprise par THERMA dans le cadre du développement de nouveaux produits. Cette braisière correspond de manière optimale aux besoins actuels du marché. Cette gamme fonctionnelle et ergonomique se compose de 2 modèles de type central sur pieds Type JET Cuve basculante, Type UEN. Cuve fixe. Possibilité d'appareil suspendu en gamme UET.

COMMANDE ÉLECTROMÉCANIQUE DE PRÉCISION PAR MICRO-PROCESSEUR

Brûleur rampe à induction d'air atmosphérique composé d'un venturi alimentant 7 rampes. Construit entièrement en acier inox 15, 20 ou 30/10ème avec isolation intégrale. Cuve emboutie GN en acier inox AISI 316 Ti 30/10ème avec angles arrondis et basculement à vitesse variable 90°. Commande de basculement de la cuve. Contrôle des températures en mode sauteuse grâce à la régulation électronique "supertherm". Protection pi Horloge, pré-sélection et affichage numérique.

Code	Modèle	Dimensions de la cuve L x P x H mm	Voltage	Puiss. élec.	Puiss. gaz	Poids kg	Pression bar		Capacité utile de la cuve	Température de travail		Dimensions L x P x H mm
							Min	Max		C Min	C Max	
ELE581957	VENO8OES	230 x 550 x 680	400 V	12 kW	1	200	2	6	67 litres	50	250	800 x 1000 x 900
ELE581963	VEN1 10ES	290x 550 x 680	400 V	12 kW	1	200	2	6	94 litres	50	250	800 x 1000 x 900
ELE581969	VEN12SES	230 x 550 x 1050	400 V	18,1 kW	1	280	2	6	104 litres	50	250	800 x 1400 x 900
ELE581975	VEN17OES	290 x 550 x 1050	400 V	18 kW	1	310	2	6	145 litres	50	250	800 x 1400 x 900
ELE595543	VETO9OGS	290 x 550 x 680	230 V	0,2 kW	18 kW	240	2	6	90 litres	50	250	800 x 1200 x 900
ELE595544	VETO9OGW	290 x 550 x 680	230 V	0,2 kW	18 kW	240	2	6	90 litres	50	250	400 x 1200 x 900
ELE595547	VET15OGS	290 x 550 x 980	230 V	0,2 kW	29 kW	340	2	6	100 litres	50	250	800 x 1600 x 900
ELE595548	VET1 50GW	290 x 550 x 980	230 V	0,2 kW	29 kW	340	2	6	100 litres	50	250	400 x 1600 x 900



VarioCooking Center®



MARMITE, SAUTEUSE, FRITEUSE... EN UN SEUL APPAREIL ET 50 % PLUS RAPIDE

Montées et descentes en température instantanées, cuissons ultra-rapides, plus d'accrochage et nettoyage aisé entre deux productions, le VarioCooking Center® vous soulage dans votre travail au quotidien. VarioCooking Control® - l'intelligence embarquée - surveille automatiquement le déroulement des process de cuisson et prévient le chef lorsqu'il faut intervenir sur la cuisson. Les tâches routinières, telles que les remplissages ou vidanges de cuves ou les surveillances des cuissons deviennent superflues. Les chefs sont enfin libérés de leurs appareils de cuisson.



Remplace une sauteuse



Remplace une marmite



Remplace une friteuse



Le Vario Cooking Center



- Centre de cuisson pour cuisiner les grosses pièces de viande, les pièces, les oeufs, le poisson, les produits laitiers, les garnitures.
- Mode VCC Control à 6 modes de cuisson qui permet de reconnaître la nature des aliments, leur taille, ainsi que la charge. Les temps des températures sont calculés automatiquement et ajustés en permanence. Le temps de cuisson restant est affiché.
- Mode Manuel à 3 modes de cuisson pour cuire en bain, cuire par contact ou frire, séparément, successivement ou simultanément
- Température réglable de 30 à 250°C
- Process de cuisson régulé par microprocesseur
- Sécurité contre les surchauffes
- Montées et descentes en températures instantanées
- Cuissons ultra-rapides
- Descente et relevage automatique des paniers de cuisson
- Tableau de commande digital permettant tous les modes de cuissons
- Prise de courant intégrée
- Douchette à enrouleur automatique et jet réglable
- Basculement de cuve électrique
- Sonde de température à cœur 6 points de mesure
- Remplissage automatique de la cuve en eau
- Vidange de cuve avec écoulement intégré
- Cuve de cuisson hygiénique à angles rayonnés
- Enregistrement automatique des données HACCP et édition via port USB
- Démarrage de cuisson différé, date et heure réglables

Plaque vitrocéramique, Caissons de rangement avec ou sans porte : en Option

Code	Capacité	Energie	Puissance	Dimensions (L X P X H)
FRIVCC 112	2 x 14L (2 x 11 dm ²)	ELECTRIQUE	17 kW	1200 x 770 x 110
FRIVCC 112*	2 x 14L (2 x 11 dm ²)	ELECTRIQUE	17 kW	1200 x 770 x 110
FRIVCC 211	100L (42 dm ²)	ELECTRIQUE	30 kW	1157 x 914 x 1100
FRIVCC 211*	100L (42 dm ²)	ELECTRIQUE	30 kW	1157 x 914 x 1100
FRIVCC 311	150L (65 dm ²)	ELECTRIQUE	45 kW	1535 x 914 x 1100
FRIVCC 311*	150L (65 dm ²)	ELECTRIQUE	45 kW	1535 x 914 x 1100

* Cuisson pression sur les modèles « + » uniquement



FRITEUSE

Cuve inox avec panache, zone froide et indicateur de niveau d'huile
 Robinet de vidange dessous avec seau et filtre ou robinet à boisseau
 et poignée rabattable en façade - Couvercle inox
 Panier en film étamé avec poignée isolante
 Thermostat de réglage
 Chauffage gaz par brûleur torche dans tuyères immergées
 avec veilleuse et sécurité par thermocouple
 Chauffage électrique par faisceau de résistances immergées
 avec sécurités et voyant



Code	Capacité / Production	Puissance		Dimensions L x P x H mm
CHAV02705	7L - 18kg/h	ELEC	8kW	425 x 900 x 900
CHAV02451	2x7L - 18kg/h	ELEC	2x8 kW	425 x 900 x 900
CHAV02209	9L - 20kg/h	ELEC	9kW	425 x 900 x 900
CHAV01512	14L-22kg/h	ELEC	12 kW	425 x 900 x 900
CHAV02291	16L - 25kg/h	GAZ	16 kW	425 x 900 x 900
CHAV01511	28L-60kg/h	GAZ	27 kW	425 x 900 x 900

Autres profondeurs disponibles : 800 mm et 1000 mm
 (suivant modèles : nous consulter)
 Relevage automatique des paniers en option.



