

Lave-verres paniers carrés

- 30 paniers/heure, cycle 120" - Bras de lavage (et rinçage rotatifs). - Gicleurs autonettoyants. - Cuve bords arrondis (0,6 kW). - Parois embouties. - Porte double parois. - Panneau de commandes extractible. - Remplissage automatique de la cuve. - Soupape anti-retour. - Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 2 litres), boiler (à pression) en inox (2,6 Lit., 2,6 kW). - Micro-interrupteur à l'ouverture de la porte. - Thermostat de sécurité. - Réalisation en acier inox AISI 304. - En dotation: 2 paniers, 1 support, 1 gobelet. Ed. 7- 407



DC202/6

Peristaltic Pump



DC402/6

230/1N 50 Hz



Fast Wash

	Baskets (mm)	mm	Softener Incorporated	Discharge Pump	
DC202/6	350x350	400x510xh595	-	K	910,00 EUR
DC402/6	400x400	435x540xh675	-	K	1 113,00 EUR
DC402/6-A	400x400	435x540xh675	Yes	K	1 325,00 EUR
DC402/6-PS	400x400	435x540xh675	-	Yes	1 299,00 EUR

K = Kit on request



230/1N 50 Hz

Peristaltic Pump



INTEGRAL FILTER

Fast Wash

Lave-verres et vaisselle

- 30 paniers/heure, cycle 120". - Bras de lavage et rinçage (supérieur et inférieur) rotatifs. - Gicleurs autonettoyants. - Cuve (14 Lit., 0,6 kW) avec bords arrondis. - Parois embouties. - Porte double parois. - Panneau de commandes extractible. - Remplissage automatique de la cuve. - Soupape anti-retour. - Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 2 litres), boiler (à pression) en inox (2,6 Lit., 2,6 kW). - Micro-interrupteur à l'ouverture de la porte. - Thermostat de sécurité. - Réalisation en acier inox AISI 304. - En dotation: 2 paniers, 1 support, 1 gobelet. Ed. 7- 411

	Baskets (mm)	mm	Softener Incorporated	Discharge Pump	
046D/6	450x450	530x560xh710	-	K	1 410,00 EUR
046D/6-A	450x450	530x560xh710	Yes	K	1 639,00 EUR
046D/6-PS	450x450	530x560xh710	-	Yes	1 619,00 EUR

K = Kit on request

Polisseuses à couverts

PLUS 1) Fonctionnement entièrement automatique "en continu". 2) Cuve avec coins arrondis, avancement fluide des couverts qui, par suite, ne s'enchevêtrent pas, ne se coincent pas et surtout ne se rayent pas. 3) Contrôle thermostatique assurant la bonne température et garantissant ainsi une plus longue durée de vie du granulat. 4) Lampe UV de série, pour la stérilisation des couverts. 5) Réalisation en acier inox AISI 304. 6) Le ventilateur à air chaud en " fin de course " permet de sécher et d' évaporer les dernières traces d'humidités, de garder les granulés à l'intérieur de la polisseuse et d'éviter la surchauffe du moteur. Ed. 7- 475

	Pcs/h	mm	Tub PVC	kW	
MCX/3T-PH	3000-3500	570x550xh400	1	0,75	3 179,00 EUR
MCX/7-PH	7000-8000	620x650xh870	1	0,85	4 929,00 EUR



MCX/7-PH

230/1N 50-60 Hz

UV Lamp Sterilisation

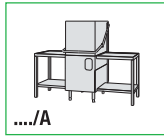
Sanicut PLUS





430 mm

Active
Wash



.../A



Lave-vaisselles panier 500x500 mm

PLUS Cuve intégralement "emboutie" (20 Lit., 2,5 kW). Filtre de cuve intégral en acier inox. Doseur "péristaltique" de produit de rinçage fournis de série. Sur demande: kit doseur "péristaltique" de détergent liquide et kit pompe de vidange. Filtre pompe " breveté " permettant de conserver l'eau de lavage plus longtemps et à la bonne température. CSD Panneau de commande digitale (soft touch). EED Économiseur d'énergie. DRD Phase accélérée de préchauffage. DID Auto diagnostique en cas d'anomalie. ADD Affichage T° cuve et boiler (norme HACCP). RGD T° de rinçage constante de 85°C, pression stable, pendant toute la durée du rinçage. Cycle d'auto-nettoyage (semi-automatique). BTD "Break Tank" dispositif anti-pollution de type AB, incluant la pompe de rinçage (boiler atmosphérique). NB: machines garanties pour alimentation d'eau "osmosée". Ed. 7- 427

ADVANTAGE Continuous Water Softner:- L' adoucisseur en continu, garde en permanence l'eau adoucie, indépendamment du nombre de cycles de lavage, pour un résultat irréprochable et offre l'avantage de ne pas devoir arrêter le lave-vaisselle pour permettre la régénération des résines, pendant le cycle de lavage des micro-interruptions permettent de régénérer les résines, tout en continuant à laver!

	mm	Continuous Water softener	Break Tank*	kW	
D26/6B	710x800xh1530/2010	-	Yes	8,7	4 445,00 EUR
D26/6B/A	2120x800xh1530/2010	Dishwasher entry : Right or Left			5 073,00 EUR
D26/6B-AC	710x800xh1530/2010	Yes	Yes	8,7	4 668,00 EUR

* Break tank anti-pollution device type AB

Lave-vaisselle & batteries à capot CROSSOVER

PLUS Cuve intégralement "emboutie" (30 Lit., 2,5 kW). Réalisation du capot en double parois munie d'une isolation thermique. Filtre de cuve intégral en acier inox. Doseur "péristaltique" de produit de rinçage fournis de série. Sur demande: kit doseur "péristaltique" de détergent liquide et kit pompe de vidange. Filtre pompe " breveté " permettant de conserver l'eau de lavage plus longtemps et à la bonne température. CSD Panneau de commande digitale (soft touch). EED Économiseur d'énergie. DRD Phase accélérée de préchauffage. DID Auto diagnostique en cas d'anomalie. ADD Affichage T° cuve et boiler (norme HACCP). RGD T° de rinçage constante de 85°C, pression stable, pendant toute la durée du rinçage. Cycle d'autonettoyage (semi-automatique). BTD "Break Tank" dispositif antipollution de type AB. NB: machines garanties pour alimentation d'eau "osmosée". Ed. 7- 431

ADVANTAGE Continuous Water Softner:- L' adoucisseur en continu, garde en permanence l'eau adoucie, indépendamment du nombre de cycles de lavage, pour un résultat irréprochable et offre l'avantage de ne pas devoir arrêter le lave-vaisselle pour permettre la régénération des résines, pendant le cycle de lavage des micro-interruptions permettent de régénérer les résines, tout en continuant à laver!



