

# FOURNEAUX DESSUS GAZ SUR FOUR GAZ STATIQUE

Profondeur 600



- ▶ Dessus embouti  
= cuvette anti-débordements
- ▶ Construction tout inox
- ▶ Grilles en fonte émaillée  
noire brillante



PFL105GGG6

- Brûleurs 3 et 3,6 kW  
équipés d'un thermocouple de sécurité
- Fonctionnement gaz naturel  
(livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)
- Allumage piezzo pour chaque brûleur
- Livrés avec cheminée

#### Four gaz statique

- Alimentation gaz naturel
- Vitre panoramique
- Thermostat 275°C et minuterie
- Pieds réglables en hauteur
- Livrés avec une grille chromée

#### Options, accessoires et supports:

élément de jonction, dossier, plaque lisse  
ou rainurée(voir page 330)

# FOURNEAUX DESSUS GAZ SUR FOUR GAZ STATIQUE

Profondeur 600



## SOUBASSEMENTS - FOUR GAZ STATIQUE - GRILLES 400 x 330 mm

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids
PF70GGG6	4 feux sur four	460 x 415 x 320 mm	700 x 600 x 850 mm	61 kg
PF105GGG6	6 feux sur four + placard	460 x 415 x 320 mm	1050 x 600 x 850 mm	84,5 kg

Caractéristiques	PF70GGG6	PF105GGG6
Capacité	4 grilles 400 x 330 mm	4 grilles 400 x 330 mm
Dosseret	oui	oui
Feu 3 kW	2	3
Feu 3,6 kW	2	3
Puissance four	2,2 kW	2,2 kW
Puissance totale gaz	15,40 kW	22 kW

## SOUBASSEMENT - FOUR GAZ STATIQUE GN1/1 - GRILLES 530 X 325 mm

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids
PF15GGG6	6 feux sur four GN1/1	620 x 430 x 305 mm	1050 x 600 x 850 mm	94 kg

Caractéristiques	PF15GGG6
Capacité	4 grilles 530 x 325 mm
Dosseret	oui
Feu 3 kW	3
Feu 3,6 kW	3
Puissance four	3,3 kW
Puissance totale gaz	23,10 kW

# FOURNEAUX DESSUS GAZ SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Profondeur 600



- ▶ Dessus embouti = cuvette anti-débordements
- ▶ Construction tout inox
- ▶ Grilles en fonte émaillée noire brillante

- Brûleurs 3 et 3,6 kW équipés d'un thermocouple de sécurité
- Version avec demi plaque coup de feu équipée d'un brûleur de 5 kW
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)
- Allumage piezzo pour chaque brûleur

#### Four électrique ventilé

- Alimentation 230/1/T
- Vitre panoramique
- Thermostat 275°C et minuterie
- Pieds réglables en hauteur
- Livrés avec une grille chromée

#### Options, accessoires et supports :

élément de jonction, dossier, plaque lisse ou rainurée (voir page 330)



PF105G6



PFL105G6

# FOURNEAUX DESSUS GAZ SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Profondeur 600



## SOUBASSEMENTS - FOUR ÉLECTRIQUE VENTILÉ - GRILLES 400 X 330 MM

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids
<b>PF70G6</b>	4 feux sur four	460 x 415 x 320 mm	700 x 600 x 850 mm	60 kg
<b>PF105G6</b>	6 feux sur four + placard	460 x 415 x 320 mm	1050 x 600 x 850 mm	83 kg

Caractéristiques	PF70G6	PF105G6
Capacité	4 grilles 400 x 330 mm	4 grilles 400 x 330 mm
Dosseret	non	non
Feu 3 kW	2	3
Feu 3,6 kW	2	3
Puissance four	2,5 kW - 230/1/T	2,5 kW - 230/1/T
Puissance totale	15,70 kW	22,30 kW

## SOUBASSEMENTS - FOUR ÉLECTRIQUE VENTILÉ GN1/1 - GRILLES 530 X 325 MM

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids
<b>PFL105G6</b>	6 feux sur four GN1/1	620 x 415 x 305 mm	1050 x 600 x 850 mm	86,5 kg
<b>PFL5G6</b>	5 feux sur four GN1/1	620 x 415 x 305 mm	1050 x 600 x 850 mm	87 kg

Caractéristiques	PFL105G6	PFL5G6
Capacité	4 grilles 530 x 325 mm	4 grilles 530 x 325 mm
Dosseret	non	non
Feu 3 kW	3	2
Feu 3,6 kW	3	2
Puissance four	2,5 kW - 230/1/T	2,5 kW - 230/1/T
Puissance totale	22,30 kW	20,70 kW



# PLAQUES ÉLECTRIQUES

## Profondeur 600



- Dessus embouti = cuvette anti-débordements sur modèles électriques
- Limiteur de température de surchauffe sur modèle vitrocéramique



PC70E60

### Plaques électriques

- Construction tout inox - Régulateur de puissances 7 positions
- Plaques électriques ø 180 mm fixées hermétiquement (pas de risque d'infiltration des liquides)
- Thermostat intégré réduisant automatiquement la puissance si il n'y a pas de casserole sur le foyer (réduction de la consommation d'énergie)
- Témoins lumineux de fonctionnement
- Livrées sans dossier
- Alimentation : 400/3/N/T



PC35E60



PCC35E60

### Plaques électriques vitrocéramiques

- Résistances infra rouges sous le plan de cuisson vitrocéramique fixé hermétiquement (pas de risque d'infiltration des liquides)
- Témoins indiquant le(s) foyer(s) allumé(s) et la chaleur résiduelle
- Sélection de la puissance de chauffe avec régulateurs d'énergie
- Limiteur de température qui évite les surchauffes accidentelles
- Témoins lumineux de fonctionnement
- Livrées sans dossier
- Alimentation : 400/3/N/T

### ➤ Soubassements fours voir page 318



Options, accessoires et supports : élément de jonction, dossier, (voir page 330)

## PLAQUES ÉLECTRIQUES

Référence	Désignation	Dim. ext. (L x P x H)	Puissance plaques	Puissance totale	Poids
PC35E60	2 plaques électriques ø 180 mm	350 x 600 x 300 mm	2 x 2 kW	4 kW	10,5 kg
PC70E60	4 plaques électriques ø 180 mm	700 x 600 x 300 mm	4 x 2 kW	8 kW	19 kg
PC105E60	6 plaques électriques ø 180 mm	1050 x 600 x 300 mm	6 x 2 kW	12 kW	29 kg

## PLAQUES ÉLECTRIQUES - VITROCÉRAMIQUES

Référence	Désignation	Dim. ext. (L x P x H)	Puissance plaques	Puissance totale	Poids
PCC35E60	2 plaques vitrocéramiques	350 x 600 x 300 mm	1 x 2,5 kW + 1 x 1,8 kW	4,3 kW	10,5 kg
PCC70E60	4 plaques vitrocéramiques	700 x 600 x 300 mm	2 x 2,5 kW + 2 x 1,8 kW	8,6 kW	23 kg

# FOURNEAUX DESSUS ÉLECTRIQUE SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Profondeur 600



### Plaques électriques

- Construction tout inox - Dessus embouti formant une cuvette anti débordements - Régulateur de puissances 7 positions
- Plaques électriques ø 180 mm fixées hermétiquement
- Thermostat intégré réduisant automatiquement la puissance si il n'y a pas de casserole sur le foyer (réduction de la consommation d'énergie)
- Témoins lumineux de fonctionnement - Livrées sans dosseret

### Plaques électriques vitrocéramiques

- Résistances infra rouges sous le plan de cuisson vitrocéramique fixé hermétiquement (pas de risque d'infiltration des liquides)
- Témoins indiquant le(s) foyer(s) allumé(s) et la chaleur résiduelle
- Sélection de la puissance de chauffe avec régulateurs d'énergie
- Limiteur de température qui évite les surchauffes accidentelles
- Témoins lumineux de fonctionnement - Livrées sans dosseret

### Soubassement four électrique ventilé

- Vitre panoramique
- Livré avec une grille chromée
- Équipé d'un thermostat 275°C et d'une minuterie
- Pieds réglables en hauteur - 400/3/N/T

### Options et accessoires :

élément de jonction, dosseret, grille supplémentaire (voir page 330)



PF70E60

## FOURNEAUX PLAQUES ÉLECTRIQUES

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids
PF70E60	4 plaques électriques sur four électrique	460 x 415 x 325 mm	700 x 600 x 850 mm	54 kg
PFL105E60	6 plaques électriques sur four électrique GN1/1	620 x 415 x 305 mm	1050 x 600 x 850 mm	78 kg

## FOURNEAU ÉLECTRIQUE - PLAQUES VITROCÉRAMIQUES

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids
PFC70E60	4 plaques vitrocéramiques sur four électrique	460 x 415 x 325 mm	700 x 600 x 850 mm	60,5 kg

Caractéristiques	PF70E60	PFL105E60	PFC70E60
Capacité	4 grilles 400 x 330 mm	4 grilles 530 x 325 mm	4 grilles 400 x 330 mm
Puissance plaques	4 x 2 kW	6 x 2 kW	2 x 2,5 kW + 2 x 1,8 kW
Puissance four	2,5 kW	2,5 kW	2,5 kW
Puissance totale	10,5 kW	14,5 kW	11,1 kW

# SOUBASSEMENTS FOURS ÉLECTRIQUES OU GAZ

## Profondeur 600



- ▣ Fours électriques ventilés ou gaz statiques
- ▣ Vitre panoramique

- Fours électriques ventilés (230/1/T) ou gaz statiques (prévoir alimentation 230/1/T)
- Vitre panoramique
- Équipés d'un thermostat 275°C et d'une minuterie
- Pieds réglables en hauteur
- Livrés avec 1 grille chromée et 1 plaque de cuisson
- Hauteur : 650 mm (hauteur totale avec dosseret : 1000 mm)
- Fours livrés SANS tôle sur le dessus (accessoire) :
  - Tôle de finition fours largeur 700 mm : 146 € H.T
  - Tôle de finition fours largeur 1050 mm : 202 € H.T

▣ Destinés uniquement aux appareils de la gamme 600 TECNOINOX



### SOUBASSEMENTS FOURS - GAZ STATIQUES

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids
BF70G	Four gaz	460 x 415 x 320 mm	700 x 650 x 1000 mm	47 kg
BF105G	Four gaz GN1/1	620 x 430 x 305 mm	1050 x 650 x 1000 mm	68 kg

Caractéristiques	BF70G	BF105G
Capacité	4 grilles 400 x 330 mm	4 grilles 530 x 325 mm
Puissance gaz	2,2 kW	3,3 kW
Puissance électrique	0,03 kW	0,03 kW
Poids	47 kg	68 kg
Alimentation	230/1/T	230/1/T

### SOUBASSEMENTS FOURS - ÉLECTRIQUES VENTILÉS

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids
BF70E	Four électrique	460 x 415 x 320 mm	700 x 650 x 1000 mm	46 kg
BF105E	Four électrique GN1/1	620 x 415 x 305 mm	1050 x 650 x 1000 mm	66 kg

Caractéristiques	BF70E	BF105E
Capacité	4 grilles 400 x 330 mm	4 grilles 530 x 325 mm
Puissance électrique	2,5 kW	2,5 kW
Poids	46 kg	66 kg
Alimentation	230/1/T	230/1/T

# PLAQUES À SNACKER GAZ

Profondeur 600



▶ Bac amovible de récupération des graisses

- Construction tout inox épaisseur 12 mm
- Livrées avec une cheminée
- Plaques chromées livrées d'origine avec un racloir
- Fonctionnement gaz naturel (livrées avec injecteurs de rechange Butane/Propane)
- Allumage piezzo, thermocouple
- Bac amovible de récupération des graisses en façade avec sécurité anti-basculement
- Existent en version bi métal (acier inox AISI 316L extrêmement résistant et fer FE 510 extrêmement conducteur, soudés ensemble par thermopression)



FTR70GG6

Options et accessoires: grattoir (voir page 330)

## PLAQUES À SNACKER - GAZ

Référence	Désignation	Dim. plaque	Dimensions (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
FTL35GG6	Plaque lisse simple	346 x 520 mm	350 x 600 x 300 mm	4 kW	26,5 kg	Gaz naturel
FTR35GG6	Plaque rainurée simple	346 x 520 mm	350 x 600 x 300 mm	4 kW	26,5 kg	Gaz naturel
FTC35GG6	Plaque lisse chromée simple	346 x 520 mm	350 x 600 x 300 mm	4 kW	26,5 kg	Gaz naturel
FTL70GG6	Plaque lisse double	696 x 520 mm	700 x 600 x 300 mm	8 kW	54 kg	Gaz naturel
FTR70GG6	Plaque mixte 2/3 lisse 1/3 rainurée double	696 x 520 mm	700 x 600 x 300 mm	8 kW	54 kg	Gaz naturel
FTRR70GG6	Plaque rainurée double	696 x 520 mm	700 x 600 x 300 mm	8 kW	54 kg	Gaz naturel
FTC70GG6	Plaque lisse chromée double	696 x 520 mm	700 x 600 x 300 mm	8 kW	54 kg	Gaz naturel

# PLAQUES À SNACKER ÉLECTRIQUES

## Profondeur 600



- Bac amovible de récupération des graisses
- Existe en version chrome brillant

- Construction tout inox
- Epaisseur 12 mm - 30 microns
- Résistances blindées sous la plaque
- Bac amovible de récupération des graisses en façade avec sécurité anti-basculement
- Existe en version chrome brillant (évite la dispersion de la chaleur vers l'utilisateur et facilite son travail)
- Plaques chromées livrées d'origine avec un racloir
- Réglage thermostatique de 50°C à 320°C

Options et accessoires: dosseret, grattoir (voir page 330)



FTL35E60

### PLAQUES À SNACKER - ÉLECTRIQUES

Référence	Désignation	Dim. plaque	Dimensions (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
FTL35E60	Plaque lisse simple	346 x 564 mm	350 x 600 x 300 mm	3,9 kW	31 KG	400/3/N/1
FTR35E60	Plaque rainurée simple	346 x 564 mm	350 x 600 x 300 mm	3,9 kW	31 KG	400/3/N/1
FTC35E60	Plaque lisse chromée simple	346 x 564 mm	350 x 600 x 300 mm	3,9 kW	31 KG	400/3/N/1
FTL70E60	Plaque lisse double	695 x 564 mm	700 x 600 x 300 mm	7,8 kW	49 KG	400/3/N/1
FTR70E60	Plaque mixte 2/3 lisse 1/3 rainurée double	695 x 564 mm	700 x 600 x 300 mm	7,8 kW	49 KG	400/3/N/1
FTRR70E60	Plaque rainurée double	695 x 564 mm	700 x 600 x 300 mm	7,8 kW	49 KG	400/3/N/1
FTC70E60	Plaque lisse chromée double	695 x 564 mm	700 x 600 x 300 mm	7,8 kW	49 KG	400/3/N/1



# FRITEUSES GAZ OU ÉLECTRIQUES

## Profondeur 600



- Construction tout inox
- Dessus embouti formant une cuvette anti débordements
- Cuve emboutie avec angles arrondis et zone froide
- Robinet de vidange en façade avec dispositif de sécurité anti-ouverture

### Friteuses électriques

- Réglage thermostatique 190°C et thermostat de sécurité
- Livrées d'origine avec un couvercle et un panier par cuve
- Livrées sans dossier

► **Modèles électriques 400/3/N/T :**  
nouvelles puissances : 7 kW et 2 x 7,5 kW



FR35E60

### Friteuses gaz

- Réglage de la température de 90°C à 185°C
- Allumage piezzo
- Livrées d'origine avec un couvercle et un panier par cuve
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/ Propane)
- Livrées avec cheminée



FR70E60

► **Modèles électriques :**  
Résistances basculantes avec sécurité en position levée pour faciliter le nettoyage de la cuve



► **Modèles gaz :**  
2 tuyères dans la cuve

## FRITEUSES - ÉLECTRIQUES

Référence	Capacité	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
FR35E60	8 litres	225 x 340 x 225 mm	350 x 600 x 300 mm	7,5 kW	14,5 kg	400/3/N/T
FR35E61	8 litres	225 x 340 x 225 mm	350 x 600 x 300 mm	6 kW	14,5 kg	230/1/T
FR70E60	2 x 8 litres	225 x 340 x 225 mm	700 x 600 x 300 mm	2 x 7,5 kW	26 kg	400/3/N/T

## FRITEUSES - GAZ

Référence	Capacité	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
FR35GG6	8 litres	225 x 340 x 225 mm	350 x 600 x 300 mm	6,25 kW	20,5 kg	Gaz naturel
FR70GG6	2 x 8 litres	225 x 340 x 225 mm	700 x 600 x 300 mm	12,5 kW	40 kg	Gaz naturel

# RÉSERVE À FRITES ÉLECTRIQUE

## Profondeur 600



➤ **Maintien en température des produits frits**

- Construction tout inox
- Maintien en température (chaude et sèche) des produits frits
- Résistance avec parabole réfléchissante en céramique: rayonnement de la chaleur par le haut
- Cuve GN2/3 avec égouttoir perforé amovible pour le nettoyage
- Réglage de la température par un régulateur d'énergie
- Témoins lumineux de fonctionnement
- Livrée sans dossier



SP35E60



- Cuve GN2/3 avec égouttoir perforé amovible pour le nettoyage

### RÉSERVE À FRITES - ÉLECTRIQUES

Référence	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
SP35E60	325 x 354 x 200 mm	350 x 600 x 300 mm	0,6 kW	12 kg	230/1/T



# CUISEURS À PÂTES SUR COFFRE GAZ OU ÉLECTRIQUE

Profondeur 600



▣ Cuve de 23 litres à angles arrondis inox AISI 316

- Construction tout inox
- Cuve de 23 litres à angles arrondis en inox AISI 316
- Robinet en façade pour le remplissage en eau de la cuve (raccordement eau)
- Système de trop plein réglable et vidange de l'eau par un robinet à boisseau sphérique
- Livrés avec cheminée
- **Les cuiseurs à pâtes sont livrés SANS PANIER** (voir page 300)

#### Modèles gaz

- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/ Propane)
- Allumage piezzo, veilleuse et thermocouple

#### Modèles électriques

- Contrôle thermostatique

**Options et accessoires:** élément de jonction, paniers (voir page 330)



CP35EG60



CP35GG6

## CUISEURS À PÂTES - ÉLECTRIQUE OU GAZ

Référence	Désignation	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
CP35EG60	23 litres électrique	305 x 340 x 290 mm	350 x 600 x 850 mm	4,8 kW	41,5 kg	400/3/N/T
CP35GG6	23 litres gaz	305 x 340 x 290 mm	350 x 600 x 850 mm	10 kW	36,5 kg	Gaz naturel

# SAUTEUSE ÉLECTRIQUE

Profondeur 600



☛ Sauteuse multifonction



BR35E60

- Construction tout inox
- Cuve (7,5 litres) amovible à angles arrondis en acier inox épais
- Chauffage par résistances placées sous la cuve
- Réglage de la température (jusque 320°C) par un régulateur d'énergie
- Livrée sans dossier

**Options, accessoires et supports :**  
élément de jonction, dossier (voir page 330)

## SAUTEUSE - ÉLECTRIQUE

Référence	Désignation	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
BR35E60	Sauteuse	265 x 480 x 80 mm	350 x 600 x 300 mm	3,3 kW	18 kg	400/3/N/T

# BAINS MARIE GAZ OU ÉLECTRIQUES

Profondeur 600



▶ Robinet de vidange en façade

- Construction tout inox
- Cuve avec angles arrondis
- Robinet de vidange en façade avec dispositif de sécurité anti ouverture
- Livrés sans bac

### Modèles électriques

- Thermostat réglable de 60°C à 90°C
- Livrés sans dossier

### Modèles gaz

- Robinet avec thermocouple
- Allumage piezzo,
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)
- Livrés avec cheminée

### Options, accessoires et supports:

élément de jonction, fonds perforés GN1/1, dossier (voir page 330)



BM35E60



BM70E60

## BAINS MARIE - ÉLECTRIQUES

Référence	Désignation	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
BM35E60	Bain marie GN1/1	305 x 510 x 165 mm	350 x 600 x 300 mm	1,3 kW	12,5 kg	230/1/T
BM70E60	Bain marie GN2/1	630 x 510 x 165 mm	700 x 600 x 300 mm	2,6 Kw	20 kg	230/1/T

## BAINS MARIE - GAZ

Référence	Désignation	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
BM35GG6	Bain marie GN1/1	305 x 510 x 165 mm	350 x 600 x 300 mm	2 kW	15,5 kg	Gaz naturel
BM70GG6	Bain marie GN2/1	630 x 510 x 165 mm	700 x 600 x 300 mm	2 kW	22 kg	Gaz naturel

# GRILLS CHARCOAL GAZ

Profondeur 600



▶ Grillade pierres de lave

- Construction tout inox
- Chauffage de la pierre de lave par brûleurs tubulaires
- Livrés avec grille spéciale viandes (modèle pour poissons en option)
- Grille de cuisson réglable en hauteur et amovible pour le nettoyage
- Tiroir de récupération des graisses amovible
- Allumage piezzo
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)
- Thermocouple de sécurité et veilleuse
- Livrés avec cheminée



GR70GG6



120630

**Options, accessoires et supports:**  
élément de jonction,  
grille spéciale  
poissons (voir page 330)

## GRILLS CHARCOAL - GAZ

Référence	Désignation	Dim. grille	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
GR35GG6	Charcoal simple	300 x 480 mm	350 x 600 x 300 mm	6,9 kW	27,5 kg	Gaz naturel
GR70GG6	Charcoal double	2 x 300 x 480 mm	700 x 600 x 300 mm	13,8 kW	50,5 kg	Gaz naturel

# GRILLS ÉLECTRIQUES

## Profondeur 600



► Idéal pour la cuisson des viandes, poissons et légumes

- Construction tout inox
- Le système de chauffe par résistances blindées apporte une agréable saveur au goût légèrement fumé
- Grille inox amovible, groupe de résistances relevable doté d'une sécurité et bac de récupération des jus de cuisson amovible facilitent le nettoyage et l'entretien des appareils
- Vidange du bac par un dispositif sécurisé contre les ouvertures accidentelles et une rallonge extractible
- Livrés sans dossier