FRITEUSE

Dessus inox 30/10ème
 Couvercle amovible avec 1 panier
 Gaz : 3 brûleurs de type torche.
 Commandes par bloc de régulation à sécurité
 Allumage électrique
 Régulation électronique à commandes sensibles
 Fonction dégivrage



FRITEUSES HAUTE PERFORMANCE GAZ

Code	Production	Puissance	Dimensions L x P x H mm
ROSFR18GHP	30 kg frites surgelées/heure	17,5 kW	400 x 900 x 900
ROSFR 25GHP	60 kg frites surgelées/heure	30 kW	400 x 900 x 900

FRITEUSES HAUTE PERFORMANCE ÉLECTRIQUES

Code	Production	Puissance	Dimensions L x P x H mm
ROSFR15EHP	30 kg frites surgelées/heure	14 kW	400 x 900 x 900
ROSFR30EHP	60 kg frites surgelées/heure	28 kW	400 x 900 x 900
ROSFR30EHPPYRO	60 kg frites surgelées/heure	28 kW	400 x 900 x 900

Les friteuses haut rendement



FRITEUSE MODÈLES FRYMASTER

Grande zone froide
Construction tout inox
Relevage automatique et filtration en option (suivant modèles) :
nous consulter

FRITEUSE GA

Tableau de commande mécanique
Couvercle inox
Brûleur en fonte

Code	Capacité	Puissance	Production	Dimensions mm L x P x H
ENOSR42GSC	20-25 L	30.8 kW	30kg/h	394 x 743 x 1143
ENOSR52GSC	20-28 L	35.2 kW	35kg/h	394 x 743 x 1143
ENOSR62GSC	34-42 L	44.0 kW	45kg/h	508 x 902 x 1143



FRITEUSES ÉLECTRIQUES

Contrôleur digital
Régulation électronique au °C près
Résistances plates relevables par système rotatif pour faciliter le nettoyage de la cuve
Possibilité d'une cuve, de 2 demi cuves ou de 1 cuve et demi

Modèle 1 cuve	Modèle 2 cuves	Puissance kW par cuve	Capacité / litres par cuve	Production kg/h par cuve	Dimensions mm L x P x H
ENORE14 SC	ENO RE 14-2 SC	14 ou 7x2	22 ou 12x2	35 ou 18x2	400 x 800 x 850
ENO 1 cuve 1/2	ENO RE 14-7 SC	14+7	22+11	50 pour 1 1/2	600 x 800 x 850
ENORE17SC	ENO RE17-25C	17 ou 8,5x2	22 ou 12x2	40 ou 20x2	400 x 800 x 850
ENO RE 22 SC	ENO RE 22-2 SC	22 ou 11x2	22 ou 12x2	50 ou 25x2	400 x 800 x 850

FRITEUSES GAZ À CHAUFFE DIRECTE PAR RÉFLECTEUR CÉRAMIQUE OU À CHAUFFE INDIRECTE PAR DIFFUSEUR CÉRAMIQUE INFRAROUGE

Brûleur à infrarouge
Cuve inox ouverte
Position de la sonde au milieu de la cuve et du bain d'huile
Suivant modèles :
Allumage électrique ou électronique
Contrôleur manuel ou digital

Modèle 1 cuve	Modèle 2 cuves	Puissance gaz par cuve	Capacité / litre par cuve	Production kg/h par cuve	Dimensions mm L x P x H
ENOMJ35GSC	-	24	17-22	35	410 x 715 x 895
ENOMJ45ESC	ENOMJ45-2ESC	28,5 ou 15x2	22 ou 12x2	45	400 x 800 x 850
ENOMJCFE	-	35	33	60/70	530 x 1020 x 850
ENOH55 SC*	-	21	20/25	55 à 60	400 x 800 x 850
ENO H552SC*	-	10,5x2	10/12x2	55 à 60	400 x 870 x 850

Possibilité d'une cuve ou de 2 demi-cuves



Cuisson Les fours à vapeur, cuiseurs



CUISEUR VAPEUR PRESSION ROSINOX

Appareil à triple action : sans pression, basse pression, haute pression qui permet de s'adapter à la production des cuisines centrales et également la restauration traditionnelle ou encore en traiteur.
Chauffage électrique ou gaz, 3 modèles
1 Compartiment 3 Niveaux GN 1/1 – 70 litres
2 Compartiments 2 X 3 Niveaux GN 1/1 – 2 X 70 litres
2 Compartiments 2 X 8 Niveaux GN 1/1 – 2 X 160 litres



Code	Capacité	Chambre	Fonctions	Capacité bac 1/1 prof 65	Energie	Puissance	Dimensions L x P x H mm
ROSC70E1	70 litres	1	HP / BP / SP	3	élec	27 kW	655 x 930 x 1760
ROSC70G1	70 litres	1	HP / BP / SP	3	gaz	27 kW	655 x 930 x 1760
ROS2C70E2	2 x 70 litres	2	HP / BP / SP	2 x 3	élec	2 x 27 kW	825 x 100 x 1865
ROS2C70G2	2 x 70 litres	2	HP / BP / SP	2 x 3	gaz	2 x 27 kW	1170 x 100 x 1865
ROS2C160E2	2 x 160 litres	2	BP / SP	2 x 8	élec	2 x 27 kW	1170 x 100 x 1980
ROS2C160G2	2 x 160 litres	2	BP / SP	2 x 8	gaz	2 x 27 kW	1170 x 100 x 1980



CUISEUR VAPEUR PRESSION METOS

1 ou 2 compartiments 4 ou 8 GN 1/1 prof 65
Cuisson rapide avec / sans pression : 0 à 1 bar
Générateur de vapeur intégré
Hauteur ergonomique
Verrouillage porte facile et sécurisé
Douchette de série
Entretien aisé



Code	Cuiseur vapeur	Capacité	Puissance	Dimensions L x P x H mm
MET3472322	Futura SE 14	4 x GN 1/1 - 65 mm	24 Kw 400 V TRI + N	720 x 795 x 1430
MET3460871	Futura SE 24	8 x GN 1/1 - 65 mm	36 Kw 400 V TRI + N	1200 x 795 x 1430

Les fours mixtes



Construction tout inox 18/10 Aisi 304 sauf turbine, voute et sole (AISI 316 L)
 Degré de protection IP X 5, espace entre niveaux 72 mm
 Génération de vapeur instantanée à injection directe (Système breveté)
 SCS Contrôle actif de l'environnement de cuisson (Système breveté)
 Ours semi-automatique, turbine à rotation alternée
 Tableau de commande à manette unique
 3 Programmes de cuisson modifiables dont 3 phases/programme
 Sortie HACCP pour impression des données de cuisson
 Cycle de nettoyage automatique simplifiée SC2
 Énergie gaz ou électrique ; kit de superposition disponible.



Code	Modèle	Énergie	Puissance	Tension	Dimensions
NOVFM611E2	Four mixte 6 niveaux GN 1/1 électrique	Électrique	9,2 kW	400V 3 Ph+N	976 x 770 x 825
NOVFM611G2	Four mixte 6 niveaux GN 1/1 gaz	Gaz	12 kW	230 1 Ph+N	976 x 770 x 980
NOVFM1011E2	Four mixte 10 Niveaux GN 1/1 Électrique	Électrique	17 kW	400V 3 Ph+N	976 x 770 x 1040
NOVFM1011G2	Four mixte 10 Niveaux GN 1/1 Gaz	Gaz	18 kW	230 1 Ph+N	976 x 770 x 1195
NOVFM2011E2	Four mixte 20 Niveaux GN 1/1 Électrique	Électrique	34 kW	400V 3 Ph+N	976 x 770 x 1835
NOVFM2011G2	Four mixte 20 Niveaux GN 1/1 Gaz	Gaz	32 kW	230 1 Ph+N	976 x 770 x 1997
NOVFM2021E2	Four mixte 20 Niveaux GN 2/1 Électrique	Électrique	49 kW	400V 3 Ph+N	1220 x 950 x 1940
NOVFM 2021G2	Four mixte 20 Niveaux GN 2/1 Gaz	Gaz	48 kW	230 1 Ph+N	1220 x 950 x 2140



FOURS MIXTES COMBIMASTER

Caractéristiques :

Four mixte gaz ou électrique

Sonde de température à cœur 6 points

Temps de cuisson piloté par timer (0 à 24 h) ou par sonde à cœur

Programme de nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson

Dimensions permettant une hauteur de chargement maximum à 1.60 m

5 modes de cuisson :

- Cuisson vapeur à 100° C
- Cuisson vapeur basse température : température réglable de 30 à 99° C
- Cuisson air chaud de 30 à 300° C
- Cuisson mixte de 30 à 300° C
- Finishing (remise en température sans dessèchement ou sur cuisson)

Options disponibles : douchette, ferrage à gauche, protection tableaux, platerie, table de soubassement, hotte d'aspiration autonome à condensation sans raccordement extérieur.