Active
Wash



CROSSOVER
by Diamond



CONTINUOUS WATER SOFTNER



.../A

400-230/3N 50Hz

	mm	Continuous Water softener	Detergent Dispenser	Break Tank*	kW	
DCR37/6-AC	788x835xh1565/2080	Yes	Yes	Yes	9,5	5 243,00 EUR
DCR37/6-AC/A	2392x835xh1565/2080	Dishwasher Entry : Right or Left				6 133,00 EUR

* Break tank anti-pollution device type AB

On request



230/1N 50 Hz

Lave-vaisselle panier 500x500 mm

PLUS - Cuve emboutie intégralement (15 Lit., 2,1 kW). - Coulisses panier embouties, pas d'aspérité et pas d'incrustation de calcaire. - Filtre en cuve "intégral", en acier inox "moulé". - Doseur "péristaltique" de produit de rinçage fournis de série. - Sur demande: kit doseur "péristaltique" de détergent liquide et kit pompe de vidange. - Filtre pompe "breveté" permettant de conserver l'eau de lavage plus longtemps et à la bonne température. - Pompe de lavage (double flux) à haut rendement garantissant d'importantes économies d'énergies. - CSD Panneau de commande digital (soft touch). - EED Économiseur d'énergie. - TCD Dispositif assurant un rinçage toujours à 85°C - DRD Phase accélérée de préchauffage. - DID Auto diagnostic en cas d'anomalie. - ADD Affichage de T° cuve et boiler (norme HACCP). - CID Porte à fermeture automatique "soft contact" (ouverture partielle pour évacuation de la buée). - Cycle d'auto-nettoyage (semi-automatique). - NB: machines garanties pour alimentation d'eau "osmose".

Ed. 7- 419

	mm	Softener Incorporated	Discharge Pump	Break Tank*	kW	
D86/6	600x630xh830	-	K	-	6,5	2 107,00 EUR
D86/6-A	600x630xh830	Yes	K	-	6,5	2 363,00 EUR
D86/6-PS	600x630xh830	-	Yes	-	6,5	2 338,00 EUR
D86/6B	600x600xh820	-	Yes	Yes	6,5	2 383,00 EUR

* Break tank anti-pollution device type AB

K = Kit on request



400-230/3N 50Hz

Lave-verres panier 400x400 "double parois"

PLUS - Cuve intégralement emboutie (8 Lit., 0,6 kW). - Filtre en cuve "intégral", en acier inox "moulé". - Doseur "péristaltique" de produit de rinçage fournis de série. - Sur demande: kit doseur "péristaltique" de détergent liquide et kit pompe de vidange. - Coulisses panier embouties, pas d'aspérité et pas d'incrustation de calcaire. - Filtre pompe "breveté" permettant de conserver l'eau de lavage plus longtemps et à la bonne température. - Pompe de lavage (double flux) à haut rendement garantissant des importantes économies d'énergies. - CSD panneau de commande digital (soft touch). - EED économiseur d'énergie. - TCD dispositif assurant un rinçage toujours à 85°C. - Cycle d'auto-nettoyage (semi-automatique). - DRD phase accélérée de préchauffage. - DID autodiagnostic en cas d'anomalie. - ADD affichage T° de cuve et du boiler (norme HACCP). - CID porte à fermeture automatique "soft contact" (ouverture partielle pour évacuation de la buée). NB: machines garanties pour alimentation d'eau "osmosé".

Ed. 7- 413

	mm	Softener Incorporated	Discharge Pump	Break Tank*	kW	
D281/6	465x550xh700	-	K	-	3,5	1 429,00 EUR
D281/6-A	465x550xh700	Yes	K	-	3,5	1 638,00 EUR
D281/6-PS	465x550xh700	-	Yes	-	3,5	1 575,00 EUR
D281/6B	465x550xh700	-	Yes	Yes	3,5	1 665,00 EUR

* Break tank anti-pollution device type AB

K = Kit on request

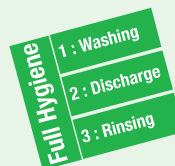


400-230/3N 50Hz

Lave-vaisselle panier 500x500 mm "Full Hygiene"

PLUS - Doseur "péristaltique" de produit de rinçage et doseur "péristaltique" de détergent liquide fournis de série. - CSD panneau de commande digital (soft touch)- EED économiseur d'énergie - TCD thermostat de contrôle pour un rinçage garanti à 85°C - DRD phase accélérée de préchauffage - DID auto diagnostic en cas d'anomalies - ADD affichage de la température de la cuve et du boiler (norme HACCP) - DDD vidange partielle de la cuve, évacuation par le fond de la cuve- CID porte à fermeture automatique "soft contact" (ouverture partielle pour évacuation de la buée)- RGD Rinçage à température constante, pression stable. - BTD "Break Tank", dispositif anti-pollution type AB. - CAD cycle d'auto-nettoyage (100% automatique)- NB : machines garanties pour une utilisation avec alimentation d'eau traitée par "osmose".

Ed. 7- 437



	mm	Countinuous Water Softener	Break Tank*	Detergent Dispenser	kW	
DFE6/6-AC	580x600xh820	Yes	Yes	Yes	5,4	2 515,00 EUR

* Break tank anti-pollution device type AB

K = Kit on request



Lave-verres "Full Hygiene"

PLUS - Doseur "péristaltique" de produit de rinçage et doseur "péristaltique" de détergent liquide fournis de série. CSD panneau de commande digital (soft touch). EED économiseur d'énergie. TCD thermostat de contrôle pour un rinçage garanti à 85°C. DRD phase accélérée de préchauffage. DID auto diagnostic en cas d'anomalies. ADD affichage de la température de la cuve et du boiler (norme HACCP). CID porte à fermeture automatique "soft contact". RGD Rinçage à température constante, pression stable. BTM "Break Tank" dispositif anti-pollution de type AB. NB : machines garanties pour une utilisation avec alimentation d'eau traitée par "osmose".

Ed. 7- 435



à partir de : DBS5.... 2 275,00 EUR

Lave-vaisselle panier 500x500 mm "Full-Hygiene"

PLUS - Doseur "péristaltique" de produit de rinçage et doseur "péristaltique" de détergent liquide fournis de série. - CSD panneau de commande digital (soft touch) - EED économiseur d'énergie - TCD thermostat de contrôle pour un rinçage garanti à 85°C - DRD phase accélérée de préchauffage - DID auto diagnostic en cas d'anomalies - ADD affichage de la température de la cuve et du boiler (norme HACCP) - DDD vidange partielle de la cuve, évacuation par le fond de la cuve - CID porte à fermeture automatique "soft contact" (ouverture partielle pour évacuation de la buée)- RGD Rinçage à température constante, pression stable. - BTM "Break Tank", dispositif anti-pollution type AB. - CAD cycle d'auto-nettoyage (100% automatique)- NB : machines garanties pour une utilisation avec alimentation d'eau traitée par "osmose".