GR35E60



► Grille et bac de récupération amovibles

### GRILLS VAPEUR - ÉLECTRIQUES

Référence	Désignation	Dim. grille	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
GR35E60	Grill vapeur simple	250 x 400 mm	350 x 600 x 300 mm	3 kW	17 kg	400/3/N/T*
GR70E60	Grill vapeur double	500 x 400 mm	700 x 600 x 300 mm	6 kW	37 kg	400/3/N/T*

# PLANS DE TRAVAIL

## Profondeur 600



➤ Equipés d'un tiroir pour le rangement des ustensiles

- Construction tout inox
- Plan de travail renforcé pouvant être équipé d'une planche à découper
- Equipés d'un tiroir pour le rangement des ustensiles
- Livrés sans dossier

Options, accessoires et supports :  
élément de jonction, dossier, planche à découper (voir page 330)



### PLANS DE TRAVAIL

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Dim. tiroir	Poids
<b>PNC356</b>	Plan de travail avec tiroir GN1/1	350 x 600 x 300 mm	285 x 530 x 100 mm	15 kg
<b>PNC706</b>	Plan de travail avec tiroir GN2/1	700 x 600 x 300 mm	635 x 530 x 100 mm	25,5 kg

# PLONGES

## Profondeur 600

➤ Fournies d'origine avec robinet standard et trop plein

- Construction tout inox
- Cuve emboutie avec bords arrondis
- Fournies d'origine avec robinet standard et avec trop plein
- Livrées sans dossier

Options, accessoires et supports :  
élément de jonction, dossier (voir page 330)



L706



L356

### PLONGES

Référence	Désignation	Cuve	Dim. (L x P x H)	Dim. cuve	Poids
<b>L356</b>	Bac plonge	23 litres	350 x 600 x 300 mm	290 x 400 x 200 mm	11,5 kg
<b>L706</b>	Bac plonge	32 litres	700 x 600 x 300 mm	400 x 400 x 200 mm	17,5 kg



# SUPPORTS

## Profondeur 600



- Construction tout inox AISI 304 18/10
- Pieds acier inox réglables en hauteur
- Possibilité de monter des portes et des tiroirs GN1/1
- Possibilité de monter un kit chauffant (voir accessoires, page 330)
- Fournis sans glissières (voir accessoires, ci-dessous)
- Prédiposition pour passages des arrivées techniques (en bas, sur les côtés et à l'arrière)



### SUPPORTS POUR 1 ÉLÉMENT

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids
VN350	Placard ouvert	350 x 575 x 600 mm	9,5 kg
VNP350	Placard 1 porte	350 x 575 x 600 mm	11,5 kg
VNC350	Placard 2 tiroirs	350 x 575 x 600 mm	16 kg

### SUPPORTS POUR 2 ÉLÉMENTS

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids
VN700	Placard ouvert	700 x 575 x 600 mm	12 kg
VNP700	Placard 2 portes	700 x 575 x 600 mm	17 kg

### SUPPORTS POUR 3 ÉLÉMENTS

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids
VN1050	Placard ouvert	1050 x 575 x 600 mm	14,5 kg
VNP1050	Placard 3 portes	1050 x 575 x 600 mm	23 kg
VNC1050	Placard 2 portes / 2 tiroirs	1050 x 575 x 600 mm	26 kg

#### Accessoires

	Réf.
Porte (droite ou gauche) pour placard	119001
Kit 2 tiroirs GN1/1 pour placard	119002
Jeu de glissières 4 niveaux pour placard	120545





# ACCESSOIRES

## Gamme 600



Désignation	Réf.
Élément de jonction pour finition entre 2 appareils	120585
Dosseret anti-éclaboussures - longueur 350 mm	120665
Dosseret anti-éclaboussures - longueur 700 mm	120666
Dosseret anti-éclaboussures - longueur 1050 mm	120667
Dosseret arrière plaque à snacker, longueur 350 mm	120668
Dosseret arrière plaque à snacker, longueur 700 mm	120669
Plaque lisse pour 2 feux vifs - 510 x 310 mm	120640
Plaque rainurée pour 2 feux vifs - 510 x 310 mm	120645
Grattoir pour plaque à snacker	120595
2 côtés surélevés (pour éléments placés à côté d'une plaque à snacker)	120590
Kit chauffant Puissance 1,3 kW - 350 x 500 x 100 mm - poids : 4 kg - 230/1/T	116055
Planche à découper - 345 x 570 x 15 mm	120530
Panier de friteuse supplémentaire - 210 x 265 x 105 mm	120575
Kit 2 demi paniers de friteuse	120690
Fond perforé pour bain marie GN1/1	120580
Grille spéciale poissons pour charcoals - 300 x 480 mm	120630
Kit 1 panier de cuiseur à pâtes GN2/3 - 290 x 290 x 200 mm	120635
Kit 2 paniers de cuiseur à pâtes GN1/3 - 290 x 145 x 200 mm	120620
Kit 4 paniers de cuiseur à pâtes GN1/6 - 140 x 140 x 200 mm	120625
Kit 3 paniers de cuiseur à pâtes (1 x GN1/3 + 2 x GN1/6)	120660



# Gamme 700 - Modules 350

signée **TECNOINOX**



- Feux vifs et plaque coup de feu gaz 332-333
- Fourneaux gaz sur four gaz 334-335
- Fourneaux gaz sur four électrique 336-337
- Plaques électriques 338
- Plaques vitrocéramiques 339
- Plaques à induction 340
- Plaque de mijotage 341
- Fourneaux électrique sur four électrique 342-343-344
- Fourneaux vitrocéramique sur four électrique 345
- Fourneaux de mijotage sur four électrique 346
- Friteuses électriques 347
- Réserve à frites électrique 347
- Friteuses sur coffre gaz ou électriques 348-349
- Plaques à snacker gaz ou électriques 350
- Grills charcoal gaz 351
- Cuiseurs à pâtes gaz ou électriques 352
- Paniers cuiseurs à pâtes 353
- Bains marie gaz ou électriques 354
- Sauteuses électriques 355
- Sauteuses basculantes gaz ou électriques 356
- Marmites gaz ou électriques 357
- Soubassements fours électriques 358
- Soubassements réfrigérés 358
- Supports 359
- Plans de travail 359
- Accessoires - Prof. 700-350 360
- Système Gastronorme 431
- Accessoires de cuisson 431



# FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU GAZ

## Profondeur 700



- ▶ Dessus embouti à cuvette anti débordements
- ▶ Brûleurs puissants : 3,3 - 4,5 et 7,2 kW



PC70G7



PC35G7



PCP70G7



PCP105G7



PPC70G7

- Construction tout inox
- Dessus embouti formant une cuvette anti débordements
- Grilles émaillées en fonte avec traitement de vitrification
- Brûleurs en fonte émaillée et vitrifiée avec veilleuse et thermocouple
- Tiroir extractible de récupération des résidus
- Brûleurs puissants : 3,3, 4,5 et 7,2 kW (brûleur 7,2 kW à double couronne et à flamme stabilisée)
- Versions avec plaque coup de feu en fonte polie avec anneau central amovible
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

**Options, accessoires et supports :**  
élément de jonction, plaque lisse ou rainurée pour 1 feu (voir page 360)

# FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU GAZ

Profondeur 700



## FEUX VIFS - GAZ

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids
PC35G7	2 feux	350 x 700 x 280 mm	27,5 kg
PC70G7	4 feux	700 x 700 x 280 mm	49 kg
PC105G7	6 feux	1050 x 700 x 280 mm	67,5 kg

Caractéristiques	PC35G7	PC70G7	PC105G7
Feu 3,3 kW	1	1	2
Feu 4,5 kW	-	2	2
Feu 7,2 kW	1	1	2
Puissance totale	10,5 kW	19,5 kW	30 kW

## FEUX VIFS ET 1/2 PLAQUE COUP DE FEU - GAZ

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids
PCP70G7	2 feux + 1/2 plaque coup de feu	700 x 700 x 280 mm	61 kg
PCP105G7	4 feux + 1/2 plaque coup de feu	1050 x 700 x 280 mm	84,5 kg

Caractéristiques	PCP70G7	PCP105G7
Feu 3,3 kW	1	2
Feu 4,5 kW	-	1
Feu 7,2 kW	1	1
Puissance plaque	4,5 kW	4,5 kW
Puissance totale	15 kW	22,8 kW

## PLAQUE COUP DE FEU - GAZ

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Puiss. plaque	Puiss. totale	Poids
PPC70G7	Plaque coup de feu	700 x 700 x 280 mm	9 kW	9 kW	66 kg

# FOURNEAUX DESSUS GAZ SUR FOUR GAZ

Profondeur 700

- ▣ Soubassement four gaz statique GN2/1 ou extra-large
- ▣ Brûleurs puissants : 3,3 - 4,5 et 7,2 kW



- Construction tout inox
- Dessus embouti formant une cuvette anti débordements
- Grilles émaillées en fonte avec traitement de vitrification
- Brûleurs en fonte émaillée et vitrifiée avec veilleuse et thermocouple
- Tiroir extractible de récupération des résidus
- Brûleurs puissants : 3.3, 4.5 et 7.2 kW (brûleur 7.2 kW à double couronne et à flamme stabilisée)
- Versions avec plaque coup de feu en fonte polie avec anneau central amovible
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

### Soubassements four gaz

- Réglage thermostatique de 150°C à 290°C
- Puissance four : 7 kW
- Allumage piezzo
- Équipés d'une veilleuse et thermocouple
- Livrés avec une grille chromée (capacité : 4)
- Pieds réglables en hauteur
- Version four + placard GN1/1 : placard livré sans grille et sans glissière

### Options et accessoires :

élément de jonction - Grille supplémentaire  
Plaque lisse pour 1 feu  
(voir page 360)



PFX105GG7



PFP70GG7



PPF70GG7



PFP105GG7



PPF105GG7

# FOURNEAUX DESSUS GAZ SUR FOUR GAZ

Profondeur 700



## SOUBASSEMENTS - FOUR GAZ - STATIQUE GN2/1

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids
<b>PF70GG7</b>	4 feux sur four gaz	575 x 650 x 300 mm	700 x 700 x 850 mm	98 kg
<b>PFP70GG7</b>	2 feux + 1/2 plaque coup de feu sur four gaz	575 x 650 x 300 mm	700 x 700 x 850 mm	113 kg
<b>PPF70GG7</b>	Plaque coup de feu sur four gaz	575 x 650 x 300 mm	700 x 700 x 850 mm	121 kg
<b>PF105GG7</b>	6 feux sur four gaz + placard	575 x 650 x 300 mm	1050 x 700 x 850 mm	128 kg
<b>PFP105GG7</b>	4 feux + 1/2 plaque coup de feu sur four gaz + placard	575 x 650 x 300 mm	1050 x 700 x 850 mm	142 kg

Caractéristiques	PF70GG7	PFP70GG7	PPF70GG7	PF105GG7	PFP105GG7
Feu 3,3 kW	1	1	-	2	2
Feu 4,5 kW	2	-	-	2	1
Feu 7,2 kW	1	1	-	2	1
Puissance four	7 kW	7 kW	7 kW	7 kW	7 kW
Puissance plaque	-	4,5 kW	9 kW	-	4,5 kW
Alimentation four	Gaz naturel				

## SOUBASSEMENTS - FOUR GAZ EXTRA LARGE - STATIQUE - LARGEUR 925 MM

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids
<b>PFX105GG7</b>	6 feux sur four gaz extra large	925 x 630 x 300 mm	1050 x 700 x 850 mm	128 kg
<b>PFX105GGE7</b>	6 feux sur four gaz extra large + GRILL (3 kW)	925 x 630 x 300 mm	1050 x 700 x 850 mm	132 kg

Caractéristiques	PFX105GG7	PFX105GGE7
Feu 3,3 kW	2	2
Feu 4,5 kW	2	2
Feu 7,2 kW	2	2
Puissance four	7 kW	7 kW
Alimentation four	Gaz naturel	Gaz naturel + 230/1/T



# FOURNEAUX DESSUS GAZ SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Profondeur 700



- ▣ Soubassement four électrique statique GN2/1 ou extra-large
- ▣ Brûleurs puissants : 3.3, 4.5 et 7.2 kW

- Construction tout inox
- Dessus embouti formant une cuvette anti débordements
- Grilles émaillées en fonte avec traitement de vitrification
- Brûleurs en fonte émaillée et vitrifiée avec veilleuse et thermocouple
- Tiroir extractible de récupération des résidus
- Brûleurs puissants : 3.3, 4.5 et 7.2 kW (brûleur 7.2 kW à double couronne et à flamme stabilisée)
- Versions avec plaque coup de feu en fonte polie avec anneau central amovible
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

#### Soubassements four électrique

- Deux versions : four statique ou four ventilé
- Régulation thermostatique de 60°C à 300°C
- Possibilité de faire fonctionner indépendamment les résistances du haut (3) et du bas (2)
- Livrés avec une grille chromée (capacité : 4)
- Pieds réglables en hauteur
- Version four + placard GN1/1 : placard livré sans grille et sans glissière
- Alimentation 400/3/N/T

#### Options et accessoires :

élément de jonction - Grille supplémentaire  
Plaque lisse pour 1 feu (voir page 360)



PF105G7



# FOURNEAUX DESSUS GAZ SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Profondeur 700



## SOUBASSEMENTS - FOUR ÉLECTRIQUE - STATIQUE GN2/1

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids
<b>PF70G7</b>	4 feux sur four électrique	575 x 650 x 300 mm	700 x 700 x 850 mm	94 kg
<b>PF105G7</b>	6 feux sur four électrique + placard	575 x 650 x 300 mm	1050 x 700 x 850 mm	126 kg

## SOUBASSEMENTS - FOUR ÉLECTRIQUE - VENTILÉ GN1/1

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids
<b>PF70V7</b>	4 feux sur four électrique	570 x 515 x 300 mm	700 x 700 x 850 mm	94 kg
<b>PF105V7</b>	6 feux sur four électrique + placard	570 x 515 x 300 mm	1050 x 700 x 850 mm	126 kg

## SOUBASSEMENT - FOUR ÉLECTRIQUE EXTRA LARGE - STATIQUE - LARGEUR 925 MM

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids
<b>PFX105G7</b>	6 feux sur four électrique extra large	925 x 630 x 300 mm	1050 x 700 x 850 mm	128 kg

## SOUBASSEMENT - FOUR ÉLECTRIQUE EXTRA LARGE - VENTILÉ - LARGEUR 925 MM

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids
<b>PFX105V7</b>	6 feux sur four électrique extra large	925 x 630 x 300 mm	1050 x 700 x 850 mm	128 kg

Caractéristiques	PF70G7	PF105G7	PF70V7	PF105V7	PFX105G7	PFX105V7
Feu 3,3 kW	1	2	1	2	2	2
Feu 4,5 kW	2	2	2	2	2	2
Feu 7,2 kW	1	2	1	2	2	2
Puissance four	4,7 kW	4,7 kW	5 kW	5 kW	6,3 kW	5 kW
Alimentation four	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T

# PLAQUES ÉLECTRIQUES

## Profondeur 700



- Dessus embouti à cuvette anti débordements
- Plaques rondes ou carrées

- Construction tout inox
- Dessus embouti formant une cuvette anti débordements
- Régulateur de puissances 7 positions

**Plaques rondes :**

- diamètres 150 et 220 mm

**Plaques électriques :**

- carrées 220 x 220 mm

- Plaques fixées hermétiquement (pas de risque d'infiltration des liquides)
- Thermostat intégré réduisant automatiquement la puissance si il n'y a pas de casserole sur le foyer (réduction de la consommation d'énergie)
- Témoins lumineux de fonctionnement
- Alimentation : 400/3/N/T (sauf modèle 2 plaques : 400/2/N/T)

**Accessoires et supports :**

élément de jonction (voir page 360)



PCR105E7



PCS70E7

### PLAQUES ÉLECTRIQUES RONDES

Référence	Désignation	Dim. plaques	Dim. (L x P x H)	Poids
PCR35E7	2 plaques électriques	2 x ø 220 mm	350 x 700 x 280 mm	15,5 kg
PCR70E7	4 plaques électriques	3 x ø 220 mm + 1 x ø150 mm	700 x 700 x 280 mm	25 kg
PCR105E7	6 plaques électriques	6 x ø 220 mm	1050 x 700 x 280 mm	37 kg

Caractéristiques	PCR35E7	PCR70E7	PCR105E7
Plaque 2,6 kW	2	3	6
Plaque 1,5 kW	-	1	-
Puissance totale	5,2 kW	9,3 kW	15,6 kW

### PLAQUES ÉLECTRIQUES CARRÉES

Référence	Désignation	Dim. plaques	Dim. (L x P x H)	Poids
PCS35E7	2 plaques électriques	2 x 220 x 220 mm	350 x 700 x 280 mm	21 kg
PCS70E7	4 plaques électriques	4 x 220 x 220 mm	700 x 700 x 280 mm	35 kg
PCS105E7	6 plaques électriques	6 x 220 x 220 mm	1050 x 700 x 280 mm	50,5 kg

Caractéristiques	PCS35E7	PCS70E7	PCS105E7
Plaque 2,6 kW	2	4	6
Puissance totale	5,2 kW	10,4 kW	15,6 kW

# PLAQUES ÉLECTRIQUES VITROCÉRAMIQUES

## Profondeur 700



▶ Résistances circulaires à infra rouges

- Construction tout inox
- Résistances circulaires à infra rouges sous le plan de cuisson fixé hermétiquement (pas de risque d'infiltration des liquides)
- Témoins indiquant le(s) foyer(s) allumé(s) et la chaleur résiduelle
- Sélection de la puissance de chauffe avec régulateurs d'énergie
- Limiteur de température qui évite les surchauffes accidentelles
- Témoins lumineux de fonctionnement
- Alimentation : 400/3/N/T



PCC35E7

### PLAQUES VITROCÉRAMIQUES - ÉLECTRIQUES

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Plaque 1,8 kW	Plaque 2,5 kW	Puiss. totale	Poids
PCC35E7	2 plaques vitrocéramiques	350 x 700 x 280 mm	1	1	4,3 kW	14 kg
PCC70E7	4 plaques vitrocéramiques	700 x 700 x 280 mm	2	2	8,6 kW	22 kg

# PLAQUES ÉLECTRIQUES À INDUCTION

## Profondeur 700



Plaque à induction  
2 et 4 zones

- Construction tout inox
- Plan de cuisson fixé hermétiquement (pas de risque d'infiltration des liquides)
- Témoins indiquant le(s) zone(s) allumée(s)
- Sélection de la puissance de chauffe avec régulateurs d'énergie
- Limiteur de température qui évite les surchauffes accidentelles
- Témoins lumineux de fonctionnement
- Alimentation : 400/3/N/T



PIN35E7

### PLAQUES À INDUCTION - ÉLECTRIQUES

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Puiss plaque	Puiss. totale	Poids
PIN35E7	2 plaques à induction	350 x 700 x 280 mm	2 x 3,5 kW	7 kW	31 kg
PIN70E7	4 plaques à induction	700 x 700 x 280 mm	4 x 3,5 kW	14 kW	57 kg

# PLAQUE ÉLECTRIQUE DE MIJOTAGE

Profondeur 700



- ▶ 4 zones de chauffe indépendantes
- ▶ Plaque lisse acier épaisseur 15 mm

- Construction tout inox
- 4 zones de chauffe indépendantes contrôlées par 4 régulateurs d'énergie avec position de fonctionnement en continu
- Chauffage par 4 résistances électriques à filament de tungstène fixées sous la plaque
- Thermostat avec limiteur de température : évite les surchauffes et se réarme automatiquement si besoin
- 4 témoins lumineux de fonctionnement
- Alimentation : 400/3/N/T



PP70E7

## PLAQUE DE MIJOTAGE - ÉLECTRIQUE

Référence	Désignation	Surface utile	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids
PP70E7	Plaque de mijotage	647 x 566 mm	700 x 700 x 280 mm	8 kW	69 kg

# FOURNEAUX DESSUS ÉLECTRIQUE SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Profondeur 700



- ▣ Soubassement four électrique statique ou ventilé
- ▣ GN1/1, GN2/1 ou extra-large

- Construction tout inox
- Dessus embouti formant une cuvette anti débordements
- Régulateur de puissances 7 positions
- Plaques électriques carrées 220 x 220 mm ou plaques rondes ø 150 et 220 mm
- Plaques fixées hermétiquement (pas de risque d'infiltration des liquides)
- Thermostat intégré réduisant automatiquement la puissance si il n'y a pas de casserole sur le foyer (réduction de la consommation d'énergie)
- Témoins lumineux de fonctionnement
- Alimentation : 400/3/N/T

### Soubassements fours électriques

- Fours statiques ou ventilés
- Régulation thermostatique de 60°C à 300°C
- Fonctionnement indépendant des résistances du haut (3) et du bas (2)
- Livrés avec une grille chromée (capacité: 4)
- Pieds réglables en hauteur
- Version four + placard GN1/1 : placard livré sans grille et sans glissières
- Alimentation : 400/3/N/T

### Options et accessoires :

Élément de jonction  
Grille supplémentaire  
(voir page 360)



PFR70V7



PFRX105E7

# FOURNEAUX DESSUS ÉLECTRIQUE SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Profondeur 700



## SOUBASSEMENTS - FOUR ÉLECTRIQUE - STATIQUE GN2/1

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids
<b>PFR70E7</b>	4 plaques rondes sur four électrique	575 x 650 x 300 mm	700 x 700 x 850 mm	74 kg
<b>PFR105E7</b>	6 plaques rondes sur four électrique + placard	575 x 650 x 300 mm	1050 x 700 x 850 mm	101 kg
<b>PFS70E7</b>	4 plaques carrées sur four électrique	575 x 650 x 300 mm	700 x 700 x 850 mm	84 kg
<b>PFS105E7</b>	6 plaques carrées sur four électrique + placard	575 x 650 x 300 mm	1050 x 700 x 850 mm	109 kg

Caractéristiques	PFR70E7	PFR105E7	PFS70E7	PFS105E7
<b>Plaques</b>	3 x ø 220 mm + 1 x ø 150 mm	6 x ø 220 mm	4 x 220 x 220 mm	6 x 220 x 220 mm
<b>Plaque 1,5 kW</b>	1	-	-	-
<b>Plaques 2,6 kW</b>	3	6	4	6
<b>Puissance four</b>	4,7 kW	4,7 kW	4,7 kW	4,7 kW
<b>Puissance totale</b>	14 kW	20,3 kW	15,1 kW	20,3 kW
<b>Alimentation</b>	400/3/N/T			