Code	Capacité	Energie	Puiss.	Poids	Dimensions L x P x H mm
FRICM61E	6 x GN 1/1	Elect.	10 kW	99 kg	847 x 771 x 757
FRICM61G	6 x GN 1/1	Gaz	12 kW	121 kg	847 x 771 x 757
FRICM62E	6 x GN 2/1, 12 x GN 1/1	Elect.	20 kW	133 kg	1069 x 971 x 757
FRICM62G	6 x GN 2/1, 12 x GN 1/1	Gaz	23 kW	158 kg	1069 x 971 x 757
FRICM101E	10 x GN 1/1	Elect.	19 kW	125 kg	847 x 771 x 1017
FRICM101G	10 x GN 1/1	Gaz	23 kW	148 kg	847 x 771 x 1017
FRICM102E	10 x GN 2/1, 20 x GN 1/1	Elect.	36 kW	180 kg	1069 x 971 x 1017
FRICM102G	10 x GN 2/1, 20 x GN 1/1	Gaz	34 kW	121 kg	1069 x 971 x 1017
FRICM201E	20 x GN 1/1	Elect.	36 kW	251 kg	879 x 791 x 1782
FRICM201G	20 x GN 1/1	Gaz	46 kW	261 kg	879 x 791 x 1782
FRICM202E	20 x GN 2/1, 40 x GN 1/1	Elect.	60 kW	326 kg	1084 x 996 x 1782
FRICM202G	20 x GN 2/1, 40 x GN 1/1	Gaz	67 kW	370 kg	1084 x 996 x 1782

Les fours mixtes



FOURS MIXTES SELF-COOKING CENTER

SÉLECTIONNEZ LE PRODUIT À CUIRE. CHOISISSEZ LE RÉSULTAT DÉSIRÉ, C'EST TOUT !

Caractéristiques :

Four mixte gaz ou électrique

Sonde de température à cœur 6 points

Temps de cuisson piloté par timer (0 à 24 h) ou par sonde avec calcul de correction et indicateur de mauvais piquage

Système de nettoyage automatique de l'enceinte de cuisson avec choix de 6 niveaux selon salissure

Douche à jet variable avec enrouleur automatique intégré

Fonction HACCP avec stockage de la traçabilité des cuissons sur 7 jours. Edition via port USB

Concept « 2 fours en 1 » : Fonctionnement mixte traditionnel ou Selfcooking

Reconnaissance des exigences spécifiques au produit, la taille des aliments et la charge enfournée

Le temps de cuisson, la température et le climat idéal sont ajustés continuellement jusqu'à obtention du résultat désiré.



SelfCooking Control à 7 modes de cuisson :

- Grosses pièces de viandes
- Cuissons minutes
- Volailles
- Poissons
- Produits à base de pâte
- Garnitures
- Remise en température : « Finishing »

Four mixte avec mesure précise et régulation permanente de l'humidité :

- Chaleur combinée entre 30 et 300°C. Humidité réglable de 0 à 100 %
- Chaleur humide entre 30 à 130°C. Humidité fixée à 100 %
- Chaleur sèche entre 30 à 300°C. Humidité réglable de 0 à 100 %
- Humidificateur manuel utilisable de 30 à 260°C et programmable
- Ventilation à 6 vitesses, fonction cool-down de descente en température de la cellule
- Temps de cuisson piloté par timer ou par sonde avec calcul de correction et indicateur de mauvais piquage



Code	Capacité	Energie	Puiss.	Poids	Dimensions L x P x H mm
FRISCC61E	6 x GN 1/1	Elect.	10 kW	99 kg	847 x 771 x 757
FRISCC61G	6 x GN 1/1	Gaz	12 kW	121 kg	847 x 771 x 757
FRISCC62E	6 x GN 2/1, 12 x GN 1/1	Elect.	21 kW	133 kg	1069 x 971 x 757
FRISCC62G	6 x GN 2/1, 12 x GN 1/1	Gaz	23 kW	158 kg	1069 x 971 x 757
FRISCC101E	10 x GN 1/1	Elect.	19 kW	125 kg	847 x 771 x 1017
FRISCC101G	10 x GN 1/1	Gaz	23 kW	148 kg	847 x 771 x 1017
FRISCC102E	10 x GN 2/1, 20 x GN 1/1	Elect.	37 kW	180 kg	1069 x 971 x 1017
FRISCC102G	10 x GN 2/1, 20 x GN 1/1	Gaz	34 kW	121 kg	1069 x 971 x 1017
FRISCC201E	20 x GN 1/1	Elect.	37 kW	251 kg	879 x 791 x 1782
FRISCC201G	20 x GN 1/1	Gaz	46 kW	261 kg	879 x 791 x 1782
FRISCC202E	20 x GN 2/1, 40 x GN 1/1	Elect.	62 kW	326 kg	1084 x 996 x 1782
FRISCC202G	20 x GN 2/1, 40 x GN 1/1	Gaz	67 kW	370 kg	1084 x 996 x 1782



FOURS MIXTES

Construction acier inox.
 4 modes de cuisson : VAPEUR – AIR MIXTE
 AIR PULSE – REMISE EN TEMPÉRATURE
 Système clos qui gère automatiquement l'humidité.
 Déshumidification instantanée et complète de l'enceinte.
 Fonction livre de cuisson avec recettes préprogrammées.
 Mode cuisson de nuit avec pilotage par prise
 de température à cœur.
 Porte escamotable : permet de faire coulisser la porte
 sur le montant droit du four (sauf modèle MINI OES 6.06)
 Egalement disponibles en 600 x 400 : nous consulter.

Equipements de série ou optionnels suivant modèles :

- Sonde de température à cœur multipoints
- Vitesse réduite du ventilateur pour la cuisson des produits délicats
- Programme de nettoyage automatique...



FOURS MIXTES À INJECTION DIRECTE DE VAPEUR : SÉRIE OS

OES (version électrique) et OGS (version GAZ)

Code	Modèle	Nombre assiettes	Modèle	Puissance	Dimensions mm L x P x H
ENOMINIOES6.06	6 GN2/3	-	De table	E : 3 kW	517 x 599 x 810
ENOOES/OGS6.10	7 GN1/1	20	De table	E : 11.4 kW - G : 12 kW	932 x 805 x 852
ENOOES/OGS6.20	14 GN1/1 ou 7 GN2/1	42	De table	E : 19.8 kW - G : 20 kW	1217 x 1027 x 895
ENOOES/OGS10.10	11 GN1/1	32	De table	E : 19.8 kW - G : 35 kW	932 x 805 x 1120
ENOOES/OGS10.20	22 GN1/1 ou 11 GN2/1	63	De table	E : 34.3 kW - G : 40 kW	1217 x 1027 x 1120
ENOOES/OGS12.20	24 GN1/1 ou 12 GN2/1	59 ou 74	Sur pieds*	E : 34.3 kW - G : 40 kW	1232 x 1055 x 1416
ENOOES/OGS20.10	20 GN1/1	50 ou 61	Sur pieds*	E : 39.6 kW - G : 40 kW	947 x 855 x 1952
ENOOES/OGS20.20	40 GN1/1 ou 20 GN2/1	98 ou 122	Sur pieds*	E : 68.4 kW - G : 70 kW	1232 x 1055 x 1952

FOURS MIXTES AVEC GÉNÉRATEUR DE VAPEUR : SÉRIE OB

OEB (version électrique) et OGB (version GAZ)