Ed. 7- 439



à partir de : DFS7.... 2 808,00 EUR



Lave-vaisselles à capot "Full Hygiene"

PLUS - Doseur "péristaltique" de produit de rinçage et doseur "péristaltique" de détergent liquide fournis de série. - CSD panneau de commande digital (soft touch) - EED économiseur d'énergie - TCD thermostat de contrôle pour un rinçage garanti à 85°C - DRD phase accélérée de préchauffage - DID auto diagnostic en cas d'anomalies - ADD affichage de la température de la cuve et du boiler (norme HACCP) - DDD vidange partielle de la cuve, évacuation par le fond de la cuve. - RGD Rinçage à température constante, pression stable. - BTM "Break Tank", dispositif anti-pollution type AB.- CAD cycle d'auto-nettoyage - NB : machines garanties pour une utilisation avec alimentation d'eau traitée par "osmosée".

Ed. 7- 433



à partir de : DCS9.... 4 957,00 EUR



Direct Steam



Touch
Screen

Ct
Series

à partir de : SDET/XC.... 6 193,00 EUR
à partir de : SDGT/XC.... 7 909,00 EUR

C
Series

à partir de : SDE/XC.... 5 209,00 EUR
à partir de : SDG/XC.... 6 657,00 EUR

DIGITAL



PLUS - Vapeur à injection directe (90% de saturation). - Commandes TOUCH SCREEN écran tactile de 7" et couleur haute définition. - Gestion des favoris sur l'écran d'accueil. - Alerte sonore et visuelle pour fin de programme. - 2 modalités de cuisson (programmée, manuelle). - 11 niveaux d'humidification. - Mémoire (pré-programmable) pour 1000 recettes, cuissons sur 16 différentes phases (choix de 16 différents types de cuisson successifs). - Port USB permettant de conserver, transférer les divers programmes de cuisson (gestion des données HACCP). - 7 régulations de vitesse. - Sonde a coeur (1 capteur "sensor"). - Pré-chauffage automatique et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson. - La fonction COOKING OPTIMISER permet d'analyser l'ordre de cuisson idéal de vos différents plats afin d'optimiser le temps, la consommation ainsi que d'engendrer des économies (seulement modèle TOUCH SCREEN). - AUTO-CLEANING dispositif de nettoyage automatique intégré, 4 différents cycles au choix, fonction ECONOMIZER permettant des économies en eau et détergents. Ed. 7- 387

PLUS - Vapeur à injection directe (90% de saturation). - Commandes à touches sensibles "affichage digital" - 11 niveaux d'humidification, cuisson en 2 différentes phases (choix de 2 différents types de cuisson successifs). - Mémoire (pré-programmable) pour 100 recettes, cuissons sur 4 différentes phases (choix de 4 différents types de cuisson successifs). - 5 régulations de vitesse - Sonde a coeur (1 capteur "sensor") - Pré-chauffage automatique et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson. - "AUTO-CLEANING" dispositif de nettoyage automatique intégré, 4 différents cycles au choix. Ed. 7- 385

Steam Boiler



Touch
Screen

At
Series

à partir de : SBET/XC.... 8 689,00 EUR
à partir de : SGBT/XC.... 10 999,00 EUR

As
Series

à partir de : SBES/XC.... 6 265,00 EUR
à partir de : SBGX/XC.... 8 629,00 EUR

DIGITAL



PLUS - Vapeur généré par boiler (100% de saturation). - Commandes "TOUCH SCREEN" écran tactile couleur haute définition. - Gestion des favoris sur l'écran d'accueil. Alerte sonore et visuelle pour fin de programme. - 3 modalités de cuisson (automatique, programmée, manuelle). - Régulation de l'humidification de 1% jusqu'à 100% grâce à sa sonde LAMBDA (Brevet exclusif). - Mémoire (pré-programmable) pour 1000 recettes, cuissons sur 16 différentes phases (choix de 16 différents types de cuisson successifs), AUTOMATIC MODE cuisson automatique en fonction du type de produit, du poids, ainsi que la quantité, 11 cycles spéciaux: LOW T° COOKING cuisson à basse température (T° inférieure à 100°C), BANQUETING fonction régénération, FRESH PASTA PASTEURISATION, DEHYDRATING, etc... - 7 régulations de vitesse - Sonde a coeur (6 capteurs "sensors"). - Préchauffage automatique et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson. - Port USB (gestion des données HACCP). - La fonction COOKING OPTIMISER permet d'analyser l'ordre de cuisson idéal de vos différents plats afin d'optimiser le temps, la consommation ainsi que d'engendrer des économies (seulement modèle TOUCH SCREEN). - AUTO-CLEANING dispositif de nettoyage automatique intégré avec détartrage du boiler, 4 différents cycles au choix, fonction ECONOMIZER permettant des économies en eau et détergents. Ed. 7- 391

PLUS - Vapeur généré par boiler (100% de saturation). - Commandes à touches sensibles affichage digital. - Technologie By-pass (sonde qui gère le taux d'humidité), cuissons en 2 phases (choix de 2 différents types de cuisson successifs). - Mémoire (pré-programmable) pour 100 recettes, cuissons sur 4 différentes phases (choix de 4 différents types de cuisson successifs). BANQUETING fonction régénération, - LOW T° COOKING cuisson à basse température (T° inférieure à 100°C). - 5 régulations de vitesse. - Sonde a coeur (1 capteur sensor). - Pré-chauffage automatique et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson. - AUTO-CLEANING dispositif de nettoyage automatique intégré (CCNA) avec détartrage du boiler, 4 différents cycles au choix. Ed. 7- 389

Gastro
Line

GN 2/3
Four à convection électrique 4x GN 2/3

- Chambre avec coins arrondis, en acier inox AISI 430, extérieur inox AISI 430. - T° de 50°C à 270°C, 2 moteurs avec ventilateurs (2600 T/min), éclairage interne. - Porte double vitrage, joint d'étanchéité sur le contre porte "facilement amovible", vitre intérieure amovible pour un entretien aisé. - Espace entre platines 70 mm. - Oura pour évacuation du condensat.
mm : 585x605xh570 - kW : 3.2 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 351