## SOUBASSEMENTS - FOUR ÉLECTRIQUE - VENTILÉ GN1/1

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids
<b>PFR70V7</b>	4 plaques rondes sur four électrique	570 x 515 x 300 mm	700 x 700 x 850 mm	74 kg
<b>PFR105V7</b>	6 plaques rondes sur four électrique + placard	570 x 515 x 300 mm	1050 x 700 x 850 mm	101 kg
<b>PFS70V7</b>	4 plaques carrées sur four électrique	570 x 515 x 300 mm	700 x 700 x 850 mm	84 kg
<b>PFS105V7</b>	6 plaques carrées sur four électrique + placard	570 x 515 x 300 mm	1050 x 700 x 850 mm	109 kg

Caractéristiques	PFR70V7	PFR105V7	PFS70V7	PFS105V7
<b>Plaques</b>	3 x ø 220 mm + 1 x ø 150 mm	6 x ø 220 mm	4 x 220 x 220 mm	6 x 220 x 220 mm
<b>Plaque 1,5 kW</b>	1	-	-	-
<b>Plaques 2,6 kW</b>	3	6	4	6
<b>Puissance four</b>	5 kW	5 kW	5 kW	5 kW
<b>Puissance totale</b>	14,3 kW	20,6 kW	15,4 kW	20,6 kW
<b>Alimentation</b>	400/3/N/T			



# FOURNEAUX DESSUS ÉLECTRIQUE SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Profondeur 700



## SOUBASSEMENTS - FOUR ÉLECTRIQUE EXTRA LARGE - STATIQUE

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids
<b>PFRX105E7</b>	6 plaques rondes sur four électrique extra large	925 x 630 x 300 mm	1050 x 700 x 850 mm	101 kg
<b>PFSX105E7</b>	6 plaques carrées sur four électrique extra large	925 x 630 x 300 mm	1050 x 700 x 850 mm	109 kg

Caractéristiques	PFRX105E7	PFSX105E7
<b>Plaques</b>	6 x ø 220 mm	6 x 220 x 220 mm
<b>Plaques 2,6 kW</b>	6	6
<b>Puissance four</b>	6,3 kW	6,3 kW
<b>Puissance totale</b>	21,9 kW	21,9 kW
<b>Alimentation</b>	400/3/N/T	

## SOUBASSEMENTS - FOUR ÉLECTRIQUE EXTRA LARGE - VENTILÉ

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids
<b>PFRX105VE7</b>	6 plaques rondes sur four électrique extra large	925 x 630 x 300 mm	1050 x 700 x 850 mm	109 kg
<b>PFSX105VE7</b>	6 plaques carrées sur four électrique extra large	925 x 630 x 300 mm	1050 x 700 x 850 mm	109 kg

Caractéristiques	PFRX105VE7	PFSX105VE7
<b>Plaques</b>	6 x ø 220 mm	6 x 220 x 220 mm
<b>Plaques 2,6 kW</b>	6	6
<b>Puissance four</b>	5 kW	5 kW
<b>Puissance totale</b>	20,6 kW	20,6 kW
<b>Alimentation</b>	400/3/N/T	



PFRX105E7

# FOURNEAUX DESSUS VITROCÉRAMIQUE SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Profondeur 700



## ▶ Plaques électriques vitrocéramiques

- Construction tout inox
- Résistances circulaires à infra rouges sous le plan de cuisson fixé hermétiquement (pas de risque d'infiltration des liquides)
- Témoins indiquant le(s) foyer(s) allumé(s) et la chaleur résiduelle
- Sélection de la puissance de chauffe avec régulateurs d'énergie
- Limiteur de température qui évite les surchauffes accidentelles
- Témoins lumineux de fonctionnement
- Alimentation : 400/3/N/T

### Soubassements fours électriques

- Fours statiques ou ventilés
- Régulation thermostatique de 60°C à 300°C
- Fonctionnement indépendant des résistances du haut (3) et du bas (2)
- Livrés avec une grille chromée (capacité : 4)
- Pieds réglables en hauteur
- Version four + placard GN1/1 : placard livré sans grille et sans glissières
- Alimentation : 400/3/N/T

### Options et accessoires :

Élément de jonction  
Grille supplémentaire  
(voir page 360)



PFC70V7

## FOURNEAUX 4 PLAQUES VITROCÉRAMIQUES - ÉLECTRIQUE

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids
PFC70E7	4 plaques vitrocéramiques sur four statique électrique GN2/1	575 x 650 x 300 mm	700 x 700 x 850 mm	71 kg
PFC70V7	4 plaques vitrocéramiques sur four ventilé électrique GN1/1	570 x 515 x 300 mm	700 x 700 x 850 mm	71 kg

Caractéristiques	PFC70E7	PFC70V7
Plaques vitros	8,6 kW	8,6 kW
Puissance four	4,7 kW	5 kW
Puissance totale	13,3 kW	13,6 kW
Alimentation	400/3/N/T	

# FOURNEAUX DESSUS ÉLECTRIQUE SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Profondeur 700



- ▶ Plaque de mijotage électrique
- ▶ Plaque lisse acier épaisseur 15 mm

- Construction tout inox
- 4 zones de chauffe indépendantes contrôlées par 4 régulateurs d'énergie avec position de fonctionnement en continu
- Chauffage par 4 résistances électriques à filament de tungstène fixées sous la plaque
- Thermostat avec limiteur de température : évite les surchauffes et se réarme automatiquement si besoin
- 4 témoins lumineux de fonctionnement
- Alimentation : 400/3/N/T

#### Soubassements fours électriques

- Fours statiques ou ventilés
- Régulation thermostatique de 60°C à 300°C
- Fonctionnement indépendant des résistances du haut (3) et du bas (2)
- Livrés avec une grille chromée (capacité : 4)
- Pieds réglables en hauteur
- Version four + placard GN1/1 : placard livré sans grille et sans glissières
- Alimentation : 400/3/N/T

#### Options et accessoires :

Élément de jonction  
Grille supplémentaire  
(voir page 360)



PPF70E7

### FOURNEAUX PLAQUE DE MIJOTAGE - ÉLECTRIQUE

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids
PPF70E7	Plaque de mijotage sur four statique électrique GN2/1	575 x 650 x 300 mm	700 x 700 x 850 mm	121 kg
PPF70V7	Plaque de mijotage sur four ventilé électrique GN1/1	570 x 515 x 300 mm	700 x 700 x 850 mm	121 kg

Caractéristiques	PPF70E7	PPF70V7
Plaque de mijotage	8 kW	8 kW
Puissance four	4,7 kW	5 kW
Puissance totale	12,7 kW	13 kW
Alimentation	400/3/N/T	

# FRITEUSES ÉLECTRIQUES

## Profondeur 700



FR35E7

**NOUVEAU!**  
PLUS DE PUISSANCE

- ▶ Groupe de résistances basculantes avec sécurité pour un nettoyage facilité
- ▶ Plus de puissance : 7,5 kW et 2 x 7,5 kW

- Construction tout inox
- Dessus embouti formant une cuvette anti débordements
- Groupe de résistances basculantes avec sécurité en position levée pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Cuve emboutie avec angles arrondis et zone froide
- Robinet de vidange en façade avec dispositif de sécurité anti-ouverture
- Réglage thermostatique 190°C et thermostat de sécurité
- Livrées d'origine avec un couvercle et un panier par cuve

**Dotation :**  
FR35E7 - 1 panier 210 x 265 x 105 mm  
FR70E7 - 2 paniers 210 x 265 x 105 mm

**Accessoires et options :** élément de jonction (voir page 360)

Référence	Désignation	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
FR35E7	Friteuse électrique 8 litres	227 x 340 x 225 mm	350 x 700 x 280 mm	7,5 kW	18 kg	400/3/N/T
FR70E7	Friteuse électrique 2 x 8 litres	227 x 340 x 225 mm	700 x 700 x 280 mm	2 x 7,5 kW	31 kg	400/3/N/T

Accessoires	Réf.
Panier supplémentaire - 210 x 265 x 105 mm - pour friteuses 8 et 2 x 8 litres	120575
Kit 2 demi paniers supplémentaires - 105 x 265 x 105 mm - pour friteuses 8 et 2 x 8 litres	120690

# RÉSERVE À FRITES ÉLECTRIQUE

## Profondeur 700



SP35E7

- ▶ Maintien en température des produits frits

- Construction tout inox
- Résistance avec parabole réfléchissante en céramique : rayonnement de la chaleur par le haut
- Cuve GN1/1 avec égouttoir perforé amovible pour le nettoyage
- Réglage de la température par un régulateur d'énergie
- Témoins lumineux

### RÉSERVE À FRITES ÉLECTRIQUE

Référence	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
SP35E7	325 x 530 x 200 mm	350 x 700 x 280 mm	1 kW	15 kg	230/1/T

# FRITEUSES SUR COFFRE GAZ OU ÉLECTRIQUES

## Profondeur 700



- Construction tout inox
- Support pour paniers en position relevée
- Cuve emboutie avec angles arrondis et zone froide
- Équipées d'une grille dans le fond de la cuve
- Vidange : bac de récupération de l'huile dans le placard
- Livrées d'origine avec un couvercle et un panier par cuve

### Friteuses électriques à commandes mécaniques ou électroniques

- Groupe de résistances basculantes avec sécurité en position levée pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Réglage thermostatique 190°C et thermostat de sécurité

### Friteuses électriques à commandes électroniques

- Réglage du temps et de la température
- 10 programmes mémorisables
- Molette de sélection

### Friteuses gaz

- Chauffage par tuyères dans la cuve
- Allumage piezzo
- Veilleuse et thermocouple de sécurité
- Fonctionnement gaz naturel (livrées avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

### Dotation :

FRS35E7 / FRS35G7 - 1 panier 215 x 295 x 120 mm

FRS70E7 / FRS70G7 - 2 paniers 215 x 295 x 120 mm

Accessoires et options : élément de jonction (voir page 360)



FRS70G7

**NOUVEAU!**  
COMMANDES ÉLECTRONIQUES



FRSD35E7

- ▶ Versions électriques à commandes électroniques

# FRITEUSES SUR COFFRE GAZ OU ÉLECTRIQUES

Profondeur 700

▶ Groupe de résistances basculantes avec sécurité sur modèle électrique



▶ Chauffage par tuyères dans la cuve sur modèle gaz



**NOUVEAU!**

▶ Versions électriques à commandes électroniques 14 litres et 2 x 14 litres



## FRITEUSES SUR COFFRE - ÉLECTRIQUES - COMMANDES MÉCANIQUES

Référence	Capacité cuve	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
<b>FRS35E7</b>	14 litres	250 x 495 x 290 mm	350 x 700 x 850 mm	10,8 kW	43 kg	400/3/N/T
<b>FRS70E7</b>	2 x 14 litres	250 x 495 x 290 mm	700 x 700 x 850 mm	21,6 kW	63 kg	400/3/N/T

## FRITEUSES SUR COFFRE - ÉLECTRIQUES - COMMANDES ÉLECTRONIQUES

Référence	Capacité cuve	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
<b>N FRS35E7</b>	14 litres	250 x 495 x 290 mm	350 x 700 x 850 mm	10,8 kW	43 kg	400/3/N/T
<b>N FRS70E7</b>	2 x 14 litres	250 x 495 x 290 mm	700 x 700 x 850 mm	21,6 kW	63 kg	400/3/N/T

## FRITEUSES SUR COFFRE - GAZ

Référence	Capacité cuve	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
<b>FRS35G7</b>	14 litres	250 x 495 x 290 mm	350 x 700 x 850 mm	11,5 kW	46 kg	Gaz naturel
<b>FRS70G7</b>	2 x 14 litres	250 x 495 x 290 mm	700 x 700 x 850 mm	23 kW	74 kg	Gaz naturel

### Accessoires

### Réf.

Panier supplémentaire - 215 x 295 x 120 mm - pour friteuses 14 et 2 x 14 litres

**220620**

Kit 2 demi paniers supplémentaires - 100 x 290 x 110 mm - pour friteuses 14 et 2 x 14 litres

**220650**



# PLAQUES À SNACKER GAZ OU ÉLECTRIQUES

Profondeur 700



- ▣ Plaque en acier épaisseur 12 mm
- ▣ Bac amovible de récupération des graisses en façade
- ▣ Existent en version chrome dur brillant



FTR70E7

- Construction tout inox
- Plaque en acier épaisseur 12 mm
- Bac amovible de récupération des graisses en façade avec sécurité anti-basculement
- Existent en version chrome dur brillant
- Plaques chromées livrées d'origine avec un grattoir

### Modèles gaz

- Chauffage par brûleurs tubulaires inox situés sous la plaque
- Robinet à vanne avec thermocouple de sécurité
- Allumage piezzo
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

### Modèles électriques

- Chauffage par résistances blindées situées sous la plaque
- Réglage thermostatique de 50°C à 320°C
- Alimentation : 400/3/N/T

**Accessoires et options :** élément de jonction (voir page 360)

## PLAQUES À SNACKER - ÉLECTRIQUES

Référence	Désignation	Dim. plaque	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
FTL35E7	Plaque lisse simple	346 x 564 mm	350 x 700 x 280 mm	3,9 kW	39 kg	400/3/N/T
FTR35E7	Plaque rainurée simple	346 x 564 mm	350 x 700 x 280 mm	3,9 kW	37 kg	400/3/N/T
FTC35E7	Plaque lisse chromée simple	346 x 564 mm	350 x 700 x 280 mm	3,9 kW	40 kg	400/3/N/T
FTL70E7	Plaque lisse double	696 x 564 mm	700 x 700 x 280 mm	7,8 kW	69 kg	400/3/N/T
FTR70E7	Plaque mixte 2/3 lisse 1/3 rainurée double	696 x 564 mm	700 x 700 x 280 mm	7,8 kW	67 kg	400/3/N/T
FTRR70E7	Plaque rainurée double	696 x 564 mm	700 x 700 x 280 mm	7,8 kW	67 kg	400/3/N/T
FTC70E7	Plaque lisse chromée double	696 x 564 mm	700 x 700 x 280 mm	7,8 kW	71 kg	400/3/N/T

## PLAQUES À SNACKER - GAZ

Référence	Désignation	Dim. plaque	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
FTL35G7	Plaque lisse simple	346 x 564 mm	350 x 700 x 280 mm	7 kW	41,5 kg	Gaz naturel
FTR35G7	Plaque rainurée simple	346 x 564 mm	350 x 700 x 280 mm	7 kW	40 kg	Gaz naturel
FTC35G7	Plaque lisse chromée simple	346 x 564 mm	350 x 700 x 280 mm	7 kW	43 kg	Gaz naturel
FTL70G7	Plaque lisse double	696 x 564 mm	700 x 700 x 280 mm	14 kW	75 kg	Gaz naturel
FTR70G7	Plaque mixte 2/3 lisse 1/3 rainurée double	696 x 564 mm	700 x 700 x 280 mm	14 kW	74 kg	Gaz naturel
FTRR70G7	Plaque rainurée double	696 x 564 mm	700 x 700 x 280 mm	14 kW	74 kg	Gaz naturel
FTC70G7	Plaque lisse chromée double	696 x 564 mm	700 x 700 x 280 mm	14 kW	76 kg	Gaz naturel

## GRILLS CHARCOAL GAZ

Profondeur 700



▶ Grillade pierres de lave

- Construction tout inox
- Chauffage de la pierre de lave par brûleurs tubulaires
- Modèle double : 2 grilles et 2 commandes séparées
- Tiroir de récupération des graisses amovible avec blocage anti basculement
- Robinet à vanne avec thermocouple de sécurité
- Allumage piezzo
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)
- Livrés avec grille spéciale viandes
- Grille spéciale poissons, voir en option

**Options, accessoires et supports:**  
élément de jonction,  
grille spéciale poissons (voir page 360)



GR70G7



GR35G7 avec option grille spéciale poisson

### GRILLS CHARCOAL - GAZ

Référence	Désignation	Dim. grille	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
GR35G7	Charcoal simple	300 x 480 mm	350 x 700 x 280 mm	6,9 kW	31 kg	Gaz naturel
GR70G7	Charcoal double	2 x 300 x 480 mm	700 x 700 x 280 mm	13,8 kW	52 kg	Gaz naturel

# CUISEURS À PÂTES GAZ OU ÉLECTRIQUES

Profondeur 700



- ▣ Cuve de 23 litres à angles arrondis en inox AISI 316
- ▣ Robinet en façade

- Construction tout inox
- Cuve de 23 litres à angles arrondis en inox AISI 316
- Robinet en façade pour le remplissage en eau de la cuve (raccordement eau)
- Trop plein et vidange de l'eau par un robinet à billes interne
- Livrés sans panier

**Modèles gaz**

- Allumage piezzo
- Veilleuse et thermocouple
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

**Modèles électriques**

- Résistances placées sous la cuve
- Contrôle thermostatique



CP70G7



## CUISEURS À PÂTES - ÉLECTRIQUES

Référence	Capacité	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
CP35E7	23 litres	305 x 340 x 290 mm	350 x 700 x 850 mm	4,8 kW	48 kg	400/3/N/T
CP70E7	2 x 23 litres	305 x 340 x 290 mm	700 x 700 x 850 mm	9,6 kW	64 kg	400/3/N/T

## CUISEURS À PÂTES - GAZ

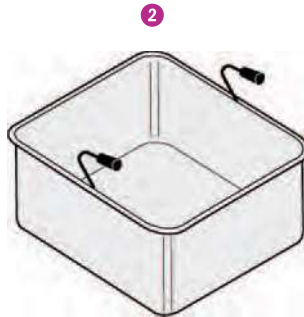
Référence	Capacité	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
CP35G7	23 litres	305 x 340 x 290 mm	350 x 700 x 850 mm	10 kW	45 kg	Gaz naturel
CP70G7	2 x 23 litres	305 x 340 x 290 mm	700 x 700 x 850 mm	20 kW	72 kg	Gaz naturel

# PANIERS CUISEURS À PÂTES

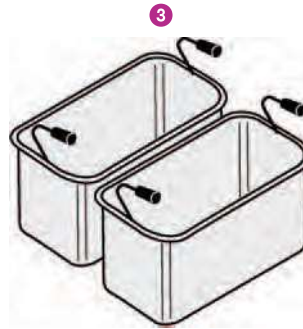
Profondeur 700



120700



120635



120620



120625



120660

Accessoires - Paniers cuiseurs à pâtes - Profondeur 700

Réf.

1 Kit 2 paniers GN2/6 - 145 x 290 x 200 mm	120700
2 Kit 1 panier GN2/3 - 290 x 290 x 200 mm	120635
3 Kit 2 paniers GN1/3 - 290 x 145 x 200 mm	120620
4 Kit 4 paniers GN1/6 - 145 x 145 x 200 mm	120625
5 kit 3 paniers : 1 panier GN1/3 (290 x 145 x 200 mm) + 2 paniers GN1/6 (145 x 145 x 200 mm)	120660

# BAINS MARIE GAZ OU ÉLECTRIQUES

Profondeur 700



Robinet de vidange en façade

- Construction tout inox
- Cuve avec angles arrondis, profondeur 150 mm
- Robinet de vidange en façade avec dispositif de sécurité anti ouverture
- Livrés sans bac

**Modèles électriques :** Thermostat réglable de 60°C à 90°C

**Modèles gaz :** Robinet vanne à thermocouple de sécurité  
Allumage piezzo • Fonctionnement gaz naturel  
(livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

**Options, accessoires et supports :**  
élément de jonction, fonds perforé GN1/1 (voir page 360)



BM35G7



BM70E7

## BAINS MARIE - GAZ OU ÉLECTRIQUES

Référence	Désignation	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
BM35E7	Bain marie GN1/1 électrique	305 x 510 x 165 mm	350 x 700 x 280 mm	1,3 kW	14 kg	230/1/T
BM70E7	Bain marie GN2/1 électrique	630 x 510 x 165 mm	700 x 700 x 280 mm	2,6 kW	22 kg	230/1/T
BM35G7	Bain marie GN1/1 gaz	305 x 510 x 165 mm	350 x 700 x 280 mm	2 kW	17 kg	Gaz naturel
BM70G7	Bain marie GN2/1 gaz	630 x 510 x 165 mm	700 x 700 x 280 mm	2 kW	22 kg	Gaz naturel



# SAUTEUSES ÉLECTRIQUES

## Profondeur 700



- Bac GN1/1 amovible sous la cuve
- Capacité 15 ou 28 litres

- Structure acier inox montée sur pieds réglables en hauteur
- Cuve en acier inox avec angles arrondis pour un nettoyage facile
- Fond en "compound" (acier inox AISI316 au contact des aliments et acier doux pour améliorer la conductibilité thermique)
- Trou de vidange avec diamètre important pour une évacuation rapide des liquides
- Température de fonctionnement : 80°C à 300°C
- Thermostat de sécurité anti-surchauffe
- Bac GN1/1 profondeur 150 mm amovible sous la cuve destiné à recevoir les aliments cuits



BRM70E7



► Bac GN1/1 profondeur 150 amovible

### SAUTEUSES ÉLECTRIQUES - 15 ET 28 LITRES

Référence	Désignation	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
BRM35E7	Sauteuse 15 litres	340 x 510 x 100 mm	350 x 700 x 850 mm	4,5 kW	48 kg	400/3/N/T
BRM70E7	Sauteuse 28 litres	630 x 510 x 100 mm	700 x 700 x 850 mm	9 kW	64 kg	400/3/N/T



# SAUTEUSES BASCULANTES GAZ OU ÉLECTRIQUES

## Profondeur 700



- ✦ Système de basculement manuel de la cuve
- ✦ Bec verseur galbé assurant une vidange complète de la cuve

- Construction tout inox
- Capacité : 50 litres utiles
- Fond de cuve : une version en fer à haute conductibilité et une version en acier inox AISI 304 épaisseur 10 mm
- Système de basculement manuel de la cuve avec un volant
- Couvercle en acier inox AISI 304 avec double poignée en matériau athermique
- Arrêt de sécurité en position « ouvert »
- Bec verseur galbé assurant une vidange complète
- Robinet de remplissage de la cuve sur le dossier