Code	Modèle	Nombre assiettes	Modèle	Puissance	Dimensions mm L x P x H
ENOOEB/OGB6.10	7 GN1/1	20	De table	E : 11.5 kW - G : 12 kW	932 x 805 x 852
ENOOEB/OGB6.20	14 GN1/1 ou 7 GN2/1	42	De table	E : 19.9 kW - G : 20 kW	1217 x 1027 x 895
ENOOEB/OGB10.10	11 GN1/1	32	De table	E : 19.9 kW - G : 20 kW	932 x 805 x 1120
ENOOEB/OGB10.20	22 GN1/1 ou 11 GN2/1	63	De table	E : 34.4 kW - G : 35 kW	1217 x 1027 x 1120
ENOOEB/OGB12.20	24 GN1/1 ou 12 GN2/1	59 ou 74	Sur pieds*	E : 34.4 kW - G : 40 kW	1232 x 1055 x 1416
ENOOEB/OGB20.10	20 GN1/1	50 ou 61	Sur pieds*	E : 39.7 kW - G : 40 kW	947 x 855 x 1952
ENOOEB/OGB20.20	40 GN1/1 ou 20 GN2/1	98 ou 122	Sur pieds*	E : 68.6 kW - G : 70 kW	1232 x 1055 x 1952

*chariot fourni

Les fours mixtes

Electrolux

FOURS MIXTES

Construction inox 18/10
 Chauffage électrique ou gaz
 Gamme de 6 niveaux GN 1/1 à 20 niveaux GN 2/1
 Production de vapeur par chaudière
 Tableau de commande manuel
 Régulation électronique
 Sonde à cœur 6 points
 Contrôle d'humidité permanente
 Cycle de cuisson : Régénération, Vapeur basse température,
 Air pulsé, Mode air pulsé / Vapeur
 Cycle semi-automatique de nettoyage de la chambre de cuisson
 Equipé avec cadre de cuisson inférieur
 Possibilité d'inversion de porte



Code	Modèle	Energie	Vapeur	Puissance en kW	Voltage	Dimensions L x P x H en mm
ELE260777	6 x GN 1/1	Gaz	Chaudière	18	230 V - 1 - N	860 x 756 x 710
ELE260761	6 x GN 1/1	Elec.	Chaudière	9.5	400 V - 3 - N	860 x 756 x 710
ELE260762	10 x GN 1/1	Gaz	Chaudière	38	230 V - 1 - N	890 x 900 x 970
ELE260763	10 x GN 1/1	Elec.	Chaudière	17.3	400 V - 3 - N	890 x 900 x 970
ELE260764	10 x GN 1/1	Gaz	Chaudière	52	230 V - 1 - N	890 x 1215 x 970
ELE260765	10 x GN 1/1	Elec.	Chaudière	24.5	400 V - 3 - N	890 x 1215 x 970
ELE260766	20 x GN 1/1	Gaz	Chaudière	60	230 V - 1 - N	890 x 913 x 1748
ELE260767	20 x GN 1/1	Elec.	Chaudière	34.5	400 V - 3 - N	890 x 913 x 1748
ELE260768	20 x GN 1/1	Gaz	Chaudière	106	400 V - 3 - N	890 x 1228 x 1748
ELE260769	20 x GN 1/1	Elec.	Chaudière	48.9	400 V - 3 - N	890 x 1228 x 1748

Options disponibles : Filtre à graisse, châssis support, douchette, système de nettoyage automatique, hotte aspirante. Liste des accessoires sur simple demande





Four à convection, cuisson à air pulsé
 Montée rapide de la température de cuisson
 Porte réversible sur demande
 Sortie de buées dirigeable
 Producteur de vapeur par injection d'eau directement en turbine
 Coupe-tirage à la sortie du conduit de combustion



FOUR KWIK-CO ÉLECTRIQUE

Caractéristiques techniques

FOUR	Kw	Kcal/h	Phases	V	A	Hz	Volume dm3
SALK-4+H SALK-5+H SALK-4+H BASIC SALK-5+H BASIC	6	5200	3N~	230/400	15.5/9	50/60	96
SALKX-4+H SALKX-5+H	7.5	6300	3N~	230/400	18.5/10.5	50/60	121
SALKL-5+H	9	6300	3N~	230/400	18.5/10.5	50/60	184
SALKX-9+H SALKX-10+H	14.5	12600	3N~	230/400	36.5/21	50/60	222 282
SALKL-9+H SALKL-10+H	17.5	12600	3N~	230/400	36.5/21	50/60	298 342

salva

FOUR SIROCCO

La gamme des SIROCCO EVOLUTION est conçue sous 5 principes :
 Qualité de cuisson
 Robustesse et fiabilité
 Versatilité
 Facilité
 Économie



Modèles :

SK : Pour plaques 60 x 40, 66 x 46, 75 x 45, 80 x 40, 80 x 46

SR : Pour plaques 80 x 60

SP : Pour plaques 90 x 65, 92 x 66, 100 x 80, 110 x 65

salva

FOUR	Kw	Kcal/h	Phases	V	A	Hz	Volume dm3	Capacité plaques max	Dimensions L x H x P en m	D en mm	Poids en kg
SALSK-21-E SALSK-22-E SALSK-23-E	42.5	36.700	3N~	230 400	107 62	50	590 609	14-16-18-20 80x40 / 80x46 / 75x45 70x50 / 60 x40 / 66x46	1.665 x 2.197 x 1.405 1.275 x 2.197 x 1.705 1.275 x 2.197 x 1.705	800	1300
SALSK-21-C SALSK-22-C SALSK-23-C	0.5	-	3N~	230/400	2.5/1.5	50	590 609	14-16-18-20 80x40 / 80x46 / 75x45 70x50 / 60 x40 / 66x46	1.665 x 2.192 x 1.405 1.275 x 2.192 x 1.705 1.275 x 2.192 x 1.705		
SALSR-21-E SALSR-22-E SALSR-23-E	57	49.250	3N~	230 400	144 83	50	882	14-16-18-20 (80x60)	2.022,5 x 2.197 x 1.640 1.582 x 2.197 x 2.031 1.582 x 2.197 x 2.031	960	1650
SALSR-21-C SALSR-22-C SALSR-23-C	1	-	3N~	230/400	3.5/2	50	882	14-16-18-20 (80x60)	2.022,5 x 2.192 x 1.640 1.617 x 2.192 x 2.031 1.617 x 2.192 x 2.031		
SALSP-21-E SALSP-22-E SALSP-23-E	78	67.400	3N~	230 400	197 113	50	1280	14-16-18-20 (100x80)	2.258 x 2.197 x 1.927 1.760 x 2.197 x 2.250 1.760 x 2.197 x 2.250	1.110 1.107,5 1.107,5	1750
SALSP-21-C SALSP-22-C SALSP-23-C	1	-	3N~	230/400	3.5/2	50	1280	14-16-18-20 (100x80)	2.258 x 2.197 x 1.927 1.760 x 2.197 x 2.250 1.760 x 2.197 x 2.250	1.110 1.107,5 1.107,5	

fours à pizza



FOUR AMALFI 2-B SUR ÉTUVE

Le four AMALFI HI-TECH est modulaire par sa conception

Possibilité de composer son four avec 1, 2 ou 3 chambres superposées

Four posé sur étuve ou support équipé de roulettes

Porte du four vitrée

Construction robuste en inox Aisi 304

Système d'évacuation des buées (oura)

Montée en température à 350°C en 1h20

Étuves 2 portes battantes (1,5 kW – 230 V mono) ou supports disponibles en option

Chambre de cuisson seule (sans base ni dessus) disponible sur demande pour ajout sur four existant

Disponible en versions 1,2 ou 3 chambres de cuisson et en 3 dimensions, pour une production de 90 à 405 pizzas (Ø 30 cm) par h