GASTRO23/X-P
572,00 EUR
Heavy Duty
Line

34 L
GN 2/3
Four micro-ondes en inox (GN 2/3), 1800 W, (34 Lt), mécanique

- Puissance 1800 W. - 2 magnétrons pour usage professionnel. - Panneau mécanique : sélecteur 7 niveaux de puissance, minuterie de 0 à 60 minutes et display d'affichage. - 100 programmes "mémorisables". - Etagère intermédiaire en verre traité (amovible) de série. - Dimensions internes : 360x409xh225 mm. - Éclairage. - Refroidissement des 2 magnétrons grâce à une turbine de type "Vortex", grille d'aération frontale. - Démontage grille d'aération et nettoyage du filtre aisé - Réalisation intérieure et extérieure en acier inox.

mm : 574x528xh368 - kW : 3 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 341

DW3418-M
857,00 EUR
Pro Duty
Line

34 L
GN 2/3
Four micro-ondes en inox (GN 2/3), 1400 W, (34 Lt), digital

- Puissance 1400 W. - 1 magnétron pour usage professionnel. - Panneau digital : 10 présélections, 5 niveaux de puissance, minuterie de 0 à 60 minutes, ainsi qu'une touche "X2" portions multiples, display d'affichage. - 100 programmes "mémorisables". - Dimensions internes : 370x385xh230 mm. - Éclairage. - Refroidissement du magnétron grâce à un ventilateur de type "Axial", grille d'aération frontale. - Réalisation intérieure et extérieure en acier inox.

mm : 553x488xh343 - kW : 1.9 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 341

DW3414-DE
538,00 EUR

34 L
GN 2/3

PLUS Réalisés en acier inoxydable, puissants, rapides et très robustes, les fours micro-ondes "Heavy Duty" de chez Diamond, ont été spécialement conçus pour les professionnels du secteur alimentaire. Leurs doubles magnétrons sont particulièrement adaptés pour des usages intensifs en continu. Ils sont livrés de série avec une étagère intermédiaire amovible en vitrocéramique, qui permet la cuisson de 2 plats simultanément. Appareils superposables, plus de facilités et d'optimisation des espaces. Les fours micro-ondes Diamond ne sont pas disponibles dans la grande distribution, mais uniquement auprès de revendeurs professionnels agréés. Sur demande : support murale en acier inox : SPD/65.

Four micro-ondes en inox (GN 2/3), 2100 W, (34 Lt), digital

- Puissance 2100 W. - 2 magnétrons pour usage professionnel très intensif. - Panneau digital : 10 présélections, 5 niveaux de puissance, minuterie de 0 à 60 minutes, ainsi qu'une touche "X2" portions multiples, display d'affichage. - 100 programmes "mémorisables". - Etagère intermédiaire en verre traité (amovible) de série.

mm : 574x528xh368 - kW : 3.2 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 341

DW3421-DE
933,00 EUR

TOUCH SCREEN

PLUS - CombiSmart Line : Des fours très compacts, qui allient technologie, performance et faible encombrement. - Panneau commandes supérieur (ventilé) Touch screen à touches sensibles (très intuitif). - Turbines "auto-revers", - 99 programmes, possibilité de 3 phases au choix, le tout programmable à souhait. - Port "USB" de série (positionnement latéral droit). - Double vitesse 1500/2800 tours/minutes. - Sonde à coeur, avec DELTA-T (fours prédisposés, sur demande SC-FVS). - Dispositif d'autodiagnostic. - Préchauffage automatique du four. - Fonction refroidissement rapide. - Système de lavage intégré AUTO-CLEANING.

Combi Smart
Line

Touch
Screen

Very
Compact

LENGTHWISE
GN 1/3 - GN 1/2 - GN 2/3 - GN 1/1



FVS-711



FVS-1111/TS

2 speeds

auto
Cleaning

Fours électriques vapeur/convection - GN

- Chauffage par résistance(s) blindée(s) en acier inox, placées derrière le déflecteur et vapeur "directe" par "nébulisation". - Chargement en profondeur 67 mm. - S.A.V. aisé, accès en façade. - Cuvette récolte condensat (sur la porte) intégrée, reliée directement à la décharge. - Lumière halogène. - Porte avec double vitrage thermique (réversible), vitre intérieure sur charnières (entretien aisé). - Fermeture porte automatique, poignée ergonomique et athermique, joint d'étanchéité (amovible) placé dans le contre-porte. - Micro-interrupteur, pour l'arrêt ventilateur(s) à ouverture de la porte. - "Oura" pour l'évacuation des vapeurs-fumées.

Ed. 7- 371

Ref	Type	GN	mm	Auto Cleaning	Probe*	kW	
FVS-423	MEC	4 x GN 2/3	523x666xh667	-	-	3	2 329,00 EUR
FVS-711	MEC	7 x GN 1/1	523x846xh877	-	-	8,8	3 019,00 EUR
FVS-423/TS	TOUCH	4 x GN 2/3	523x666xh667	Yes	On request	3	3 197,00 EUR
FVS-711/TS	TOUCH	7 x GN 1/1	523x846xh877	Yes	On request	8,8	3 949,00 EUR
FVS-1111/TS	TOUCH	11 x GN 1/1	523x846xh1145	Yes	On request	15	5 375,00 EUR

230/1N 50-60Hz - 400-230/3N 50-60Hz

* Probe REF: SAC-SD

Combi Small
Line



4x
GN 1/1

400-230/3N 50-60Hz

Combi Small
Line



4x
GN 2/3
GN 1/1

400-230/3N 50-60Hz

Four électrique digital vapeur/convection (GN)

- Fours compacts, de faible encombrement - Vapeur directe par "nébulisation" - Chargement en profondeur, espacement 67 mm. - S.A.V. aisé, accès commandes par la partie latérale - Déflecteur de la turbine sur charnières, entretien facilité - Chambre inox AISI 304, angles et coins arrondis. - Cuvette récolte condensat, en dessous de la porte - Lumière allogène - Porte avec double vitrage thermique, vitre intérieure sur charnières, nettoyage aisé - Micro porte magnétique. - "Oura" pour l'évacuation des fumées - vapeurs de cuisson.

Ed. 7- 363

	GN	mm	Probe*	kW	
DFV-411/SD	4x GN 1/1	600x870xh480	-	5,2	2 364,00 EUR

* Probe REF: SAC-SD

Fours électriques vapeur/convection (GN)

- Fours compacts, de faible encombrement - Vapeur directe par "nébulisation" - Chargement en profondeur, espacement 67 mm. - S.A.V. aisé, accès commandes par la partie latérale - Déflecteur de la turbine sur charnières, entretien facilité - Chambre inox AISI 304, angles et coins arrondis. - Cuvette récolte condensat, en dessous de la porte. - Lumière allogène. - Porte avec double vitrage thermique, vitre intérieure sur charnières, nettoyage aisé. - Micro porte magnétique. - "Oura" pour l'évacuation des fumées. - Vapeurs de cuisson.