### Sauteuses gaz

- Chauffage par brûleurs tubulaires en inox
- Allumage piezzo
- Soupape de sécurité avec thermocouple
- Réglage thermostatique de 100°C à 300°C
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

### Sauteuses électriques

- Chauffage par résistances blindées
- Contrôle thermostatique de 45°C à 300°C
- Alimentation : 400/3/N/T



BS80FE7



- ✦ Couvercle en acier inoxydable

### SAUTEUSES 50 LITRES - GAZ

Référence	Désignation	Cuve	Volume	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids
BS80FG7	Sauteuse gaz	Fer	50 litres	700 x 465 x 200 mm	800 x 700 x 850 mm	12 kW	117 kg
BS80IG7	Sauteuse gaz	Inox AISI 304	50 litres	700 x 465 x 200 mm	800 x 700 x 850 mm	12 kW	113 kg

### SAUTEUSES 50 LITRES - ÉLECTRIQUES

Référence	Désignation	Cuve	Volume	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids
BS80FE7	Sauteuse électrique	Fer	50 litres	700 x 465 x 200 mm	800 x 700 x 850 mm	8,7 kW	116 kg
BS80IE7	Sauteuse électrique	Inox AISI 304	50 litres	700 x 465 x 200 mm	800 x 700 x 850 mm	8,7 kW	122 kg

# MARMITES GAZ OU ÉLECTRIQUES

Profondeur 700



- Capacité 50 litres
- Chauffage direct ou indirect

- Construction tout inox
- Capacité : 50 litres utiles
- Cuve acier inox AISI 316 épaisseur 20/10
- Couvercle en acier inox
- Arrêt de sécurité en position « ouvert »
- Robinet de vidange de la cuve en laiton chromé
- Bec de remplissage de la cuve orientable
- Dispositif de contrôle de la pression de la double cuve sur les marmites à chauffe indirecte (pressostat, manomètre et soupape de sécurité)

### Marmites gaz

- Chauffage indirect ou direct par brûleurs à haut rendement
- Fonctionnement gaz naturel (livrées avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

### Marmite électrique

- Chauffage indirect par résistances blindées situées dans la double cuve
- Alimentation : 400/3/N/T



► Dispositif de contrôle de la pression (Modèle à chauffe indirecte)



P70IE7



P70DG7

## MARMITES 50 LITRES - GAZ OU ÉLECTRIQUES

Référence	Désignation	Chauffe	Volume	Diam. cuve	Hauteur cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids
P70IE7	Marmite électrique	Indirecte	50 litres	400 mm	450 mm	700 x 700 x 900 mm	9 kW	86 kg
P70DG7	Marmite gaz	Directe	50 litres	400 mm	450 mm	700 x 700 x 900 mm	15,5 kW	85 kg
P70IG7	Marmite gaz	Indirecte	50 litres	400 mm	450 mm	700 x 700 x 900 mm	15,5 kW	88 kg

# SOUBASSEMENTS FOURS ÉLECTRIQUES

## Profondeur 700



- ▣ Soubassement électrique statique ou ventilé



F70E7

Fours électriques destinés uniquement à recevoir des éléments de la gamme 700 TECNOINOX

- Régulation thermostatique de 60°C à 300°C
- Possibilité de faire fonctionner indépendamment les résistances du haut (3) et du bas (2)
- Livrés avec une grille chromée (capacité: 4)
- Pieds réglables en hauteur
- Alimentation: 400/3/N/T

### SOUBASSEMENTS FOURS ÉLECTRIQUES

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
F70E7	Four statique GN2/1	700 x 700 x 570 mm	4,7 kW	68 kg	400/3/N/T
F70V7	Four ventilé GN1/1	700 x 700 x 570 mm	5 kW	68 kg	400/3/N/T

# SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

## Profondeur 700



- ▣ Groupe logé positif
- ▣ Evaporateur ventilé



BPC1400

- Construction tout inox AISI 304 18/10
- Versions avec portes et/ou tiroirs
- Groupe logé positif température -5°/+5°C
- Evaporateur ventilé
- Contrôle par thermostat à affichage digital
- Dégivrage par gaz chaud
- Epaisseur d'isolation: 50 mm
- Pieds réglables en hauteur
- Angles internes arrondis
- Gaz réfrigérant: R134a
- Dimensions intérieures GN1/1

### SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

Référence	Désignation	Volume Cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
BP1400	2 portes	170 litres	1400 x 650 x 620 mm	350 W	84 kg	230/1/T
BPC1400	1 porte + 2 tiroirs				94 kg	
BC1400	4 tiroirs				104 kg	
BP1750	3 portes	265 litres	1750 x 650 x 620 mm	390 W	108 kg	
BPC1750	2 portes + 2 tiroirs				120 kg	
BC1750	1 porte + 4 tiroirs				132 kg	

## SUPPORTS

### Profondeur 700

- Construction tout inox AISI 304 18/10
- Possibilité de monter des portes et des tiroirs GN1/1
- Possibilité de monter un kit chauffant
- Pieds acier inox réglables en hauteur
- Prédiposition pour passages des arrivées techniques (en bas, sur les côtés et à l'arrière)
- Largeur passage de porte : 330 mm
- Fournis sans glissières



VN350



VN700

### PLACARDS OUVERTS

Référence	Désignation	Pour	Dim. (L x P x H)	Poids
VN350	Placards ouverts	1 élément	350 x 575 x 600 mm	9,5 kg
VN700		2 éléments	700 x 575 x 600 mm	12 kg
VN1050		3 éléments	1050 x 575 x 600 mm	14,5 kg



VNC105L7

### PLACARDS AVEC PORTES ET TIROIRS

Référence	Désignation	Pour	Dim. (L x P x H)	Poids
VNP35L7	Placard 1 porte	1 élément	350 x 575 x 600 mm	12,5 kg
VNP70L7	Placard 2 portes	2 éléments	700 x 575 x 600 mm	18 kg
VNP105L7	Placard 3 portes	3 éléments	1050 x 575 x 600 mm	22,5 kg
VNC35L7	Placard 2 tiroirs	1 élément	350 x 575 x 600 mm	18 kg
VNC105L7	Placard 2 portes + 2 tiroirs	3 éléments	1050 x 575 x 600 mm	29,5 kg

## PLANS DE TRAVAIL

### Profondeur 700

#### ▶ Tiroir range-ustensiles



PN35C7



PN70C7

- Construction tout inox
- Plan de travail renforcé pouvant être équipé d'une planche à découper
- Equipés d'un tiroir pour le rangement des ustensiles

**Options, accessoires et supports:**  
élément de jonction, planche à découper  
(voir page 360)

### PLANS DE TRAVAIL

Référence	Désignation	Tiroir	Dim. (L x P x H)	Poids
PN35C7	Plan de travail avec tiroir GN1/1	285 x 530 x 100 mm	350 x 700 x 280 mm	16 kg
PN70C7	Plan de travail avec tiroir GN2/1	635 x 530 x 100 mm	700 x 700 x 280 mm	26,5 kg

# ACCESSOIRES

## Gamme 700 - Modules 350



Accessoires	Réf.
Porte (droite ou gauche) pour placard	619001
Kit 2 tiroirs GN1/1 pour placard	619002
Jeu de glissières 4 niveaux pour placard sauf pour les fourneaux	120545
Élément de jonction pour finition entre 2 appareils	220585
Plaque lisse pour 1 feu vif - 280 x 320 mm	220645
Plaque rainurée pour 1 feu vif - 280 x 320 mm	220647
Grattoir pour plaque à snacker	120595
Kit chauffant - 1,3 kW - 320 x 500 x 100 mm - 4 kg - 230/1/T	116055
Planche à découper - 345 x 570 x 15 mm	120530
Fond perforé pour bain marie GN1/1	120580
Grille spéciale poissons pour charcoals - 300 x 480 mm	120630
Grille supplémentaire de four GN2/1 (650 x 530 mm)	220590
Grille supplémentaire pour four grande largeur 880 x 620 mm	220595
Grille pour soubassement réfrigéré GN1/1 (530 x 325 mm)	9023
Jeu de glissières pour soubassement réfrigéré	9022



Désignation	Réf.
Main courante - Longueur 350 mm - Largeur 100 mm	220670
Main courante - Longueur 700 mm - Largeur 100 mm	220675
Main courante - Longueur 1050 mm - Largeur 100 mm	220680
Installation en pont : kit 2 supports longueur 350 mm	220625
Installation en pont : kit 2 supports longueur 700 mm	220630
Installation en pont : kit 2 supports longueur 1050 mm	220635
Installation en pont : kit 2 supports longueur 1400 mm	220640



# Gamme 700 - Modules 400

signée **TECNOINOX**



- Feux vifs 363
- Plaques coup de feu gaz 363-364-365
- Fourneaux gaz sur four 366-367
- Fourneaux gaz sur four électrique 368-369
- Plaques électriques 370
- Plaques vitrocéramiques 371
- Plaques à induction 372
- Plaques de mijotage 373
- Fourneaux électrique sur four électrique 374-375
- Fourneaux vitrocéramique sur four électrique 376
- Fourneaux de mijotage sur four électrique 377
- Friteuses sur coffre électriques 378-379
- Friteuses sur coffre gaz 380
- Réserves à frites électriques 381
- Paniers friteuses 381
- Plaques à snacker électriques ou gaz 382-383-384-385
- Sauteuses électriques 386-387
- Sauteuses basculantes gaz ou électriques 388
- Marmites gaz ou électriques 389
- Cuiseurs à pâtes gaz ou électriques 390-391
- Paniers cuiseurs à pâtes 390
- Bains marie gaz ou électriques 392
- Grills gaz 393
- Soubassements réfrigérés 394
- Soubassements neutres 395
- Plans de travail 396
- Accessoires - Prof. 700-400 396
- Système Gastronomique 431
- Accessoires de cuisson 431





Possibilité d'être adossée  
à la gamme 900



**NOUVEAU!**

Possibilité d'adosser des éléments  
de la gamme 700 - Modules 400  
et des éléments  
de profondeur 450 mm

**Consultez-nous!**



# FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU GAZ

## Profondeur 700



- Dessus embouti à cuvette anti-débordements de grande capacité
- Démontage aisé du bandeau
- Design contemporain
- Brûleurs à robinets à soupape

- Plans de cuisson en acier inox AISI 304
- Grilles en fonte
- Brûleurs en fonte émaillée
- Plans emboutis

- Tiroir extractible sous les brûleurs pour faciliter la récupération des éventuels résidus
- Accès facile aux composants par démontage du bandeau
- Brûleurs équipés de veilleuse et de thermocouple de sécurité avec robinets à soupape
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

### Version avec plaque coup de feu

- Plaque en fonte polie avec anneau central amovible
- Allumage piezzo électrique (sur modèle PPC8G7 et PPC8FG7)

### Options, accessoires et supports:

- Plaque fonte lisse ou rainurée pour 1 feu (voir page 396)



PCG4G7



PCG8G7



PCPG12G7



- Démontage aisé du bandeau



- Brûleurs à robinets à soupape

# FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU GAZ

Profondeur 700



- Dessus embouti à cuvette anti-débordements de grande capacité
- Démontage aisé du bandeau
- Design contemporain
- Brûleurs à robinets à soupape

- Plans de cuisson en acier inox AISI 304
- Grilles en fonte
- Brûleurs en fonte émaillée
- Plans emboutis

- Tiroir extractible sous les brûleurs pour faciliter la récupération des éventuels résidus
- Accès facile aux composants par démontage du bandeau
- Brûleurs équipés de veilleuse et de thermocouple de sécurité avec robinets à soupape
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

**Version avec plaque coup de feu**

- Plaque en fonte polie avec anneau central amovible
- Allumage piezzo électrique (sur modèle PPC8G7 et PPC8FG7)

**Options, accessoires et supports :**

- Plaque fonte lisse ou rainurée pour 1 feu (voir page 396)



PPC8G7



PCPG8G7



- Démontage aisé du bandeau



- Brûleurs à robinets à soupape



PCG12G7

# FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU GAZ

Profondeur 700



## FEUX VIFS - À POSER

Référence	Désignation	Feu 3,3 kW	Feu 4,5 kW	Feu 7,2 kW	Dim. ext. (L x P x H)	Puiss. totale	Poids
PCG4G7	2 feux	1	-	1	400 x 700 x 280 mm	10,5 kW	28 kg
PCG4SG7	2 feux SUPER	-	-	2	400 x 700 x 280 mm	14,4 kW	30 kg
PCG8G7	4 feux	1	2	1	800 x 700 x 280 mm	19,5 kW	61 kg
PCG8SG7	4 feux SUPER	-	-	4	800 x 700 x 280 mm	28,8 kW	65 kg
PCG12G7	6 feux	2	2	2	1200 x 700 x 280 mm	30 kW	88 kg

## FEUX VIFS - SUR PLACARD OUVERT

Référence	Désignation	Feu 3,3 kW	Feu 4,5 kW	Feu 7,2 kW	Dim. ext. (L x P x H)	Puiss. totale	Poids
PCG4FG7	2 feux	1	-	1	400 x 700 x 900 mm	10,5 kW	36 kg
PCG4FSG7	2 feux SUPER	-	-	2	400 x 700 x 900 mm	14,4 kW	39 kg
PCG8FG7	4 feux	1	2	1	800 x 700 x 900 mm	19,5 kW	64 kg
PCG8FSG7	4 feux SUPER	-	-	4	800 x 700 x 900 mm	28,8 kW	80 kg
PCG12FG7	6 feux	2	2	2	1200 x 700 x 900 mm	30 kW	96 kg

## FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU - À POSER

Référence	Désignation	Feu 3,3 kW	Feu 4,5 kW	Dim. ext. (L x P x H)	Puiss. plaque	Puiss. totale	Poids
PCPG8G7	2 feux + 1/2 plaque coup de feu	1	1	800 x 700 x 280 mm	7,2 kW	15 kW	73 kg
PCPG12G7	4 feux + 1/2 plaque coup de feu	1	1	1200 x 700 x 280 mm	7,2 kW	24 kW	101 kg
PPC8G7	Plaque coup de feu	-	-	800 x 700 x 280 mm	9 kW	9 kW	72,5 kg

## FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU - SUR PLACARD OUVERT

Référence	Désignation	Feu 3,3 kW	Feu 4,5 kW	Dim. ext. (L x P x H)	Puiss. plaque	Puiss. totale	Poids
PCPG8FG7	2 feux + 1/2 plaque coup de feu	1	1	800 x 700 x 900 mm	7,2 kW	15 kW	77 kg
PCPG12FG7	4 feux + 1/2 plaque coup de feu	1	3	1200 x 700 x 900 mm	7,2 kW	24 kW	109 kg
PPC8FG7	Plaque coup de feu	-	-	800 x 700 x 900 mm	9 kW	9 kW	76 kg



# FOURNEAUX DESSUS GAZ SUR FOUR GAZ

Profondeur 700



- ▶ Soubassement four gaz statique GN2/1 ou extra-large
- ▶ Brûleurs puissants : 3,3 - 4,5 et 7,2 kW

- Plans de cuisson en acier inox AISI 304
- Plans emboutis avec cuvette anti-débordement de grande capacité
- Grilles émaillées en fonte avec traitement de vitrification
- Brûleurs en fonte émaillée et vitrifiés
- Tiroir extractible sous les brûleurs pour faciliter la récupération des éventuels résidus
- Accès facile aux composants par démontage du bandeau
- Brûleurs équipés de veilleuse et de thermocouple de sécurité avec robinets à soupape
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

### Soubassements fours gaz

- Fours émaillés statiques
- Réglage thermostatique de 150°C à 290°C
- Puissance four : 7 kW
- Allumage piezzo
- Équipés d'une veilleuse et thermocouple
- Livrés avec une grille chromée (capacité : 4)
- Pieds réglables en hauteur
- Version four + placard GN1/1 : placard livré sans grille et sans glissière

### Version avec plaque coup de feu

- Plaque en fonte polie avec anneau central amovible
- Allumage piezzo électrique sur le modèle PPF8GG7

### Options, accessoires et supports :

Grille supplémentaire - Plaque lisse pour 1 feu (voir page 396)



PFG8GG7



PFPG12GG7



PFXG12GG7

# FOURNEAUX DESSUS GAZ SUR FOUR GAZ

Profondeur 700



## SOUBASSEMENTS - FOURS GAZ - STATIQUES GN2/1

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids
PFG8GG7	4 feux sur four gaz	575 x 650 x 300 mm	800 x 700 x 900 mm	111 kg
PFG8SGG7	4 feux SUPER sur four gaz	575 x 650 x 300 mm	800 x 700 x 900 mm	114 kg
PFG12GG7	6 feux sur four gaz + placard	575 x 650 x 300 mm	1200 x 700 x 900 mm	148 kg
PFPG8GG7	2 feux + 1/2 plaque coup de feu sur four gaz	575 x 650 x 300 mm	800 x 700 x 900 mm	123 kg
PFPG12GG7	4 feux + 1/2 plaque coup de feu sur four gaz	575 x 650 x 300 mm	1200 x 700 x 900 mm	144 kg
PPF8GG7	Plaque coup de feu sur four gaz	575 x 650 x 300 mm	800 x 700 x 900 mm	122 kg

Caractéristiques	PFG8GG7	PFG8SGG7	PFG12GG7	PFPG8GG7	PFPG12GG7	PPF8GG7
Feu 3,3 kW	1	-	2	1	1	-
Feu 4,5 kW	2	-	2	1	3	-
Feu 7,2 kW	1	4	2	-	-	-
Puissance four	7 kW	7 kW	7 kW	7 kW	7 kW	7 kW
Puissance plaque	-	-	-	7,2 kW	7,2 kW	9 kW
Alimentation four	Gaz naturel					

## SOUBASSEMENTS - FOURS GAZ - STATIQUES EXTRA LARGE

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids
PFXG12GG7	6 feux sur four gaz extra large	925 x 630 x 300 mm	1200 x 700 x 900 mm	158 kg
PFXG12GGE7	6 feux sur four gaz extra large + GRILL (3 kW)	925 x 630 x 300 mm	1200 x 700 x 900 mm	161 kg

Caractéristiques	PFXG12GG7	PFXG12GGE7
Feu 3,3 kW	2	2
Feu 4,5 kW	2	2
Feu 7,2 kW	2	2
Puissance four	7 kW	7 kW
Alimentation four	Gaz naturel	Gaz naturel + 230/1/T



# FOURNEAUX DESSUS GAZ SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Profondeur 700



- ▶ Soubassement four électrique statique GN2/1, ventilé GN1/1 ou extra-large
- ▶ Brûleurs puissants : 3,3 - 4,5 et 7,2 kW

- Plans de cuisson en acier inox AISI 304
- Grilles en fonte
- Brûleurs en fonte émaillée
- Plans emboutis avec cuvette anti-débordement de grande capacité
- Tiroir extractible sous les brûleurs pour faciliter la récupération des éventuels résidus
- Accès facile aux composants par démontage du bandeau
- Brûleurs équipés de veilleuse et de thermocouple de sécurité avec robinets à soupape
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

#### Soubassements fours électriques

- Fours émaillés statiques ou ventilés
- Régulation thermostatique de 60°C à 270°C
- Possibilité de faire fonctionner indépendamment les résistances du haut (3) et du bas (3)
- Livrés avec une grille chromée (capacité : 4)
- Pieds réglables en hauteur
- Version four + placard GN1/1 : placard livré sans grille et sans glissière

#### Options, accessoires et supports :

Grille supplémentaire  
Plaque lisse pour 1 feu  
(voir page 396)



PFG8G7



PFXG12G7

# FOURNEAUX DESSUS GAZ SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Profondeur 700



## SOUBASSEMENTS - FOURS ÉLECTRIQUES - STATIQUES GN2/1

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids
<b>PFG8G7</b>	4 feux sur four électrique statique	575 x 650 x 300 mm	800 x 700 x 900 mm	106 kg
<b>PFG12G7</b>	6 feux sur four électrique statique + placard	575 x 650 x 300 mm	1200 x 700 x 900 mm	147 kg

## SOUBASSEMENTS - FOURS ÉLECTRIQUES - VENTILÉS GN1/1

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids
<b>PFG8V7</b>	4 feux sur four électrique ventilé	570 x 515 x 300 mm	800 x 700 x 900 mm	106 kg
<b>PFG12V7</b>	6 feux sur four électrique ventilé + placard	570 x 515 x 300 mm	1200 x 700 x 900 mm	147 kg

Caractéristiques	PFG8G7	PFG12G7	PFG8V7	PFG12V7
Feu 3,3 kW	1	2	1	2
Feu 4,5 kW	2	2	2	2
Feu 7,2 kW	1	2	1	2
Puissance four	4,7 kW	4,7 kW	5 kW	5 kW
Alimentation four	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T

## SOUBASSEMENT - FOUR ÉLECTRIQUE EXTRA LARGE - STATIQUE

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids
<b>PFXG12G7</b>	6 feux sur four électrique statique extra large	925 x 630 x 300 mm	1200 x 700 x 900 mm	157 kg

## SOUBASSEMENT - FOUR ÉLECTRIQUE EXTRA LARGE - VENTILÉ

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids
<b>PFXG12V7</b>	6 feux sur four électrique ventilé extra large	925 x 630 x 300 mm	1200 x 700 x 900 mm	157 kg

Caractéristiques	PFXG12G7	PFXG12V7
Feu 3,3 kW	2	2
Feu 4,5 kW	2	2
Feu 7,2 kW	2	2
Puissance four	6,3 kW	6,3 kW
Alimentation four	400/3/N/T	400/3/N/T

# PLAQUES ÉLECTRIQUES

## Profondeur 700



- Dessus embouti à cuvette anti-débordements
- Plaques rondes ou carrées

- Construction tout inox
- Plans de cuisson emboutis d'une seule pièce avec de profondes cuvettes anti-débordement
- Plaques de chauffe rondes ou carrées fixées au plan de manière hermétique (pas de risque d'infiltration des liquides)
- Puissance des plaques gérée par un régulateur 7 positions pour un réglage précis de la température de cuisson
- Chaque élément chauffant est doté d'un thermostat de sécurité pour prévenir toute surchauffe
- Témoins lumineux de fonctionnement
- Alimentation : 400/3/N/T