Moufle entièrement en pierre réfractaire

Thermostat électronique séparé pour la voûte et la sole

Interrupteur général et thermostat de sécurité supplémentaire

Chauffage par résistance-ressort incorporée dans la pierre de la voûte et de la sole

FOUR	Débit horaire / chambre (pizza Ø 30 cm)	Capacité chambre de cuisson	Dim. Intérieures L x P x H en mm Chambre de cuisson	Puis. raccordée (kW) Consommation moyen/h (kWh)/Tension	Dimensions L x P x H en mm
EBE Amalfi A	90	6 pizzas Ø 30 ou 2 pizzas Ø 45 ou 2 plaques 600 x 400	650 x 950 x 180	7.1 3.6 400 V (tri + N)	Chambre 1020 x 1420 x 400 Dessus 1020 x 1650 x 150 Base 1020 x 1420 x 100
EBE Amalfi B	90	6 pizzas Ø 30 ou 2 pizzas Ø 45 ou 2 plaques 600 x 400	950 x 650 x 180	7.1 3.6 400 V (tri + N)	Chambre 1320 x 1120 x 400 Dessus 1320 x 1350 x 150 Base 1320 x 1120 x 100
EBE Amalfi C	135	9 pizzas Ø 30 ou 4 pizzas Ø 45 ou 4 plaques 600 x 400	950 x 950 x 180	9.6 4.8 400 V (tri + N)	Chambre 1320 x 1420 x 400 Dessus 1320 x 1650 x 150 Base 1320 x 1420 x 100

Cuisson Les fours de remise en température



FOUR REMISE EN TEMPÉRATURE

Spécialiste de la remise en température par air pulsé, AIR'T optimise la gestion de la dernière étape de la restauration différée grâce à des fours particulièrement simples et efficaces. Manipulations réduites lors du chargement, commandes simplifiées, température stabilisée automatiquement en fin de cycle, entretien facilité.

RAPIDITÉ : grâce à la chaleur constante de l'air pulsé, la remise en température est rapide et homogène, quelque soit le conditionnement du plat cuisiné (polypropylène, aluminium, carton, inox...). En température à laquelle ils sont stabilisés jusqu'au moment du service.

SIMPLICITÉ : Le tableau de commande permet une lecture claire des différentes fonctions. Le choix du programme (mode et temps de remise en température), est simple, il est effectué en fonction de la charge, du type d'aliment et du conditionnement. La mise en route est, elle aussi simplifiée grâce à une commande unique. Une signalétique explicite permet de reconnaître le programme choisi et de suivre facilement, grâce à des témoins lumineux, le déroulement du cycle de remise en température sélectionné.

SECURITE : la gamme des fours AIR'T répond à tous les critères normatifs de la législation : conception, manipulation facile, remise en température en moins d'une heure, maintien à + 65°C jusqu'au moment du service, entretien facilité grâce aux mouffles étanches à angles rayonnés.



Code	Puissance	Tension	Niveaux	Capacité	Poids	Dimensions L x P x H mm
AMBCFE505RT	2,5 kW	230V	5GN 1/1	5 à 34 repas	50 kg	500 x 650x 650
AMBCFE 605 RT	4.8 kW	230V	5 GN 1/1	10 à 42 repas	65 kg	600 x 700 x 700
AMBCFE 705 RT	6,0 kW	230V	5 GN 1/1	15 à 60 repas	80 kg	750 x 700 x 730
AMBCFE 707 RT	7.5 kW	230V	7 GN 1/1	21 à 80 repas	110 kg	750 x 700 x 860
AMBCFE710RT	9,0 kW	400V	10 GN 1/1	30 à 120 repas	120 kg	750 x 700 x 1550
AMBCFE714RT	12,9 kW	400V	14 GN 1/1	42 à 160 repas	140 kg	750 x 700 x 1550



FOURS DE MAINTIEN / REMISE EN TEMPÉRATURE

Modèle	Nbre rations	Capacité	Puissance! Tension	Dimensions L x P x H mm
RB 061 S ou Mou E	70	6 niveaux GN 1/1. 12 assiettes diam 230mm ou barquettes GN 1/2	6.2 kW TRI 400V-I-N	800 x 700 x 760
RB 101 S ou Mou E	120	10 niveaux GN 1/1. 20 assiettes diam 230mm ou barquettes GN 1/2	12.5 kW TRI 400V-I-N	800 x 760 x 1060
RB 141 S ou Mou E	160	14 niveaux GN 1/1. 28 assiettes diam 230mm ou barquettes GN 1/2	16 kW TRI 400V-I-N	800 x 700 x 1600
RB 072 S ou Mou E	160	7 niveaux GN 2/1. 28 assiettes diam 230mm ou barquettes GN 1/2	12.5 kW TRI 400V-I-N	860 x 850 x 840
RB 102 S ou Mou E	160	10 niveaux GN1/2. 40 assiettes diam230mm ou barquettes GN 1/2.	16 kW TRI 400V-I-N	860 x 850 x 1060
RB 142 S ou Mou E	240	14 niveaux GN2/1. 56 assiettes diam 230 mm ou barquettes GN 1/2	23 kW TRI 400V-I-N	860 x 850 x 1600

S	Contrôle électromécanique: Interrupteur général. Minuterie avec voyants lumineux. Interrupteur de régénération des aliments à 140 ou 160CC (programme frites).
M	Contrôle électromécanique: Interrupteur général. Fonctions remise en température / maintien en température. Minuterie avec voyant lumineux. Réglage de l'humidificateur avec voyant lumineux. Interrupteur de régénération des aliments à 140 ou 160 C (programme frites). Sonnerie fin de cycle.
E	Contrôle électronique avec programmeur: Interrupteur général. Touche start / stop. Touches remise en température / maintien en température. Affichage digital. Réglage de la température et de l'humidité. Minuterie. Touche de programmation régénération. Touche sonde à cour. Eclairage avec touche. Programme frites 160CC. Sonnerie fin de cycle.



Les fours micro-ondes



FOURS MICRO-ONDES. PLATEAU TOURNANT

Carrosserie et cuve en inox. Plateau tournant Ø 314 mm. Un magnétron

FURFM023 : 3 positions réchauffage

2 positions de congélation, 1 position grill, 3 positions combiné grill/micro-ondes

FV23C : minuterie pré-réglée à 1 min

Code	Commande	Puissance	Volume En L	Voltage	Dimensions L x P x H en mm
FURFM023	Mécaniques	Restituée 1800 W Absorbée 3200 W	23	230 V	Ext.507 x 360 x 300 Int.330 x 325 x 205
FURFM023C	Touche Cafétérie				



FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELLS 2 MAGNETRONS

Existent en 2 versions de puissance restituée : 1600 W et 2100 W. Double émission d'ondes par la voûte et par la sole simultanément. Faible encombrement 3 niveaux de puissance

Code	Commande	Puissance	Volume En L	Voltage	Dimensions L x P x H en mm
FURFM1646	Mécaniques	Restituée 1600 W Absorbée 2590 W	18	230 V	Ext.422 x 508 x 337 Int.330 x 310 x 175
FURFM1656	Digitales	Restituée 1600 W Absorbée 2590 W			
FUR2146	Mécaniques	Restituée 2100 W Absorbée 3160 W			
FUR2156	Digitales	Restituée 2100 W Absorbée 3160 W			



FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELLS 4 MAGNETRONS

Existent en 3 versions de puissance restituée : 1800 W, 2100 W et 3200 W

4 Niveaux de puissance : fort, moyen, doux et décongélation

Quadruple émission d'ondes par la voûte et par la sole

Four à 2 niveaux (4 assiettes). Plaque intermédiaire amovible

Dimensions intérieures : GN1/1

Cuve et carrosserie tout inox pour usage intensif

16 Touches mémoires programmables sur la version 1880

Code	Commande	Puissance	Volume En L	Voltage	Dimensions L x P x H en mm
FURFM1840	Mécaniques	Restituée 1800 W Absorbée 3200 W	44	230 V	Ext.650 x 526 x 471 Int.535 x 330 x 250
FURFM1880	Digitales	Restituée 1800 W Absorbée 3200 W			
FUR2140	Mécaniques	Restituée 1800 W Absorbée 3200 W		380 V	
FUR3240	Mécaniques	Restituée 1800 W Absorbée 3200 W			



S6

Système automatique de nettoyage vapeur. Cuisson par infra rouge ventilée "multi directionnels" avec possibilité d'adjonction de vapeur. Vision panoramique sur 3 côtés / Eclairage surpuissant. Portes et côtés en double vitrage démontables. Bac à sauce intégré à vidange rapide. Intérieur émaillé et support de balancelles entièrement démontables. Portes vitrées ouvrantes sur deux faces. Arrêt automatique en fin de cuisson - maintien en température. Sonde de contrôle à coeur. Façade digitalisée et afficheur "gros caractères". Texte "rôtisserie" rétro sur glace sérigraphiée.