Ed. 7- 362

	GN	mm	kW	
DFV-423/S	4x GN 2/3	600x690xh480	4*	1 977,00 EUR
DFV-411/S	4x GN 1/1	600x870xh480	5,2	2 249,00 EUR

Switchable on 230/1N 50-60Hz

Combi
Line

LENGTHWISE
GN1/3 - GN1/2 - GN2/3 - GN1/1



Very Compact

DFV-511/P

Fours électriques vapeur/convection (GN)

- Fours compacts, de faible encombrement. - Vapeur directe par "nébulisation". - Chargement en profondeur 67 mm. - Déflecteur de la turbine sur charnières, entretien facilité. - Chambre inox AISI 304. - Lumière halogène. - Cuvette récolte condensat (sur la porte) intégrée, reliée directement à la décharge. Micro-porte magnétique. - Porte avec double vitrage thermique, vitre intérieure sur charnières, nettoyage aisé, poignée athermique et ergonomique. - Condenseur de vapeur à l'évacuation du condensat de série. - "Oura" pour l'évacuation des fumées et vapeurs de cuisson. - De série livré avec grille(s)

Ed. 7- 365

TOUCH SCREEN

PLUS - Commandes "TOUCH SCREEN" écran tactile 4,3", couleur haute définition, permettant à l'utilisateur de personnaliser toutes les principales fonctions du four. - Port "USB" de série (positionnement en façade)- 150 recettes mémorisées et possibilité de mémoriser 150 autres programmes, possibilité de 6 phases au choix, le tout programmable à souhait. - 10 programme spécifiques de régénération - Sonde à cœur, avec DELTA-T - Fonction "Cook & Hold" pour le maintien à température après cuisson - Dispositif d'autodiagnostic - Préchauffage automatique du four - Allumage différé, programmable - Double vitesse avec "Autoreverse"



Touch Screen

2 speeds

auto Cleaning

DFV-1011/PTS

Ref	Type	GN	mm	Auto Cleaning	Probe 2 speeds	kW	
DFV-511/P	MEC	5 x GN 1/1	710x770xh600	-	-	6	3 069,00 EUR
DFV-1011/P	MEC	11 x GN 1/1	710x770xh940	-	-	12	4 459,00 EUR
DFV-511/PTS	TOUCH	5 x GN 1/1	710x770xh600	Yes	Yes	6	4 098,00 EUR
DFV-1011/PTS	TOUCH	11 x GN 1/1	710x770xh940	Yes	Yes	12	5 425,00 EUR

400-230/3N 50-60Hz



Autorevers Humidificator

CROSSWISE GN 1/1

CGE611-BP



Turbo
Line

CGE23-P

Fours électriques à convection "GASTRONORM"

- Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 430. - Enceinte de cuisson: entièrement soudée, étanchéité totale, coins et angles arrondis. - Joint sur le contre porte, facilement amovible. - Fond embouti qui collecte la condensation vers la décharge. - Structure porte platine facilement amovible (75 mm) anti-basculante. - Déflecteurs facilement démontables. - Oura d'évacuation du condensat. - Moteur(s) avec turbines (2800 t/min) "autoreverse" garantissent une diffusion homogène de la chaleur. - Porte: athermique à double vitrages (4 mm), vitre intermédiaire sur charnières, entretien aisé. - Poignée ergonomique et athermique, fermeture automatique. - Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture. - Chauffage électrique: résistances blindées inoxydables placées derrière les déflecteurs des turbines. - Panneau de commandes composé d'un sélecteur d'humidification, thermostat de 50°C à 270°C, timer de 1 à 120 min.

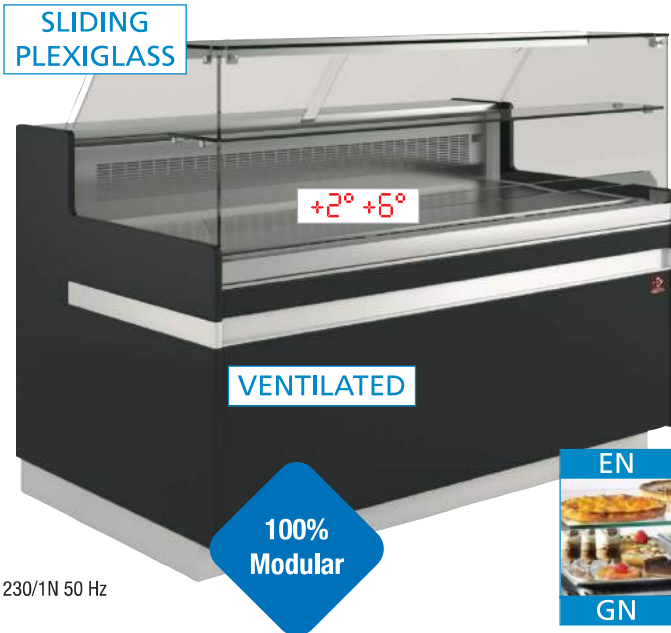
Ed. 7- 348

	Levels	mm	Humidificator	kW	
CGE23-P	4x GN 2/3	725x685xh565	Yes	3,3	1 059,00 EUR
CGE11-P	4x GN 1/1	865x685xh565	Yes	6,5	1 467,00 EUR
CGE11-P(230/1)	4x GN 1/1	865x685xh565	Yes	3,6	1 459,00 EUR
CGE611-BP	6x GN 1/1	865x685xh715	Yes	7,9	1 866,00 EUR

230/1N 50-60Hz - 400-230/3N 50-60Hz



MADE IN ITALY



230/1N 50 Hz

ADVANTAGE Mettez en valeur vos desserts, gâteaux, macarons... mais aussi salades, sandwiches, yaourts, boissons. Grâce à leur grande surface d'exposition EURONORM et GASTRONORM et leur éclairage LED, un design très épuré MADE IN ITALY, le soin du détail ainsi qu'une finition irréprochable des comptoirs vitrines Metrika sauront contenter les plus exigeants. Metrika Line vous offre un programme complet d'éléments personnalisables pour satisfaire à toutes les exigences spécifiques de vos agencements "food & bar". Ed. 7- 718.

	mm	EN	
VB10XA1	1038x906xh1182	2	3 272,00 EUR
VB13XA1	1338x906xh1182	3	3 655,00 EUR
VB15XA1	1538x906xh1182	3	3 969,00 EUR
VB17XA1	1738x906xh1182	4	4 455,00 EUR
VB21XA1	2138x906xh1182	5	4 979,00 EUR
VB25XA1	2538x906xh1182	6	5 509,00 EUR