Plaques rondes : diamètres 220 mm  
 Plaques électriques : carrées 220 x 220 mm



PCR12E7



PCS8FE7

### PLAQUES ÉLECTRIQUES - À POSER

Référence	Désignation	Dim. plaques	Dim. ext. (L x P x H)	Puiss. plaques	Puiss. totale	Poids
PCR4E7	2 plaques rondes	ø 220 mm	400 x 700 x 280 mm	2 x 2,6 kW	5,2 kW	16 kg
PCR8E71	4 plaques rondes	ø 220 mm	800 x 700 x 280 mm	4 x 2,6 kW	10,4 kW	31,2 kg
PCR12E7	6 plaques rondes	ø 220 mm	1200 x 700 x 280 mm	6 x 2,6 kW	15,6 kW	46,4 kg
PCS4E7	2 plaques carrées	220 x 220 mm	400 x 700 x 280 mm	2 x 2,6 kW	5,2 kW	21 kg
PCS8E7	4 plaques carrées	220 x 220 mm	800 x 700 x 280 mm	4 x 2,6 kW	10,4 kW	49 kg
PCS12E7	6 plaques carrées	220 x 220 mm	1200 x 700 x 280 mm	6 x 2,6 kW	15,6 kW	77 kg

### PLAQUES ÉLECTRIQUES - SUR PLACARD OUVERT

Référence	Désignation	Dim. plaques	Dim. ext. (L x P x H)	Puiss. plaques	Puiss. totale	Poids
PCR4FE7	2 plaques rondes	ø 220 mm	400 x 700 x 900 mm	2 x 2,6 kW	5,2 kW	18 kg
PCR8FE71	4 plaques rondes	ø 220 mm	800 x 700 x 900 mm	4 x 2,6 kW	10,4 kW	45 kg
PCR12FE7	6 plaques rondes	ø 220 mm	1200 x 700 x 900 mm	6 x 2,6 kW	15,6 kW	61 kg
PCS4FE7	2 plaques carrées	220 x 220 mm	400 x 700 x 900 mm	2 x 2,6 kW	5,2 kW	33 kg
PCS8FE7	4 plaques carrées	220 x 220 mm	800 x 700 x 900 mm	4 x 2,6 kW	10,4 kW	51 kg
PCS12FE7	6 plaques carrées	220 x 220 mm	1200 x 700 x 900 mm	6 x 2,6 kW	15,6 kW	79 kg

# PLAQUES ÉLECTRIQUES VITROCÉRAMIQUES

Profondeur 700



▶ 2 résistances concentriques à double surface chauffante

- Construction tout inox
- Chauffage par résistances à infrarouge placées sous le plan vitrocéramique (plan lisse et épais)
- Zones de cuisson composées de deux résistances concentriques à double surface chauffante
- 2 zones sur le module de 800 mm et 1 zone sur le module de 400 mm
- Mise en fonction selon le diamètre de la casserole, soit la résistance plus petite, soit les deux à la fois (économies d'énergie)
- Témoin lumineux de chaleur résiduelle
- Alimentation : 400/3/N/T



PCC8E7

## PLAQUES VITROCÉRAMIQUES - À POSER

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Plaque 1,8 kW	Plaque 2,5 kW	Puiss. totale	Poids
PCC4E7	2 plaques vitrocéramiques	400 x 700 x 280 mm	1	1	4,3 kW	16 kg
PCC8E7	4 plaques vitrocéramiques	800 x 700 x 280 mm	2	2	8,6 kW	38 kg

## PLAQUES VITROCÉRAMIQUES - SUR PLACARD

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Plaque 1,8 kW	Plaque 2,5 kW	Puiss. totale	Poids
PCC4FE7	2 plaques vitrocéramiques	400 x 700 x 900 mm	1	1	4,3 kW	26 kg
PCC8FE7	4 plaques vitrocéramiques	800 x 700 x 900 mm	2	2	8,6 kW	48 kg

# PLAQUES ÉLECTRIQUES À INDUCTION

Profondeur 700



- Système de cuisson performant et économique
- Réglage instantané et précis de la température
- Répartition parfaitement homogène de la chaleur

- Construction tout inox
- Très peu de déperdition de chaleur (chaleur produite directement dans le fond du récipient, sans aucun intermédiaire)
- Température de la plaque peu élevée
- Peu de dégagement de chaleur (contrairement à une plaque électrique classique)
- Alimentation : 400/3/N/T



PIN8E7

## PLAQUES À INDUCTION - À POSER

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Plaque 3,5 kW	Puiss. totale	Poids
<b>PIN4E7</b>	2 plaques à induction	400 x 700 x 280 mm	2	7 kW	32,6 kg
<b>PIN8E7</b>	4 plaques à induction	800 x 700 x 280 mm	4	14 kW	40,6 kg

## PLAQUES À INDUCTION - SUR PLACARD

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Plaque 3,5 kW	Puiss. totale	Poids
<b>PIN4FE7</b>	2 plaques à induction	400 x 700 x 900 mm	2	7 kW	33,6 kg
<b>PIN8FE7</b>	4 plaques à induction	800 x 700 x 900 mm	4	14 kW	50,6 kg

# PLAQUES ÉLECTRIQUES DE MIJOTAGE

Profondeur 700



▶ Plaque en acier  
indéformable de 15 mm

- Construction tout inox
- Quatre zones de chauffe indépendantes (résistances électriques à filament de tungstène placées sous la plaque)
- Plaque en acier indéformable de 15 mm d'épaisseur
- Permet de travailler sur un seul plan avec plusieurs poêles en même temps et de les déplacer en les faisant glisser
- Alimentation : 400/3/N/T



PP8E7

## PLAQUES ÉLECTRIQUES DE MIJOTAGE

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Surface utile	Puiss. totale	Poids
PP8E7	Plaque de mijotage à poser	800 x 700 x 280 mm	770 x 684 mm	8 kW	85 kg
PP8FE7	Plaque de mijotage sur placard	800 x 700 x 900 mm	763 x 580 mm	8 kW	87 kg



# FOURNEAUX DESSUS ÉLECTRIQUE SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Profondeur 700



- Construction tout inox
- Plans de cuisson avec cuvettes anti-débordement
- Plaques à régulateur 7 positions
- Four émaillé statique ou ventilé

### Plaques électriques

- Construction tout inox
- Plans de cuisson emboutis d'une seule pièce avec de profondes cuvettes anti-débordement
- Plaques de chauffe rondes ou carrées fixées au plan de manière hermétique (pas de risque d'infiltration des liquides)
- Puissance des plaques gérée par un régulateur 7 positions pour un réglage précis de la température de cuisson
- Thermostat de sécurité sur chaque élément chauffant pour prévenir toute surchauffe
- Témoins lumineux de fonctionnement
- Alimentation : 400/3/N/T

### Soubassements fours électriques

- Fours émaillés statiques ou ventilés
- Régulation thermostatique de 60°C à 270°C
- Possibilité de faire fonctionner indépendamment les résistances du haut (3) et du bas (3)
- Livrés avec une grille chromée (capacité : 4)
- Pieds réglables en hauteur
- Version four + placard GN1/1 : placard livré sans grille et sans glissière
- Alimentation : 400/3/N/T

### Options, accessoires et supports :

Grille supplémentaire  
(voir page 396)



PFR12E7



PFS8E7



PFRX12E7

# FOURNEAUX DESSUS ÉLECTRIQUE SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Profondeur 700



## SOUBASSEMENTS - FOURS ÉLECTRIQUES - STATIQUES GN2/1

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids
PFR8E7	4 plaques rondes sur four électrique	575 x 650 x 300 mm	800 x 700 x 900 mm	82 kg
PFS8E7	4 plaques carrées sur four électrique	575 x 650 x 300 mm	800 x 700 x 900 mm	92 kg
PFR12E7	6 plaques rondes sur four électrique + placard	575 x 650 x 300 mm	1200 x 700 x 900 mm	110 kg
PFS12E7	6 plaques carrées sur four électrique + placard	575 x 650 x 300 mm	1200 x 700 x 900 mm	120 kg

## SOUBASSEMENTS - FOURS ÉLECTRIQUES - VENTILÉS GN1/1

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids
PFR8V7	4 plaques rondes sur four électrique	570 x 515 x 300 mm	800 x 700 x 900 mm	82 kg
PFS8V7	4 plaques carrées sur four électrique	570 x 515 x 300 mm	800 x 700 x 900 mm	92 kg
PFR12V7	6 plaques rondes sur four électrique + placard	570 x 515 x 300 mm	1200 x 700 x 900 mm	110 kg
PFS12V7	6 plaques carrées sur four électrique + placard	570 x 515 x 300 mm	1200 x 700 x 900 mm	120 kg

Caractéristiques	PFR8E7	PFS8E7	PFR12E7	PFS12E7	PFR8V7	PFS8V7	PFR12V7	PFS12V7
Dim. plaques	ø 220 mm	220 x 220 mm	ø 220 mm	220 x 220 mm	ø 220 mm	220 x 220 mm	ø 220 mm	220 x 220 mm
Plaques 2,6 kW	4	4	6	6	4	4	6	6
Puiss. four	4,7 kW	4,7 kW	4,7 kW	4,7 kW	5 kW	5 kW	5 kW	5 kW
Puiss. totale	15,1 kW	15,1 kW	20,3 kW	20,3 kW	15,4 kW	15,4 kW	20,6 kW	20,6 kW
Alim. four	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T

## SOUBASSEMENTS - FOURS ÉLECTRIQUES EXTRA LARGE - STATIQUES

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids
PFRX12E7	6 plaques rondes sur four électrique extra large	925 x 630 x 300 mm	1200 x 700 x 900 mm	136 kg
PFSX12E7	6 plaques carrées sur four électrique extra large	925 x 630 x 300 mm	1200 x 700 x 900 mm	139 kg

## SOUBASSEMENTS - FOURS ÉLECTRIQUES EXTRA LARGE - VENTILÉS

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids
PFRX12VE7	6 plaques rondes sur four électrique extra large	925 x 630 x 300 mm	1200 x 700 x 900 mm	131 kg
PFSX12VE7	6 plaques carrées sur four électrique extra large	925 x 630 x 300 mm	1200 x 700 x 900 mm	135 kg

Caractéristiques	PFRX12E7	PFSX12E7	PFRX12VE7	PFSX12VE7
Dim. plaques	ø 220 mm	220 x 220 mm	ø 220 mm	220 x 220 mm
Plaques 2,6 kW	6	6	6	6
Puissance four	6,3 kW	6,3 kW	5 kW	5 kW
Puissance totale	21,9 kW	21,9 kW	20,6 kW	20,6 kW
Alimentation four	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T

# FOURNEAUX DESSUS VITROCÉRAMIQUE SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Profondeur 700



- ✦ Construction tout inox
- ✦ Chauffage par résistances à infrarouge sous le plan
- ✦ 2 résistances concentriques à double surface chauffante
- ✦ Four émaillé statique ou ventilé

### Plaques électriques vitrocéramiques

- Construction tout inox
- Chauffage par résistances à infrarouge placées sous le plan vitrocéramique (plan lisse et épais)
- Zones de cuisson composées de deux résistances concentriques à double surface chauffante
- 2 zones sur le module de 800 mm et 1 zone sur le module de 400 mm
- Mise en fonction selon le diamètre de la casserole, soit la résistance plus petite, soit les deux à la fois (économies d'énergie)
- Témoin lumineux de chaleur résiduelle
- Alimentation : 400/3/N/T

### Soubassements fours électriques

- Fours émaillés statiques ou ventilés
- Régulation thermostatique de 60°C à 270°C
- Possibilité de faire fonctionner indépendamment les résistances du haut (3) et du bas (3)
- Livrés avec une grille chromée (capacité : 4)
- Pieds réglables en hauteur
- Version four + placard GN1/1 : placard livré sans grille et sans glissière
- Alimentation : 400/3/N/T

### Options, accessoires et supports :

Grille supplémentaire  
(voir page 396)



PFC8E7

## FOURNEAUX 4 PLAQUES VITROCÉRAMIQUES

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids
PFC8E7	4 plaques vitros sur four statique électrique GN2/1	575 x 650 x 300 mm	800 x 700 x 900 mm	87 kg
PFC8V7	4 plaques vitros sur four ventilé électrique GN1/1	570 x 515 x 300 mm	800 x 700 x 900 mm	87 kg

Caractéristiques	PFC8E7	PFC8V7
Plaques vitros	8,6 kW	8,6 kW
Puissance four	4,7 kW	5 kW
Puissance totale	13,3 kW	13,6 kW
Alimentation four	400/3/N/T	400/3/N/T

# FOURNEAUX DESSUS PLAQUE DE MIJOTAGE SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Profondeur 700



- ▶ Construction tout inox
- ▶ 4 zones de chauffe indépendantes
- ▶ Plaque en acier indéformable de 15 mm d'épaisseur
- ▶ Four émaillé statique ou ventilé

### Plaque de mijotage électrique

- Construction tout inox
- Quatre zones de chauffe indépendantes (résistances électriques à filament de tungstène placées sous la plaque)
- Plaque en acier indéformable de 15 mm d'épaisseur
- Permet de travailler sur un seul plan avec plusieurs poêles en même temps et de les déplacer en les faisant glisser
- Alimentation : 400/3/N/T

### Soubassements fours électriques

- Fours émaillés statiques ou ventilés
- Régulation thermostatique de 60°C à 270°C
- Possibilité de faire fonctionner indépendamment les résistances du haut (3) et du bas (3)
- Livrés avec une grille chromée (capacité: 4)
- Pieds réglables en hauteur
- Version four + placard GN1/1 : placard livré sans grille et sans glissière
- Alimentation : 400/3/N/T

### Options, accessoires et supports:

Grille supplémentaire  
(voir page 396)



PPF8V7

## FOURNEAUX PLAQUE DE MIJOTAGE ÉLECTRIQUE

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids
PPF8E7	Plaque de mijotage sur four statique électrique GN2/1	575 x 650 x 300 mm	800 x 700 x 900 mm	128 kg
PPF8V7	Plaque de mijotage sur four ventilé électrique GN1/1	570 x 515 x 300 mm	800 x 700 x 900 mm	128 kg

Caractéristiques	PPF8E7	PPF8V7
Plaque de mijotage	8 kW	8 kW
Puissance four	4,7 kW	5 kW
Puissance totale	12,7 kW	13 kW
Alimentation four	400/3/N/T	400/3/N/T

# FRITEUSES ÉLECTRIQUES

## Profondeur 700



- Construction tout inox
- Support pour paniers en position relevée
- Cuve emboutie avec angles arrondis et zone froide
- Equipées d'une grille dans le fond de la cuve
- Vidange: bac de récupération de l'huile dans le coffre
- Groupe de résistances basculantes (version table et placard) ou pivotantes ① (version sur coffre), avec sécurité en position levée pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Réglage thermostatique 190°C et thermostat de sécurité
- Livrées d'origine avec un couvercle et un panier par cuve
- Alimentation: 400/3/N/T



FR48FE7



### FRITEUSES ÉLECTRIQUES - À POSER - COMMANDES MÉCANIQUES

Référence	Cuve	Dotation	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
FR4E7	8 litres	1 panier 210 x 265 x 105 mm	225 x 340 mm	400 x 700 x 280 mm	6 kW	19 kg	400/3/N/T
FR8E7	2 x 8 litres	2 paniers 210 x 265 x 105 mm	225 x 342 mm	800 x 700 x 280 mm	12 kW	40 kg	400/3/N/T

### FRITEUSES ÉLECTRIQUES - SUR PLACARD OUVERT - COMMANDES MÉCANIQUES

Référence	Cuve	Dotation	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
FR4FE7	8 litres	1 panier 210 x 265 x 105 mm	225 x 340 mm	400 x 700 x 900 mm	6 kW	28 kg	400/3/N/T
FR8FE7	2 x 8 litres	2 paniers 210 x 265 x 105 mm	225 x 342 mm	800 x 700 x 900 mm	12 kW	43 kg	400/3/N/T

### FRITEUSES ÉLECTRIQUES - SUR COFFRE - COMMANDES MÉCANIQUES

Référence	Cuve	Dotation	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
FR48FE7	2 x 8 litres	2 paniers 115 x 315 x 120 mm	140 x 342 mm	400 x 700 x 900 mm	14 kW	46,2 kg	400/3/N/T
FR43FE7	13 litres	1 panier 215 x 295 x 120 mm	240 x 342 mm	400 x 700 x 900 mm	12 kW	40 kg	400/3/N/T
FR83FE7	2 x 13 litres	2 paniers 215 x 295 x 120 mm	240 x 342 mm	800 x 700 x 900 mm	24 kW	59 kg	400/3/N/T
FR47FE7	17 litres	1 panier 285 x 295 x 120 mm	307 x 342 mm	400 x 700 x 900 mm	16,5 kW	37 kg	400/3/N/T
FR87FE7	2 x 17 litres	2 paniers 285 x 295 x 120 mm	307 x 342 mm	800 x 700 x 900 mm	33 kW	59 kg	400/3/N/T



# FRITEUSES ÉLECTRIQUES

## Profondeur 700

### • Commandes électroniques

- Réglage du temps et de la température
- 10 programmes mémorisables
- Molette de sélection
- Touche cycle de fonte des graisses solides
- Construction tout inox
- Support pour paniers en position relevée
- Cuve emboutie avec angles arrondis et zone froide
- Équipées d'une grille dans le fond de la cuve
- Vidange : bac de récupération de l'huile dans le coffre
- Groupe de résistances pivotantes ①, avec sécurité en position latérale pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Thermostat de sécurité
- Livrées d'origine avec un couvercle et un panier par cuve
- Alimentation : 400/3/N/T



**NOUVEAU!**  
COMMANDES ÉLECTRONIQUES



FRD47FE7

► Versions électriques à commandes électroniques

### FRITEUSES ÉLECTRIQUES - SUR COFFRE - COMMANDES ÉLECTRONIQUES

Référence	Cuve	Dotation	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
<b>N</b> FRD43FE7	13 litres	1 panier 215 x 295 x 120 mm	240 x 342 mm	400 x 700 x 900 mm	12 kW	37 kg	400/3/N/T
<b>N</b> FRD83FE7	2 x 13 litres	2 paniers 215 x 295 x 120 mm	240 x 342 mm	800 x 700 x 900 mm	24 kW	59 kg	400/3/N/T
<b>N</b> FRD47FE7	17 litres	1 panier 285 x 295 x 120 mm	307 x 342 mm	400 x 700 x 900 mm	16,5 kW	40 kg	400/3/N/T
<b>N</b> FRD87FE7	2 x 17 litres	2 paniers 285 x 295 x 120 mm	307 x 342 mm	800 x 700 x 900 mm	33 kW	59 kg	400/3/N/T



# FRITEUSES GAZ

## Profondeur 700



- Construction tout inox
- Support pour paniers en position relevée
- Cuve emboutie avec angles arrondis et zone froide
- Equipées d'une grille dans le fond de la cuve
- Allumage électrique
- Veilleuse et thermocouple de sécurité
- Livrées d'origine avec un couvercle et un panier par cuve
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

### Friteuses gaz avec cuve en V

- Brûleurs externes à la cuve

### Friteuses gaz avec tuyères traversant la cuve

- Vidange: bac de récupération de l'huile dans le placard
- Tuyères dans la cuve



FR83FG7



■ Cuve en V



■ Cuve avec tuyères



FR48FG7 : 2 x 8 litres

### FRITEUSES GAZ - SUR COFFRE - CUVE EN V

Référence	Cuve	Dotation	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
FRV43FG7	13 litres	1 panier 215 x 295 x 120 mm	240 x 342 mm	400 x 700 x 900 mm	12 kW	50 kg	Gaz naturel
FRV83FG7	2 x 13 litres	2 paniers 215 x 295 x 120 mm	240 x 342 mm	800 x 700 x 900 mm	24 kW	79,5 kg	Gaz naturel

### FRITEUSES GAZ - SUR COFFRE - TUYERES TRAVERSANTES

Référence	Cuve	Dotation	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
FR48FG7	2 x 8 litres	2 paniers 115 x 315 x 120 mm	140 x 342 mm	400 x 700 x 900 mm	12 kW	50 kg	Gaz naturel
FR43FG7	13 litres	1 panier 215 x 295 x 120 mm	240 x 342 mm	400 x 700 x 900 mm	11,5 kW	47 kg	Gaz naturel
FR83FG7	2 x 13 litres	2 paniers 215 x 295 x 120 mm	240 x 342 mm	800 x 700 x 900 mm	23 kW	76,5 kg	Gaz naturel

# RÉSERVES À FRITES ÉLECTRIQUES

## Profondeur 700



- Construction tout inox
- Permet de préserver la chaleur et le croustillant de tout type de friture
- Équipées de 2 résistances :
  - une insérée dans une parabole en céramique (rayonnement de la chaleur par le haut)
  - une positionnée sous le bac
- Cuve GN1/1 avec égouttoir perforé amovible pour le nettoyage
- Réglage de la température par un régulateur d'énergie
- Témoins lumineux
- Alimentation 230/1/T



SP4E7

### RÉSERVES À FRITES

Référence	Désignation	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
SP4E7	Modèle de table	305 x 570 x 102 mm	400 x 700 x 280 mm	1 kW	22 kg	230/1/T
SP4FE7	Modèle sur placard ouvert	305 x 570 x 102 mm	400 x 700 x 900 mm	1 kW	24 kg	230/1/T

## ACCESSOIRES

### Paniers supplémentaires



220620

Accessoires	Réf.
Grand panier friteuse 8 litres - 215 x 265 x 105 mm	120575
Kit deux 1/2 paniers friteuse 8 litres - 105 x 265 x 105 mm	120690
Kit deux 1/2 paniers friteuse 13 litres - 105 x 295 x 120 mm	220650
Grand panier friteuse 13 litres - 215 x 295 x 120 mm	220620
Grand panier friteuse 17 litres - 285 x 295 x 120 mm	799508
Kit deux 1/2 paniers friteuse 17 litres - 135 x 295 x 120 mm	799509
Kit 2 demi paniers supplémentaires - 105 x 265 x 105 mm - pour friteuses 8 et 2 x 8 litres	120690

# PLAQUES À SNACKER ÉLECTRIQUES OU GAZ

Profondeur 700



- ▶ Construction tout inox
- ▶ Plaque en acier indéformable de 15 mm d'épaisseur
- ▶ Plan incliné avec bac extractible
- ▶ Cuvette anti-débordement à angles arrondis