-dorégrill

Code	Caractéristiques techniques propres au produit	L	P	H	KW élec.
S6	Equipée de 6 balancelles Capacité horaire 20/30 volailles Courant 380 + N + T	1020	800	900	9



MAG4

MAG

Construction entièrement en inox 304 et émail. Réglage des broches en profondeur sur moteurs surpuissants indépendants et plaques d'occultation moteurs montées sur ressort (pour éviter les projections de graisses dans les carters moteurs). Angles arrondis. Chauffe assurée par résistances blindées. Déflecteurs arrière en émail démontables. Eclairage vitrocéram. Tête arrondie avec découpe laser texte "rôtisserie". Broches en inox dénuées de fourchettes. Plat à sauce en partie basse et robinet de vidange. Ebavurage à la main de toutes les pièces métalliques. "Coup de poing" arrêt d'urgence.

-dorégrill



MAG5

Code	Caractéristiques techniques propres au produit	L	P	H	KW élec.	KW gaz
MAG 4 élect.	4 moteurs surpuissants Equipée de 4 broches simplifil Capacité 24/28 volailles / Courant 380 + N + T	1475	680	1160	19,70	
MAG 6 élect.	6 moteurs surpuissants Equipée de 6 broches simplifil Capacité 36/42 volailles / Courant 380 + N + T	1475	680	1520	29,60	
MAG 8 élect.	8 moteurs surpuissants Equipée de 8 broches simplifil Capacité 48/56 volailles / Courant 380 + N + T	1475	680	2050	40,50	
MAG 4 gaz	4 moteurs surpuissants Equipée de 4 broches simplifil Capacité 24/28 volailles / Courant 220 mono	1475	680	1160	19,70	29,1
MAG 6 gaz	6 moteurs surpuissants Equipée de 6 broches simplifil Capacité 36/42 volailles / Courant 220 mono	1475	680	1520	29,60	43,2
MAG 8 gaz	8 moteurs surpuissants Equipée de 8 broches simplifil Capacité 48/56 volailles / Courant 220 mono	1475	680	2050	40,50	57,3

Les rôtissoires

-dorégrill

FV 4 / FV 6

Cuisson par "fontes rayonnantes".
Vitres latérales démontables pour un entretien rapide.
Protection par glaces trempées.
Courant 220 mono

FV6



FV4



Code	Caractéristiques techniques propres au produit	L	P	H	KW gaz
FV 4	Equipée de 4 broches simplifil (brevet DOREGRILL) Capacité 24/28 volailles / Courant 220 mono	1400	700	1940	43,1
FV 6	Equipée de 6 broches simplifil (brevet DOREGRILL) Capacité 36/42 volailles	1400	700	1940	64,2



V 150

Régulation par thermostat 0 - 90°. Eclairage par portique lumineux sur potences.
Glace plane à l'avant avec deux retours. Soubassement fermé par portes coulissantes.
Pare chocs laiton sur sa longueur.
Roulettes à frein protégées. Courant 220 mono.

-dorégrill

Code	L	P	H	KW gaz
V 150	1500	640	1270	3,60

-dorégrill

V 150 LS / V 75 LS

Régulation par thermostat 0 - 90°
Etagère en émail noir
Soubassement fermé par portes coulissantes
Pare chocs laiton sur sa longueur
Roulettes à frein protégées
Courant 220 mono

Code	L	P	H	KW élec.
V 150 LS	1500	1000	845	4
V 75 LS	750	1000	845	2



N2



N1

-dorégrill

N1 - N2

Façade en verre trempé sérigraphié. Commandes digitales affichage bleu "forte luminosité". Intérieur entièrement démontable (axe+panneau émaillés). Arrêt automatique de la cuisson et maintien en température après cuisson. Eclairage vitrocéram. Plat à sauce + robinet protégés (sécurité enfants). Nouvelles balancelles supports (brevet déposé). Equipée de 4 balancelles. Courant 380 + N + T

Code	Caractéristiques techniques propres au produit	L	P	H	KW élec.
N1	Capacité 16 volailles	850	720	775	6,62
N2	Equipée de 4 balancelles	1070	720	775	9,02



Pour gratiner, remettre ou tenir en température, « finir » une cuisson, les salamandres peuvent être disposées sur un plan de travail, sur un support accroché au mur ou sur une étagère au-dessus du fourneau pour un usage rationnel.



SALAMANDRE

Caractéristiques :

Deux zones de chauffe indépendantes pour économiser l'énergie

Dégagements latéraux pour utilisation des grands plats

Grilles et bacs à eau amovibles pour faciliter l'entretien

Construction acier inox 18/10

Possibilité d'installation de joues (option)

Support pour accroche murale (option)



Code	Puissance	Energie	Poids	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)
ROSSPM 25 E	4.5 kW	Electrique	80 kg	Salamandre à plafond mobile	650 x 660 x 490
ROSSPM 25 G	8 kW	Gaz	80 kg	Salamandre à plafond mobile	650 x 660 x 490



SALAMANDRE ÉLECTRIQUE

Caractéristiques :

Construction acier inox 18/10

Régulation électronique avec affichage

digital de la durée de cuisson

Plafond coulissant verticalement



Code	Puissance	Fonction maintien en température	Nb foyers	Surface de cuisson	Dimensions L x P x H (mm)
TEC SRH 0505F	3 kW	non	2	34x31	400 x 495 x 515
TEC SRH 2011F	4.5 kW	non	3	53x32.5 (GN1/1)	570 x 530 x 520
TEC SRH 1010F	6 kW	non	4	70x37	740 x 530 x 520
TEC SRH 2060F	4.5 kW	oui	3	53x32.5 (GN1/1)	570 x 530 x 520
TEC SRH 1060F	6 kW	oui	4	70x37	740 x 530 x 520

La cuisine mobile

PLAQUE INDUCTION

Sécurité, confort, précision, puissance, économie et rapidité
 La cuisson par induction transmet la chaleur directement dans le récipient.
 La température du dessus en verre est beaucoup plus faible et les risques de brûlures sont réduits.
 Très souple d'utilisation, elle réagit instantanément aux commandes.
 Plaques vitrocéramiques (4 mm) monofoyer à poser.
 Puissance 3000 ou 3600 W selon le modèle (mono 230 V).
 Minuterie électronique.
 Carrosserie inox Aisi 304.
 Dimensions vtre (LxP) : 341 x 406



Code	Modèle	Puissance (kW)	Tension	Dimensions L x P x H (mm)
108969	TIP30	3000	230 V (mono)	390 x 525 x 90
103385	TIP36	3600	230 V (mono)	390 x 525 x 90