ADVANTAGE Originalité, lignes épurées et élégantes, polyvalence, large gamme de coloris et finitions, voici les vitrines Magnetica Line. La structure du cadre en aluminium est équipée de bandes magnétiques sur lesquelles s'appliquent rapidement et très facilement tous les décors disponibles. Cette conception particulière permet de changer la couleur ou la finition du cadre en quelques minutes, mais également de rendre possible le jumelage des vitrines, donnant ainsi l'apparence d'un seul ensemble, qui pourra à la fois, être une vitrine d'exposition, mais également une séparation originale dans un local. Concevez votre agencement personnalisé Magnetica Line en choisissant parmi différents types de vitrines, décors et configurations. Ed. 7- 670



à partir de : PVV-1/.... **3 987,00 EUR**

à partir de : GVV-1/.... **5 639,00 EUR**

Mille Bolle

Line



Led Light



Upper Chamber Lower Chamber



VENTILATED

2

Temperatures

R600a

Vitrines cave à vins, ventilées

- Réalisation externe en acier laqué (BLACK), intérieur en ABS thermoformé - Porte vitrée (réversible), double vitrage "Thermopane®", fermeture par joint magnétique. - Régulation électronique permettant une température constante, avec affichage digital. - Eclairage interne de type LED. - Groupe compresseur incorporé classe climatique 4 (30°C & 55% HR).. - Niveau sonore 40 db (A). - Evaporateur ventilé. - Réfrigérant R600a.- Dégivrage automatique, avec auto évaporation du condensat. - Isolation en polyuréthane sans CFC. - Vêrins inférieures réglables.- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur. Ed. 7- 662

	Lit.	mm	T°	T°	
WCB/16-X	160	595x570xh820	+5° +18°		748,00 EUR
WCB/16-X2	160	595x570xh820	+5° +18°	+10° +18°	823,00 EUR
WCB/38-B	375	595x680xh1760	+5° +18°		1 279,00 EUR
WCB/38-X2	375	595x680xh1760	+5° +18°	+10° +18°	1 424,00 EUR

+5° +18°

+10° +18°

230/1N 50 Hz

WCB/16-X2

WCB/38-X2

Back Bar

Line

R600a R290

VENTILATED

Led Light

-12° -24°

R290



Vitrine de table T° négative, 50 litres, sans caisson lumineux

- Réalisation intérieure en ABS et extérieure en tôle plastifiée. - 2 grilles 440x210 mm.

mm : 570x530xh520 - kW : 0,15 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 638

TOP50N/R2

593,00 EUR

30 L/h

R290

Fontaines réfrigérées

- Évaporateur en cuivre conforme aux normes (évitant tout développement bactériologique). - Système à détente directe (normes françaises). - Equipé d'un Filtre triple action (sédiments, calcaire, chlore). - Unité hermétique (t° ambiante +32°C). - Gaz réfrigérant R290 - Isolation en polyuréthane sans CFC. - Prédéposé pour connexion au réseau d'eau froide, ainsi qu'à une décharge. - Réalisation en acier inox. - Robinet à col de cygne pour remplir les verres, tirage instantané. Ed. 7- 654

Lit./h mm

230/1N 50-60 Hz

CR-18P/30-R2 30 300x340xh1010 **772,00 EUR**

TAB3/D-R2

+2° +10°



Led Light

Electronic Regulation

TAB2/D-R6

230/1N 50 Hz

Refrigidisseurs de bouteilles ventilés "Back Bar"

- Porte(s) vitrée(s), double vitrage "Thermopane". - Dispositif fermeture à clés. - Eclairage LED. - En dotation : Par portes, 2 grilles. - Groupe compresseur (classe climatique 4). - Régulation électronique. - Evaporateur ventilé. - Dégivrage automatique avec auto évaporation du condensat. - Réalisation extérieure en tôle d'acier laqué intérieure, aluminium gaufré. - Vêrins inférieurs réglables. Ed. 7- 645

	mm	Swing Doors	Sliding Doors	
TAB1/D-R6	600x520xh870	Yes	-	549,00 EUR
TAB2/D-R6	900x520xh870	Yes	-	687,00 EUR
TAB3/D-R2	1355x520xh870	Yes	-	940,00 EUR
TAB2/D-R6	900x520xh870	-	Yes	705,00 EUR
TAB3/D-R2	1355x520xh870	-	Yes	1 003,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Bottles

Line

Refrigerateurs de bouteilles

- 2 grilles rilsanisées (450x430 mm) par porte. - Livré de série avec 2 grilles de raccord centrale. - Eclairage intérieur de type LED, avec interrupteur On/Off. - Régulateur électronique. - Isolation (40 mm) en polyuréthane expansé, sans CFC. - Évaporateur ventilé placé entre 2 portes, dégivrage automatique, auto évaporation du condensât. - Groupe frigorifique classe climatique 4, condenseur ventilé, accessibilité frontale, disposé sur glissières "extractible". - Portes (510 mm) avec fermeture par joint magnétique (à pression), poignée ergonomique, charnières avec arrêt à 100° et fermeture porte avec rappel automatique. *Ed. 7- 648*



GLASS DOORS

TAVT/4-R2

Black Skinplate

230/1N 50 Hz

Available on stock !!!!
Tailor made solution

	Energy Label	Doors	mm	.../G-R2	
TAVT/2-R2	C	2	1455x565xh890/905	1 205,00 EUR	1 499,00 EUR
TAVT/3-R2	C	3	2065x565xh890/905	1 454,00 EUR	1 859,00 EUR
TAVT/4-R2	C	4	2675x565xh890/905	1 769,00 EUR	2 323,00 EUR

R290



TAVX/4G-R2

Stainless Steel



T1/2-T 445,00 EUR

T1/3-T 536,00 EUR

T2/3-T 438,00 EUR

T1/2-X 470,00 EUR

T1/3-X 578,00 EUR

T2/3-X 465,00 EUR

R290

INCLUDED

GLASS DOORS

PLUS Stockez de grandes quantités de bouteilles ou canettes (3 rangées de bouteilles de 33 cl par porte) et conservez-les bien au frais avec les refroidisseurs de bouteilles BOTTLES Line (Made in Europe). Performants, silencieux et "éco-responsable" réfrigérant écologique R290, composants à basse consommation énergétique, régulateur électronique, etc... Les opérations de maintenance et de service après-vente sont facilitées par le groupe extractible disposé sur glissières. Nombreuses possibilité de kit, 2 tiroirs ou 3 tiroirs.....agencement à la carte!!