FTL4G7

- Construction tout inox
- Plaques en acier épaisseur 15 mm à haute conductivité thermique
- Légèrement inclinées de façon à récupérer les jus, les graisses et les assaisonnements dans un bac extractible
- Plaques encastrées dans le plan embout formant une cuvette anti-débordements à angles arrondis
- **Existent en version chromée** (permet de minimiser le rayonnement de la chaleur, idéal pour des cuissons délicates, comme celle du poisson)
- Livrées d'origine avec un grattoir
- Disponibles en version **lisse** pour une cuisson parfaitement uniforme sur toute la surface des aliments, ou **rainurée** pour obtenir l'aspect caractéristique de la viande au grill, ou **2/3 lisse et 1/3 rainurée** (lisse pour cuire et rainurée pour la finition)

**Modèles électriques à commandes mécaniques ou électroniques**

- Chauffage par résistances blindées situées sous la plaque
- Réglage thermostatique de 50°C à 320°C
- Alimentation : 400/3/N/T

**Modèles gaz**

- Chauffage par brûleurs tubulaires en acier situés sous la plaque
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)
- Robinet à vanne avec thermocouple de sécurité et allumage piezzo



FTR8FE7



**NOUVEAU!**  
COMMANDES ÉLECTRONIQUES

- ▶ Existent en version à commandes électroniques

# PLAQUES À SNACKER ÉLECTRIQUES

Profondeur 700



FTL4E7



FTR8FE7

## PLAQUES À SNACKER - ÉLECTRIQUES - A POSER - SIMPLES - COMMANDES MECANIQUES

Référence	Désignation	Surface utile	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
FTL4E7	Lisse simple	353 x 564 mm	400 x 700 x 280 mm	3,9 kW	41,6 kg	400/3/N/T
FTR4E7	Rainurée simple	353 x 564 mm	400 x 700 x 280 mm	3,9 kW	38 kg	400/3/N/T
FTC4E7	Lisse chromée simple	353 x 564 mm	400 x 700 x 280 mm	3,9 kW	40 kg	400/3/N/T

## PLAQUES À SNACKER - ÉLECTRIQUES - À POSER - DOUBLES - COMMANDES MÉCANIQUES

Référence	Désignation	Surface utile	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
FTL8E7	Lisse double	748 x 564 mm	800 x 700 x 280 mm	7,8 kW	84 kg	400/3/N/T
FTR8E7	2/3 lisse 1/3 rainurée double	748 x 564 mm	800 x 700 x 280 mm	7,8 kW	83 kg	400/3/N/T
FTRR8E7	Rainurée double	748 x 564 mm	800 x 700 x 280 mm	7,8 kW	81 kg	400/3/N/T
FTC8E7	Lisse chromée double	748 x 564 mm	800 x 700 x 280 mm	7,8 kW	82 kg	400/3/N/T

## PLAQUES À SNACKER - ÉLECTRIQUES - SUR PLACARD OUVERT - SIMPLES - COMMANDES MÉCANIQUES

Référence	Désignation	Surface utile	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
FTL4FE7	Lisse simple	353 x 564 mm	400 x 700 x 900 mm	3,9 kW	51 kg	400/3/N/T
FTR4FE7	Rainurée simple	353 x 564 mm	400 x 700 x 900 mm	3,9 kW	49 kg	400/3/N/T
FTC4FE7	Lisse chromée simple	353 x 564 mm	400 x 700 x 900 mm	3,9 kW	50 kg	400/3/N/T

## PLAQUES À SNACKER - ÉLECTRIQUES - SUR PLACARD OUVERT - DOUBLES - COMMANDES MÉCANIQUES

Référence	Désignation	Surface utile	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
FTL8FE7	Lisse double	748 x 564 mm	800 x 700 x 900 mm	7,8 kW	88,5 kg	400/3/N/T
FTR8FE7	2/3 lisse 1/3 rainurée double	748 x 564 mm	800 x 700 x 900 mm	7,8 kW	87 kg	400/3/N/T
FTRR8FE7	Rainurée double	748 x 564 mm	800 x 700 x 900 mm	7,8 kW	86 kg	400/3/N/T
FTC8FE7	Lisse chromée double	748 x 564 mm	800 x 700 x 900 mm	7,8 kW	85 kg	400/3/N/T

# PLAQUES À SNACKER ÉLECTRIQUES

Profondeur 700



- Construction tout inox
- Plaque en acier indéformable de 15 mm d'épaisseur
- Plan incliné avec bac extractible
- Cuvette anti-débordement à angles arrondis

**NOUVEAU!**  
COMMANDES ÉLECTRONIQUES



FTLD4FE7

• Commandes électroniques

- Réglage du temps et de la température
- 10 programmes mémorisables
- Molette de sélection
- Construction tout inox
- Existe en version lisse, 2/3 lisse 1/3 rainurée ou chromée
- Chauffage par résistances blindées situées sous la plaque
- Réglage thermostatique de 50°C à 320°C
- Alimentation : 400/3/N/T



➤ Commandes électroniques



FTRD8FE7

PLAQUES À SNACKER - ÉLECTRIQUES - SUR PLACARD OUVERT - SIMPLES - COMMANDES ÉLECTRONIQUES

Référence	Désignation	Surface utile	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
<b>N</b> FTLD4FE7	Lisse simple	353 x 564 mm	400 x 700 x 900 mm	3,9 kW	51 kg	400/3/N/T
<b>N</b> FTCD4FE7	Lisse chromée simple	353 x 564 mm	400 x 700 x 900 mm	3,9 kW	50 kg	400/3/N/T

PLAQUES À SNACKER - ÉLECTRIQUES - SUR PLACARD OUVERT - DOUBLES - COMMANDES ÉLECTRONIQUES

Référence	Désignation	Surface utile	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
<b>N</b> FTLD8FE7	Lisse double	748 x 564 mm	800 x 700 x 900 mm	7,8 kW	88,5 kg	400/3/N/T
<b>N</b> FTRD8FE7	2/3 lisse 1/3 rainurée double	748 x 564 mm	800 x 700 x 900 mm	7,8 kW	87 kg	400/3/N/T
<b>N</b> FTCD8FE7	Lisse chromée double	748 x 564 mm	800 x 700 x 900 mm	7,8 kW	85 kg	400/3/N/T



# PLAQUES À SNACKER GAZ

Profondeur 700



FTL4G7



FTR8FG7

## PLAQUES À SNACKER - GAZ - À POSER - SIMPLES

Référence	Désignation	Surface utile	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
<b>FTL4G7</b>	Lisse simple	353 x 564 mm	400 x 700 x 280 mm	7 kW	42 kg	400/3/N/T
<b>FTR4G7</b>	Rainurée simple	353 x 564 mm	400 x 700 x 280 mm	7 kW	40 kg	400/3/N/T
<b>FTC4G7</b>	Lisse chromée simple	353 x 564 mm	400 x 700 x 280 mm	7 kW	43 kg	400/3/N/T

## PLAQUES À SNACKER - GAZ - À POSER - DOUBLES

Référence	Désignation	Surface utile	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
<b>FTL8G7</b>	Lisse double	748 x 564 mm	800 x 700 x 280 mm	14 kW	91 kg	400/3/N/T
<b>FTR8G7</b>	2/3 lisse 1/3 rainurée double	748 x 564 mm	800 x 700 x 280 mm	14 kW	89 kg	400/3/N/T
<b>FTRR8G7</b>	Rainurée double	748 x 564 mm	800 x 700 x 280 mm	14 kW	85 kg	400/3/N/T
<b>FTC8G7</b>	Lisse chromée double	748 x 564 mm	800 x 700 x 280 mm	14 kW	85 kg	400/3/N/T

## PLAQUES À SNACKER - GAZ - SUR PLACARD OUVERT - SIMPLES

Référence	Désignation	Surface utile	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
<b>FTL4FG7</b>	Lisse simple	353 x 564 mm	400 x 700 x 900 mm	7 kW	53 kg	400/3/N/T
<b>FTR4FG7</b>	Rainurée simple	353 x 564 mm	400 x 700 x 900 mm	7 kW	51 kg	400/3/N/T
<b>FTC4FG7</b>	Lisse chromée simple	353 x 564 mm	400 x 700 x 900 mm	7 kW	54 kg	400/3/N/T

## PLAQUES À SNACKER - GAZ - SUR PLACARD OUVERT - DOUBLES

Référence	Désignation	Surface utile	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
<b>FTL8FG7</b>	Lisse double	748 x 564 mm	800 x 700 x 900 mm	14 kW	110 kg	400/3/N/T
<b>FTR8FG7</b>	2/3 lisse 1/3 rainurée double	748 x 564 mm	800 x 700 x 900 mm	14 kW	92,5 kg	400/3/N/T
<b>FTRR8FG7</b>	Rainurée double	748 x 564 mm	800 x 700 x 900 mm	14 kW	93,5 kg	400/3/N/T
<b>FTC8FG7</b>	Lisse chromée double	748 x 564 mm	800 x 700 x 900 mm	14 kW	93,5 kg	400/3/N/T



# SAUTEUSES MULTIFONCTIONS ÉLECTRIQUES

Profondeur 700



- Construction tout inox
- Cuve en acier inox avec angles arrondis pour un nettoyage facile
- Température de travail réglable de 80°C à 300°C
- Thermostat de sécurité anti-surchauffe
- Possibilité de cuire directement dans la cuve : le fond de la cuve est en inox « compound » (acier inox AISI316 au contact des aliments et acier doux pour améliorer la conductibilité thermique)
- Température uniforme dans la cuve obtenue avec des éléments chauffants spéciaux à performances élevées positionnés sous la cuve
- Evacuation rapide des liquides grâce à un trou de vidange de grand diamètre placé dans la partie avant de la cuve
- Bac extractible GN1/1 (profondeur 150 mm) placé sous la plaque pour recevoir les aliments après cuisson
- Cuves de grande capacité :
  - 15 litres pour le demi-module de 400 mm de largeur
  - 28 litres pour le module de 800 mm de largeur
- Alimentation : 400/3/N/T



BRM4FE7



▶ Bac extractible GN1/1



BRM8FE7

## SAUTEUSES MULTIFONCTIONS - COMMANDES MÉCANIQUES

Référence	Désignation	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
BRM4FE7	Sauteuse électrique 15 litres	340 x 510 x 100 mm	400 x 700 x 900 mm	4,5 kW	53 kg	400/3/N/T
BRM8FE7	Sauteuse électrique 28 litres	630 x 510 x 100 mm	800 x 700 x 900 mm	9 kW	83 kg	400/3/N/T

# SAUTEUSES MULTIFONCTIONS ÉLECTRIQUES

Profondeur 700

**NOUVEAU!**  
COMMANDES ÉLECTRONIQUES



• **Commandes électroniques**

- Réglage du temps et de la température
- 10 programmes mémorisables
- Molette de sélection
- Construction tout inox
- Cuve en acier inox avec angles arrondis pour un nettoyage facile
- Température de travail réglable de 80°C à 300°C
- Thermostat de sécurité anti-surchauffe
- Possibilité de cuire directement dans la cuve : le fond de la cuve est en inox « compound » (acier inox AISI316 au contact des aliments et acier doux pour améliorer la conductibilité thermique)
- Température uniforme dans la cuve obtenue avec des éléments chauffants spéciaux à performances élevées positionnés sous la cuve
- Évacuation rapide des liquides grâce à un trou de vidange de grand diamètre placé dans la partie avant de la cuve
- Bac extractible GN1/1 (profondeur 150 mm) placé sous la plaque pour recevoir les aliments après cuisson
- Cuves de grande capacité :
  - 15 litres pour le demi-module de 400 mm de largeur
  - 28 litres pour le module de 800 mm de largeur
- Alimentation : 400/3/N/T



BRMD4FE7



BRMD8FE7



► **Bac extractible GN1/1**



► **Commandes électroniques**

## SAUTEUSES MULTIFONCTIONS - COMMANDES ÉLECTRONIQUES

Référence	Désignation	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
<b>N</b> BRMD4FE7	Sauteuse électrique 15 litres	340 x 510 x 100 mm	400 x 700 x 900 mm	4,5 kW	53 kg	400/3/N/T
<b>N</b> BRMD8FE7	Sauteuse électrique 28 litres	630 x 510 x 100 mm	800 x 700 x 900 mm	9 kW	83 kg	400/3/N/T

# SAUTEUSES BASCULANTES GAZ OU ÉLECTRIQUES

## Profondeur 700



- Construction tout inox
- Cuve : fond acier inox pour une résistance optimale à la corrosion de l'eau et des aliments particulièrement acides
- Système de basculement manuel de la cuve avec un volant
- Couvercle en acier inox AISI 304 avec arrêt de sécurité en position « ouvert »
- Bec verseur galbé assurant une vidange complète de la cuve
- Robinet de remplissage de la cuve

### Modèle gaz

- Chauffage par brûleurs tubulaires en inox
- Allumage piezzo, soupape de sécurité avec thermocouple
- Réglage thermostatique de 100°C à 300°C
- Fonctionnement gaz naturel (livré avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

### Modèle électrique

- Chauffage par résistances blindées
- Contrôle thermostatique de 45°C à 300°C
- Thermostat de sécurité



BS81E7



☒ Basculement de la cuve par un volant



BS81G7

## SAUTEUSES BASCULANTES - 50 LITRES

Référence	Désignation	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
BS81E7	Sauteuse électrique	720 x 465 x 200 mm	800 x 700 x 900 mm	8,7 kW	122 kg	400/3/N/T
BS81G7	Sauteuse gaz	720 x 465 x 200 mm	800 x 700 x 900 mm	12 kW	113 kg	400/3/N/T

# MARMITES GAZ OU ÉLECTRIQUES

Profondeur 700



- Construction tout inox
- Cuve 50 litres en acier inox AISI 316
- Couverde en acier inox avec arrêt de sécurité en position « ouvert »
- Robinet de vidange de la cuve en laiton chromé
- Bec de remplissage de la cuve orientable
- Dispositif de contrôle de la pression de la double cuve sur les marmites à chauffe indirecte (pressostat, manomètre et soupape de sécurité)

**Modèle chauffe directe gaz :** idéal pour la cuisson de plats très liquides comme les bouillons

**Modèles chauffe indirecte :** indiqués pour les préparations plus denses, comme les soupes ou les sauces (chauffe homogène sur presque toute la surface de la cuve grâce à la présence d'un interstice qui évite que les aliments n'adhèrent sur les parois)

**Modèles gaz**

- Brûleurs à haut rendement
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

**Modèle électrique**

- Chauffage par résistances blindées situées dans la double cuve



P8IE7



P8DG7



► Manomètre et soupape de sécurité

**MARMITES - 50 LITRES**

Référence	Désignation	Chauffe	Diam. cuve	Hauteur cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids
P8IE7	Marmite électrique	Indirecte	400 mm	470 mm	800 x 700 x 900 mm	9 kW	90 kg
P8DG7	Marmite gaz	Directe	400 mm	470 mm	800 x 700 x 900 mm	15,5 kW	65 kg
P8IG7	Marmite gaz	Indirecte	400 mm	470 mm	800 x 700 x 900 mm	15,5 kW	88 kg

# CUISEURS À PÂTES GAZ OU ÉLECTRIQUES

Profondeur 700



- Construction tout inox
- Cuve de 24 litres à angles arrondis en inox AISI 316 épaisseur 1,5 mm
- Robinet pour le remplissage en eau de la cuve (raccordement eau)
- Trop plein, et vidange de l'eau par un robinet à billes interne
- Livrés sans panier

### Modèles gaz

- Allumage piezzo, veilleuse et thermocouple
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

### Modèles électriques

- Résistances placées sous la cuve
- Sélecteur pour le contrôle de la puissance, thermostat de sécurité



CP8FG7

## CUISEURS À PÂTES - ÉLECTRIQUES - COMMANDES MÉCANIQUES

Référence	Capacité	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
CP4FE7	24 litres	305 x 341 x 303 mm	400 x 700 x 900 mm	6 kW	39 kg	400/3/N/T
CP8FE7	2 x 24 litres	305 x 341 x 303 mm	800 x 700 x 900 mm	12 kW	71 kg	400/3/N/T

## CUISEURS À PÂTES - GAZ - COMMANDES MÉCANIQUES

Référence	Capacité	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
CP4FG7	24 litres	305 x 341 x 303 mm	400 x 700 x 900 mm	10 kW	40 kg	Gaz naturel
CP8FG7	2 x 24 litres	305 x 341 x 303 mm	800 x 700 x 900 mm	20 kW	72 kg	Gaz naturel

# PANIERS CUISEURS À PÂTES

Profondeur 700





# CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES

Profondeur 700



**NOUVEAU!**  
COMMANDES ÉLECTRONIQUES

• **Commandes électroniques**

- Réglage du temps et de la température
- 10 programmes mémorisables
- Molette de sélection
- Construction tout inox
- Cuve de 24 litres à angles arrondis en inox AISI 316 épaisseur 1,5 mm
- Résistances placées sous la cuve
- Robinet pour le remplissage en eau de la cuve (raccordement eau)
- Trop plein et vidange de l'eau par un robinet à billes interne
- Livrés sans panier



CPD8FE7



▶ Commandes électroniques

## CUISEURS À PÂTES - ÉLECTRIQUES - COMMANDES ÉLECTRONIQUES

	Référence	Capacité	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
<b>N</b>	CPD4FE7	24 litres	305 x 341 x 303 mm	400 x 700 x 900 mm	6 kW	39 kg	400/3/N/T
<b>N</b>	CPD8FE7	2 x 24 litres	305 x 341 x 303 mm	800 x 700 x 900 mm	12 kW	71 kg	400/3/N/T

Accessoires - Cuiseurs à pâtes - Profondeur 700

	Accessoires	Réf.
<b>1</b>	Kit 2 paniers GN2/6 - 145 x 290 x 200 mm	120700
<b>2</b>	1 panier GN2/3 - 290 x 290 x 200 mm	120635
<b>3</b>	Kit 2 paniers GN1/3 - 290 x 145 x 200 mm	120620
<b>4</b>	Kit 4 paniers GN1/6 - 145 x 145 x 200 mm	120625
<b>5</b>	kit 3 paniers : 1 panier GN1/3 (290 x 145 x 200 mm) 2 paniers GN1/6 (145 x 145 x 200 mm)	120660





# BAINS MARIE GAZ OU ÉLECTRIQUES

## Profondeur 700



- Construction tout inox
- Capacité GN1/1 ou GN2/1 profondeur 150 mm
- Cuve avec angles arrondis
- Robinet de vidange en façade avec dispositif de sécurité anti-ouverture
- Thermostat réglable de 30°C à 90°C
- Thermostat de sécurité
- Livrés sans bac



BM8E7



BM4FE7

### BAINS MARIE - À POSER

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
BM4E7	Bain marie GN1/1 électrique	400 x 700 x 280 mm	1,3 kW	16 kg	230/1/T
BM8E7	Bain marie GN2/1 électrique	800 x 700 x 280 mm	2,6 kW	36 kg	230/1/T
BM4G7	Bain marie GN1/1 gaz	400 x 700 x 280 mm	2 kW	18 kg	Gaz naturel
BM8G7	Bain marie GN2/1 gaz	800 x 700 x 280 mm	2 kW	38 kg	Gaz naturel

### BAINS MARIE - SUR PLACARD OUVERT

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
BM4FE7	Bain marie GN1/1 électrique	400 x 700 x 900 mm	1,3 kW	26 kg	230/1/T
BM8FE7	Bain marie GN2/1 électrique	800 x 700 x 900 mm	2,6 kW	38,5 kg	230/1/T
BM4FG7	Bain marie GN1/1 gaz	400 x 700 x 900 mm	2 kW	28 kg	Gaz naturel
BM8FG7	Bain marie GN2/1 gaz	800 x 700 x 900 mm	2 kW	40 kg	Gaz naturel

# GRILLADES VAPEUR GAZ

Profondeur 700



► Polyvalentes et fonctionnelles, conçues pour griller la viande, le poisson ou les légumes de manière uniforme et avec le bon degré d'humidité

- **Grille réversible en fonte « double-face » :** un côté conçu pour griller la viande, en facilitant l'écoulement des graisses, et un autre pour cuisiner le poisson et les aliments plus maigres



Grille face «viande»



Grille face «poisson»

- Les grilles peuvent être positionnées sur deux hauteurs, afin d'obtenir une température plus ou moins élevée, et peuvent être maintenues en position horizontale ou inclinée, en facilitant ainsi l'écoulement des graisses dans le bac de récupération

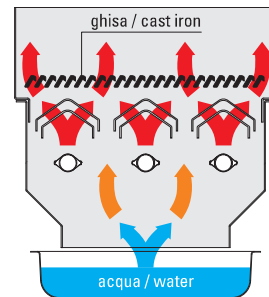
- **Modèle double :** deux zones de cuisson indépendantes

Pour maintenir un degré correct d'humidité dans les aliments, il est nécessaire de remplir le bac collecteur de graisses avec de l'eau, de façon à produire de la vapeur pendant la cuisson

- Le dossier anti-éclaboussures (sur les trois côtés), les pièces en contact avec les aliments et le système de récupération des graisses sont amovibles, facilitant ainsi le nettoyage.