CUISSON CONCEPT

Concept est une série complète de 9 appareils pour répondre aux exigences de la restauration moderne :
 Cuisiner dans un espace réduit dans seulement 60 cm de profondeur tout en préservant des performances et une qualité de fabrication professionnelles.
 Soubassements neutres, chauffant ou réfrigérés, habillage inox ou bois, montage sur roulettes possible



Code	Modèle	Puissance	Alimentation	Dimensions L x P x H (mm)
APO 6 VTI	Induction 2 foyers	6,3 KW	380 Tri + N	350 x 600 x 220
APO 6 VTR	Vitrocéram infrarouge	4,2 KW	380 Tri + N	350 x 600 x 220
APO 6 CP	Cuiseur à pâtes 15 litres	4,2 KW	380 Tri + N	350 x 600 x 220
APO 6 FR	Friteuse 5 litres	4,5 KW	380 Tri + N	350 x 600 x 220
APO 6 FTL	Plancha lisse	4,2 KW	380 Tri + N	350 x 600 x 220
APO 6 FIR	Plancha nervuré	4,2 KW	380 Tri + N	350 x 600 x 220
APO 6 BR	Sauteuse GN 1/1	4,2 KW	380 Tri + N	350 x 600 x 220
APO 6 PC	Plan chaud GN 1/1	400 Watts	220 Mono	350 x 600 x 220
APO 6 BM	Bain marie GN 1/1	765 Watts	220 Mono	350 x 600 x 220



CRÊPIÈRE GAZ 1 PLAQUE

- Plaque de fonte microsillonnée, fonte pleine de 12 mm d'épaisseur
- Haute qualité FG200 pour une cuisson homogène
- Châssis carré inox tout autour de la plaque de fonte pour la réception si nécessaire de la pâte à crêpe
- Facilité de nettoyage du bâti
- Brûleur en étoile avec déflecteur pour un allumage facile et répartition de chaleur parfaite
- Tiroir de propreté pour un nettoyage facile



Code	Modèle	puissance	Voltage	Poids en kg	Dimensions L x P x H en mm
SOF20056	Gaz 1 plaque diam 35	5820 W	BP	20	L420 P420 H230
SOF20066	Gaz 1 plaque diam 40	5820 W	BP	24	L420 P420 H230
SOF20076	Gaz 2 plaques diam 35	11 630 W	BP	43	L840 P410 H230
SOF20086	Gaz 2 plaques diam 40	11 630 W	BP	50	L840 P410 H230
SOF20092	Electrique 1 plaque diam 35	2400 W	230V	22	L420 P420 H230
SOF20192	Electrique 1 plaque diam 40	2400 W	230V	24	L420 P420 H230
SOF20102	Electrique 2 plaques diam 35	4800 W	230V	40	L840 P410 H230
SOF20104	Electrique 2 plaques diam 35	4800 W	400V	40	L840 P410 H230
SOF20112	Electrique 2 plaques diam 40	4800 W	230V	45	L840 P410 H230
SOF20114	Electrique 2 plaques diam 40	4800 W	400V	45	L840 P410 H230
SOF20122	Foraine électrique 1 plaque diam 40	2400W	230V	15	Diam 400 H200

GAUFRIER

Gaufrier dont le moule est parfaitement adapté à l'empreinte de la gaufre surgelée MC Cain pour réf 19042 et 19052

Code	Modèle	puissance	Voltage	Poids en kg	Dimensions L x P x H en mm
SOF19042	1 fer 24 alvéoles	1800 W	230V	12	L250 P480 H500
SOF19052	2 fer 24 alvéoles	3600 W	230V	19	L520 P480 H500
SOF19022	Electrique 1 fer 45 alvéoles	1800 W	230V	12	L250 P480 H500
SOF19032	Electrique 2 fers 45 alvéoles	3600 W	230V	19	L520 P480 H500
SOF19066	Forain gaz 1 fer liegeois	5240 W	BP	25	L250 P640 H310
SOF19046	Forain gaz 2 fers liegeois	10480 W	BP	40	L540 P510 H300



LAMPE INFRA ROUGE BASIC

- Câble spiral pour un réglage facile de la source de chaleur
- Réglage de 250 à 850 mm
- Lampe chauffante avec interrupteur

Code	Modèle	puissance	Voltage	Poids en kg	Dimensions L x P x H en mm
33032	Style stainless	250 W	230V	2	Diam de 170

CHAUFFE SAUCISSES

- Seul bac en inox du marché
- Couvercle en inox
- La résistance blindée est protégée par le surmoulage d'aluminium de toute attaque extérieure
- La chaleur stockée dans ce moulage est immédiatement restituée par les plots
- Manchon en verre

Code	Modèle	puissance	Voltage	Poids en kg	Dimensions L x P x H en mm
SOF17012	4 Plots	800 W	230V	13	L310 P325 H460
SOF17032	2 plots	800 W	230V	13	L310 P325 H460
SOF17042	Sans plot	800 W	230V	13	L310 P325 H460



Le matériel de snack

PLAQUES À SNACKER GAZ ET ÉLECTRIQUES

Châssis monobloc inox 18/8 avec bords arrondis, plaque acier lisse, collecteur de récupération des graisses amovible - Modèles électriques : résistances inox, contrôle thermostatique 50°C-300°C
Modèles gaz : position plein feu et ralenti, livrées butane/ propane (injecteurs gaz nat sur demande)

Code	Surface utile	Puissance	Dimensions (l x p x h) en mm	Voltage	Poids
NSE600	24 dm ²	3.9 kW	630 x 450 x 200	230/1/T	53 kg
NSE800	32 dm ²	5.2 kW	830 x 450 x 200	230/1/T	66 kg
NS300	12 dm ²	4.1 kW	330 x 450 x 200	Gaz	25 kg
NS600	24 dm ²	8.1 kW	630 x 450 x 200	Gaz	48 kg
NS800	32 dm ²	12.3 kW	830 x 450 x 200	Gaz	60 kg
NS1000	40 dm ²	14.9 kW	1030 x 450 x 200	Gaz	77 kg



GRILLES CHARCOALS

Tôle noire ou inox – chauffage par 2 brûleurs à 4 rampes - livrées avec 1 sac de pierres réfractaires, alimentation butane/ propane (injecteurs gaz nat sur demande) - 2B40S : grilles fonte double position

Code	Brûleurs	Finition	Dimensions (l x p x h) en mm	Surface utile	Support pierres	Puiss	Poids
SOF1B75S	1 brûleur	Tôle noire	550 x 390 x 340	495 x 315 mm	Panier inox	9 kW	41 kg
SOF1B85S	1 brûleur		370 x 580 x 340	310 x 490 mm		10.2 kW	41 kg
SOF2B160S	2 brûleurs	700 x 550 x 340	640 x 470 mm	19.2 kW		53 kg	
SOF2B40S	2 brûleurs	Inox	680 x 455 x 345	550 x 335 mm	5 grilles baraudées	9.6 kW	43 kg

GRILL PANINI

Simple et rapide à réaliser le panini est un produit à forte marge - Usage simple : la cuisson finale dans le grill contribue à l'impression de « qualité fait maison » - Temps de cuisson rapide environ 1'30 à 1'50 min. Les plaques de fonte se positionnent parfaitement sur le panini en fonction de son épaisseur - souplesse de la fermeture avec le système par chaîne

Code	Modèle	Puissance	Voltage	Poids en kg	Dimensions L x P x H en mm
SOF10172	Plaques rainurées simple	2200 W	230V	18	L260 P460 H500
SOF10174	Plaques rainurées simple	2200 W	400V	18	L260 P460 H500
SOF14002	Plaques lisses simple	2200 W	230V	18	L260 P460 H500
SOF10182	Plaques rainurées grand modele	3000 W	230V	38	L380 P550 H650
SOF10184	Plaques rainurées grand modele	3000 W	400V	38	L380 P550 H650
SOF14062	Plaques lisses grand modele	3000 W	230V	38	L380 P550 H650
SOF14064	Plaques lisses grand modele	3000 W	400V	38	L380 P550 H650
SOF10212	Plaques rainurées double	4400 W	230V	36	L580 P450 H500
SOF10214	Plaques rainurées double	4400 W	400V	36	L580 P450 H500
SOF10312	Mixte double	4400 W	230V	36	L580 P450 P500
SOF10314	Mixte double	4400 W	400V	36	L580 P450 P500



TOAST O MATIC

*1 Tiroir de propreté : Nettoyage facile

Poignée fixée aux grills intérieurs de travail pour une manipulation plus facile

Interrupteur pour allumer ou éteindre chaque rampe de tubes quartz

Allumage instantané : pas de préchauffage, pas d'odeur, pas de fumée

Pour toaster : pain de mie, pain de campagne, baguette, tartine....