Refrigerateurs de bouteilles

- Réalisation extérieure en acier inox AISI 430 et intérieur en acier inox AISI 304. *Ed. 7- 650*

	Energy Label	Doors	mm	.../G-R2	
TAVX/2-R2	C	2	1455x565xh890/905	1 323,00 EUR	1 604,00 EUR
TAVX/3-R2	C	3	2065x565xh890/905	1 580,00 EUR	2 018,00 EUR
TAVX/4-R2	C	4	2675x565xh890/905	1 915,00 EUR	2 509,00 EUR

Drink

Line

Light Box

R600a

Vitrines à boissons 1 porte, 380 litres

- Capacité de charge : 455 canettes 33cl ou 217 bouteilles 50 cl. - Réalisation intérieure en ABS, extérieure en acier laqué blanc. - Eclairage intérieur. - Evaporateur (Roll Bond) ventilé. - Dégivrage automatique avec auto-évaporation - Thermomètre analogique. - Clayettes réglables, 500x410 mm. - Porte avec poignée (réversible) - 2 roues unidirectionnelles et 2 vérins réglables. *Ed. 7- 640*

	mm	Lit.	Grids	Lightbox	Door	Condenser	
DRINK-38SE/R6	595x600xh1840	380	4	No	ABS	Static	598,00 EUR
DRINK-38T/R6	595x600xh1980	380	5	Yes	Aluminium	Ventilated	693,00 EUR



DRINK-38T/R6



DRINK-38SE/R6


**Light
Box**

R290
Vitrine T° négative, statique/ventilée, 380 Lt., avec caisson lumineux

- 6 grilles "évaporateur" 470x440 mm. - Réalisation extérieure en tôle plastifiée (blanche). - Eclairage interne. - Thermostat mécanique, avec thermomètre. - Porte double vitrage non réversible, châssis en aluminium anodisé, poignée (très robuste), fermeture par joint magnétique. - Serrure à clés de série. - Groupe compresseur, classe climatique 4 (30°C & 55% HR). - 2 roulettes à l'arrière et 2 vérins réglables à l'avant. mm : 595x640xh1980 - kW : 0.57 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 701

E38NC/R2**1 125,00 EUR**
**Sliding
Lids**

R600a
Refrigerateur bout. bahut 300 lit, couvercles pleins, coulissants

- Couvercles pleins coulissants. - Thermomètre analogique. - Réalisation extérieure en tôle d'acier laqué, couleur blanche, intérieure, aluminium gaufré. - Châssis sur roues pivotantes, dont 2 avec freins.

mm : 1020x665xh870 - kW : 0.23 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 642

BVL030P/R6**565,00 EUR**

R600a
+2° +10°
-12° -22°
**Light
Box**

R290

- Réalisation extérieure en tôle plastifiée (blanche). - Eclairage interne. - Thermostat mécanique, avec thermomètre. - Porte double vitrage (Thermopane®), châssis en aluminium anodisé, poignée (très robuste), charnières avec arrêt à 100°, fermeture par joint magnétique. - Serrure à clés de série. - Groupe compresseur, classe climatique 4 (30°C & 55% HR). - 2 roulettes à l'arrière et 2 vérins réglables à l'avant. Ed. 7- 700

Vitrine T° positive, ventilée, 500 Lt., avec caisson lumineux

- 6 grilles réglables 574x405 mm. mm : 680x655xh2090 - kW : 0.35 - V : 230/1N 50Hz

E50PC/R6**893,00 EUR**
Vitrine T° négative, statique/ventilée, 500 Lt., avec caisson lumineux

- 6 grilles "évaporateur" 577x500 mm. mm : 680x655xh2090 - kW : 0.87 - V : 230/1N 50Hz

E50NC/R2**1 339,00 EUR**
Vitrine T° positive, ventilée, 760 Lt., 2 portes coulissantes, avec caisson lumineux

- 5 grilles réglables 795x400mm. - Réalisation extérieure et intérieure en tôle d'acier laqué blanche. - 2 portes double vitrage, coulissantes, poignée encastrées, fermeture avec rappel automatique. - Eclairage interne (de type LED). - Régulateur électronique. - Groupe compresseur classe climatique 4 (30°C & 55% HR). - 4 roulettes et 4 vérins réglables.

mm : 890x740xh1990 - kW : 0.67 - V : 230/1N 50Hz

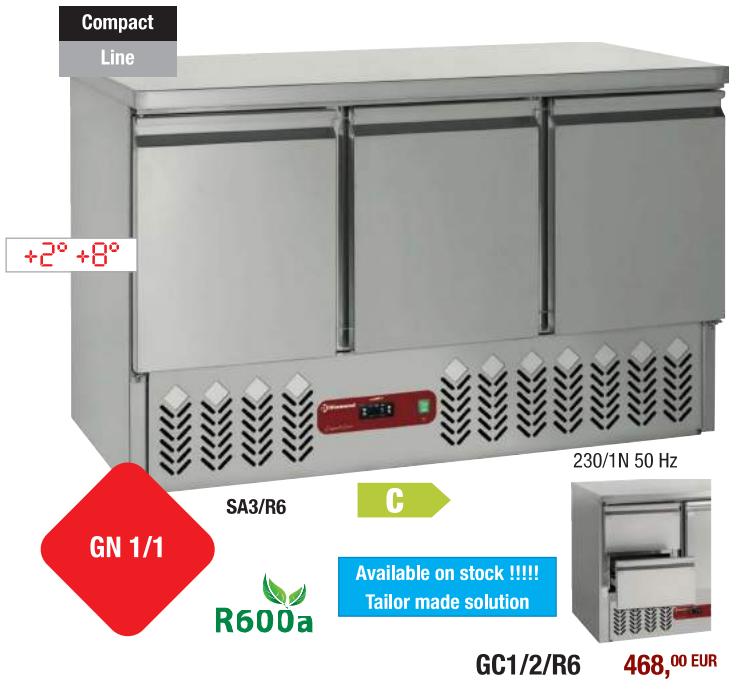
Ed. 7- 641

DRINK-90S/R2**1 439,00 EUR**

Equipment without energy class, not concerned by the European directive



R290
+2° +10°
**Sliding
Doors**
Drink**Line**



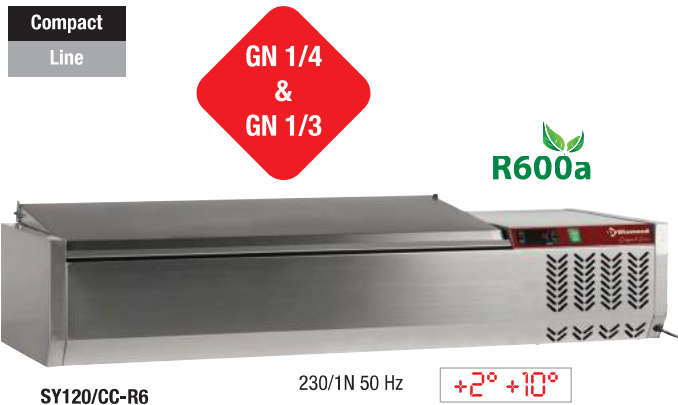
Tables frigorifiques Gastronorm

- Réalisation extérieure et intérieure en acier inox (alimentaire). - Livré avec 1 grille GN 1/1, par porte, réglable en hauteur. - Thermostat électronique, sous boîte fermée étanche. - Évaporateur à "serpentin" noyé dans les parois (3 côtés). - Réserve ventilée, dégivrage automatique, auto évaporation. - Groupe frigorifique (+32°C). - Condenseur ventilé, avec filtre anti-graisse. *Ed. 7- 567*