GD4FG7



- Le bac collecteur rempli d'eau produit de la vapeur pour une cuisson parfaite

## GRILLADES GAZ - SUR PLACARD

Référence	Désignation	Surface cuisson	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
GD4FG7	Grillade simple	330 x 450 mm	400 x 700 x 900 mm	8 kW	54 kg	Gaz naturel
GD8FG7	Grillade double	720 x 450 mm	800 x 700 x 900 mm	16 kW	93,5 kg	Gaz naturel

# SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

Profondeur 700



Hauteur tiroir  
110 mm

BPC120

- Soubassements réfrigérés pour les éléments de cuisson de la gamme 700
- Construction tout inox AISI 304 18/10
- Dimensions intérieures GN1/1

- Groupe logé -2°C +8°C
- Evaporateur ventilé
- Température homogène dans l'enceinte du soubassement
- Thermostat électronique
- Affichage digital
- Dégivrage par gaz chaud
- Gaz réfrigérant R134 a
- Pieds inox réglables en hauteur
- Alimentation 230/1/T

## SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
BP120	2 portes	1200 x 650 x 620 mm	350 W	80 kg	230/1/T
BPC120	1 porte + 2 tiroirs	1200 x 650 x 620 mm	350 W	90 kg	230/1/T
BC120	4 tiroirs	1200 x 650 x 620 mm	350 W	100 kg	230/1/T
BP160	3 portes	1600 x 650 x 620 mm	390 W	104 kg	230/1/T
BPC160	2 portes + 2 tiroirs	1600 x 650 x 620 mm	390 W	115 kg	230/1/T
BC160	1 porte + 4 tiroirs	1600 x 650 x 620 mm	390 W	125 kg	230/1/T

## SOUBASSEMENTS NEUTRES

Profondeur 700



VNC12L7

- Soubassements conçus pour les éléments de cuisson de la gamme 700
- Construction tout inox AISI 304 18/10

- Possibilité d'ajouter des portes (réversibles) ou des tiroirs
- Possibilité d'ajouter un élément chauffant muni d'un thermostat pour maintenir les plats au chaud
- Fournis sans glissière ni grille (voir accessoires, page 396)
- Pieds inox réglables en hauteur
- Largeur passage de porte 330 mm

### SOUBASSEMENTS NEUTRES

Référence	Désignation	Support pour	Dim. (L x P x H)	Poids
VN4L7	Placard ouvert	1 élément	400 x 575 x 570 mm	9 kg
VNP4L7	Placard 1 porte	1 élément	400 x 575 x 570 mm	16 kg
VNC4L7	Placard 2 tiroirs	1 élément	400 x 575 x 570 mm	18 kg
VN8L7	Placard ouvert	2 éléments	800 x 575 x 570 mm	15,2 kg
VNP8L7	Placard 2 portes	2 éléments	800 x 575 x 570 mm	22,2 kg
VN12L7	Placard ouvert	3 éléments	1200 x 575 x 570 mm	20 kg
VNP12L7	Placard 3 portes	3 éléments	1200 x 575 x 570 mm	41 kg
VNC12L7	Placard 2 portes + 2 tiroirs	3 éléments	1200 x 575 x 570 mm	42 kg

# PLANS DE TRAVAIL

## Profondeur 700

- Construction tout inox
- Plan de travail renforcé
- Équipés d'un tiroir pour le rangement des ustensiles
- Dimensions intérieures tiroir simple : 298 x 564 x 100 mm
- Dimensions intérieures tiroir double : 698 x 564 x 100 mm



### PLANS DE TRAVAIL

PNC4L7

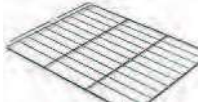
Référence	Désignation	Version	Dim. (L x P x H)	Poids
<b>PNC4L7</b>	Simple avec tiroir	À poser	400 x 700 x 280 mm	21,6 kg
<b>PNC8L7</b>	Double avec tiroir	À poser	800 x 700 x 280 mm	42 kg
<b>PNC4FL7</b>	Simple avec tiroir	Sur placard ouvert	400 x 700 x 900 mm	31 kg
<b>PNC8FL7</b>	Double avec tiroir	Sur placard ouvert	800 x 700 x 900 mm	44,5 kg

# ACCESSOIRES

## Gamme 700 - Modules 400

Accessoires	Réf.
Porte (droite ou gauche) pour placard	<b>319002</b>
Kit 2 tiroirs GN1/1 pour placard	<b>719001</b>
Jeu de glissières 4 niveaux pour placard sauf pour les fourneaux	<b>799502</b>
Plaque lisse pour 1 feu vif - 280 x 320 mm	<b>620645</b>
Plaque rainurée pour 1 feu vif - 280 x 320 mm	<b>620647</b>
Grattoir pour plaque à snacker	<b>120595</b>
Kit chauffant - 1,3 kW - 320 x 500 x 100 mm - 4 kg - 230/1/T	<b>116055</b>
Planche à découper - 345 x 570 x 15 mm	<b>120530</b>
Fond perforé pour bain marie GN1/1	<b>120580</b>
Grille supplémentaire de four GN2/1 (630 x 530 mm)	<b>220590</b>
Grille supplémentaire de four GN1/1 (470 x 530 mm)	<b>619004</b>
Grille supplémentaire pour four extra large statique 880 x 620 mm	<b>220595</b>
Grille supplémentaire pour four extra large ventilé	<b>619006</b>
Grille pour soubassement réfrigéré GN1/1 (530 x 325 mm)	<b>9023</b>
Jeu de glissières pour soubassement réfrigéré	<b>9022</b>

Accessoires	Réf.
Main courante - Longueur 400 mm - Largeur 120 mm	<b>399521</b>
Main courante - Longueur 800 mm - Largeur 120 mm	<b>399522</b>
Main courante - Longueur 1200 mm - Largeur 120 mm	<b>399523</b>
Main courante - Longueur 1600 mm - Largeur 120 mm	<b>399524</b>
Installation en pont - Support longueur 400 mm	<b>399525</b>
Installation en pont - Support longueur 800 mm	<b>399526</b>
Installation en pont - Support longueur 1200 mm	<b>399527</b>
Installation en pont - Support longueur 1600 mm	<b>399528</b>



# Gamme 900 - Modules 400

signée **TECNOINOX**

épaisseur 20/10<sup>e</sup>



Gamme 900  
suspendue



- Feux vifs et plaques coup de feu gaz 399-400-401
- Fourneaux gaz sur four gaz 402-403
- Fourneaux gaz sur four électrique 404
- Plaques électriques 405
- Plaques vitrocéramiques 406
- Plaques de mijotage 406
- Plaques à induction 407
- Fourneaux électrique sur four électrique 408-409
- Cuiseurs à pâtes gaz ou électriques 410-411
- Paniers cuiseurs à pâtes 410-411
- Plans de travail 412
- Bains marie électriques 413
- Friteuses sur coffre gaz ou électriques 414-415-416-417
- Paniers friteuses 417
- Plaques à snacker gaz ou électriques 418-419-420-421-422-423
- Grills charcoal gaz 424
- Grills vapeur gaz 425
- Marmites gaz ou électriques 426
- Sauteuses basculantes gaz ou électriques 427
- Soubassements 428
- Gamme suspendue 429
- Installation en pont 429
- Accessoires - Prof.900 430
- Système Gastronomique 431
- Accessoires de cuisson 431





Gamme 900  
Centrale



CUISSON & PRÉPARATION



➔ Possibilité d'adosser des éléments de la gamme 900 et des éléments de profondeur 450 mm

**Consultez-nous !**

# FEUX VIFS ET PLAQUES COUP DE FEU GAZ

## Profondeur 900



- ▶ Dessus embouti avec cuvette anti-débordement
- ▶ Epaisseur 20/10<sup>e</sup>
- ▶ Brûleurs 9 kW

- Construction tout inox
- Dessus embouti formant une cuvette anti-débordements
- Grilles émaillées en fonte avec traitement de vitrification
- Brûleurs en fonte émaillée et vitrifiée avec veilleuse et thermocouple
- Tiroir extractible de récupération des résidus
- Brûleurs puissants à double couronne 9 kW
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)



PCG4G9



PCPG12G9

### Version avec plaque coup de feu 11 kW

- plaque en fonte polie avec anneau central amovible
- Allumage piezzo électrique

### Options, accessoires et supports:

- Plaque fonte lisse ou rainurée pour 1 feu (voir page 430)



# FEUX VIFS ET PLAQUES COUP DE FEU GAZ

Profondeur 900



- Dessus embouti avec cuvette anti-débordement
- Epaisseur 20/10<sup>e</sup>
- Brûleurs 9 kW

- Construction tout inox
- Dessus embouti formant une cuvette anti-débordements
- Grilles émaillées en fonte avec traitement de vitrification
- Brûleurs en fonte émaillée et vitrifiée avec veilleuse et thermocouple
- Tiroir extractible de récupération des résidus
- Brûleurs puissants à double couronne 9 kW
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)



PCG8G9



PCG12G9

**Version avec plaque coup de feu 11 kW**

- plaque en fonte polie avec anneau central amovible
- Allumage piezzo électrique

**Options, accessoires et supports :**

- Plaque fonte lisse ou rainurée pour 1 feu (voir page 390)



PP8G9

# FEUX VIFS ET PLAQUES COUP DE FEU GAZ

Profondeur 900



## FEUX VIFS - À POSER

Référence	Désignation	Feu 5,5 kW	Feu 9 kW	Dim. ext. (L x P x H)	Puiss. totale	Poids
PCG4G9	2 feux	1	1	400 x 900 x 280 mm	14,5 kW	42 kg
PCG4SG9	2 feux SUPER	-	2	400 x 900 x 280 mm	18 kW	42 kg
PCG8G9	4 feux	2	2	800 x 900 x 280 mm	29 kW	80 kg
PCG8SG9	4 feux SUPER	-	4	800 x 900 x 280 mm	36 kW	80 kg
PCG12G9	6 feux	4	2	1200 x 900 x 280 mm	40 kW	116 kg

## FEUX VIFS - SUR PLACARD OUVERT

Référence	Désignation	Feu 5,5 kW	Feu 9 kW	Dim. ext. (L x P x H)	Puiss. totale	Poids
PCG4FG9	2 feux	1	1	400 x 900 x 900 mm	14,5 kW	64 kg
PCG4FSG9	2 feux SUPER	-	2	400 x 900 x 900 mm	18 kW	64 kg
PCG8FG9	4 feux	2	2	800 x 900 x 900 mm	29 kW	95 kg
PCG8FSG9	4 feux SUPER	-	4	800 x 900 x 900 mm	36 kW	95 kg
PCG12FG9	6 feux	4	2	1200 x 900 x 900 mm	40 kW	155 kg

## FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU - À POSER

Référence	Désignation	Feu 5,5 kW	Feu 9 kW	Dim. ext. (L x P x H)	Puiss. plaque	Puiss. totale	Poids
PCPG12G9	2 feux + plaque coup de feu	1	1	1200 x 900 x 280 mm	11 kW	25,5 kW	125 kg
PP8G9	Plaque coup de feu	-	-	800 x 900 x 280 mm	11 kW	11 kW	90 kg

## FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU - SUR PLACARD OUVERT

Référence	Désignation	Feu 5,5 kW	Feu 9 kW	Dim. ext. (L x P x H)	Puiss. plaque	Puiss. totale	Poids
PCPG12FG9	2 feux + plaque coup de feu	1	1	1200 x 900 x 900 mm	11 kW	25,5 kW	165 kg
PP8FG9	Plaque coup de feu	-	-	800 x 900 x 900 mm	11 kW	11 kW	125 kg

# FOURNEAUX DESSUS GAZ SUR FOUR GAZ

Profondeur 900



- ▣ Épaisseur 20/10<sup>e</sup>
- ▣ Soubassement four gaz statique GN2/1 ou extra-large
- ▣ Brûleurs puissants : 5,5 et 9 kW

- Construction tout inox
- Dessus embouti formant une cuvette anti-débordements
- Grilles émaillées en fonte avec traitement de vitrification
- Brûleurs en fonte émaillée et vitrifiée avec veilleuse et thermocouple
- Tiroir extractible de récupération des résidus
- Brûleurs puissants à double couronne 9 kW
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

**Version avec plaque coup de feu 11 kW**

- Plaque en fonte polie avec anneau central amovible
- Allumage piezzo électrique

**Soubassements fours gaz**

- Réglage thermostatique de 150°C à 290°C
- Allumage piezzo
- Équipés d'une veilleuse et thermocouple
- Livrés avec une grille chromée (capacité : 4)
- Pieds réglables en hauteur
- Versions four + placard GN1/1 : placard livré sans grille et sans glissières



PFG8GG9



PFIG12GG9



PPF8GG9



PFXG12GG9

Options, accessoires et supports :  
Grille supplémentaire, page 430



# FOURNEAUX DESSUS GAZ SUR FOUR GAZ

Profondeur 900



## SOUBASSEMENTS - FOURS GAZ - STATIQUES GN2/1

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids
PFG8GG9	4 feux sur four gaz	575 x 650 x 300 mm	800 x 900 x 900 mm	134 kg
PFG8SGG9	4 feux SUPER sur four gaz	575 x 650 x 300 mm	800 x 900 x 900 mm	160 kg
PFG12GG9	6 feux SUPER sur four gaz + placard	575 x 650 x 300 mm	1200 x 900 x 900 mm	192 kg
P2FG16GG9	8 feux sur four gaz + placard	575 x 650 x 300 mm	1600 x 900 x 900 mm	300 kg
PFFG12GG9	2 feux + plaque coup de feu sur four gaz	575 x 650 x 300 mm	1200 x 900 x 900 mm	192 kg
PPF8GG9	Plaque coup de feu sur four gaz	575 x 650 x 300 mm	800 x 900 x 900 mm	154 kg

Caractéristiques	PFG8GG9	PFG8SGG9	PFG12GG9	P2FG16GG9	PFFG12GG9	PPF8GG9
Feu 5,5 kW	1	-	4	4	1	-
Feu 9 kW	2	4	2	4	1	-
Puissance four	7 kW	7 kW	7 kW	7 kW	7 kW	7 kW
Puissance plaque	-	-	-	-	11 kW	11 kW
Puissance totale	36 kW	43 kW	47 kW	72 kW	32,5 kW	18 kW
Alimentation four	Gaz naturel					

## SOUBASSEMENTS - FOURS EXTRA LARGE GAZ - STATIQUES

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids
PFXG12GG9	6 feux sur four gaz extra large	925 x 630 x 300 mm	1200 x 900 x 900 mm	205 kg
PFXG12GGE9	6 feux sur four gaz extra large + GRILL (3 kW)	925 x 630 x 400 mm	1200 x 900 x 900 mm	210 kg

Caractéristiques	PFXG12GG9	PFXG12GGE9
Feu 5,5 kW	4	4
Feu 9 kW	2	2
Puissance four	9 kW	7 kW
Puissance totale	49 kW	50 kW
Alimentation four	Gaz naturel	Gaz naturel + 230/1/T

# FOURNEAUX DESSUS GAZ SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Profondeur 900



- ✦ Épaisseur 20/10<sup>e</sup>
- ✦ Soubassement four électrique statique GN2/1 ou ventilé GN1/1
- ✦ Brûleurs puissants : 5,5 et 9 kW

- Construction tout inox
- Dessus embouti formant une cuvette anti débordements
- Grilles émaillées en fonte avec traitement de vitrification
- Brûleurs en fonte émaillée et vitrifiée avec veilleuse et thermocouple
- Tiroir extractible de récupération des résidus
- Brûleurs puissants à double couronne 9 kW
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

#### Soubassements fours électriques

- Statiques ou ventilés
- Régulation thermostatique de 60°C à 300°C
- Possibilité de faire fonctionner indépendamment les résistances du haut (3) et du bas (3)
- Livrés avec une grille chromée (capacité : 4)
- Pieds réglables en hauteur
- Versions four + placard GN1/1 : placard livré sans grille et sans glissières

#### Options, accessoires et supports :

Grille supplémentaire, page 430



PFG12G9

### SOUBASSEMENTS - FOURS ÉLECTRIQUES - STATIQUES GN2/1

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids
PFG8G9	4 feux sur four électrique	575 x 650 x 300 mm	800 x 900 x 900 mm	138 kg
PFG12G9	6 feux sur four électrique + placard	575 x 650 x 300 mm	1200 x 900 x 900 mm	198 kg

### SOUBASSEMENTS - FOURS ÉLECTRIQUES - VENTILÉS GN1/1

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids
PFG8V9	4 feux sur four électrique	570 x 515 x 300 mm	800 x 900 x 900 mm	138 kg
PFG12V9	6 feux sur four électrique + placard	570 x 515 x 300 mm	1200 x 900 x 900 mm	198 kg

Caractéristiques	PFG8G9	PFG12G9	PFG8V9	PFG12V9
Feu 5,5 kW	2	4	2	4
Feu 9 kW	2	2	2	2
Puissance four	5,3 kW	5,3 kW	5 kW	5 kW
Puissance totale	34,3 kW	45,3 kW	34 kW	45 kW
Alimentation four	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T

# PLAQUES ÉLECTRIQUES

## Profondeur 900



- Dessus embouti à cuvette anti-débordements
- Plaques carrées 300 x 300 mm
- Épaisseur 20/10<sup>e</sup>

- Construction tout inox
- Régulateur de puissances 7 positions
- Plaques électriques carrées 300 x 300 mm
- Plaques fixées hermétiquement (pas de risque d'infiltration des liquides)
- Munies de protecteurs évitant toute surchauffe préjudiciable
- Témoins lumineux de fonctionnement
- Alimentation : 400/3/N/T (sauf 2 plaques : 400/2/N/T)

**Options, accessoires et supports :**

- Grille supplémentaire, page 430
- Glissières pour placard, page 430



PC8E9



PC8FE9

### PLAQUES ÉLECTRIQUES - À POSER

Référence	Désignation	Dim. plaques	Dim. ext. (L x P x H)	Puiss. plaques	Puiss. totale	Poids
PC4E9	2 plaques carrées	300 x 300 mm	400 x 900 x 280 mm	2 x 4 kW	8 kW	38 kg
PC8E9	4 plaques carrées	300 x 300 mm	800 x 900 x 280 mm	4 x 4 kW	16 kW	75 kg
PC12E9	6 plaques carrées	300 x 300 mm	1200 x 900 x 280 mm	6 x 4 kW	24 kW	100 kg

### PLAQUES ÉLECTRIQUES - SUR PLACARD OUVERT

Référence	Désignation	Dim. plaques	Dim. ext. (L x P x H)	Puiss. plaques	Puiss. totale	Poids
PC4FE9	2 plaques carrées	300 x 300 mm	400 x 900 x 280 mm	2 x 4 kW	8 kW	54 kg
PC8FE9	4 plaques carrées	300 x 300 mm	800 x 900 x 280 mm	4 x 4 kW	16 kW	89 kg
PC12FE9	6 plaques carrées	300 x 300 mm	1200 x 900 x 280 mm	6 x 4 kW	24 kW	128 kg

# PLAQUES ÉLECTRIQUES VITROCÉRAMIQUE

## Profondeur 900

- Construction tout inox épaisseur 20/10e
- Résistances carrées à infra rouges sous le plan de cuisson vitrocéramique fixé hermétiquement (pas de risque d'infiltration des liquides)
- Sélection de la puissance de chauffe avec régulateurs d'énergie
- Limiteur de température qui évite les surchauffes accidentelles
- Témoins lumineux de fonctionnement
- Alimentation : 400/3/N/T (sauf 2 plaques : 400/2/N/T)



PCC4E9

### PLAQUES VITROCÉRAMIQUES - À POSER

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Plaques 3,4 kW	Puiss. totale	Poids
PCC4E9	2 plaques vitrocéramiques	400 x 900 x 280 mm	2	6,8 kW	24 kg
PCC8E9	4 plaques vitrocéramiques	800 x 900 x 280 mm	4	13,6 kW	69 kg

### PLAQUES VITROCÉRAMIQUES - SUR PLACARD OUVERT

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Plaques 3,4 kW	Puiss. totale	Poids
PCC4FE9	2 plaques vitrocéramiques	400 x 900 x 280 mm	2 kW	6,8 kW	60 kg
PCC8FE9	4 plaques vitrocéramiques	800 x 900 x 280 mm	4 kW	13,6 kW	99 kg

# PLAQUES ÉLECTRIQUES DE MIJOTAGE

## Profondeur 900

- Construction tout inox épaisseur 20/10e
- Plaque lisse en acier très épais
- 2 ou 4 zones de chauffe indépendantes contrôlées par 2 ou 4 régulateurs d'énergie avec position de fonctionnement en continu
- Chauffage par résistances électriques à filament de tungstène fixées sous la plaque
- Thermostat avec limiteur de température évitant les surchauffes et à réarmement automatiquement si besoin
- Témoins lumineux de fonctionnement
- Alimentation : 400/3/N/T



PP8E9

### PLAQUES ÉLECTRIQUES DE MIJOTAGE - À POSER

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Plaques 3,5 kW	Puiss. totale	Poids
PP4E9	Simple à poser	400 x 900 x 280 mm	2	7 kW	70 kg
PP8E9	Double à poser	800 x 900 x 280 mm	4	14 kW	110 kg

### PLAQUES ÉLECTRIQUES DE MIJOTAGE - SUR PLACARD OUVERT

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Plaques 3,5 kW	Puiss. totale	Poids
PP4FE9	Simple sur placard ouvert	400 x 900 x 900 mm	2	7 kW	75 kg
PP8FE9	Double sur placard ouvert	800 x 900 x 900 mm	4	14 kW	125 kg

# PLAQUES ÉLECTRIQUES À INDUCTION

## Profondeur 900



- ▶ Système de cuisson performant et économique
- ▶ Épaisseur 20/10<sup>e</sup>

- Construction tout inox
- Réaction immédiate et précise aux réglages de température
- Répartition parfaitement homogène de la chaleur sur toute la surface de la casserole
- Très peu de déperdition de chaleur (chaleur produite directement dans le fond du récipient, sans aucun intermédiaire)
- Température de la plaque peu élevée
- Peu de dégagement de chaleur, contrairement à une plaque électrique classique
- Alimentation : 400/3/N/T



PIN4E9

### PLAQUES À INDUCTION - À POSER

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Plaques 5 kW	Puiss. totale	Poids
PIN4E9	2 plaques à induction	400 x 900 x 280 mm	2	10 kW	35 kg
PIN8E9	4 plaques à induction	800 x 900 x 280 mm	4	20 kW	69 kg

### PLAQUES À INDUCTION - SUR PLACARD OUVERT

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Plaques 5 kW	Puiss. totale	Poids
PIN4FE9	2 plaques à induction	400 x 900 x 280 mm	2	10 kW	60 kg
PIN8FE9	4 plaques à induction	800 x 900 x 280 mm	4	20 kW	99 kg

### WOK À INDUCTION - SUR PLACARD OUVERT

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Puiss. totale	Poids
PIW4FE9	Wok à induction	400 x 900 x 900 mm	5 kW	50 kg



# FOURNEAUX DESSUS ÉLECTRIQUE SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Profondeur 900



- ✦ Construction tout inox
- ✦ Plans de cuisson avec cuvettes anti-débordement
- ✦ Plaques à régulateur 7 positions
- ✦ Four émaillé statique GN2/1 ou ventilé GN1/1

✦ **Épaisseur 20/10<sup>e</sup>**

**Plaques électriques**

- Construction tout inox
- Dessus embouti formant une cuvette anti débordements
- Régulateur de puissances 7 positions
- Plaques électriques carrées 300 x 300 mm
- Plaques fixées hermétiquement (pas de risque d'infiltration des liquides)
- Munies de protecteurs évitant toute surchauffe préjudiciable
- Témoins lumineux de fonctionnement
- Alimentation : 400/3/N/T

**Plaques électriques vitrocéramiques**

- Construction tout inox
- Résistances carrées à infra rouges sous le plan de cuisson vitrocéramique fixé hermétiquement (pas de risque d'infiltration des liquides)
- Sélection de la puissance de chauffe avec régulateurs d'énergie
- Limiteur de température qui évite les surchauffes accidentelles
- Témoins lumineux de fonctionnement
- Alimentation : 400/3/N/T

**Soubassements fours électriques**

- Régulation thermostatique de 60°C à 300°C
- Possibilité de faire fonctionner indépendamment les résistance du haut (3) et du bas (3)
- Fours statiques GN2/1 ou ventilés GN1/1
- Livrés avec une grille chromée (capacité : 4)
- Pieds réglables en hauteur
- Version four + placard GN1/1 : placard livré sans grille et sans glissières
- Alimentation : 400/3/N/T

**Options, accessoires et supports :**

Grille supplémentaire, page 430



PF8VE9



PFC8E9

# FOURNEAUX DESSUS ÉLECTRIQUE SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Profondeur 900



## SOUBASSEMENTS - FOURS ÉLECTRIQUES - STATIQUES GN2/1

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids
PF8E9	4 plaques carrées sur four électrique	575 x 650 x 300 mm	800 x 900 x 900 mm	128 kg
PF12E9	6 plaques carrées sur four électrique + placard	575 x 650 x 300 mm	1200 x 900 x 900 mm	190 kg
PFC8E9	4 plaques vitrocéramiques sur four électrique	575 x 650 x 300 mm	800 x 900 x 900 mm	150 kg
PPF8E9	Plaque de mijotage sur four électrique	575 x 650 x 300 mm	800 x 900 x 900 mm	180 kg

Caractéristiques	PF8E9	PF12E9	PFC8E9	PPF8E9
Dim. plaques	300 x 300 mm	300 x 300 mm	4 zones	770 x 684 mm
Plaques	4 x 4 kW	6 x 4 kW	4 x 3,4 kW	4 x 3,5 kW
Puissance four	5,3 kW	5,3 kW	5,3 kW	5,3 kW
Puissance totale	21,3 kW	29,3 kW	18,9 kW	19,3 kW
Alimentation four	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T

## SOUBASSEMENTS - FOURS ÉLECTRIQUES - VENTILÉS GN1/1

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids
PF8VE9	4 plaques carrées sur four électrique	570 x 515 x 300 mm	800 x 900 x 900 mm	128 kg
PF12VE9	6 plaques carrées sur four électrique + placard	570 x 515 x 300 mm	1200 x 900 x 900 mm	190 kg
PFC8VE9	4 plaques vitrocéramiques sur four électrique	570 x 515 x 300 mm	800 x 900 x 900 mm	150 kg
PPF8VE9	Plaque de mijotage sur four électrique	570 x 515 x 300 mm	800 x 900 x 900 mm	180 kg

Caractéristiques	PF8VE9	PF12VE9	PFC8VE9	PPF8VE9
Dim. plaques	300 x 300 mm	300 x 300 mm	4 zones	770 x 684 mm
Plaques	4 x 4 kW	6 x 4 kW	4 x 3,4 kW	4 x 3,5 kW
Puissance four	5 kW	5 kW	5 kW	5 kW
Puissance totale	21 kW	29 kW	18,6 kW	19 kW
Alimentation four	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T

# CUISEURS À PÂTES GAZ OU ÉLECTRIQUES

Profondeur 900



- Épaisseur 20/10<sup>e</sup>
- Cuve en inox AISI 316

- Construction tout inox
- Cuve de 40 litres à angles arrondis en inox AISI 316
- Robinet pour le remplissage en eau de la cuve (raccordement eau)
- Trop plein et vidange de l'eau par un robinet à billes interne
- Livrés sans panier

**Modèles gaz :**

- Allumage piezzo
- Veilleuse et thermocouple
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

**Modèles électriques :**

- Résistances placées sous la cuve
- Sélecteur pour le contrôle de la puissance
- Thermostat de sécurité



CP8FE9

## CUISEURS À PÂTES - ÉLECTRIQUES

Référence	Capacité	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
CP4FE9	40 litres	305 x 510 x 285 mm	400 x 900 x 900 mm	9 kW	58 kg	400/3/N/T
CP8FE9	2 x 40 litres	305 x 510 x 285 mm	800 x 900 x 900 mm	18 kW	105 kg	400/3/N/T

## CUISEURS À PÂTES - GAZ

Référence	Capacité	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
CP4FG9	40 litres	305 x 510 x 285 mm	400 x 900 x 900 mm	15 kW	69 kg	Gaz naturel
CP8FG9	2 x 40 litres	305 x 510 x 285 mm	800 x 900 x 900 mm	30 kW	124 kg	Gaz naturel

# PANIERS CUISEURS À PÂTES

Profondeur 900



# CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES

Profondeur 900



**NOUVEAU!**  
COMMANDES ÉLECTRONIQUES

- Épaisseur 20/10<sup>e</sup>
- Cuve en inox AISI 316

**• Commandes électroniques**

- Réglage du temps et de la température
- 10 programmes mémorisables
- Molette de sélection
- Construction tout inox
- Cuve de 40 litres à angles arrondis en inox AISI 316
- Robinet pour le remplissage en eau de la cuve (raccordement eau)
- Trop plein et vidange de l'eau par un robinet à billes interne
- Livrés sans panier



CPD8FE9



▪ Commandes électroniques

## CUISEURS À PÂTES - ÉLECTRIQUES - COMMANDES ÉLECTRONIQUES

Référence	Capacité	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
<b>N</b> CPD4FE9	40 litres	305 x 510 x 285 mm	400 x 900 x 900 mm	9 kW	58 kg	400/3/N/T
<b>N</b> CPD8FE9	2 x 40 litres	305 x 510 x 285 mm	800 x 900 x 900 mm	18 kW	105 kg	400/3/N/T

### Accessoires - Paniers cuiseurs à pâtes - Profondeur 900

Réf.

1	3 paniers GN1/3 - 280 x 130 x 200 mm	399504
2	1 panier GN1/3 - 280 x 130 x 200 mm + 2 paniers GN2/6 - 280 x 130 x 200 mm	399505
3	2 paniers GN1/3 - 280 x 130 x 200 mm + 2 paniers GN1/6 - 130 x 130 x 200 mm	399506
4	1 panier GN1/3 - 280 x 130 x 200 mm + 4 paniers GN1/6 - 130 x 130 x 200 mm	399507
5	6 paniers GN1/6 - 130 x 130 x 200 mm	399548
6	1 panier GN1/3 - 280 x 130 x 200 mm + 1 panier GN2/3 - 280 x 280 x 200 mm	399508
7	2 paniers GN1/2 - 280 x 230 x 200 mm	399553



# PLANS DE TRAVAIL

## Profondeur 900



- Épaisseur 20/10<sup>e</sup>
- Équipés d'un tiroir de rangement des ustensiles

- Construction tout inox
- Plan de travail renforcé



PNC4FL9



PNCS8FL9

➤ **Modèle PNC4FL9 :**  
Plan de travail simple sur placard ouvert avec tiroir de rangement des ustensiles intégré

➤ **Modèle PNCS8FL9 :**  
Plan de travail double sur placard fermé avec avec tiroir de rangement des ustensiles intégré et support salamandre

### PLANS DE TRAVAIL

Référence	Désignation	Version	Dim. tiroir	Dim. (L x P x H)	Poids
PNC4L9	Simple avec tiroir	À poser	298 x 743 mm	400 x 900 x 280 mm	28 kg
PNC8L9	Double avec tiroir	À poser	369 x 743 mm	800 x 900 x 280 mm	38 kg
PNC4FL9	Simple avec tiroir	Sur placard ouvert	298 x 743 mm	400 x 900 x 900 mm	42 kg
PNC8FL9	Double avec tiroir	Sur placard ouvert	369 x 743 mm	800 x 900 x 900 mm	63 kg
PNCS8FL9	Double avec tiroir et support salamandre	Sur placard ouvert	369 x 743 mm	800 x 900 x 900 mm	78 kg



# BAINS MARIE ÉLECTRIQUES

## Profondeur 900

- ▶ Épaisseur 20/10<sup>e</sup>
- ▶ Robinet de vidange en façade

- Construction tout inox
- Bain marie simple : capacité 4 x GN1/3
- Bain marie double : capacité : 8 x GN1/3
- Cuve avec angles arrondis profondeur 150 mm

- Robinet de vidange en façade avec dispositif de sécurité anti ouverture
- Thermostat réglable de 60°C à 90°C
- Thermostat de sécurité

- Livrés sans bac



BM4FE9



BM8E9

### BAINS MARIE ÉLECTRIQUES

Référence	Désignation	Version	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
BM4E9	Simple	À poser	308 x 686 x160 mm	400 x 900 x 280 mm	3 kW	24 kg	400/3/N/T
BM8E9	Double	À poser	630 x 686 x160 mm	800 x 900 x 280 mm	4,5 kW	45 kg	400/3/N/T
BM4FE9	Simple	Sur placard ouvert	308 x 686 x160 mm	400 x 900 x 280 mm	3 kW	39 kg	400/3/N/T
BM8FE9	Double	Sur placard ouvert	630 x 686 x160 mm	800 x 900 x 280 mm	4,5 kW	75 kg	400/3/N/T

# FRITEUSES SUR COFFRE ÉLECTRIQUES

Profondeur 900

➤ Epaisseur 20/10<sup>e</sup>

- Construction tout inox
- Support pour paniers en position relevée
- Cuve emboutie avec angles arrondis et zone froide
- Équipées d'une grille dans le fond de la cuve

### Friteuses électriques - Commandes mécaniques

- Vidange: bac de récupération de l'huile dans le placard
- Réglage thermostatique 190°C et thermostat de sécurité
- Livrées d'origine avec un couvercle et un panier par cuve



➤ Groupe de résistances basculantes avec sécurité en position levée pour faciliter le nettoyage de la cuve



FR43FE9



FR83FE9

## FRITEUSES SUR COFFRE - ÉLECTRIQUES -COMMANDES MÉCANIQUES

Référence	Cuve	Dotation	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
FR43FE9	13 litres	1 panier 230 x 315 x 120 mm	240 x 345 mm	400 x 900 x 900 mm	12 kW	50 kg	400/3/N/T
FR47FE9	17 litres	1 panier 300 x 315 x 120 mm	310 x 345 mm	400 x 900 x 900 mm	16,5 kW	51 kg	400/3/N/T
FR41FE9	21 litres	1 panier 300 x 410 x 120 mm	310 x 460 mm	400 x 900 x 900 mm	20 kW	51 kg	400/3/N/T
FR83FE9	2 x 13 litres	2 paniers 230 x 315 x 120 mm	240 x 345 mm	800 x 900 x 900 mm	24 kW	82 kg	400/3/N/T
FR87FE9	2 x 17 litres	2 paniers 300 x 315 x 120 mm	310 x 345 mm	800 x 900 x 900 mm	33 kW	84 kg	400/3/N/T
FR81FE9	2 x 21 litres	2 paniers 300 x 410 x 120 mm	310 x 460 mm	800 x 900 x 900 mm	40 kW	84 kg	400/3/N/T

# FRITEUSES SUR COFFRE ÉLECTRIQUES

Profondeur 900

► Epaisseur 20/10<sup>e</sup>



**NOUVEAU!**  
COMMANDES ÉLECTRONIQUES

• **Commandes électroniques**

- Réglage du temps et de la température
- 10 programmes mémorisables
- Molette de sélection
- Touche cycle de fonte des graisses solides
- Construction tout inox
- Support pour paniers en position relevée
- Cuve emboutie avec angles arrondis et zone froide

**Friteuses électriques - Commandes électroniques**

- Équipées d'une grille dans le fond de la cuve
- Vidange : bac de récupération de l'huile dans le coffre
- Groupe de résistances pivotantes, avec sécurité en position latérale pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Thermostat de sécurité
- Livrées d'origine avec un couvercle et un panier par cuve
- Alimentation : 400/3/N/TJ



► Groupe de résistances pivotantes avec sécurité en position levée pour faciliter le nettoyage de la cuve

► Commandes électroniques



FRD47FE9

## FRITEUSES SUR COFFRE - ÉLECTRIQUES - COMMANDES ÉLECTRONIQUES

Référence	Cuve	Dotation	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
<b>N</b> FRD43FE9	13 litres	1 panier 230 x 315 x 120 mm	240 x 345 mm	400 x 900 x 900 mm	12 kW	50 kg	400/3/N/T
<b>N</b> FRD47FE9	17 litres	1 panier 300 x 315 x 120 mm	310 x 345 mm	400 x 900 x 900 mm	16,5 kW	51 kg	400/3/N/T
<b>N</b> FRD41FE9	21 litres	1 panier 300 x 410 x 120 mm	310 x 460 mm	400 x 900 x 900 mm	20 kW	51 kg	400/3/N/T
<b>N</b> FRD83FE9	2 x 13 litres	2 paniers 230 x 315 x 120 mm	240 x 345 mm	800 x 900 x 900 mm	24 kW	82 kg	400/3/N/T
<b>N</b> FRD87FE9	2 x 17 litres	2 paniers 300 x 315 x 120 mm	310 x 345 mm	800 x 900 x 900 mm	33 kW	84 kg	400/3/N/T
<b>N</b> FRD81FE9	2 x 21 litres	2 paniers 300 x 410 x 120 mm	310 x 460 mm	800 x 900 x 900 mm	40 kW	84 kg	400/3/N/T

# FRITEUSES SUR COFFRE

## GAZ

### Profondeur 900



**Friteuses gaz avec cuve en V**

**Brûleurs externes à la cuve**

Allumage électrique

- Veilleuse et thermocouple de sécurité
- Livrées d'origine avec un couvercle et un panier par cuve
- Friteuses doubles livrées avec 1 panier + 2 1/2 paniers
- Fonctionnement gaz naturel (livrées avec injecteurs de rechange Butane/Propane)



**Friteuses gaz avec cuve en V**

**Friteuses gaz avec tuyères traversant la cuve**

Vidange : bac de récupération de l'huile dans le placard

**Tuyères dans la cuve**

- Allumage électrique
- Veilleuse et thermocouple de sécurité
- Livrées d'origine avec un couvercle et un panier par cuve
- Fonctionnement gaz naturel (livrées avec injecteurs de rechange Butane/Propane)



**Friteuses gaz avec tuyères**



FRV43FG9



FRV87FG9

# FRITEUSES SUR COFFRE GAZ

Profondeur 900



## FRITEUSES SUR COFFRE - GAZ - TUYÈRES

Référence	Cuve	Dotation	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
FR43FG9	13 litres	1 panier 230 x 315 x 120 mm	240 x 345 mm	400 x 900 x 900 mm	11,5 kW	68 kg	Gaz naturel + 230/1/T
FR47FG9	17 litres	1 panier 300 x 315 x 120 mm	310 x 345 mm	400 x 900 x 900 mm	16,5 kW	63 kg	Gaz naturel + 230/1/T
FR83FG9	2 x 13 litres	2 paniers 230 x 315 x 120 mm	240 x 345 mm	800 x 900 x 900 mm	23 kW	100 kg	Gaz naturel + 230/1/T
FR87FG9	2 x 17 litres	2 paniers 300 x 315 x 120 mm	310 x 345 mm	800 x 900 x 900 mm	33 kW	106 kg	Gaz naturel + 230/1/T

## FRITEUSES SUR COFFRE - GAZ - CUVE EN V

Référence	Cuve	Dotation	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
FRV43FG9	13 litres	1 panier 215 x 315 x 120 mm	240 x 345 mm	400 x 900 x 900 mm	12 kW	73 kg	Gaz naturel + 230/1/T
FRV47FG9	17 litres	1 panier 300 x 315 x 120 mm	310 x 345 mm	400 x 900 x 900 mm	16 kW	65 kg	Gaz naturel + 230/1/T
FRV41FG9	21 litres	1 panier 300 x 410 x 120 mm	310 x 444 mm	400 x 900 x 900 mm	19 kW	66 kg	Gaz naturel + 230/1/T
FRV83FG9	2 x 13 litres	2 paniers 215 x 315 x 120 mm	240 x 345 mm	800 x 900 x 900 mm	24 kW	125 kg	Gaz naturel + 230/1/T
FRV87FG9	2 x 17 litres	2 paniers 300 x 315 x 120 mm	310 x 345 mm	800 x 900 x 900 mm	32 kW	112 kg	Gaz naturel + 230/1/T
FRV81FG9	2 x 21 litres	2 paniers 300 x 410 x 120 mm	310 x 444 mm	800 x 900 x 900 mm	38 kW	115 kg	Gaz naturel + 230/1/T

## ACCESSOIRES

### Paniers supplémentaires



#### Accessoires

Accessoires	Réf.
Panier friteuse 13 litres - 230 x 315 x 120 mm	399541
Panier friteuse 13 litres cuve en V - 215 x 315 x 120 mm	399539
Panier friteuse 17 litres - 300 x 315 x 120 mm	399543
Panier friteuse 21 litres - 300 x 410 x 120 mm	399570
Kit 2 1/2 paniers friteuse 13 litres - 115 x 315 x 120 mm	399542
Kit 2 1/2 paniers friteuse 13 litres cuve en V - 100 x 300 x 120 mm	399540
Kit 2 1/2 paniers friteuse 17 litres - 145 x 315 x 120 mm	399544
Kit 2 1/2 paniers friteuse 21 litres - 145 x 410 x 120 mm	399571



# PLAQUES À SNACKER ÉLECTRIQUES

Profondeur 900



- Epaisseur 20/10°
- Bac amovible de récupération des graisses en façade
- Existe en version chrome brillant

- Construction tout inox
- Plaque en acier épaisseur 15 mm
- Dosseret anti éclaboussure sur les 4 côtés
- Bac amovible de récupération des graisses en façade avec sécurité anti-basculement
- Existent en version à plaque lisse, à plaque 1/3 rainurée ou lisse au chrome dur brillant (plaques chromées livrées d'origine avec un grattoir)

**Modèles électriques commandes mécaniques ou électroniques**

- Chauffage par résistances blindées situées sous la plaque
- Réglage thermostatique de 50°C à 300°C
- Alimentation : 400/3/N/T

Options, accessoires et supports : grattoir (voir page 430)



FTL4E9



FTL8FE9



**NOUVEAU!**  
COMMANDES ÉLECTRONIQUES

- Existent en version à commandes électroniques

# PLAQUES À SNACKER ÉLECTRIQUES

Profondeur 900



## PLAQUES À SNACKER - ÉLECTRIQUES - COMMANDES MÉCANIQUES - À POSER - SIMPLES

Référence	Désignation	Surface utile	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
FTL4E9	Lisse simple	340 x 690 mm	400 x 900 x 280 mm	6 kW	55 kg	400/3/N/T
FTR4E9	Rainurée simple	340 x 690 mm	400 x 900 x 280 mm	6 kW	55 kg	400/3/N/T
FTC4E9	Lisse chromée simple	340 x 690 mm	400 x 900 x 280 mm	6 kW	55 kg	400/3/N/T

## PLAQUES À SNACKER - ÉLECTRIQUES - COMMANDES MÉCANIQUES - À POSER - DOUBLES

Référence	Désignation	Surface utile	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
FTL8E9	Lisse double	740 x 690 mm	800 x 900 x 280 mm	12 kW	103 kg	400/3/N/T
FTR8E9	2/3 lisse + 1/3 rainurée double	740 x 690 mm	800 x 900 x 280 mm	12 kW	103 kg	400/3/N/T
FTC8E9	Lisse chromée double	740 x 690 mm	800 x 900 x 280 mm	12 kW	103 kg	400/3/N/T

## PLAQUES À SNACKER - ÉLECTRIQUES - COMMANDES MÉCANIQUES - SUR PLACARD OUVERT - SIMPLES

Référence	Désignation	Surface utile	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
FTL4FE9	Lisse simple	340 x 690 mm	400 x 900 x 900 mm	6 kW	68 kg	400/3/N/T
FTR4FE9	Rainurée simple	340 x 690 mm	400 x 900 x 900 mm	6 kW	66 kg	400/3/N/T
FTC4FE9	Lisse chromée simple	340 x 690 mm	400 x 900 x 900 mm	6 kW	71 kg	400/3/N/T

## PLAQUES À SNACKER - ÉLECTRIQUES - COMMANDES MÉCANIQUES - SUR PLACARD OUVERT - DOUBLES

Référence	Désignation	Surface utile	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
FTL8FE9	Lisse double	740 x 690 mm	800 x 900 x 900 mm	12 kW	121 kg	400/3/N/T
FTR8FE9	2/3 lisse + 1/3 rainurée double	740 x 690 mm	800 x 900 x 900 mm	12 kW	120 kg	400/3/N/T
FTC8FE9	Lisse chromée double	740 x 690 mm	800 x 900 x 900 mm	12 kW	123 kg	400/3/N/T

# PLAQUES À SNACKER ÉLECTRIQUES

Profondeur 900



- Epaisseur 20/10°
- Bac amovible de récupération des graisses en façade
- Existe en version chrome brillant

**NOUVEAU!**  
COMMANDES ÉLECTRONIQUES

**• Commandes électroniques**

- Réglage du temps et de la température
- 10 programmes mémorisables
- Molette de sélection
- Construction tout inox
- Existe en version lisse, 2/3 lisse + 1/3 rainurée ou chromée  
(plaques chromées livrées d'origine avec un grattoir)

- Chauffage par résistances blindées situées sous la plaque
- Réglage électronique de 50°C à 320°C
- Alimentation : 400/3/N/T

Options, accessoires et supports : grattoir (voir page 430)



FTLD4FE9



➤ Commandes électroniques

**PLAQUES À SNACKER - ÉLECTRIQUES - COMMANDES ÉLECTRONIQUES - SUR PLACARD OUVERT - SIMPLES**

Référence	Désignation	Surface utile	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.
<b>N</b> FTLD4FE9	Lisse simple	340 x 690 mm	400 x 900 x 900 mm	6 kW	68 kg	400/3/N/T
<b>N</b> FTCD4FE9	Lisse chromée simple	340 x 690 mm	400 x 900 x 900 mm	6 kW	71 kg	400/3/N/T