*2 Grâce au régulateur 5 fonctions sont réalisables : Cuire/ Griller/Toaster/Réchauffer/Gratiner

Un véritable four de comptoir

Toaster très puissant Idéal pour les gros débits

*3 5 fonctions sont réalisables : Cuire/Griller/Toaster/Réchauffer/Gratiner

Toaster très puissant idéal pour les gros débits

Code	Modèle	Puissance	Voltage	Poids en kg	Dimensions L x P x H en mm
*1 SOF11552	Club 1 étage	1800 W	230V	9	L410 P275 H295
*1 SOF11562	Super Club 2 étage	2700 W	230V	12	L410 P275 H400
*2 SOF11052	Senior 2 étages	5400 W	230V	27	L570 P360 H390
*2 SOF11054	Senior 2 étages	5400 W	400V	27	L570 P360 H390
*3 SOF11122	1 étage	2800 W	230V	13	L570 P280 H280
*3 SOF11124	1 étage	2800 W	400V	13	L570 P280 H280





FRITEUSES ÉLECTRIQUES DE TABLE

carrosserie tout inox – équipées d'une zone froide
résistance et cuve amovibles pour un nettoyage facile
livrées avec couvercle – thermostat de sécurité



Code	Capacité	Puissance	Dimensions (l x p x H) en mm	Dimens. Panier (l x p x h) en mm	Poids	Voltage
ACF34	4 litres	2.8 kW	185 x 410 x 315	140 x 250 x 100	6 kg	230/1/T
ACF35	2 x 4 litres	2 x 2.8 kW	370 x 410 x 315	140 x 250 x 100 (x2)	12 kg	230/1/T
ACF68	8 litres	3.6 kW	275 x 410 x 315	220 x 250 x 100	10 kg	230/1/T
ACF69	2 x 8 litres	2 x 3.6 kW	550 x 410 x 315	220 x 250 x 100 (x2)	20 kg	230/1/T
ACF121	12 litres	3.8 kW	380 x 420 x 310	300 x 250 x 100	15 kg	230/1/T



FRITEUSE ÉLECTRIQUE SUR COFFRE

Cuve totalement emboutie en acier inox avec zone anti débordement – 3 niveaux de puissance
dont une spéciale surgelés (4. 8 et 12 kW) - construction tout inox brossé avec bords parfaitement
arrondis, thermostat de sécurité, bac de vidange - livrée au choix avec 2 demi paniers ou 1 grand
panier (à préciser à la commande)

Code	Capacité	Puissance	Dimensions (l x p x H) en mm	Poids	Voltage
ACFE16L	16 litres	4. 8, 12 kW	400 x 700 x 940	40 kg	380/3/N/T

FRITEUSES FORAINES GAZ

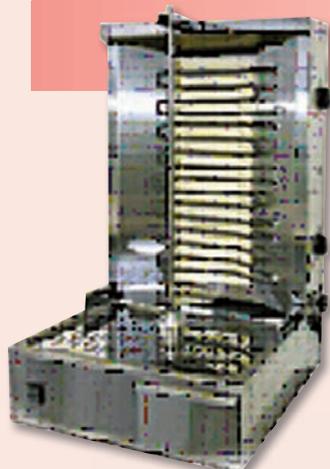
Construction tout inox – brûleurs à 3 rampes – robinet de vidange – thermocouple,
veilleuse d'allumage, sécurité de surchauffe, régulation thermostatique
gaz : propane (injecteurs gaz nat sur demande) paniers en option

Code	Capacité	Puissance	Poids	Dimensions (l x p x h) en mm
FG10RS	10 litres	10 kW	15 kg	395 x 450 x 565
FG15RS	15 litres	15 kW	17 kg	520 x 450 x 565



DONERGRILLS ÉLECTRIQUES ET GAZ

Modèles électriques : 3. 4 .ou 5 résistances réglables individuellement
Modèles gaz : 2. 3 ou 4 radiants réglables individuellement (demi ou pleine puissance)
Grand plat ramasse jus embouti avec tiroir de récupération amovible pour un entretien facile
moteur protégé des infiltrations de graisse ou de jus de viande.



Code	Alimentation	Capacité Viande	Dimensions (l x p x h) en mm	Longueur Utile broche	Puiss
GRE4	230/380/2/N/T (commut 230/1/T)	27 kg	580 x 660 x 695	400 mm	3.6 kW
GRE6	230/380/3/N/T	31 kg	580 x 660 x 870	600 mm	4.8 kW
GRE8		35 kg	580 x 660 x 1045	800 mm	6 kW
GRG4	Gaz – Butane/propane (+ injecteurs de rechange gaz naturel)	27 kg	580 x 660 x 695	400 mm	5 kW
GRG6		31 kg	580 x 660 x 870	600 mm	7.5 kW
GRG8		35 kg	580 x 660 x 1045	800 mm	10 kW

Code	Feux	Puissance	Poids	Dimensions (l x p x H) en mm
1F60S	1 feu	1 x 5.85 kW	13 kg	360 x 455 x 160
2F36S	2 feux	1 x 3.6 kW + 1 x 5.85 kW	22 kg	680 x 455 x 150
3F60S	3 feux	3 x 5.85 kW	32 kg	1000 x 455 x 160

RECHAUDS GAZ : 1, 2 ET 3 FEUX. Construction tout inox, grille fonte, position plein feu et ralenti, cuvette emboutie avec rebord anti débordement - thermocouple, robinet de sécurité, veilleuse d'allumage - alimentation butane/propane (jeux d'injecteurs gaz naturel sur demande)

Le matériel de snack



MODÈLES STANDARD ET DÉFI

Cuve ronde diamètre 400 mm, avec couvercle

Capacité utile 12 à 16 litres

1 Brûleur de 15 KW par cuve (17 kW pour les versions AV)

Bac égouttoir perforé - Thermomètre de façade - Robinet de vidange

Allumage par piezzo - Régulation par bloc thermostatique

Sécurité par thermocouple et sécurité de surchauffe

Dotation : 1 Pelle à frite, 1 écumoire

Sofinor

Code	Modèle	Cuve	Energie	Version Aspiration	Puissance	Dimensions (L x P x H mm)
SOFFGD1	Défi	1	Gaz	NON	15 KWh	580 x 890 x 1350
SOFFGD2	Défi	2	Gaz	NON	30 KWh	1120 x 890 x 1350
SOFFGD2AV	Défi	2	Gaz	OUI	34 KWh	1120 x 900 x 1350
SOFFGD3AV	Défi	3	Gaz	OUI	51 KWh	1660 x 900 x 1350
SOFFGST1	Standard	1	Gaz	NON	15 KWh	580 x 890 x 1350
SOFFGST2	Standard	2	Gaz	NON	30 KWh	1120 x 890 x 1350

* Equipement pour camion disponible sur internet