	Liter	Doors	mm	
SA2/R6	240	2 x GN1/1	900x700xh870/890	933,00 EUR
SA3/R6	380	3 x GN1/1	1365x700xh857/890	1 279,00 EUR

Table de congélation compact, 2 portes GN 1/1, 240 Lit

- Top supérieur en acier inox (alimentaire), démontable. - Résistance électrique sur chaque contre-porte. - NB: Nous déconseillons l'équipement des blocs tiroirs. mm : 943x700xh850/870 - kW : 0,45 - V : 230/1N 50Hz *Ed. 7- 567*



Structures réfrigérées GN 1/4, avec couvercle inox

- Réalisation en acier inox austénitique (alimentaire). - Thermostat électronique, sous boîte fermée étanche. - Évaporateur à "serpentin" noyé dans le fond et les parois. - Groupe frigorifique en classe climatique 4. - Condenseur ventilé avec filtre anti-graisse. - Livré sans bac GN. *Ed. 7- 556*

	mm	GN1/4-h 150 mm	GN 1/4
SX120/CC-R6	1200x340xh260/580	5 x 1/4	569,00 EUR
SX160/CC-R6	1600x340xh260/580	7 x 1/4	624,00 EUR
SX200/CC-R6	2000x340xh260/580	10 x 1/4	698,00 EUR



Structures réfrigérées GN 1/3, avec couvercle inox

	mm	GN1/3-h 150 mm	GN 1/3
SY120/CC-R6	1200x395xh260/580	4 x 1/3	617,00 EUR
SY160/CC-R6	1600x395xh260/580	7 x 1/3	689,00 EUR
SY200/CC-R6	2000x395xh260/580	9 x 1/3	739,00 EUR

Armoires frigorifiques et de congélation, ventilées

- Réalisation en acier inox (alimentaire), AISI 441 (arrière acier traité), châssis monocoque. - Porte réversible (prédisposition pour serrure à clés) - Panneau accessibilité groupe, sur charnières. - Régulateur électronique LED bleu. - Évaporateur à serpentin, placé à l'arrière, couplé à un ventilateur. - Dégivrage automatique. - Groupe compresseur (T° ambiante +32°C), condenseur ventilé. - Pieds en inox réglables. *Ed. 7- 528*



Tables préparation frigorifiques, structure réfrigérée
 - Réalisation extérieure et intérieure en acier inox. - Livré avec 1 grille GN 1/1, par porte, réglable en hauteur. - Thermostat électronique, sous boîte fermée étanche. - Évaporateur à "serpentin" noyé dans les parois (3 côtés). - Réserve ventilée, dégivrage automatique, auto évaporation. - Groupe frigorifique en classe climatique 4. - Condenseur ventilé, avec filtre anti-graisse. *Ed. 7- 567*

Saladettes frigorifiques, Gastronorm
 - Réalisation extérieure et intérieure en acier inox austénitique (alimentaire). - Fond embouti, tous les coins et angles sont arrondis. - Livré avec 1 grille GN 1/1, par porte, réglable en hauteur. - Thermostat électronique, sous boîte fermée étanche. - Évaporateur à "serpentin" noyé dans les parois (3 côtés). - Réserve ventilée, dégivrage automatique, auto évaporation du condensât. - Groupe frigorifique en classe climatique 4.. - Condenseur ventilé, avec filtre anti-graisse. *Ed. 7- 568*

	Liter	Doors	mm	
SALP2/R6	230	2 x GN1/1	900x700xh870/1250	1 045,00 EUR
SALP3/R6	340	3 x GN1/1	1365x700xh870/1250	1 569,00 EUR

	Liter	Doors	mm	
SAL2M/R6	240	2 x GN1/1	900x700xh870/1180	845,00 EUR
SAL3M/R6	380	3 x GN1/1	1365x700xh870/1180	1 289,00 EUR

PLUS - Armoires (Made in Europe) "éco-responsable" réfrigérants écologiques (R600a ou R290) - Basse consommation énergétique, composants frigorifiques encore plus performants, régulateur électronique, ... - Possibilité de les placer côte à côte "Side by Side" - Sur demande casiers de rangement en PVC (Réf: CBP1/1).

Armoires frigorifiques et congélateurs
 - Réalisation extérieure en acier inox AISI 430. - Porte (réversible) avec fermeture par joint magnétique (à pression) remplacement aisé sans outils. (Porte vitrée avec encadrement en aluminium, lumière intérieure de type LED). - Serrure à clés de série. - Régulation électronique, affichage digital. - Isolation (60 mm) en polyuréthane expansé, sans CFC. - Groupe frigorifique en classe climatique 4 (logé à l'arrière). - T° -1°+6°C:Évaporateur de type Roll bond, ventilé, dégivrage automatique, auto évaporation du condensat. - T° -15°-22°C : Évaporateur statiques 'grilles évaporateur", dégivrage manuel. - 4 pieds réglables, en acier inox (sauf 200 Lit.). *Ed. 7- 526*



	Lt	T°	mm	Grids	Energy Label	
PV201X-R6	200	-1° +6°	626x600xh850	2	A	582,00 EUR
N201X-R2	200	-15° -22°	626x600xh850	3	-	666,00 EUR
PV400X-R6	400	-1° +6°	626x740xh1925	4	D	845,00 EUR
N400X-R2	400	-15° -22°	626x740xh1925	6	-	955,00 EUR
PV600X-R6	600	-1° +6°	780x740xh1925	4 x GN 2/1	D	999,00 EUR
N600X-R2	600	-15° -22°	780x740xh1925	6 x GN 2/1	-	1 105,00 EUR
	Lt	T°	mm	Grids		
PV201X/G-R6	200	-1° +6°	626x600xh850	2	-	668,00 EUR
PV400X/G-R6	400	-1° +6°	626x740xh1925	4	-	959,00 EUR
PV600X/G-R6	600	-1° +6°	780x740xh1925	4 x GN 2/1	-	1 152,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive