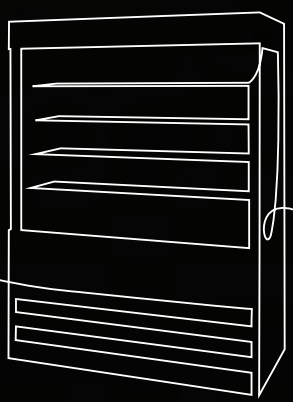
VAUCONSANT

MATFER BOURGEAT
LA PASSION DU GOÛT

MATFER BOURGEAT 200 ANS Depuis 1814
La passion du goût



CRÉER DE L'APPÉTIT

2018

MATFER BOURGEAT
DISTRIBUTION DE REPAS

BOURGEAT
VAUCONSANT
SOLYREF
PI Creation

ENSEMBLE
POUR

CRÉER DE L'APPÉTIT

Bourgeat, Vauconsant, Solyref, Pi Creation, forment aujourd'hui un pôle de spécialistes de concepts pour la distribution de repas.

Ce pôle évolue sur les marchés du commerce alimentaire, de la restauration commerciale, de l'hôtellerie, de la restauration scolaire ou d'université, de la restauration d'entreprise, des établissements de santé et du marine business.

Forts de leurs 3 sites de production (30 000 m^2), de leurs équipes R&D et leurs bureaux d'études de conception (25 ingénieurs et dessinateurs CAO), Bourgeat, Vauconsant, Solyref et Pi Creation proposent des solutions parfaitement adaptées à tous les besoins.
Le « sur-mesure » et la personnalisation sont les grandes forces du pôle Distribution de Repas du Groupe Matfer Bourgeat.
Ce pôle peut adapter ses produits standards à vos besoins spécifiques ou développer des concepts entièrement personnalisés.

Pour créer de l'appétit.

N°1 MONDIAL
30 000 M^2 DE SITES DE PRODUCTION
3 USINES EN FRANCE
480 EMPLOYÉS
26 INGÉNIEURS-CONCEPTEURS CAO
66 M€ DE CA

VAUCONSANT, UNE ENTREPRISE DU PÔLE DISTRIBUTION DE REPAS DU GROUPE MATFER BOURGEAT

FABRIQUÉ EN FRANCE
DEPUIS 1926
7500 M² D'USINE
130 EMPLOYÉS

VAUCONSANT, C'EST :

- Un des plus grands fabricants européens d'équipements de distribution de repas
- Plus de 1 400 projets réalisés chaque année
- Une fabrication 100 % française
- 130 personnes
- 17 M€ de CA
- 15% réalisé à l'export
- 7 500 m2 d'usine

VAUCONSANT, PARTENAIRE DES BUREAUX D'ÉTUDES

Grâce à sa capacité de conseil dans le dimensionnement et l'aménagement de restaurants collectifs, Vauconsant est depuis toujours le partenaire privilégié des Bureaux d'études. Consultez nos nombreuses références depuis notre site internet www.vauconsant.com et imaginez... Vauconsant est une source inépuisable d'inspiration.

DES ÉQUIPEMENTS CONÇUS POUR FACILITER L'INSTALLATION ET LA MISE EN SERVICE

Depuis toujours, Vauconsant s'appuie sur un réseau de professionnels pour installer, mettre en service et maintenir ses équipements de distribution de repas. Chez Vauconsant, tout est conçu pour faciliter ce travail : montage à blanc pour vérifier tous les détails, repérage des éléments en usine d'après le plan d'implantation, conditionnement, assemblage des éléments entre eux...

Commande
tél. : 03 83 45 82 82
fax : 03 83 45 82 93
info@vauconsant.com

SAV
tél. : 03 83 45 82 78
fax : 03 83 45 82 75

Pièces détachées
Francis Lecomte
tél. : 03 83 45 82 78
fax : 03 83 45 82 75
f.lecomte@vauconsant.com

Siège social
6 rue Charles Hermite
Z.I. des Sables - BP 59
54110 Dombasle-sur-Meurthe
France

tél. : 03 83 45 82 82
fax : 03 83 45 82 93

http://www.vauconsant.com
info@vauconsant.com

S.A.S au Capital de 1 000 000 euros
NAF : 2893 Z
TVA Intracommunautaire : FR 52 757 804 042
SIRET : 757 804 042 00021

LA QUALITÉ,
UN PRINCIPE FONDAMENTAL

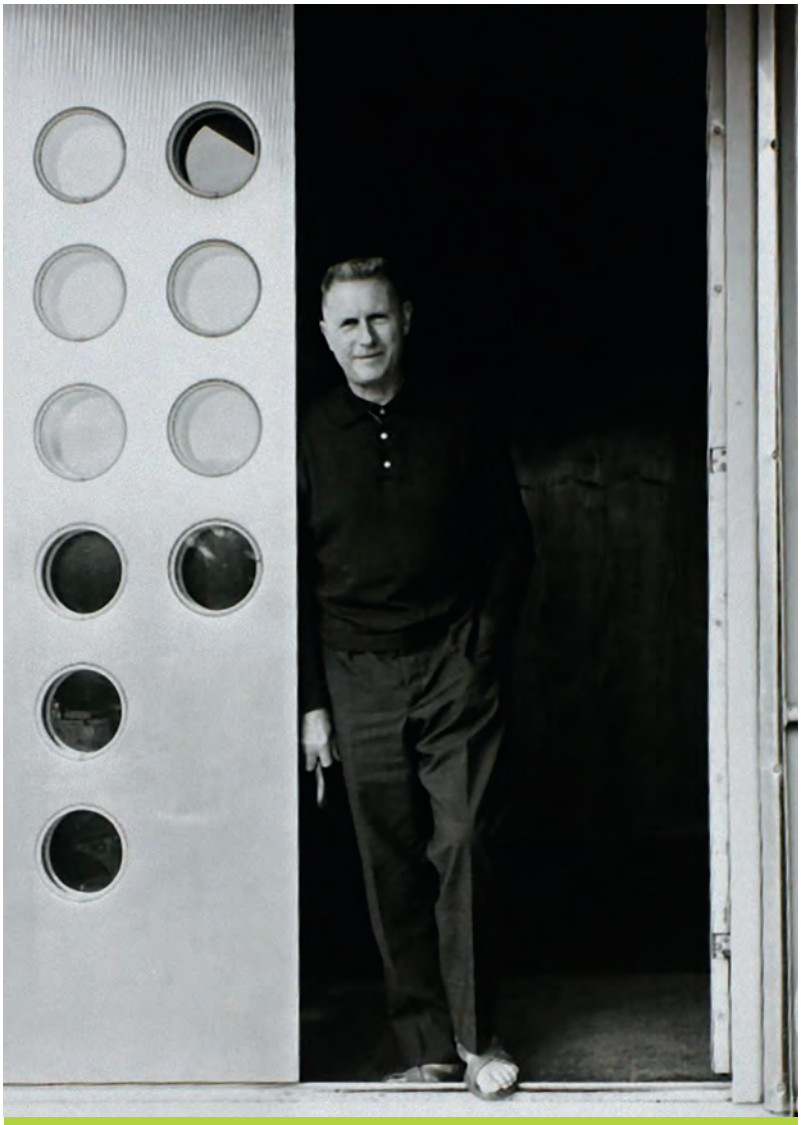
Depuis toujours, Vauconsant est synonyme d'innovation, de qualité exceptionnelle, et de perfection technique dans le domaine du maintien en température froide et chaude. Depuis toujours, Vauconsant n'utilise que de l'inox 18/10 AISI 304 pour garantir une hygiène irréprochable.

Parce que votre restaurant est avant tout un lieu dans lequel on travaille, un lieu où se révèle la véritable qualité, regardez les finitions de nos meubles et de nos vitrines et vous comprendrez ce que Vauconsant entend par qualité.

18/10 AISI 304

INNOVATION, FONCTIONNALISME ET ERGONOMIE EN HÉRITAGE

L'histoire de Vauconsant est intimement liée à celle du célèbre designer Jean Prouvé, qui a déposé dans l'ADN de la marque la recherche permanente d'ergonomie, de durabilité et de facilité de nettoyage.



Depuis les années 40, les ateliers Vauconsant et Jean Prouvé ont largement collaboré, se sous-traitant mutuellement la fabrication de mobilier pour les bureaux, écoles, maisons de repos, sanatoriums, hôpitaux, ... La nature de ces commandes a amené les deux entreprises a toujours intégrer l'ergonomie, le nettoyage et la durabilité dans sa démarche de conception.

« La règle principale que je me suis efforcé d'appliquer au cours de ma vie était la suivante : un homme est sur terre pour créer, donc ne jamais copier, ne jamais plagier, toujours regarder vers l'avenir en quoi que ce soit, c'était une règle absolue. »

Jean Prouvé

VAUCONSANT INVENTE FOOD LINE, UN CONCEPT UNIQUE QUI BOUSCULE LES CODES DE LA DISTRIBUTION DE REPAS

CONÇUS POUR RESPECTER LES DIRECTIVES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

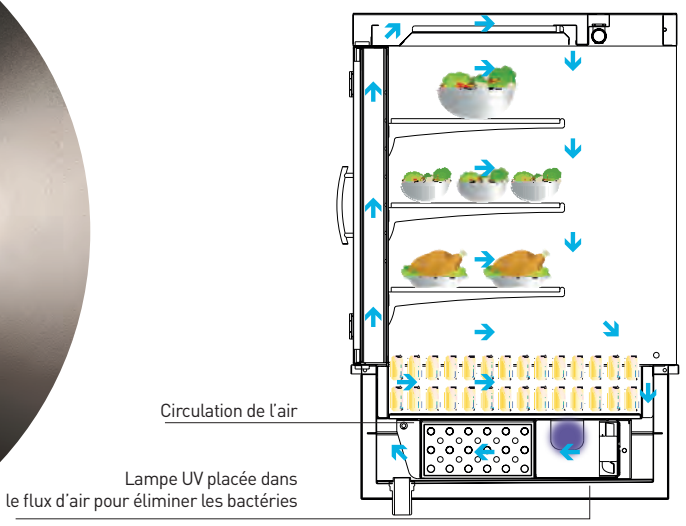
SI PERFORMANTS QUE NOS VITRINES GARANTISSENT LE MEILLEUR... PENDANT TOUTE LA DURÉE DE VOTRE SERVICE !

Grâce à la technologie de froid ventilé parfaitement maîtrisée, l'air froid circule de façon homogène à l'intérieur des vitrines.
Résultat : entrées, desserts, etc. gardent le meilleur de leurs saveurs sans jamais se dessécher.

CONFORME AUX DIRECTIVES AFNOR AC D40-004

C'est prouvé, les vitrines réfrigérées Vauconsant sont beaucoup plus performantes que celles de nombreux autres fabricants. Même ouvertes côté client, elles garantissent une température à cœur des produits qui respecte strictement les directives AFNOR AC D40-004 en matière de distribution de repas en restauration collective.

Tous nos tests sont réalisés en laboratoire selon un protocole plus strict, beaucoup plus proche des conditions réelles de service que celui recommandé par l'AFNOR.



Vitrine réfrigérée Puls'Air System®

BIEN CHOISIR SON GROUPE RÉFRIGÉRÉ

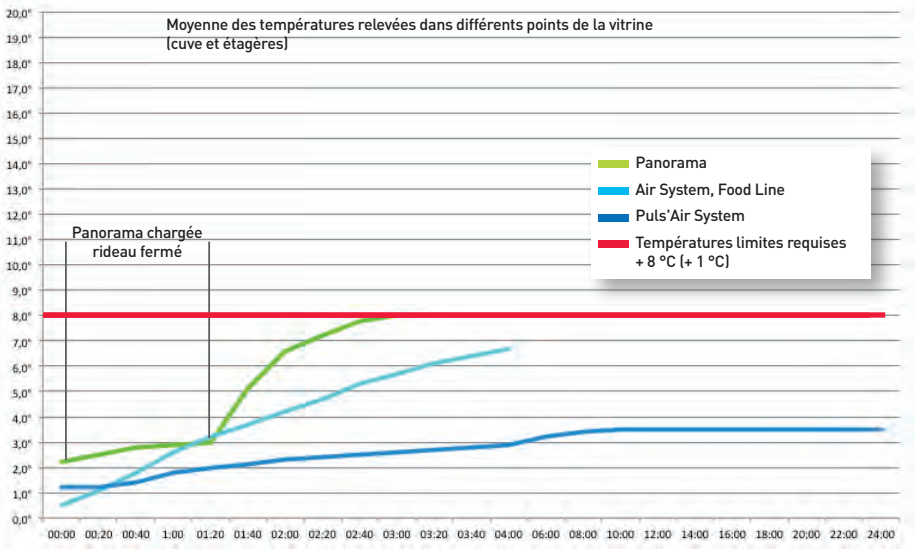
Tous nos équipements réfrigérés sont conçus pour garantir le maintien en température des produits dans 25°C (+/- 2°C) d'ambiance et 50% (+/- 10%) d'humidité conformément aux directives AFNOR AC D40-004 en matière de distribution de repas en restauration collective.

Pour une utilisation dans des conditions de température ambiante supérieure à +25°C, choisissez votre équipement réfrigéré avec un groupe tropicalisé qui permet de maintenir en température des produits dans +26°C à +43°C d'ambiance et 50% (+/- 10%) d'humidité.

Attention, avec les équipements réfrigérés froid ventilé, la taille du groupe tropicalisé implique d'avoir des éléments avec une façade à 45 mm du sol et 20 mm pour un élément Exigence Scolaire.
L'option de mobilité (4 roulettes) est alors incompatible.

ET FACILITER LA CONDUITE DE VOTRE DÉMARCHE HACCP

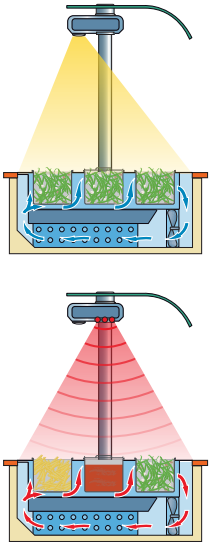
Courbe de maintien en température des vitrines réfrigérées Vauconsant, rideau ouvert.



- Fabrication en inox 18/10 AISI 304 de qualité alimentaire
  Pour plus de sécurité toutes les parties vitrées sont en verre trempé
- Performances de maintien en température suivant les directives AFNOR AC D40-004
- Aptitude au nettoyage conforme aux directives AFNOR AC D40-004
  (angles arrondis, composants démontables sans outils, etc.)
- Jointure étanche entre meubles pour éviter les dépôts alimentaires et faciliter le nettoyage
- Limitation du développement et de la croissance de germes, virus, bactéries
  grâce à l'utilisation de lampes UVC (ultra-violet de type C - ondes courtes) en option
- Équipements conformes aux normes européennes avec marquage CE
- Nos prises de courant ont un indice de protection IP55
- Toutes les façades sont en mélaminé hydrofuge classé M1

ÉCO-GESTION DE L'ÉNERGIE

Tous nos équipements réfrigérés utilisent les groupes compresseurs Eco-Power, plus performants tout en étant plus économiques.
Ils permettent de réaliser jusqu'à 20% d'économie d'énergie !



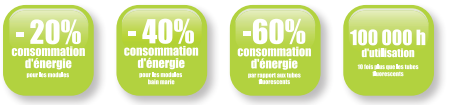
Principe de rebouclage de l'air

Avec une conception entièrement nouvelle du flux d'air basée sur le principe de « rebouclage » de l'air (les bacs GN placés dans la cuve permettent d'éviter les déperditions), associée à l'utilisation du groupe compresseur Eco-Power, les cuves réfrigérées « froid ventilé » permettent un gain de consommation électrique d'environ 40% par rapport à une cuve réfrigérée traditionnelle !

Avec ce même principe de « rebouclage » de l'air, les bains-marie à air et la fonction bain-marie du Reverso permettent de réduire la consommation électrique d'environ 40% par rapport à un bain-marie à air traditionnel.

DES ÉCLAIRAGES LED POUR ENCORE PLUS D'ÉCONOMIE

Vauconsant a été le premier fabricant d'équipements de distribution de repas à intégrer un éclairage LED dans ses vitrines.
Les LED consomment environ 7 fois moins que les tubes fluorescents et ont une durée de vie bien supérieure.



CONÇU POUR REMPLACER DES INSTALLATIONS BEAUCOUP PLUS CONSOMMATRICES D'ÉNERGIE

Notre table de préparation réfrigérée remplace avantageusement une salle climatisée. Elle utilise une technologie de froid laminaire latéral qui crée un véritable « circuit fermé » d'air froid. Résultat : moins d'écart de température entre l'air entrant et sortant que sur les modèles d'autres fabricants, c'est moins de consommation d'énergie. Elle consomme environ 7 fois moins qu'une salle climatisée !

AMÉLIORER LE CONFORT ACOUSTIQUE

Avec les équipements Vauconsant, le service redevient un vrai plaisir ! L'utilisation de groupes frigorifiques de nouvelle génération permet de n'émettre que 60 dBa (moyenne sur l'ensemble des groupes utilisés). Les vibrations associées sont également nettement atténuées.

VAUCONSANT, LE CHOIX DE LA HAUTE QUALITÉ ENVIRONNEMENTALE

– **Tous nos équipements répondent aux réglementations en vigueur Rohs, Reach, WEEE, etc.**
– **Vauconsant s'engage £¦§¾wx la conception de son matériel à répondre à la démarche HQE**

ÉCO-GESTION DES DÉCHETS D'ACTIVITÉS

DES ÉQUIPEMENTS FABRIQUÉS AVEC DES MATÉRIAUX MOINS POLLUANTS ET PLUS RECYCLABLES

Chez Vauconsant, on utilise depuis toujours de l'inox AISI 304.
Ce matériau austénitique, est principalement élaboré à partir de ferrailles recyclées.

Conforme aux directives européennes en matière de recyclage des produits en fin de vie.

Vauconsant s'appuie aujourd'hui sur l'expertise de la société Valo Resto Pro / Ecologic pour respecter la directive européenne DEEE :

- Prise en charge des produits
- Traitement/recyclage dans le respect de l'environnement
- Mise en place d'une logistique opérationnelle
- Traçabilité
- Rapport annuel aux pouvoirs publics
- Recherche et Développement de solutions techniques en fonction des produits

Vauconsant, une entreprise pilote au sein du Syneg pour le tri sélectif et le recyclage des déchets industriels :

- Séparation des déchets dangereux des déchets non dangereux
- Mise en place d'une filière de traitement agréée
- Mise en place des zones et conteneurs de tri

UNE FAÇADE 100% RECYCLABLE

Colorado est le seul self-service scolaire beau, rigolo avec une façade 100% recyclable !
Grâce à un système de modules en matériau composite rotomoulé qui se clipse et s'enlève facilement de la façade, vous pouvez à tout moment faire recycler votre façade pour en installer une autre ou utiliser des modules réalisés à partir d'une matière 100% recyclée.

100% recyclable

VAUCONSANT, UNE ENTREPRISE AU CŒUR DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

Depuis toujours Vauconsant conçoit ses équipements en respectant les principes essentiels de développement durable. En moyenne, nos équipements ont un cycle de vie de 10 ans.

F-GAS, DE NOUVELLES SOLUTIONS QUI FACILITENT DÈS AUJOURD'HUI LA TRANSITION ÉNERGÉTIQUE

Chez Vauconsant,
nos frigoristes certifiés utilisent des centres de charge pour effectuer automatiquement le tirage au vide, un test de fuite et le remplissage du circuit frigorifique au gramme près.

AUJOURD'HUI ET JUSQU'EN 2022

Équipements avec groupe logé
Vauconsant utilise maintenant des groupes frigorifiques qui fonctionnent au R-452A qui a l'avantage d'offrir un excellent ratio rendement / consommation électrique / compacité du groupe. Ce nouveau fluide permet d'aborder la transition énergétique dans les meilleurs conditions. Le R-452A se substitue parfaitement au R-404A sans changer les procédures d'intervention pour les frigoristes professionnels. Non inflammable, il est particulièrement recommandé pour les équipements des établissements recevant du public (ERP). Son faible GWP lui permet d'être utilisable au moins jusqu'en 2022. Vauconsant peut également fournir des équipements au R-134A, également utilisable au moins jusqu'en 2022, sur demande.

Équipements raccordés à un groupe à distance
Les équipements Vauconsant fonctionnent avec tous les types de fluide frigorigène substitutifs au R-404A (R-452A, R-134A, R-407A/C/F, R-410A) ou avec un circuit d'eau glycolée mis en œuvre dans le cadre d'une installation à distance réalisée par un frigoriste certifié.

Limitation actuelle d'utilisation
Le R-290 (propane) et R-600A (isobutane) sont inflammables.
La législation interdit une charge supérieur à 150 g par circuit étanche. Ces fluides peuvent équiper du petit matériel comme des armoires froides mais ne sont pas applicables pour équiper les équipements de distribution de repas (vitrines, etc ... dont la charge utile de fluide frigorigène peut aller jusqu'à 1 Kg ou plus).

À PARTIR DE 2022

Interdiction de réaliser des installations avec groupe à distance
d'une capacité supérieure à 40 KW contenant des HFC* ayant un GWP* supérieur à 150.

Fluides de remplacement
Vauconsant et l'ensemble du pôle Distribution de repas du groupe
Matfer Bourgeat étudient actuellement l'adaptation optimale de leurs équipements pour assurer la transition vers l'utilisation des fluides frigorigènes qui seront autorisés à partir de 2022.

* HFC : hydrofluorocarbone (R-404A, R-407C, R-410, R-134A)

* GWP : Global Warming Potential (potentiel de réchauffement global) - Valeurs des GWP présents couramment : R-452A : GWP 2141 - R-407C : GWP 1810 - R-410 : GWP 1610 - R-134A : GWP 1430 - CO2 : GWP 1

R-452A

LA PLUS LARGE GAMME D'ÉQUIPEMENTS DU MARCHÉ

DES ÉQUIPEMENTS ADAPTÉS À TOUS LES BESOINS

Quels que soient vos besoins (restaurant d'entreprise, hôtel, vente à emporter...)
Vauconsant sait réaliser votre installation à partir des différentes gammes ci-dessous ou spécialement pour vous, sur-mesure.

FOOD LINE

Le solution la plus chic pour créer de l'appétit
Hauteur du plan de travail : 800 mm

EXIGENCE

Le plus large choix de meubles, de style et de personnalisation
Hauteur des éléments : 900 mm - Hauteur de la rampe : 800 mm

OUVERTURE ET OUVERTURE PRIMAIRE

Le sur-mesure par Vauconsant
Nous pouvons réaliser les formes et les décors les plus raffinés, les plus technologiques ou les plus sculpturaux...
Imaginez le restaurant de vos rêves, nous le réaliserons dans les moindres détails.

COLORADO

Beau, rigolo et 100% recyclable

Hauteur des éléments : 750 mm - Hauteur de la rampe : 671 mm

VISIO LINE

Design, très performants et vraiment économiques

Tous nos équipements réfrigérés et chauffants
sont également disponibles prêts à être encastrés

DES SOLUTIONS POUR CHAQUE TYPE DE SERVICE

Présentation ou self-service, réfrigérée courte durée (1h30), moyenne durée (4h), longue durée (24h), ou chauffante, chez Vauconsant, vous trouverez toujours une vitrine aux performances parfaitement adaptées à votre type et durée de service.

Service courte durée – 1h30 – Transparence et maxi capacité

Panorama - vitrine réfrigérée de self-service "froid ventilé"
- jusqu'à 7GN en standard
- éclairage LED
- 3 étagères fixes avec pare haleine intégré
- 2 portes coulissantes suspendues côté service
- rideau textile côté client

Service moyenne durée – 4h – Transparence et performance

Air System - vitrine réfrigérée de self-service "froid ventilé"
- nouvelle conception du flux d'air pour des performances encore plus élevées
- jusqu'à 5GN
- éclairage LED
- 2 étagères réglables en hauteur (hauteur de la vitrine : 600 mm)
- 3 étagères réglables en hauteur (hauteur de la vitrine : 750 mm)
- 2 portes coulissantes thermopane suspendues côté service
- rideau textile côté client

Service longue durée - 24h
Transparence et performance exceptionnelle

Puls'Air System - vitrine réfrigérée de self-service "froid ventilé"
- concept Circul'Air system®, pour souffler l'air dans les portes arrière perforées et le diffuser de façon homogène à l'intérieur de la vitrine.
- jusqu'à 7GN sur demande
- éclairage LED
- 3 étagères réglables en hauteur

Vitrines de présentation
Gardez le contact avec vos clients !

Air System - Vitrines réfrigérée de présentation à 1 niveau
- 600 mm de hauteur
- jusqu'à 5GN
- éclairage LED
- 1 étagère réglable en hauteur
- 2 portes coulissantes thermopane suspendues côté service

+ DE RAPIDITÉ, C'EST PLUS DE RENTABILITÉ

Nos vitrines de self-service sont entièrement ouvertes côté client tout en garantissant un niveau de performance sans égal.
Avec des préparations plus accessibles, vos clients peuvent se servir plus facilement et plus rapidement.
Le nombre de clients par service est optimisé et votre restaurant assure une meilleure rentabilité.

DES ÉQUIPEMENTS CONÇUS POUR APPORTER LE MEILLEUR MAINTIEN EN TEMPÉRATURE QUEL QUE SOIT LE TYPE DE CONTENANT

Pour créer de l'appétit, variez les contenants, les formes, les couleurs pour théâtraliser la présentation de vos préparations. Vous trouverez toujours un équipement Vauconsant parfaitement adapté à leurs maintien en température.

Retrouvez la meilleure sélection de contenants pour la distribution de repas dans le catalogue In Situ **http://www.matferbourgeat.com /découvrez-nos-catalogues /insitu-les-arts-de-la-table.html**

GRANIT RÉFRIGÉRÉ
Assiettes dressées, crème brûlée, tarte, ... jusqu'à 3 cm de hauteur

CUVE "FROID STATIQUE" DE 30 MM DE PROFONDEUR
Raviers, plats, ... jusqu'à 4 cm de hauteur

CUVE "FROID STATIQUE" DE 90 MM DE PROFONDEUR
Coupe, verrine, assiettes creuse, yaourts, ... jusqu'à 8 cm de hauteur

CUVE "FROID VENTILÉ" DE 105 MM DE PROFONDEUR
Bac GN de 100 mm, boissons, smoothies, ... jusqu'à 13 cm de hauteur

Pour garantir les meilleures performances en matière de maintien en température, les contenants plats (3 ou 4 cm de hauteur) peuvent être présentés dans tous les types de cuve.
Il est préférable d'éviter de placer les contenants hauts (8,15 cm) sur des granits réfrigérés ou des cuves de 30 mm de profondeur.

PLUS DE DESIGN

Chez Vauconsant, tous les styles de vitrines ou de pare-haleine sont conçus pour mettre en appétit les clients les plus exigeants.

DESIGN CUBIQUE

DESIGN GALBÉ

BIEN ÉCLAIRÉ
POUR CRÉER DE L'APPÉTIT

Avec l'éclairage LED, vos préparations sont beaucoup plus visibles...
même celles placées aux niveaux les plus bas.
C'est prouvé, vues de loin, parfaitement mises en lumière,
elles exercent encore mieux leur pouvoir de séduction et vous permettent
d'augmenter d'environ 30% votre chiffre d'affaires.

Éclairage LED en standard

Éclairage LED sous chaque étagère en option.

+ APPÉTISSANT, C'EST + DE CHIFFRE D'AFFAIRES

Grâce à son très haut indice de rendu de couleur (IRC minimum de 85) et sa forte puissance d'éclairage (équivalent à 2 x 75W incandescent), l'éclairage LED Vauconsant est conçu pour vous apporter la meilleure mise en lumière. Vues de loin vos préparations sont plus appétissantes encore et permettent de doper vos ventes.

+ DE PERFORMANCE FROID

Sans aucun dégagement de chaleur, les barrettes LED représentent l'éclairage le mieux adapté pour respecter les performances froid des vitrines ou présentoirs réfrigérés.

+ D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

L'éclairage LED permet d'économiser 60% de consommation d'énergie par rapport à un tube fluorescent.

+ FACILE À ENTRETENIR

Sans starter (générateur de parasites) ni ballast, les barrettes LED ne nécessitent pas d'entretien (5 fois moins qu'avec un tube fluorescent).
Les barrettes LED n'émettent pas d'ultraviolet ni d'infrarouge. Les insectes ne sont plus attirés, les lampes restent propres.

+ DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

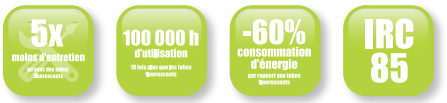
Sans émission d'ultraviolet ni d'infrarouge, l'éclairage LED n'attire pas les insectes. Le risque de développement bactérien est ainsi limité.

+ DE LONGÉVITÉ

L'éclairage LED permet entre 50 000 et 100 000 heures d'utilisation, soit 5 à 10 fois plus qu'un tube fluorescent.
Contrairement au tube fluorescent, ni l'enclenchement, ni le déclenchement n'ont d'incidence sur sa durée de vie.
Grâce à un traitement spécial (vernis directement sur les LED) les barrettes LED Vauconsant ne s'oxydent pas et conservent intacte jour après jour, leur puissance d'éclairage.

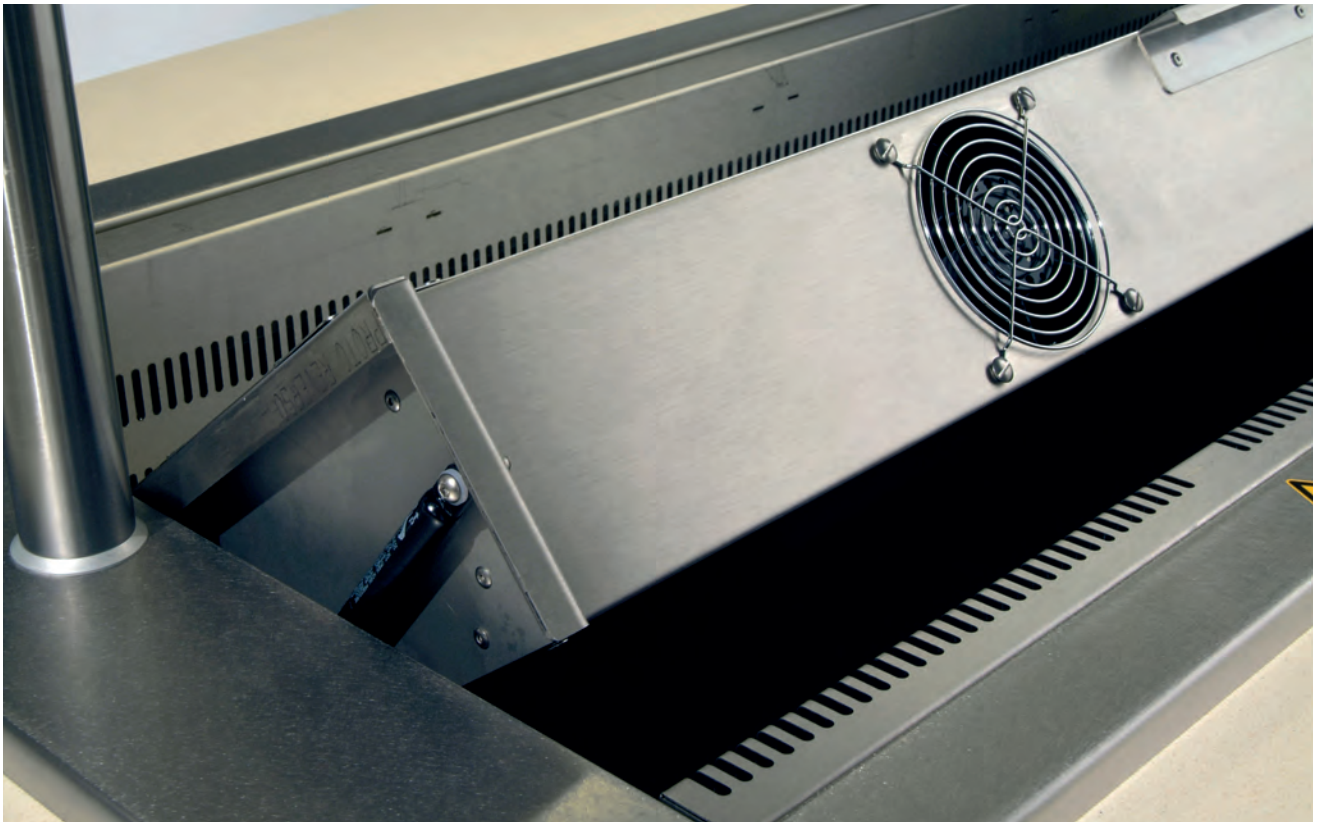
+ DE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Les barrettes LED ne contiennent pas de résidus de fluor, ni de mercure.
Il faut moins d'énergie pour leur fabrication et leur recyclage.
Leur impact sur l'environnement est donc quasi nul.



FACILE À UTILISER ET À ENTRETENIR

**Avec les équipements Vauconsant,
le nettoyage n'a jamais été aussi facile et rapide !**



Depuis toujours, Vauconsant n'utilise que de l'inox AISI 304
pour la fabrication de ses équipements.
C'est la seule nuance d'inox reconnue par les experts de l'univers
de la grande cuisine pour éviter tout risque de corrosion
dans les milieux alimentaires très agressifs (salés et acides).

Tous les éléments sont démontables sans outil.
Cuves arrondies et pentées, évaporateur relevable sans effort grâce
au vérin hydraulique, glaces basculantes,
gaines de ventilation amovibles, tout a été conçu
pour faciliter le nettoyage et gagner ainsi un temps précieux !

18/10 AISI 304

GUIDE D'UTILISATION

UTILISATION DES ÉQUIPEMENTS RÉFRIGÉRÉS

Attention, nos vitrines ne sont pas conçues pour abaisser la température de vos produits mais pour les maintenir à leur température de chargement.

Conformément aux directives AFNOR AC D40-004, vos produits doivent avoir une température à cœur inférieure à 3°C avant d'être chargés dans votre équipement réfrigéré.

Appuyez sur le bouton Marche

Avant de mettre votre équipement réfrigéré en service, vérifiez que rien ne se trouve devant la grille d'aération située en façade pour garantir le bon fonctionnement.

Attendez 45 minutes pour que votre équipement réfrigéré soit à la bonne température et commencer à charger vos produits.

Ne placez aucun produit dans le flux d'air de votre équipement.

Dès que vos produits sont chargés, allumez l'éclairage.

Nos étagères en verre trempé de 10 mm d'épaisseur sont conçues pour supporter un poids de 8 kilos maximum par GN

RECOMMANDATIONS

Après le service, éteignez l'éclairage de votre équipement et retirez les préparations qui n'ont pas été distribuées.
Nous vous recommandons de nettoyer votre équipement quotidiennement.
Eteignez toujours votre équipement avant le nettoyage. N'utilisez jamais de jet d'eau pour nettoyer l'intérieur ou l'extérieur de votre équipement.

TOUS LES JOURS

INOX

Les surfaces en inox doivent être nettoyées à l'eau chaude légèrement savonneuse ou avec un produit spécial pour l'inox.
N'utilisez jamais d'éponge abrasive.
Vous risquez d'endommager l'inox.

VERRE

Les surfaces en verre doivent être nettoyées avec un produit pour le verre et un chiffon propre.
N'utilisez jamais d'éponge abrasive. Vous risquez d'endommager le verre.

TOUTES LES SEMAINES

GROUPE FRIGORIFIQUE

Enlevez la grille située en façade devant le groupe frigorifique. Aspirez le condensateur pour éliminer la poussière.
Sans nettoyage régulier du condensateur, vous dégradez les performances de votre équipement réfrigéré et risquez à terme de l'endommager.

UTILISATION DES ÉQUIPEMENTS CHAUFFANTS

Attention, nos équipements ne sont pas conçus pour élever la température de vos produits mais pour les maintenir à leur température de chargement.

Conformément aux directives AFNOR AC D40-004, vos produits doivent avoir une température à cœur comprise entre 70°C et 80°C avant d'être chargés dans votre équipement.

Appuyez sur le bouton Marche

Attendez 30 minutes pour que votre équipement chauffant soit à la bonne température et commencer à charger vos produits.

RECOMMANDATIONS

Après le service, retirez les préparations qui n'ont pas été distribuées.
Nous vous recommandons de nettoyer votre équipement quotidiennement.
Eteignez toujours votre équipement avant le nettoyage. N'utilisez jamais de jet d'eau pour nettoyer l'intérieur ou l'extérieur de votre équipement.

TOUS LES JOURS

INOX

Les surfaces en inox doivent être nettoyées à l'eau chaude légèrement savonneuse ou avec un produit spécial pour l'inox.
N'utilisez jamais d'éponge abrasive, vous risquez d'endommager l'inox.

VERRE

Les surfaces en verre doivent être nettoyées avec un produit pour le verre et un chiffon propre.
N'utilisez jamais d'éponge abrasive, vous risquez d'endommager le verre.

RÉUSSIR SON PROJET

Vous avez un projet ?
Nos équipes sont à votre disposition pour en assurer le meilleur suivi, de la définition jusqu'à la réception à l'usine et à l'expédition.

DÉFINITION DU PROJET

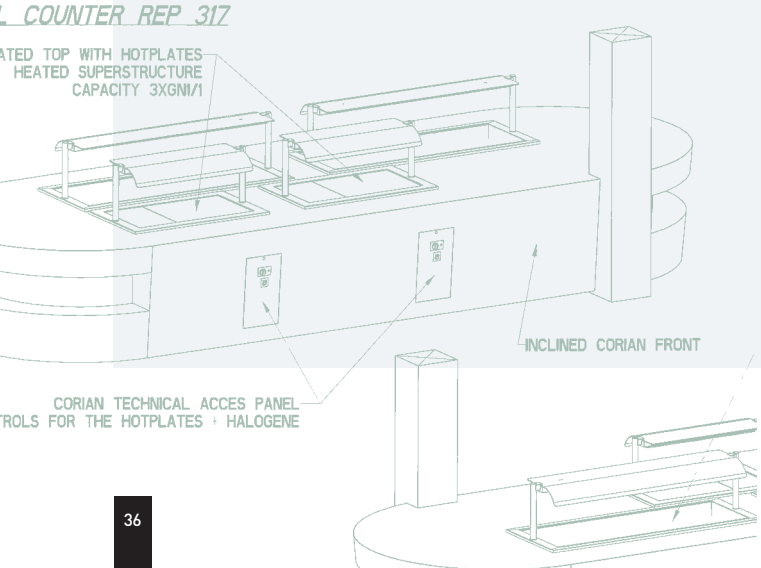
Votre contact commercial Vauconsant est à notre image... spécialiste, professionnel, rigoureux. Il vous apporte les conseils avisés pour dimensionner votre projet, vous aider à choisir les meilleures configurations, à déterminer l'implantation la plus optimale et vous apporter les meilleures options en matière de décor. Pour optimiser la mise au point de votre projet, choisissez le plus rapidement possible les références de votre dessus et façade.

DEVIS

Après analyse de votre besoin et dans le strict respect du CCTP, votre délégué commercial vous remettra un devis accompagné, si vous le souhaitez, d'une vue 3D simplifiée de votre projet.

VALIDATION DU DEVIS

Le devis est une formalisation de votre projet en équipements et en décors. Il est le document de référence et le support qui engagera la réalisation de votre projet et la conformité de celui-ci à vos attentes. Prenez le temps de le consulter, sollicitez si besoin votre commercial qui est à votre disposition pour formaliser les évolutions et valider avec vous les différents points techniques.
Votre devis est valable 3 mois.
Retournez-le nous au plus vite avec votre « Bon pour accord » en indiquant la date de livraison souhaitée. Vous recevez alors notre confirmation de prise en compte de votre commande.
Fournissez-nous dés que possible toutes les informations qui nous permettrons de traiter efficacement et qualitativement votre commande dans les meilleurs délais (qualité des dessus et de la façade, coloris, plans d'implantation, cotes impératives, poids maximum autorisé et dimension intérieur des ascenseurs, etc.).



PLANS D'APPROBATION

Notre cellule technique met en forme votre projet à partir du devis validé. En concertation avec vous nous réalisons les plans d'approbation, une coupe et un récapitulatif de vos choix de décor.
Votre projet évolue, pas d'inquiétude : Échangez, modifiez, ajustez jusqu'à a obtenir une réalisation aboutie de votre projet. À cette étape, tout est permis pour que votre « rêve » devienne réalité, ne vous en privez pas ! Validez la position de vos éléments sur le plan d'implantation, l'ensemble des plans fournis et les devis complémentaires dans le cas ou votre projet a évolué après le passage de votre commande. Tout doit être relu : les désignations, les options, les références des décors.
Retournez-nous ces documents signés dans le délai que nous vous avons communiqué pour pouvoir respecter la date de livraison que vous souhaitez. Votre commande part en fabrication en commençant par la conception des plans dédiés.

CONFIRMATION DE COMMANDE DÉFINITIVE

Une fois votre projet mis au point d'un point de vue technique et que nous recevons les plans d'approbation signés, vous recevez votre confirmation de commande définitive qui vous indiquera le prix final (révisé s'il y a lieu) et la date de livraison de votre projet.
Un changement de dernière minute : consulter l'usine qui validera la possibilité ou non de la réaliser et de son impact financier sur votre commande.

LIVRAISON

Tous nos transports sont assurés par des camions porteur ou semie sans hayon. Précisez-nous si vous avez besoin d'un hayon.
Fournissez-nous le plus de renseignements possibles : adresse de livraison complète, étage, moyens d'accès, contact sur place. Précisez l'heure souhaitée pour la livraison. Nous nous engageons à livrer sur une plage de 2 heures.
Attention, les livraisons en centre ville sont de plus en plus réglementées et nécessitent quelques fois de petits porteurs de type VL. Informez-nous au plus vite pour que nous puissions organiser notre transport dans les meilleures conditions.
À défaut, nous risquons de vous facturer les frais de rupture de charge. Toute demande spéciale fera l'objet d'un devis.

DÉCHARGEMENT DU CAMION

Le déchargement doit être assuré par le destinataire de la livraison. Le chauffeur n'est pas tenu de participer au déchargement. Pour les équipements lourds et encombrants (au delà de 2,20 m), utilisez un engin de manutention car bien souvent, le hayon n'est pas suffisant.

À LA RÉCEPTION ET EN PRÉSENCE DU TRANSPORTEUR, VÉRIFIEZ :

- L'état des colis
- La conformité du matériel livré avec le bon de livraison et votre confirmation de commande
- L'état du matériel à l'intérieur des colis

Si la livraison est conforme

- Datez, indiquez l'heure de livraison et signez le bon de livraison et écrivez le nom du signataire en toutes lettres
- Apposez le cachet de votre entreprise

Si la livraison est non conforme

- Reportez vos réserves (manquants, dommages constatés devant le transporteur) clairement et précisément sur le récépissé de transport du transporteur
- Confirmez vos réserves par lettre recommandée au transporteur sous 3 jours avec une copie à Vauconsant
- Contactez immédiatement le Service Après Vente Vauconsant
  – par téléphone au 03 83 45 44 48
  – par fax au 03 83 45 82 95
  pour nous informer des pièces manquantes ou à échanger pour que nous puissions vous les adresser au plus vite.
- Relancez le transporteur s'il y a besoin d'une expertise.

AIDE À L'INSTALLATION

Pour gagnerez du temps, n'hésitez pas à nous demander une prestation de conseil à l'installation. Nos experts sauront vous guider pas à pas pour réussir les installations les plus complexes avec les meilleures exigences en matière de finition.

GARANTIES

Nos équipements sont garantis 2 ans (sauf le verre). Nos fournitures électriques sont garanties pendant 6 mois (sauf les ampoules, voyants et fusibles). Dans le cadre de la garantie, l'acheteur doit retourner à Vauconsant les pièces défectueuses. Le retour à Vauconsant des pièces jugées défectueuses donnera lieu à l'établissement d'un avoir ou à l'envoi d'une pièce identique, à l'exclusion de toute indemnité ou dommages et intérêts. Les déplacements et la main-d'œuvre restent à la charge de l'acheteur. Pour plus d'informations, reportez-vous à nos conditions générales de vente.

MATFER BOURGEAT
DISTRIBUTION DE REPAS

news

CAHIER DES NOUVEAUTÉS 2018

BORÉALE
NOUVELLE VITRINE RÉFRIGÉRÉE VERTICALE

DESIGN
TRÈS COMPACTE
PASSAGE DE PORTE FACILITÉ
ÉCLAIRAGE LED VERTICAL
4 ROULETTES PIVOTANTES AVEC VÉRIN DE POSITIONNEMENT
FACILITÉ DE MISE EN PLACE SANS PALETTE
GROUPE AU R-452A

Avec son design élégant, son dos poli miroir, et ses 4 étagères en verre réglables en hauteur et inclinables, la vitrine Boréale associe design et capacité de stockage.
Son éclairage LED vertical en standard met toutes vos préparations en valeur.
Sa remarquable compacité facilite le passage des portes.
Avec ses 4 roulettes pivotantes avec vérin de positionnement intégré, la vitrine Boréale se manipule sans effort, même sans palette.
Ses performances garantissent une température à coeur des produits qui respecte strictement les directives AFNOR AC D40-004.

QUADRA
DESIGN ET SIMPLICITÉ
TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE

Quels que soient vos besoins - petit déjeuner, pause sucrée
pour vos salles de réunion, cocktail - la nouvelle gamme de tables neutres,
réfrigérées ou chauffantes Quadra vous accompagne toute la journée
avec une simplicité déconcertante.
Adossée contre un mur ou au milieu de votre restaurant en îlot central,
Quadra est à l'aise dans toutes les configurations.
Avec ses roulettes en options, Quadra peut vous suivre partout
où vous en avez besoin !

CUVES, VITRINES ET DESSUS CHAUFFANTS ENCASTRABLES, L'INOX PREND DES COULEURS

Envie de tout changer ?
Changez pour des cuves, vitrines ou dessus chauffants en peinture epoxy ! Avec cette finition des plus raffinées (en option), vous réaliserez l'accord parfait avec le décor de votre restaurant.

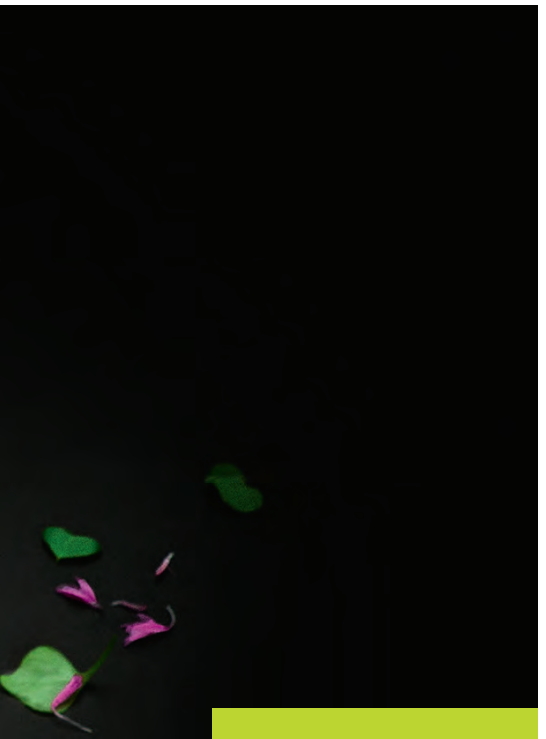
DESSUS CHAUFFANTS EN NOIR OU BLANC ? C'EST À VOUS DE CHOISIR

Pour sublimer l'intégration de vos dessus chauffants dans votre décor, vous pouvez désormais les choisir noirs ou blancs.
Le contrôle de la température se fait aussi plus technique avec la possibilité, en option, de contrôler la chauffe par zone GN... Magique !

NOUVEAUX BUFFETS RÉFRIGÉRÉS OU CHAUFFANTS EXIGENCE, DONNEZ PLUS DE GOÛT À VOTRE RESTAURANT

PLUS DESIGN
NICHES EN BOIS ENCASTRÉES À CHAQUE EXTRÉMITÉ
PLUS PERSONNALISABLE
NICHE D'ANGLE OU RAMPE EN BOIS AVEC NICHE INTÉGRÉE
ÉCLAIRAGE LED DES NICHES EN OPTION
PLUS DE GOÛT
SUPPORT POUR HERBES AROMATIQUES INTÉGRÉ À LA NICHE D'ANGLE

Conçus autour d'une structure entièrement menuisée, les nouveaux buffets réfrigérés ou chauffants Exigence apportent en standard un niveau de design et de personnalisation sans égal. Ajouter des niches à assiettes dans les angles, changer le style de la rampe, créer de nouveaux styles en coordonnant décor de façade et décor de niche ... avec les nouveaux buffets Exigence tout devient possible !
Pour donner plus de goût à votre restaurant, les nouveaux buffets Exigence intègrent en option un support pour herbes aromatiques.



VAUCONSANT

VAUCONSANT, UNE ENTREPRISE DU PÔLE DISTRIBUTION DE REPAS DU GROUPE MATFER BOURGEAT 06 . 07
FABRIQUÉ EN FRANCE DEPUIS 1926 08 . 09
LA QUALITÉ, UN PRINCIPE FONDAMENTAL 10 . 11
INNOVATION, FONCTIONNALISME ET ERGONOMIE EN HÉRITAGE 12 . 13
CONÇUS POUR RESPECTER LES DIRECTIVES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE ET FACILITER LA CONDUITE DE VOTRE DÉMARCHE HACCP 14 . 15
VAUCONSANT, LE CHOIX DE LA HAUTE QUALITÉ ENVIRONNEMENTALE 16 . 17
F-GAS, DE NOUVELLES SOLUTIONS QUI FACILITENT DÈS AUJOURD'HUI LA TRANSITION ÉNERGÉTIQUE 18 . 19

LA PLUS LARGE GAMME D'ÉQUIPEMENTS DU MARCHÉ 20 . 21
DES ÉQUIPEMENTS ADAPTÉS À TOUS LES BESOINS 22 . 23
DES SOLUTIONS POUR CHAQUE TYPE DE SERVICE 24 . 25
DES ÉQUIPEMENTS CONÇUS POUR APPORTER LE MEILLEUR MAINTIEN EN TEMPÉRATURE QUEL QUE SOIT LE TYPE DE CONTENANT 26 . 27
PLUS DE DESIGN 28 . 29
BIEN ÉCLAIRÉ POUR CRÉER DE L'APPÉTIT 30 . 31
FACILE À UTILISER ET À ENTRETENIR 32 . 33
GUIDE D'UTILISATION 34 . 35
RÉUSSIR SON PROJET 36 . 37

CAHIER DES NOUVEAUTÉS 2018 39 . 43

HÔTELLERIE 46 . 47
BUFFET FOOD LINE 53 . 55
QUADRA 57 . 61
ACCESSOIRES 62 . 63

RESTAURATION D'ENTREPRISE, COLLÈGE, LYCÉE, UNIVERSITÉ,RESTAURATION COMMERCIALE 64 . 65
FOOD LINE 70 . 73
EXIGENCE / BORÉALE / COOL BOX 74 . 175
VISIO LINE 176 . 219
OUVERTURE / OUVERTURE MENUISÉ 220 . 221

ÉVÉNEMENTIEL 222 . 223
NEW FRONT COOKING / NEW FRONT BAKING 228 . 233

RESTAURATION EN ÉCOLE PRIMAIRE 234 . 235
COLORADO 240 . 267
OUVERTURE PRIMAIRE 268 . 269

COMMERCE ALIMENTAIRE / VENTE À EMPORTER 270 . 271
FOOD LINE 276 . 279
FOOD CORNER 280 . 301
NEW FRONT SNACKING 302 . 303
LABO 306 . 313

NUANCIERS 315 . 327

ÉQUIPEMENTS COMPLÉMENTAIRES 328 . 331
UN RÉSEAU COMMERCIAL PROCHE DE VOUS 332 . 333
CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE 334 . 335

DESIGN ET INNOVATION

BUFFET FOOD LINE
QUADRA
ACCESSOIRES

HÔTELLERIE

GARANTIE 2 ANS

ÉQUIPEMENTS STANDARDS

- Construction en inox 18/10
- Cloison en panneau hydrofuge stratifié, 34 décors standards
- Étagère neutre, réfrigérée ou chauffante avec cadre en inox poli miroir et dessus en verre coloré gris perle RAL 7035
- Dessus en pierre reconstituée de 20 mm d'épaisseur, 28 décors standards, à 800 mm du sol
- Accès PMR
- Cuve réfrigérée au format GN 1/1 (530x325 mm) en inox, finition en peinture epoxy
- Dessus vitro ou vitro décaissé au format GN 1/1 (530x325 mm) en verre trempé de 8 mm noir ou blanc
- Commande centralisée tactile

R-452A | conforme afnor AC D40-004 | 18/10 AISI 304 | -20% consommation d'énergie pour les modèles réfrigérés | 60 dBa en moyenne

+ design
- Cloison, étagère, dessus, cuve, zone de stockage, entièrement personnalisables
- Dessus en pierre reconstituée de 20 mm en standard
- Large surface de décor (cloisons de 1,8 m)

+ appétissant, c'est + de chiffre d'affaires
- Éclairage LED en standard (IRC minimum de 85, 1 000 lumens au mètre)

+ performant
- Principe de ventilation naturelle pour éviter le dessèchement des aliments

+ accueillant
- Principe de « dépose plateaux » pour rapprocher les clients des préparations
- Dépose plateau et plan de travail à hauteur 800 mm pour garantir l'accès au PMR

+ économique
- Pas de ventilateur pour faire circuler l'air froid
- Éclairage LED en standard
- Groupes compresseurs Eco-Power (jusqu'à 20 % d'économie d'énergie)

+ de choix
- 18 coloris unis, 10 tons de bois et 6 effets de matière en standard
- 28 décors en pierre reconstituée
- Décors sur mesure

+ écologique
- Groupe frigorifique au R-452A

Conforme aux directives AFNOR / AC D40-004

FOOD LINE

LE BUFFET D'HÔTEL LE PLUS ÉLÉGANT POUR CRÉER DE L'APPÉTIT

FOOD LINE

LE BUFFET D'HÔTEL LE PLUS ÉLÉGANT
POUR CRÉER DE L'APPÉTIT

TRÈS CHIC

PRATIQUE
ÉTAGÈRE NEUTRE, RÉFRIGÉRÉE
OU CHAUFFANTE
STOCKAGE RÉFRIGÉRÉ OU CHAUFFANT
INTÉGRÉ

COMPACT
50% PLUS COMPACT
QU'UN BUFFET TRADITIONNEL

ENTIÈREMENT PERSONNALISABLE
SPÉCIALEMENT POUR VOUS,
SUR-MESURE

du petit déjeuner ... ... au cocktail

Aujourd'hui, dans un hôtel, le petit déjeuner est quasiment la seule prestation qui puisse encore étonner vos clients.
Il est d'autant plus important que plus de 80 % d'entre eux le prennent sur place.

Il représente l'élément principal de fidélisation de vos clients car il fait partie de leurs derniers souvenirs dans votre établissement.

Pourtant les motifs d'insatisfaction sont nombreux.

20 %* des clients trouvent les lieux consacrés au petit déjeuner tristes et peu propices à les mettre en appétit.
28 %* des clients ne sont pas satisfaits de la qualité des boissons - comme les jus de fruits ou le café.
10 %* regrettent les ruptures de stock en produits nobles.

Food Line est un concept entièrement modulaire composé de cloisons qui servent de support à des étagères réfrigérées, chauffantes ou neutres.

Bien plus que le meilleur concept pour votre buffet petit déjeuner, Food Line accompagne vos animations tout au long de la journée.

* source Hospitality On

18/10 AISI 304

PETIT DÉJEUNER, BRUNCH, TEA TIME, COCKTAIL, FOOD LINE ÉVOLUE AVEC VOS ENVIES TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE

CONSULTEZ-NOUS POUR ÉTUDIER VOTRE PROJET

GARANTIE • GARANTIE • 2 ANS

ÉQUIPEMENTS STANDARDS

- Construction en inox 18/10 AISI 304, finition en peinture epoxy noir
- Façade en mélaminé hydrofuge à 460 mm du sol, 34 décors standards
- Dessus en granit de 20 mm d'épaisseur, neutre ou réfrigéré, à 850 mm du sol
- Dessus chauffant en vitrocéramique noir ou blanc intégré au dessus granit
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé

18/10 AISI 304 · R-452A · conforme afnor AC D40-004 · - 20% consommation d'énergie pour les modèles réfrigérés · 60 dBa en moyenne

+ design
- Dessus en granit de 20 mm en standard
- Dessus chauffant en vitrocéramique noir ou blanc

+ accueillant
- Dépose plateau et plan de travail à hauteur 850 mm

+ économique
- Groupes compresseurs Eco-Power (jusqu'à 20 % d'économie d'énergie)

+ de choix
- 18 coloris unis, 10 tons de bois et 6 effets de matière en standard
- Structure en peinture epoxy RAL au choix, en option

+ écologique
- Groupe frigorifique au R-452A

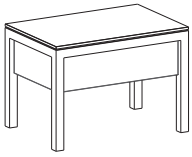
Conforme aux directives AFNOR / AC D40-004

QUADRA

UNE GAMME SIMPLE ET ÉLÉGANTE QUI ACCOMPAGNE TOUS VOS MOMENTS DE CONSOMMATION

QUADRA

BUFFETS NEUTRES AVEC DESSUS GRANIT
BUFFETS AVEC DESSUS EN GRANIT RÉFRIGÉRÉ



BUFFETS NEUTRES DESSOUS LIBRE

Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Longueur		**880 mm**	**1205 mm**	**1530 mm**	**1855 mm**	**2180 mm**
Largeur		800 mm	800 mm	800 mm	800 mm	800 mm
Hauteur		850 mm	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm
Dessous libre	Code	MQEN00020	MQEN00030	MQEN00040	MQEN00050	MQEN00060
	Prix HT*	**3 066 €**	**3 405 €**	**3 676 €**	**4 038 €**	**4 393 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

OPTIONS

Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
4 roulettes pivot. inox Ø 80 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM050	OEM050	OEM050	OEM050	OEM050
	Prix HT	**142 €**	**142 €**	**142 €**	**142 €**	**142 €**
Prise 230 volts mono + terre IP55 (raccordée et protégée)	Code	PER090	PER090	PER090	PER090	PER090
	Prix HT	**560 €**	**560 €**	**560 €**	**560 €**	**560 €**
Niche pour assiettes ou plateaux	Code	PDF180	PDF180	PDF180	PDF181	PDF181
	Prix HT	**759 €**	**759 €**	**759 €**	**949 €**	**949 €**
Structure en peinture epoxy (RAL au choix)	Code	PDC08	PDC08	PDC08	PDC09	PDC09
	Prix HT	**623 €**	**623 €**	**623 €**	**726 €**	**726 €**

NEW

DESSUS
- Granit de 20 mm d'épaisseur

BUFFET NEUTRE
- Structure en acier inox 18-10 AISI 304 en peinture epoxy noir
- Pieds avec vérins de réglage en inox

BUFFET RÉFRIGÉRÉ
- Structure en acier inox 18-10 AISI 304 en peinture epoxy noir
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé

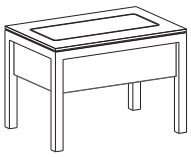
FACADE
- Façade à 460 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur
- 34 décors au choix

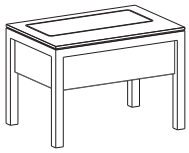
18/10 AISI 304

- 20% consommation d'énergie pour les modèles réfrigérés

60 dBa en moyenne

conforme afnor AC D40-004





BUFFETS RÉFRIGÉRÉS
LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Longueur		**880 mm**	**1205 mm**	**1530 mm**	**1855 mm**	**2180 mm**
Largeur		800 mm	800 mm	800 mm	800 mm	800 mm
Hauteur		850 mm	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm
P. Frigo		908 W	908 W	908 W	908 W	908 W
P. Eléctrique		700 W	700 W	700 W	700 W	700 W
Buffet réfrigéré	Adossé	MQCS00020	MQCS00030	MQCS00040	MQCS00050	MQCS00060
	Central	MQCS00120	MQCS00130	MQCS00140	MQCS00150	MQCS00160
	Prix HT*	**6 715 €**	**7 100 €**	**7 331 €**	**7 797 €**	**8 225 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

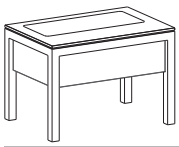
OPTIONS

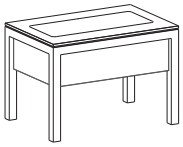
Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
4 roulettes pivot. inox Ø 80 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM050	OEM050	OEM050	OEM050	OEM050
	Prix HT	**142 €**	**142 €**	**142 €**	**142 €**	**142 €**
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020
	Prix HT	**202 €**	**202 €**	**202 €**	**202 €**	**202 €**
Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
	Prix HT	**133 €**	**133 €**	**133 €**	**133 €**	**133 €**
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L) - 600 W	Code	OFD020	OFD020	OFD020	OFD020	OFD020
	Prix HT	**173 €**	**173 €**	**173 €**	**173 €**	**173 €**
Perche d'alim. élect. - tube inox Ø 42 mm x h 2000 mm - l'unité	Code	PER020	PER020	PER020	PER020	PER020
	Prix HT	**131 €**	**131 €**	**131 €**	**131 €**	**131 €**
Niche pour assiettes ou plateaux	Code			PDF180	PDF181	PDF181
	Prix HT			**759 €**	**949 €**	**949 €**
Structure en peinture epoxy (RAL au choix)	Code	PDC08	PDC08	PDC08	PDC09	PDC09
	Prix HT	**623 €**	**623 €**	**623 €**	**726 €**	**726 €**

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire

NEW

QUADRA | BUFFETS CHAUFFANTS AVEC DESSUS GRANIT





BUFFETS CHAUFFANTS AVEC DESSUS EN VERRE TREMPÉ

Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Longueur		**880 mm**	**1205 mm**	**1530 mm**	**1855 mm**	**2180 mm**
Largeur		800 mm	800 mm	800 mm	800 mm	800 mm
Hauteur		850 mm	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm
P. Eléctrique		600 W	900 W	1200 W	1500 W	1800 W
Buffet chauffant	Adossé	MQDV00020	MQDV00030	MQDV00040	MQDV00050	MQDV00060
	Central	MQDV00120	MQDV00130	MQDV00140	MQDV00150	MQDV00160
	Prix HT*	**4 720 €**	**5 276 €**	**5 538 €**	**6 196 €**	**6 807 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

OPTIONS

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020
	Prix HT	**202 €**	**202 €**	**202 €**	**202 €**	**202 €**
4 roulettes pivot. inox Ø 80 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM050	OEM050	OEM050	OEM050	OEM050
	Prix HT	**142 €**	**142 €**	**142 €**	**142 €**	**142 €**
Commande séparée de chaque zone chauffante - l'unité	Code	PAV010	PAV010	PAV010	PAV010	PAV010
	Prix HT	**229 €**	**229 €**	**229 €**	**229 €**	**229 €**
Prise 230 volts mono + terre IP55 (raccordée et protégée)	Code	PER090	PER090	PER090	PER090	PER090
	Prix HT	**560 €**	**560 €**	**560 €**	**560 €**	**560 €**
Niche pour assiettes ou plateaux	Code		PDF180	PDF180	PDF181	PDF181
	Prix HT		**759 €**	**759 €**	**949 €**	**949 €**
Structure en peinture epoxy (RAL au choix)	Code	PDC08	PDC08	PDC08	PDC09	PDC09
	Prix HT	**623 €**	**623 €**	**623 €**	**726 €**	**726 €**

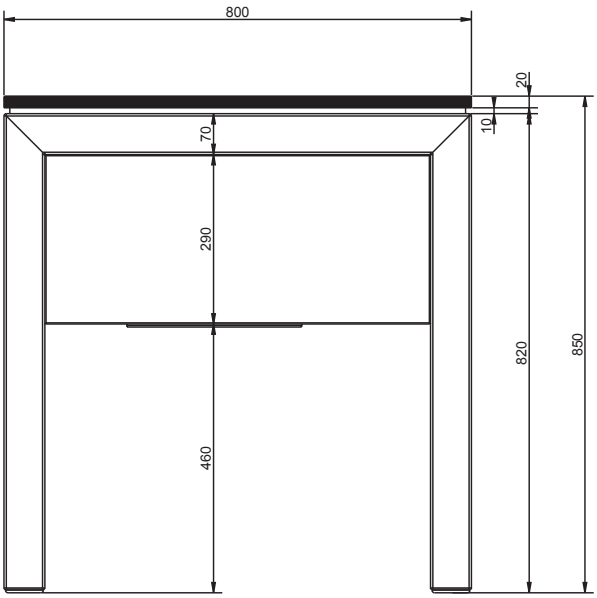
ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

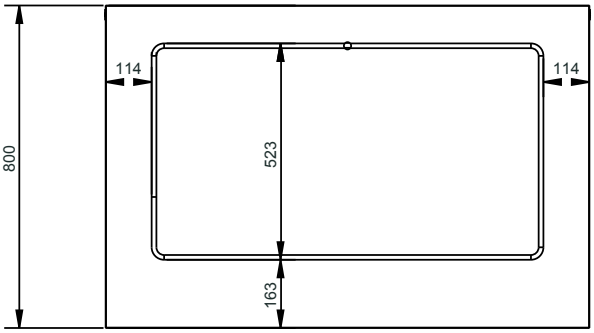
DESSUS
- Granit de 20 mm d'épaisseur

BUFFET CHAUFFANT
- Structure en acier inox 18-10 AISI 304 en peinture epoxy noir
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Dessus vitro noir ou blanc intégré au dessus granit
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé

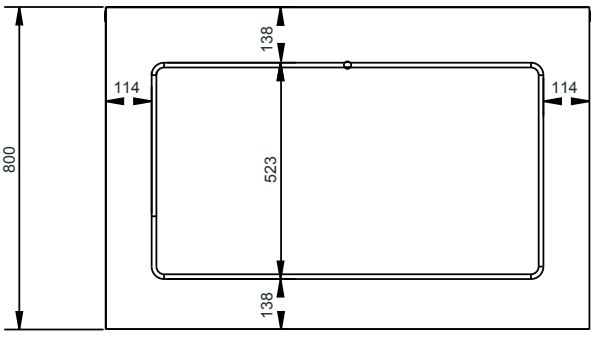
FACADE
- Façade à 460 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur
- 34 décors au choix

18/10 AISI 304





Adossé



îlot central

NEW

BUFFET PETIT DÉJEUNER ACCESSOIRES

CAFÉ - THÉ

JUS DE FRUITS

PAIN - VIENNOISERIES

CÉRÉALES

CRÊPES - GAUFFRES

Retrouvez tous les accessoires
de votre buffet Petit déjeuner dans les catalogues Matfer et In Situ

http://www.matferbourgeat.com/découvrez-nos-catalogues

DESIGN ET TECHNIQUE
STANDARD OU SUR-MESURE

FOOD LINE
EXIGENCE / BORÉALE / COOL BOX
VISIO LINE
OUVERTURE
OUVERTURE MENUISÉ

RESTAURATION D'ENTREPRISE, COLLÈGE, LYCÉE, UNIVERSITÉ, RESTAURATION COMMERCIALE

Bienvenue
RESTAURANT
Bon
APPETIT

HORS-D'OEUVRE ET DESSERTS
Dégustez
NOS RECETTES
les grillades
les MIJOTES

METRO I NANTERRE

Le Comptoir Porcelana

GARANTIE 2 ANS

ÉQUIPEMENTS STANDARDS

- Construction en inox 18/10
- Cloison en panneau hydrofuge stratifié, 34 décors standards
- Étagère neutre, réfrigérée ou chauffante avec cadre en inox poli miroir et dessus en verre coloré gris perle RAL 7035
- Dessus en pierre reconstituée de 20 mm d'épaisseur, 28 décors standards, à 800 mm du sol
- Accès PMR
- Cuve réfrigérée au format GN 1/1 (530x325 mm) en inox, finition en peinture epoxy
- Dessus vitro ou vitro décaissé au format GN 1/1 (530x325 mm) en verre trempé de 8 mm noir ou blanc
- Commande centralisée tactile

R-452A | conforme afnor AC D40-004 | 18/10 AISI 304 | -20% consommation d'énergie pour les modèles réfrigérés | 60 dBa en moyenne

+ design
- Cloison, étagère, dessus, cuve, zone de stockage, entièrement personnalisable
- Dessus en pierre reconstituée de 20 mm en standard
- Large surface de décor (cloisons de 1,8 m)

+ appétissant, c'est + de chiffre d'affaires
- Éclairage LED en standard (IRC minimum de 85, 1 000 lumens au mètre)

+ performant
- Principe de ventilation naturelle pour éviter le dessèchement des aliments

+ accueillant
- Principe de « dépose plateaux » pour rapprocher les clients des préparations.
- Dépose plateau et plan de travail à hauteur 800 mm pour garantir l'accès au PMR

+ économique
- Pas de ventilateur pour faire circuler l'air froid
- Éclairage LED en standard
- Groupes compresseurs Eco-Power (jusqu'à 20 % d'économie d'énergie)

+ de choix
- 18 coloris unis, 10 tons de bois et 6 effets de matière en standard
- 28 décors en pierre reconstituée
- Décors sur mesure

+ écologique
- Groupe frigorifique au R-452A

Conforme aux directives AFNOR / AC D40-004

FOOD LINE

LA CONCEPT LE PLUS ÉLÉGANT POUR CRÉER DE L'APPÉTIT

FOOD LINE

LE CONCEPT LE PLUS ÉLÉGANT
POUR CRÉER DE L'APPÉTIT

TRÈS CHIC

PRATIQUE
ÉTAGÈRE NEUTRE, RÉFRIGÉRÉE
OU CHAUFFANTE
STOCKAGE RÉFRIGÉRÉ OU CHAUFFANT
INTÉGRÉ

COMPACT

ENTIÈREMENT PERSONNALISABLE
SPÉCIALEMENT POUR VOUS,
SUR-MESURE

Pour M. Huard, Directeur de l'établissement Catholique d'Enseignement Sasserno de Nice, il y a un « avant » et un « après » Food Line au restaurant scolaire.

Bien décidé a réveiller l'institution, le Directeur a souhaité réaménager complètement le restaurant pour créer un lieu plus moderne et plus chaleureux pour créer plus d'appétit.

Lorsqu'on lui a présenté le concept Food Line, M. Huard a eu un véritable coup de cœur.

PLUS MODERNE, PLUS DESIGN, PLUS COSY, LE LYCÉE SASSERNO DE NICE CHANGE D'AMBIANCE
TÉMOIGNAGE

Ce projet est une réussite ! Le Food Line s'intègre parfaitement dans notre petit espace de 25m². Il apporte une vraie qualité de présentation et de maintien en température. Depuis qu'il est installé, le Food Line a complètement changé l'ambiance de notre pause déjeuner.
Les professeurs le constatent... « Maintenant c'est beaucoup plus calme et reposant, comme dans un vrai restaurant ».

Le Food Line, c'est beau... mais c'est aussi très pratique !
C'est sans doute le seul concept qui puisse accompagner tous les moments de consommation de la journée.

C'est sûr, grâce à sa remarquable compacité, le Food Line a permis de créer un véritable self-service dans un petit espace. Résultat : les professeurs peuvent désormais déjeuner dans le calme sans avoir à faire la queue au self des élèves.

Le Food Line a non seulement permis de fluidifier le service, mais il a également changé pour toujours l'expérience de la pause méridienne des professeurs.

Aucun autre équipement n'aurait pu faire cela avec autant de qualité.

Beau et pratique, le Food Line met d'avantage les préparations en valeur. Pour l'équipe Elior en charge de la restauration dans l'établissement, c'est clair : le Food Line est vraiment beau et permet de créer plus d'appétit.

La mise en place est facile et rapide et le nettoyage ne prend que 10 minutes par jour ... c'est beaucoup, beaucoup moins qu'avec le self traditionnel en inox !

Le service est plus fluide et même s'il faut recharger plus souvent, cela crée le contact avec les professeurs. C'est très agréable !

Désormais, M. Huard regarde plus loin et souhaite exploiter ce nouvel espace au maximum.
Il pense mettre à disposition cette salle de restaurant pour organiser des réunions internes ou même externes (avec ou sans prestation repas).

Une idée tout simplement inimaginable sans le Food Line ...

CONSULTEZ-NOUS POUR ÉTUDIER VOTRE PROJET

ÉQUIPEMENTS STANDARDS

- Dessus en finition poli vibré avec un bord tombé avant de 110 mm en finition poli satiné
- Façade et côtés en mélaminé hydrofuge de 19 mm placée à 100 mm du sol
- Rampe composée de 3 tubes ronds Ø 30 mm en acier inoxydable sur réhausses
  Les consoles support sont en acier inox Ø 42 mm avec système de fixation invisible sur le corps de l'élément
- Cornière inox en partie basse et profil spécifique en inox épaisseur 40 mm sur les côtés de la façade
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé

R-452A | -40% consommation d'énergie | 60 dBa en moyenne | conforme afnor AC D40-004 | -20% consommation d'énergie | 18/10 AISI 304

+ design
- Dessus chauffant en vitrocéramique noir ou blanc en standard
- Nouveau design pour les façades

+ appétissant, c'est + de chiffre d'affaires
- Éclairage LED en standard (IRC minimum de 85, 1 000 lumens au mètre)

+ accueillant
- Rampe est située à une hauteur de 800 mm
- Bord tombé de 110 mm, pour guider les plateaux

+ de choix
- 25 coloris unis, 15 tons de bois et 5 effets de matière en standard

+ ergonomique, c'est beaucoup de temps gagné et + de confort pour le service
- Nouveau distributeur de plateaux, couverts et verres ergonomique permet d'nstaller des paniers de 50 verres en un seul geste
- Godets de 50 couverts beaucoup moins lourds que des bacs GN traditionnels
- Groupes frigorifiques 60 dBa en moyenne Vibrations et chaleur soufflée nettement atténuées

+ performant
- Nouvelles vitrines Air System et Puls'Air System pour encore plus de performance

+ économique
- Éclairage LED en standard
- Groupes compresseurs Eco-Power (jusqu'à 20 % d'économie d'énergie)
- Bain-marie à « rebouclage d'air » (jusqu'à 40 % d'économie d'énergie)

+ de sécurité alimentaire
- Entièrement en acier inoxydable 18/10 AISI 304

+ facile à nettoyer
- Pièce moulée en néoprène alimentaire placée entre chaque élément

+ écologique
- Groupe frigorifique au R-452A

Conforme aux directives AFNOR / AC D40-004

EXIGENCE

LE PLUS LARGE CHOIX D'ÉQUIPEMENTS, DE STYLE ET DE PERSONNALISATION

EXIGENCE

DISTRIBUTEUR ERGONOMIQUE DE PLATEAUX
COUVERTS ET VERRES

DESIGN

PRATIQUE
50 VERRES EN UN SEUL GESTE

BIENVEILLANT
ÉVITE LES TROUBLES
MUSCULO-SQUELETTIQUES

ENTIÈREMENT PERSONNALISABLE

Grâce à sa conception astucieuse, le distributeur ergonomique de plateaux, couverts et verres permet de gagner un temps précieux en installant les paniers de 50 verres en un seul geste.

Gagnez aussi en confort de travail en installant sans effort les godets de 50 couverts beaucoup moins lourds que des bacs GN traditionnels.

UNE SOLUTION AUX PROBLÈMES D'ABSENTÉISME DU PERSONNEL
En évitant ainsi les troubles musculo-squelettiques dus au transport répété de lourdes charges, il apporte un vrai confort de travail et une réponse efficace aux problèmes d'absentéisme et de fidélisation du personnel.

DISTRIBUTEUR ERGONOMIQUE DE PLATEAUX, COUVERTS ET VERRES
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 60 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- Livré avec 12 paniers à couverts et 4 paniers à verres

FACADE
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière inox en partie basse et sur les côtés
- 34 décors au choix

18 10 AISI 304

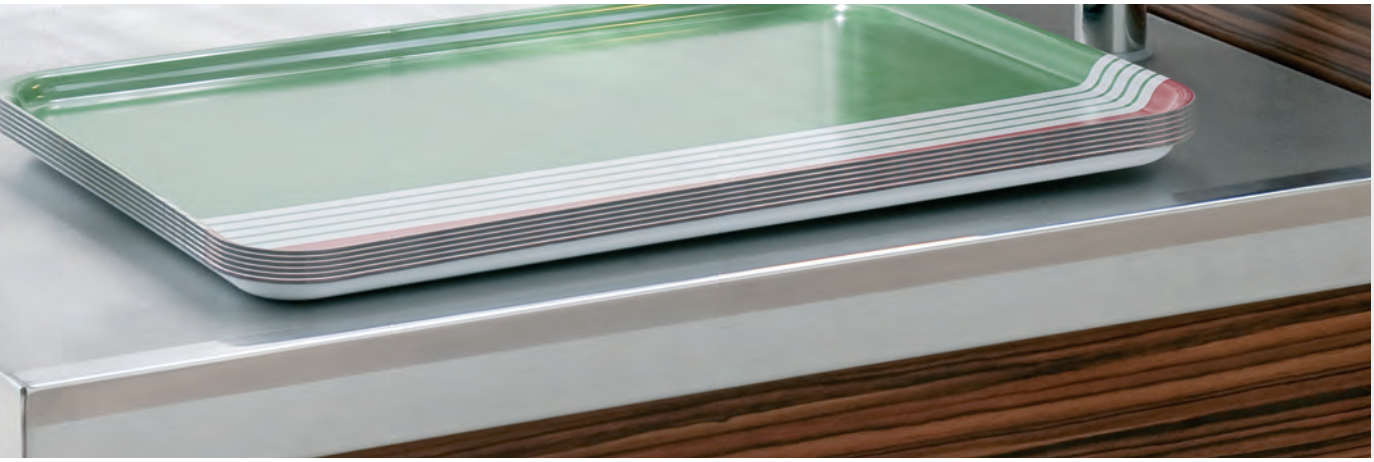
GAGNEZ DU TEMPS ET AMÉLIOREZ LE CONFORT DE TRAVAIL

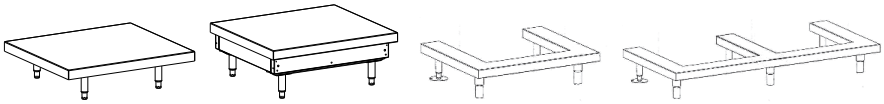
DISTRIBUTEUR ERGONOMIQUE DE PLATEAUX, COUVERTS ET VERRES

Capacité		200 plateaux 4 paniers à verres (200 verres) 12 paniers à couverts (200 couverts)
Longueur		**1180 mm**
Largeur		775 mm
Hauteur		1579 mm
Socle 340 mm		
	Code	MAED50000
	Prix HT*	**3 660 €**
Options		
4 roulettes pivot. inox Ø 80 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM050
	Prix HT	**142 €**

EXIGENCE

DISTRIBUTEURS DE PLATEAUX, COUVERTS, PAIN ET VERRES

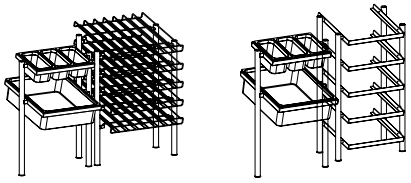




DISTRIBUTEURS DE PLATEAUX

Capacité		160 platx	320 platx	1 chariot[1]	2 chariots[1]
Longueur		**880 mm**	**1580 mm**		
Largeur		775 mm	775 mm		
Socle 230 mm	Code	MAED00000	MAED01000	NAED02000	NAED03000
	Prix HT*	**584 €**	**797 €**	**1 176 €**	**1 783 €**
Socle 340 mm	Code	MAED04000	MAED05000		
	Prix HT*	**795 €**	**1 020 €**		

(1) Elément à plateaux en forme de U pour 1 ou 2 chariots. Dimensions du chariot à fournir à la commande



DISTRIBUTEURS DE COUVERTS, PAIN ET VERRES

Capacité 3 bacs GN 1/3 (150 couverts) 1 bac GN 2/1 (120 petits pains)		Grilles inclinées	Glissières inclinées
Longueur		**1490 mm**	**1365 mm**
Largeur		660 mm	650 mm
Hauteur		1150 mm	1150 mm
4 niveaux de grilles - 224 verres 4 niveaux de glissières	Tube rond	MAED29000	MAED26000
	Tube carré	MAED29100	MAED26100
	Prix HT*	**2 066 €**	**1 940 €**
5 niveaux de grilles - 280 verres 5 niveaux de glissières	Tube rond	MAED30000	MAED27000
	Tube carré	MAED30100	MAED27100
	Prix HT*	**2 283 €**	**2 113 €**
6 niveaux de grilles - 336 verres 6 niveaux de glissières (1)	Tube rond	MAED31000	MAED28000
	Tube carré	MAED31100	MAED28100
	Prix HT*	**2 515 €**	**2 306 €**

(1) Hauteur : 1350 mm

** dont 6 € d'Eco-part*

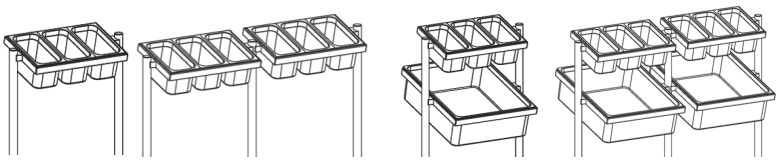
DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 60 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés

ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

FACADE
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 34 décors au choix

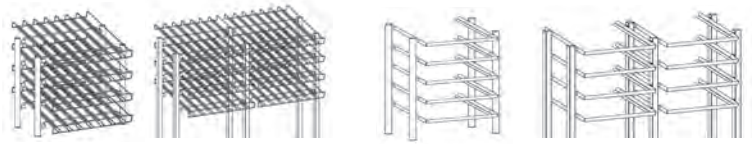
18/10 AISI 304

DISTRIBUTEURS DE COUVERTS
DISTRIBUTEURS DE COUVERTS ET PAIN



Capacité en bacs GN 1/3-150		3 bacs 150 couverts	6 bacs 300 couverts	3 bacs 150 couverts	6 bacs 300 couverts
Capacité en bacs GN 2/1-200				1 bac 120 p. pains	2 bacs 240 p. pains
Longueur		**685 mm**	**1315 mm**	**685 mm**	**1315 mm**
Largeur		350 mm	350 mm	650 mm	650 mm
Hauteur		1070 mm	1070 mm	1070 mm	1070 mm
	Tube rond	MAED06000	MAED07000	MAED08000	MAED09000
	Tube carré	MAED06100	MAED07100	MAED08100	MAED09100
	Prix HT*	**523 €**	**956 €**	**902 €**	**1 627 €**

DISTRIBUTEURS DE VERRES (Ø 80 MM MAX)
DISTRIBUTEURS POUR PANIERS À VERRES



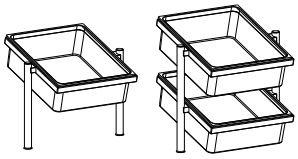
Capacité :	Distributeurs de verres	1 x	2 x	Distributeurs pour paniers	1 x	2 x
Longueur		**780 mm**	**1510 mm**		**650 mm**	**1250 mm**
Largeur		660 mm	660 mm		550 mm	550 mm
Hauteur		1150 mm	1150 mm		1150 mm	1150 mm
4 grilles inclinées - 224 verres	Tube rond	MAED10000	MAED15000	4 glissières inclinées	MAED20000	MAED23000
	Tube carré	MAED10100	MAED15100		MAED20100	MAED23100
	Prix HT*	**1 163 €**	**2 428 €**		**1 037 €**	**2 143 €**
5 grilles inclinées - 280 verres	Tube rond	MAED11000	MAED16000	5 glissières inclinées	MAED21000	MAED24000
	Tube carré	MAED11100	MAED16100		MAED21100	MAED24100
	Prix HT*	**1 380 €**	**2 875 €**		**1 211 €**	**2 497 €**
6 grilles inclinées - 336 verres	Tube rond	MAED12000	MAED17000	6 glissières inclinées	MAED22000	MAED25000
	Tube carré	MAED12100	MAED17100		MAED22100	MAED25100
	Prix HT*	**1 613 €**	**3 317 €**		**1 404 €**	**2 899 €**
7 grilles inclinées - 392 verres	Tube rond	MAED13000	MAED18000			
	Tube carré	MAED13100	MAED18100			
	Prix HT*	**1 836 €**	**3 757 €**			
8 grilles inclinées - 448 verres (1)	Tube rond	MAED14000	MAED19000			
	Tube carré	MAED14100	MAED19100			
	Prix HT*	**2 057 €**	**4 211 €**			

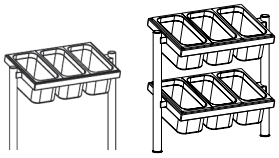
(1) Hauteur : 1350 mm

** dont 6 € d'Eco-part*

EXIGENCE

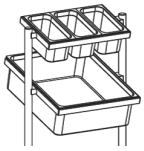
DISTRIBUTEURS À FIXER SUR ÉLÉMENT NEUTRE
(HAUTEUR 900 MM DU SOL)
DISTRIBUTEURS À NIVEAU CONSTANT





DISTRIBUTEURS DE PAIN
DISTRIBUTEURS DE COUVERTS

Capacité		1 x	2 x
Longueur		685 mm	685 mm
Largeur du distributeur de pain		650 mm	650 mm
Largeur du distributeur de couverts		350 mm	350 mm
Hauteur		**530 mm**	**635 mm**
Bac GN 2/1-200 (120 petits pains)	Tube rond	MAED32000	MAED33000
	Tube carré	MAED32100	MAED33100
	Prix HT*	**637 €**	**927 €**
3 bacs GN 1/3-150 (150 couverts)	Tube rond	MAED34000	MAED35000
	Tube carré	MAED34100	MAED35100
	Prix HT*	**561 €**	**739 €**



DISTRIBUTEUR DE COUVERTS ET PAIN

Capacité en bacs GN 1/3-150		3 bacs 150 couverts
Capacité en bac GN 2/1-200		1 bac 120 petits pains
Longueur		**685 mm**
Largeur		650 mm
Hauteur		635 mm
	Tube rond	MAED36000
	Tube carré	MAED36100
	Prix HT*	**875 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

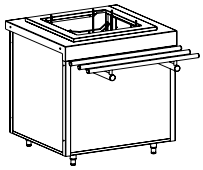
FACADE
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 34 décors au choix

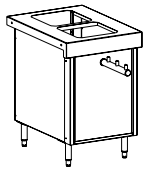
RAMPE A PLATEAUX
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

18/10 AISI 304

DISTRIBUTEUR DE VERRES (Ø 80 MM MAX) - DISTRIBUTEUR POUR PANIERS À VERRES

Capacité		1 x		1 x
Longueur		**780 mm**		**650 mm**
Largeur		660 mm		550 mm
Hauteur		700 mm		850 mm
4 grilles inclinées - 224 verres	Tube rond	MAED37000	4 glissières inclinées	MAED38000
	Tube carré	MAED37100		MAED38100
	Prix HT*	**1 090 €**		**966 €**





DISTRIBUTEURS À NIVEAU CONSTANT AVEC ACCÈS TECHNIQUE

Capacité		7 paniers 500x500x100 mm (1)	2 lève assiettes Ø 210 - 260 mm (1)
Longueur		**880 mm**	**600 mm**
Largeur		820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm
	Code	MAED39000	MAED40000
	Prix HT*	**3 168 €**	**1 985 €**
Options			
2 lève assiettes chauffants Ø 210 - 260 mm	Code		OAA010
	Prix HT		**1 496 €**

(1) paniers / silos à assiettes non fournis

** dont 6 € d'Eco-part*

EXIGENCE

DISTRIBUTEURS À FIXER SUR ÉLÉMENT NEUTRE
(HAUTEUR 900 MM DU SOL)
DISTRIBUTEURS À NIVEAU CONSTANT

OPTIONS COMMUNES AUX DISTRIBUTEURS

Désignation		
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins (par élément)	Code	OEM010
	Prix HT	152 €
Pare choc angulaire - l'unité	Code	OEP010
	Prix HT	26 €
Bac à couverts supplémentaire GN 1/3 -150 mm - le bac	Code	09-1219
	Prix HT	11 €
Bac à pain supplémentaire GN 2/1-200 mm - le bac	Code	09-0992
	Prix HT	77 €
1 niveau de grille à verres supp. (capacité : 56 verres Ø 80 mm)	Code	PEP020
	Prix HT	236 €
1 niveau de glissières supp. pour panier à verres 500x500 mm	Code	PEP030
	Prix HT	174 €
1 niveau 3 bacs à couverts supp. (bac GN 1/3-150 mm fournis)	Code	PEP040
	Prix HT	199 €
1 niveau bac à pain supp. (bac GN 2/1-200 mm fourni)	Code	PEP050
	Prix HT	303 €
Panier à verres en fil inox 500x500x75 mm	Code	09-0410
	Prix HT	132 €
P. haleine plexi pour distributeur à pain, côté client (par niveau)	Code	PEH010
	Prix HT	219 €
P.haleine plexi. 731x550x949 mm pour distrib. à pain 2 niveaux	Code	PEH020
	Prix HT	2 261 €
Tablette inox inclinée avec butée en jet inox - l'unité	Code	PEP010
	Prix HT	343 €
Montants verticaux en poli miroir (par présentoir avec 2 montants)	Code	ODM010
	Prix HT	155 €
Montants verticaux en poli miroir (par présentoir avec 4 montants)	Code	ODM020
	Prix HT	314 €

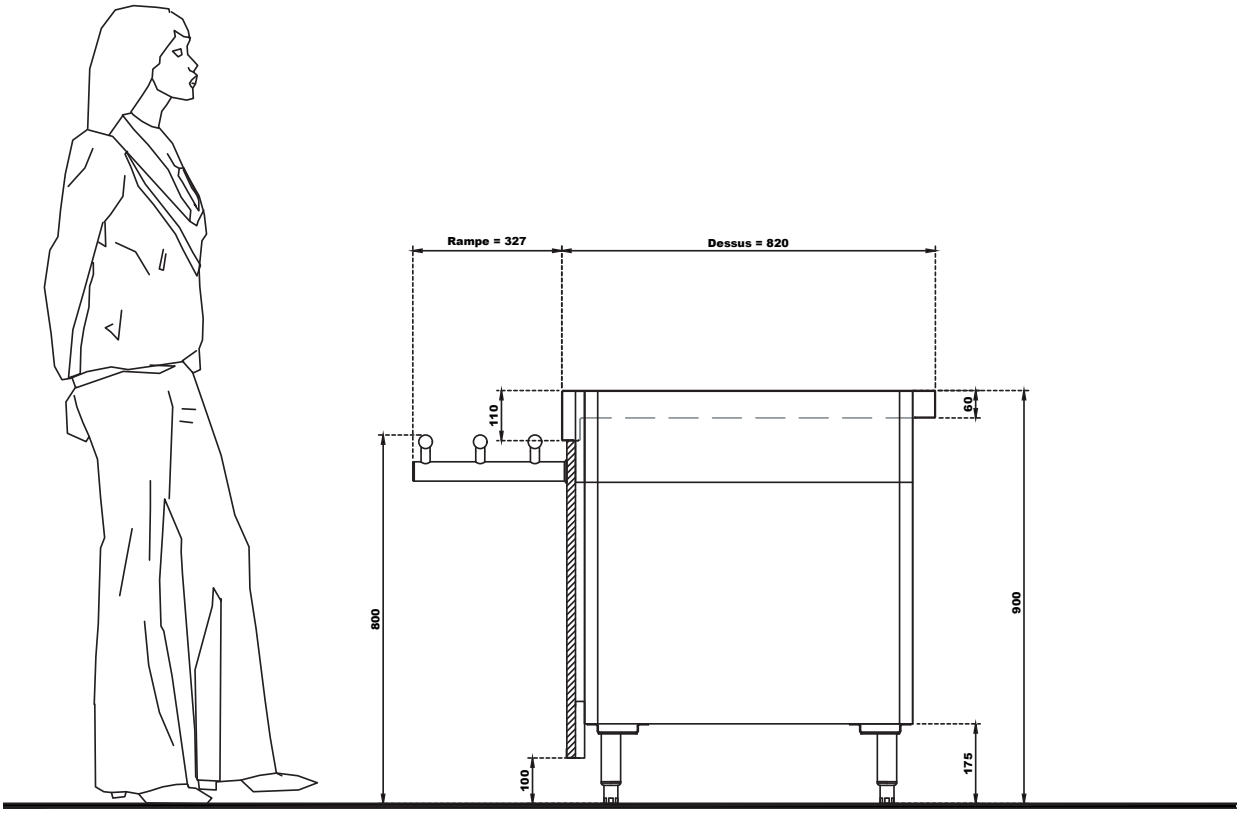
DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

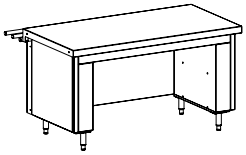
ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

FACADE
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 34 décors au choix

RAMPE A PLATEAUX
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

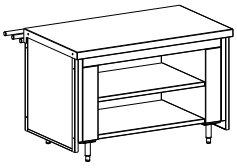
18/10 AISI 304

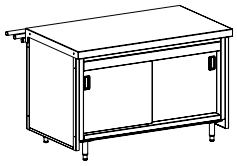




ÉLÉMENTS NEUTRES DESSOUS LIBRE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		**880 mm**	**1380 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**	**2280 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Dessous libre	Code	MAEN44020	MAEN44030	MAEN44040	MAEN44050	MAEN44060
	Prix HT*	**1 684 €**	**1 909 €**	**2 133 €**	**2 486 €**	**2 862 €**





ÉLÉMENTS NEUTRES AVEC 2 NIVEAUX DE STOCKAGE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		**880 mm**	**1380 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**	**2280 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Nombre de portes		2 p. battan.	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.
Dessous ouvert	Code	MAEN45020	MAEN45030	MAEN45040	MAEN45050	MAEN45060
	Prix HT*	**1 917 €**	**2 260 €**	**2 603 €**	**3 053 €**	**3 515 €**
Dessous fermé	Code	MAEN46020	MAEN46030	MAEN46040	MAEN46050	MAEN46060
	Prix HT*	**2 343 €**	**2 812 €**	**3 283 €**	**3 850 €**	**4 251 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

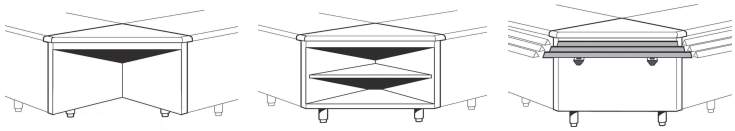
DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

FACADE
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 34 décors au choix

RAMPE A PLATEAUX
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

18 10 AISI 304

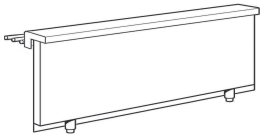


ÉLÉMENTS D'ANGLE

Capacité		90° côté service	45° côté service	90° côté public	45° côté public
Longueur		**820 mm**	**650 mm**	**820 mm**	**650 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Dessous libre	Code	MAEA47000	MAEA48000		
	Prix HT*	**983 €**	**885 €**		
Dessous ouvert avec 2 niveaux de stockage	Code	MAEA49000	MAEA50000		
	Prix HT*	**1 674 €**	**1 425 €**		
Dessous fermé avec façade et rampe à plateaux	Code			MAEA51000	MAEA52000
	Prix HT*			**1 495 €**	**1 348 €**

OPTIONS COMMUNES AUX ÉLÉMENTS NEUTRES

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément (1)	Code	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010	OEM011
	Prix HT	**152 €**	**152 €**	**152 €**	**152 €**	**228 €**
Prise 230 volts mono + terre IP55 (non protégée et non raccordée)	Code	PER010	PER010	PER010	PER010	PER010
	Prix HT	**30 €**	**30 €**	**30 €**	**30 €**	**30 €**
Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant	Code	OER010	OER010	OER010	OER010	OER010
	Prix HT	**320 €**	**320 €**	**320 €**	**320 €**	**320 €**



ÉLÉMENTS DE FAÇADE

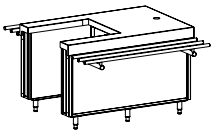
Longueur		550 mm	< 550 mm (2)	> 550 mm (3)
Largeur		215 mm	215 mm	215 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
	Code	MAEF41000	NAEF42000	NAEF43000
	Prix HT*	**786 €**	**1 257 €**	**1 426 €**
Option				
Bras de retour latéral	Code	PAE010	PAE010	PAE010
	Prix HT	**674 €**	**674 €**	**674 €**

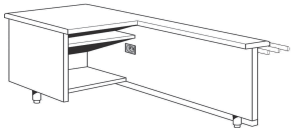
(1) 6 roulettes pour le modèle 6 GN - (2) L'unité - (3) Le Ml

** dont 6 € d'Eco-part*

EXIGENCE

ÉLÉMENTS CAISSE
RAMPES DE CIRCULATION





ÉLÉMENTS CAISSE

Longueur		665 mm	790mm	1380 mm	1580 mm	1595 mm
Largeur		820 mm	680 mm	820 mm	820 mm	1035 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Caisse avec bras latéral droit	Code			MAEC53030	MAEC53040	
	Prix HT*			**3 185 €**	**3 359 €**	
Caisse avec bras latéral gauche	Code			MAEC54030	MAEC54040	
	Prix HT*			**3 185 €**	**3 359 €**	
Caisse centrale	Code					MAEC55000
	Prix HT*					**4 877 €**
Sans bras latéral	Code	MAEC56000				
	Prix HT*	**2 287 €**				
Sans bras latéral - caissière face au public	Code		MAEC57000			
	Prix HT*		**2 287 €**			

RAMPES DE CIRCULATION

Désignation		
Rampe de circulation en tube rond - (le Ml)	Code	NARC59000
	Prix HT*	**513 €**
Rampe de circulation en tube carré - (le Ml)	Code	NARC58000
	Prix HT*	**260 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

CAISSE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- 1 étagère sous le dessus, un repose pieds, 1 tiroir avec serrure
- 2 prises de courant 230 V mono + terre (non protégées et non raccordées)
- 1 prise RJ45
- 1 trou Ø 60 mm avec obturateur PVC pour passage de câble

FACADE
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 34 décors au choix

RAMPE A PLATEAUX
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

RAMPE DE CIRCULATION
- Main courante et montants verticaux en tube carré de section 40 x 40 mm ou en tube rond Ø 42 mm en acier inox

18 10 AISI 304

OPTIONS COMMUNES AUX ÉLÉMENTS CAISSES

Désignation		
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM010
	Prix HT	**152 €**
Prise 230 volts mono + terre IP55 (non protégée et non raccordée)	Code	PER010
	Prix HT	**30 €**
Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant	Code	OER010
	Prix HT	**320 €**
Prise réseau informatique RJ45	Code	PER030
	Prix HT	**36 €**
Bras de retour latéral	Code	PAE010
	Prix HT	**674 €**
Portillon type" Western"	Code	PAA020
	Prix HT	**581 €**
Abattant de rampe à plateaux	Code	PAA030
	Prix HT	**893 €**
3 godets inox dans le bras de retour pour rappel couverts	Code	OAA020
	Prix HT	**97 €**
Décapsuleur en acier inoxydable avec boite de récup. amovible	Code	PAA040
	Prix HT	**81 €**

CUVE RÉFRIGÉRÉE

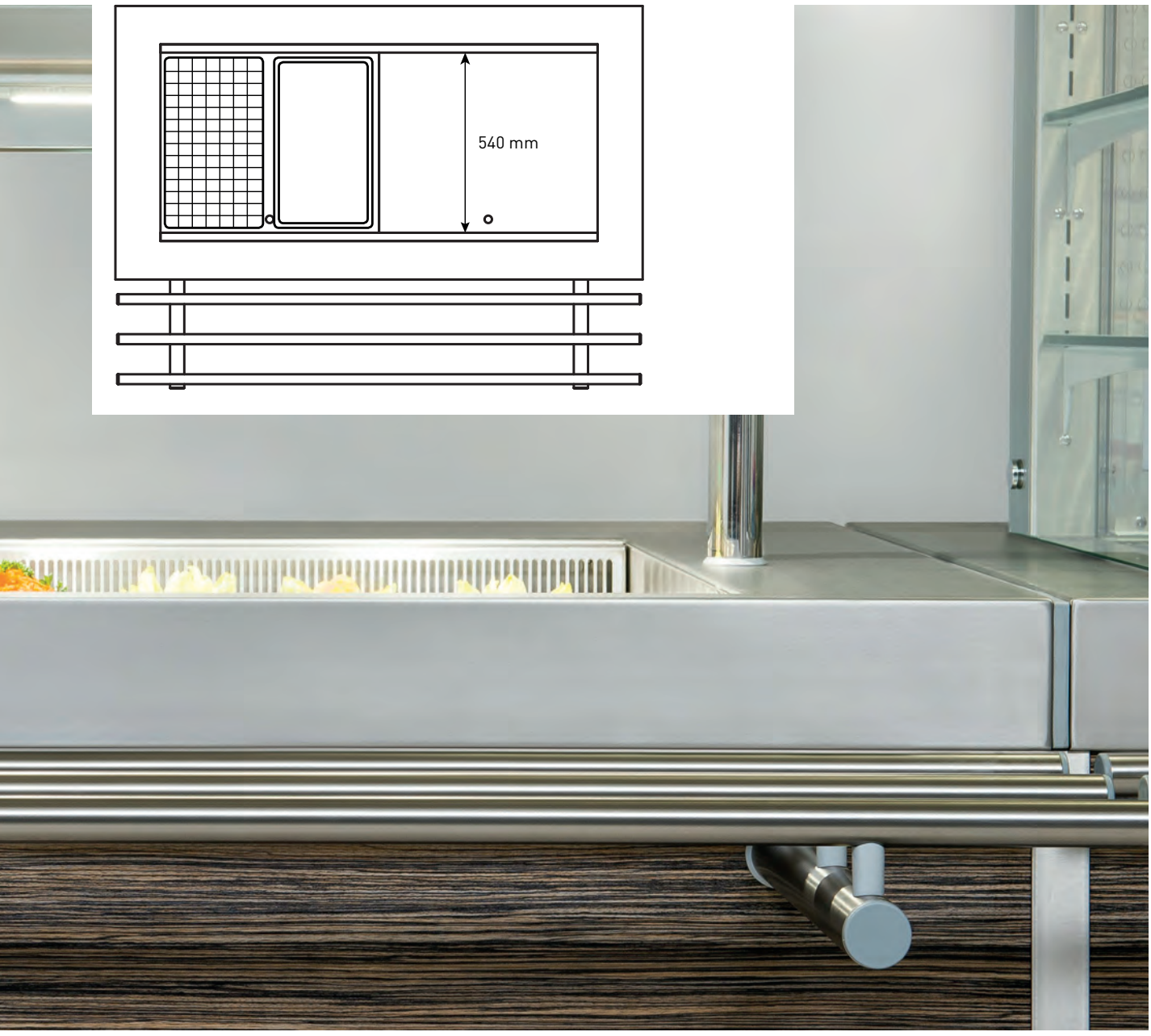
Un format intégral plus pratique pour un meilleur maintien en température

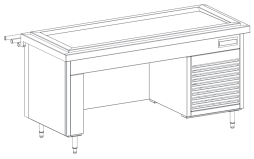
Chez Vauconsant, les cuves réfrigérées « froid statique » pour les buffets et les cuves « froid ventilé » sont au format gastronorme en longueur (2GN, 3GN, 4 GN, etc ...) mais « intégral » en largeur.

Ce format « intégral » très pratique permet de placer des grilles ou des bacs GN en fond de cuve.
Le maintien en température est alors optimal car l'air froid circule parfaitement dans la cuve et sur le dessus du bac.

Si vous préférez que vos bacs reposent sur les bords de la cuve, Vauconsant vous offre également la possibilité de choisir des cuves réfrigérées au format gastronorme en longueur et largeur.

Cuve au format GN «intégral»





ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE PENTÉE

LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		**930 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**	**2280 mm**	**2605 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
P. Frigo		272 W	272 W	272 W	272 W	396 W	396 W
P. Eléctrique		300 W	300 W	300 W	300 W	400 W	400 W
	Code	MBCS00020	MBCS00030	MBCS00040	MBCS00050	MBCS00060	MBCS00070
	Prix HT*	**4 153 €**	**4 848 €**	**4 963 €**	**5 207 €**	**5 866 €**	**6 344 €**
Options							
Un plancher ou une étagère	Code		OEG010	OEG011	OEG012	OEG013	OEG014
	Prix HT		**175 €**	**199 €**	**241 €**	**282 €**	**321 €**
Groupe froid à 90° (aération dans le côté du local technique) - l'unité	Code	OEG020	OEG020	OEG020	OEG020	OEG020	OEG020
	Prix HT	**199 €**	**199 €**	**199 €**	**199 €**	**199 €**	**199 €**
Elément adossé (groupe à 90° et accès au local technique) (1)	Code	PEG010	PEG010	PEG010	PEG010	PEG010	PEG010
	Prix HT	**347 €**	**347 €**	**347 €**	**347 €**	**347 €**	**347 €**
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG02	OFG02	OFG02	OFG02	OFG03	OFG03
	Prix HT	**-474 €**	**-474 €**	**-474 €**	**-474 €**	**-502 €**	**-502 €**

(1) Finition stratifié identique à la façade.

** dont 6 € d'Eco-part*

DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 5 niveaux de glissières
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté service pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)

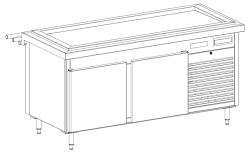
CUVE
- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection par fusibles
- Passage des fluides frigorifiques, électriques et vidange à droite, côté service

FACADE
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 34 décors au choix

RAMPE A PLATEAUX
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

ACCESSOIRES
Les accessoires (bacs GN, grilles des éléments réfrigérés, etc ...) sont en option

conforme afnor AC D40-004 — -20% consommation d'énergie pour les modèles réfrigérés — 60 dBa en moyenne — 18/10 AISI 304



ÉLÉMENTS SUR RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE PENTÉE
LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**	**2280 mm**	**2605 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Nb portillon		1 GN 2/1	1 GN 2/1	2 GN 2/1	2 GN 2/1	3 GN 2/1
P. Frigo		396 W	396 W	665 W	665 W	800 W
P. Eléctrique		400 W	400 W	550 W	550 W	700 W
	Code	MBCS01030	MBCS01040	MBCS01050	MBCS01060	MBCS01070
	Prix HT*	**6 504 €**	**6 646 €**	**7 657 €**	**8 856 €**	**9 645 €**
Options						
Grille GN 2/1 acier inoxydable - l'unité	Code	09-0550	09-0550	09-0550	09-0550	09-0550
	Prix HT	**37 €**	**37 €**	**37 €**	**37 €**	**37 €**
Fermeture à clé des portillons réserve - le portillon	Code	PEG020	PEG020	PEG020	PEG020	PEG020
	Prix HT	**78 €**	**78 €**	**78 €**	**78 €**	**78 €**
Deux tiroirs à la place d'un portillon (bac inox fourni)	Code	OAR010	OAR010	OAR010	OAR010	OAR010
	Prix HT	**664 €**	**664 €**	**664 €**	**664 €**	**664 €**
Double régulation (une pour la cuve et une pour la réserve)	Code	OAR020	OAR020	OAR020	OAR020	OAR020
	Prix HT	**845 €**	**845 €**	**845 €**	**845 €**	**845 €**
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG04	OFG04	OFG05	OFG06	OFG06
	Prix HT	-516 €	-516 €	-648 €	-721 €	-721 €

** dont 6 € d'Eco-part*

OPTIONS COMMUNES AUX ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE ET RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Cuve profondeur 90 mm (élément boissons)	Code	OAC010	OAC010	OAC010	OAC010	OAC010	OAC010
	Prix HT	463 €	463 €	463 €	463 €	463 €	463 €
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020
	Prix HT	202 €	202 €	202 €	202 €	202 €	202 €
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément (3)	Code	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010	OEM011	OEM011
	Prix HT	152 €	152 €	152 €	152 €	228 €	228 €
Groupe Full-out sur coulisses (extraction complète côté façade)	Code	OEG030	OEG030	OEG030	OEG030	OEG030	OEG030
	Prix HT	687 €	687 €	687 €	687 €	687 €	687 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
	Prix HT	133 €	133 €	133 €	133 €	133 €	133 €
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L) - 600 W	Code	OFD020	OFD020	OFD020	OFD020	OFD020	OFD020
	Prix HT	173 €	173 €	173 €	173 €	173 €	173 €
Perche d'alim. élect. - tube inox Ø 42 mm x h 2000 mm - l'unité (1)	Code	PER020	PER020	PER020	PER020	PER020	PER020
	Prix HT	131 €	131 €	131 €	131 €	131 €	131 €
Avec groupe tropicalisé (2)	Code	OFG21	OFG21	OFG21	OFG21	OFG21	OFG21
	Prix HT	378 €	378 €	378 €	378 €	378 €	378 €

(1) Manchon de liaison avec pare haleine fourni

(2) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.

(3) 6 roulettes pour les modèles 6 et 7 GN

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne,
le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire

DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 5 niveaux de glissières
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté service pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)

CUVE
- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection par fusibles
- Passage des fluides frigorifiques, électriques et vidange à droite, côté service

FACADE
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 34 décors au choix

RAMPE A PLATEAUX
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

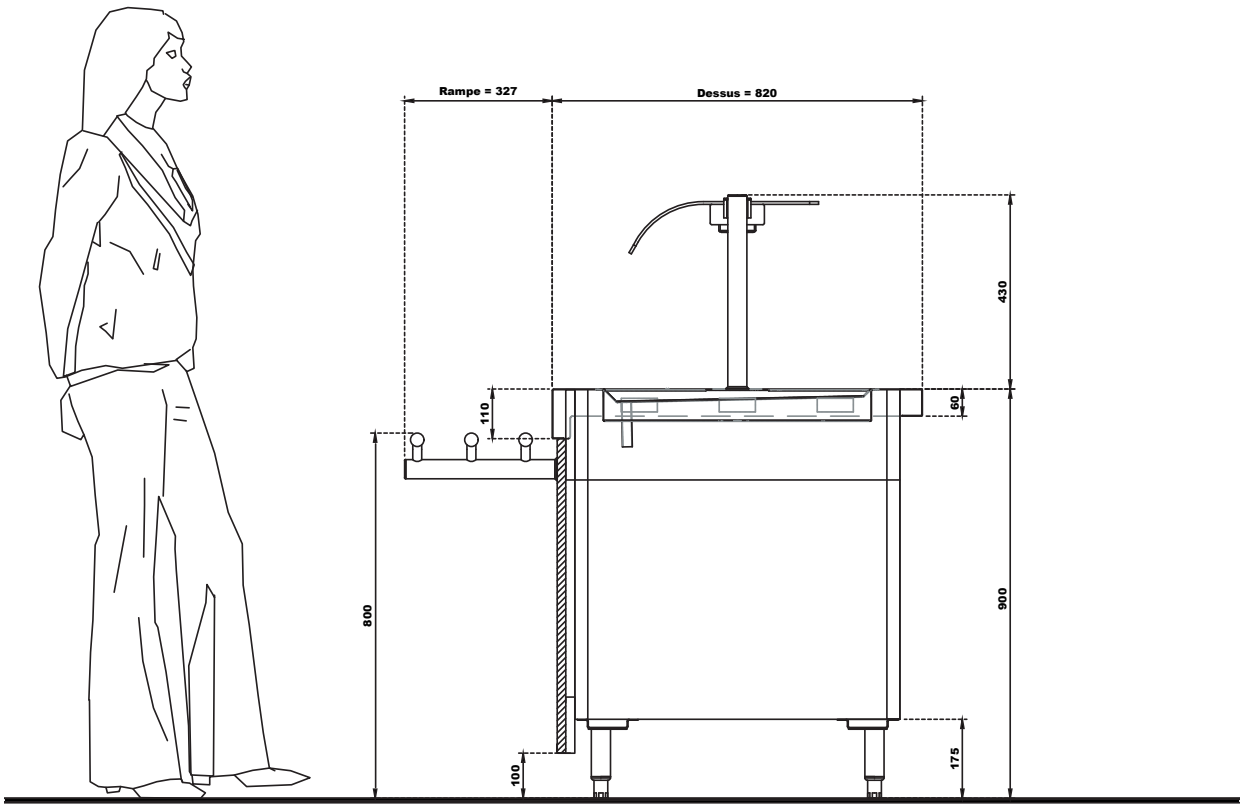
ACCESSOIRES
Les accessoires (bacs GN, grilles des éléments réfrigérés, etc ...) sont en option

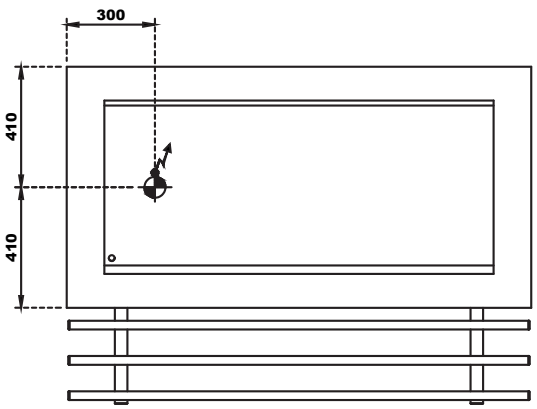
conforme afnor AC D40-004

-20% consommation d'énergie pour les meubles réfrigérés

60 dBa en moyenne

18/10 AISI 304



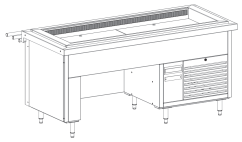


Vidange tube plastique Ø 16 mm
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonée

Arrivée électrique de la vitrine (Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre 1,50 m de câble en attente au sol

EXIGENCE

ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS CUVE "FROID VENTILÉ" POUR BAC GN-100 MM



ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE
LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		**930 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**	**2280 mm**	**2605 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
P. Frigo		800 W	1185 W	1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
P. Eléctrique		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W	2800 W	3200 W
	Code	MBCV00020	MBCV00030	MBCV00040	MBCV00050	MBCV00060	MBCV00070
	Prix HT*	**6 779 €**	**7 472 €**	**8 193 €**	**8 954 €**	**9 716 €**	**10 477 €**
Options							
Un plancher ou une étagère	Code		OEG010	OEG010	OEG012	OEG013	OEG014
	Prix HT		**175 €**	**175 €**	**241 €**	**282 €**	**321 €**
Cuve gastronorme	Code	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042
	Prix HT	**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**
Groupe froid à 90° (aération dans le côté du local technique) - l'unité	Code	OEG020	OEG020	OEG020	OEG020	OEG020	OEG020
	Prix HT	**199 €**	**199 €**	**199 €**	**199 €**	**199 €**	**199 €**
Elément adossé (groupe à 90° et accès au local technique) (1)	Code	PEG010	PEG010	PEG010	PEG010	PEG010	PEG010
	Prix HT	**347 €**	**347 €**	**347 €**	**347 €**	**347 €**	**347 €**
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG06	OFG08	OFG08	OFG11	OFG12	OFG12
	Prix HT	**-721 €**	**-916 €**	**-916 €**	**-1 135 €**	**-1 230 €**	**-1 230 €**

(1) Finition stratifié identique à la façade

** dont 6 € d'Eco-part*

DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation séparée de la cuve et de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)

CUVE
- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection par fusibles
- Passage des fluides frigorifiques, électriques et vidange à droite, côté service

FACADE
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 34 décors au choix

RAMPE A PLATEAUX
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

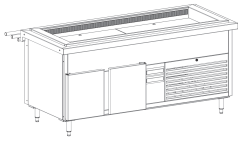
ACCESSOIRES
Les accessoires (bacs GN, grilles des éléments réfrigérés, etc ...) sont en option

conforme afnor AC D40-004

-20% consommation d'énergie pour les modèles réfrigérés

60 dBa en moyenne

18/10 AISI 304



ÉLÉMENTS SUR RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE

LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**	**2280 mm**	**2605 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Nombre de portillons		1 GN 1/1	1 GN 2/1	2 GN 1/1	2 GN 2/1	2 GN 2/1+ 1 GN 1/1
P. Frigo		1440 W	1440 W	2126 W	2126 W	2780 W
P. Eléctrique		2300 W	2650 W	3400 W	4000 W	2000 W
	Code	MBCV01030	MBCV01040	MBCV01050	MBCV01060	MBCV01070
	Prix HT*	**9 488 €**	**10 192 €**	**11 675 €**	**14 432 €**	**15 194 €**
Options						
Cuve gastronorme	Code	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042
	Prix HT	**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**
Grille GN 2/1 acier inoxydable - l'unité	Code	09-0550	09-0550	09-0550	09-0550	09-0550
	Prix HT	**37 €**	**37 €**	**37 €**	**37 €**	**37 €**
Grille GN 1/1 acier inoxydable - l'unité	Code	09-0555	09-0555	09-0555	09-0555	09-0555
	Prix HT	**19 €**	**19 €**	**19 €**	**19 €**	**19 €**
Fermeture à clé des portillons réserve - le portillon	Code	PEG020	PEG020	PEG020	PEG020	PEG020
	Prix HT	**78 €**	**78 €**	**78 €**	**78 €**	**78 €**
Deux tiroirs à la place d'un portillon (bac inox fourni)	Code	OAR010	OAR010	OAR010	OAR010	OAR010
	Prix HT	**664 €**	**664 €**	**664 €**	**664 €**	**664 €**
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG11	OFG11	OFG12	OFG13	OFG13
	Prix HT	**-1 135 €**	**-1 135 €**	**-1 230 €**	**-1 275 €**	**-1 275 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

EXIGENCE

ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS CUVE "FROID VENTILÉ" POUR BAC GN-100 MM

OPTIONS COMMUNES AUX ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE ET RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Lampe germicide UVC dans la cuve	Code	OEH032	OEH033	OEH034	OEH035	OEH036	OEH037
	Prix HT	186 €	186 €	186 €	211 €	373 €	373 €
Réhausse perfo. pour présentation affleurante (par GN 1/1) - l'unité	Code	OAC020	OAC020	OAC020	OAC020	OAC020	OAC020
	Prix HT	173 €	173 €	173 €	173 €	173 €	173 €
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément (2)	Code	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010	OEM011	OEM011
	Prix HT	152 €	152 €	152 €	152 €	228 €	228 €
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020
	Prix HT	202 €	202 €	202 €	202 €	202 €	202 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
	Prix HT	133 €	133 €	133 €	133 €	133 €	133 €
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 1200 W (3)	Code	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030
	Prix HT	284 €	284 €	284 €	284 €	284 €	284 €
Groupe Full-out sur coulisses (extraction complète côté façade)	Code	OEG030	OEG030	OEG030	OEG030	OEG030	OEG030
	Prix HT	687 €	687 €	687 €	687 €	687 €	687 €
Avec groupe tropicalisé (1)	Code	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22
	Prix HT	769 €	769 €	769 €	769 €	769 €	769 €
Perche d'alim. élect. - tube inox Ø 42 mm x h 2000 mm - l'unité (1)	Code	PER020	PER020	PER020	PER020	PER020	PER020
	Prix HT	131 €	131 €	131 €	131 €	131 €	131 €

(1) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max. Entraine obligatoirement une façade à 45 mm du sol.

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne,
le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire

DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation séparée de la cuve et de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)

CUVE
- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection par fusibles
- Passage des fluides frigorifiques, électriques et vidange à droite, côté service

FACADE
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 34 décors au choix

RAMPE A PLATEAUX
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

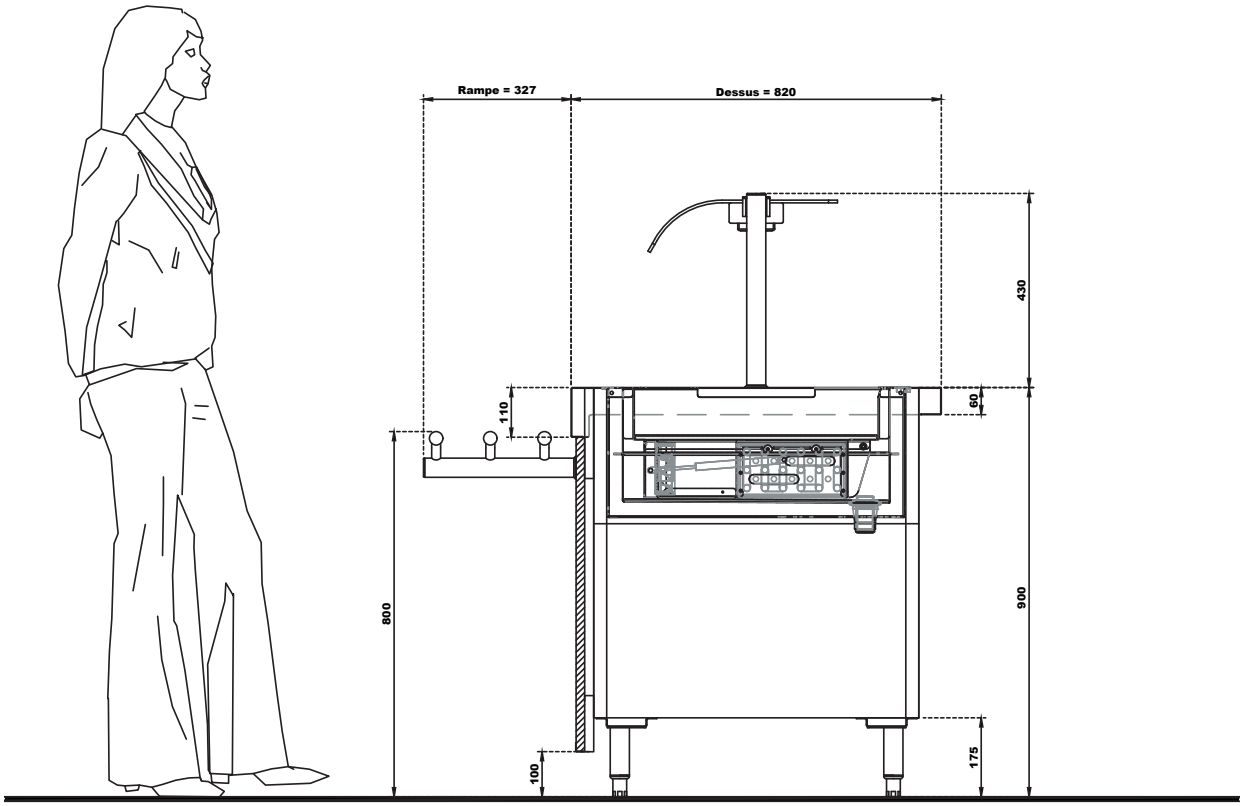
ACCESSOIRES
Les accessoires (bacs GN, grilles des éléments réfrigérés, etc ...) sont en option

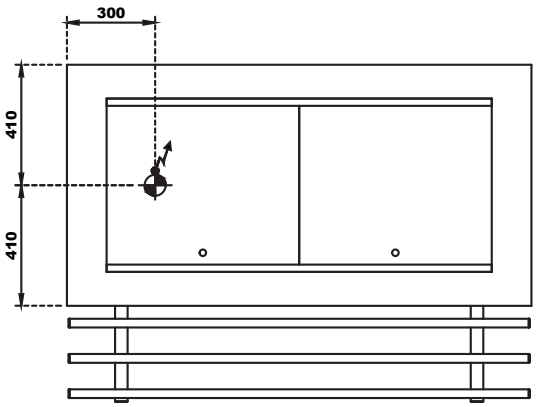
conforme afnor AC D40-004

-20% consommation d'énergie pour les meubles réfrigérés

60 dBa en moyenne

18/10 AISI 304

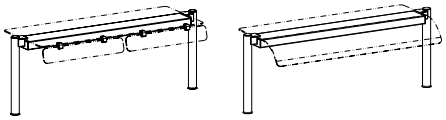




Vidange tube plastique Ø 16 mm
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonée

Arrivée électrique de la vitrine (Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre 1,50 m de câble en attente au sol

EXIGENCE | PARE HALEINE À 1 ET 2 NIVEAUX



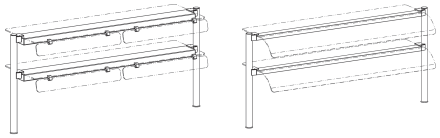
PARE HALEINE À 1 NIVEAU

Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN	7 GN
Longueur		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**	**2440 mm**
Largeur - Pare haleine droit		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Largeur - Pare haleine galbé		420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Hauteur		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
P. Eléctrique		16 W	24 W	32 W	40 W	48 W	56 W
Sans éclairage Pare haleine droit	Tube rond	MKDR01020	MKDR01030	MKDR01040	MKDR01050	MKDR01060	MKDR01070
	Tube carré	MKDC01020	MKDC01030	MKDC01040	MKDC01050	MKDC01060	MKDC01070
	Prix HT*	**472 €**	**513 €**	**543 €**	**746 €**	**807 €**	**858 €**
Sans éclairage Pare haleine galbé	Tube rond	MKGR01020	MKGR01030	MKGR01040	MKGR01050	MKGR01060	MKGR01070
	Tube carré	MKGC01020	MKGC01030	MKGC01040	MKGC01050	MKGC01060	MKGC01070
	Prix HT*	**550 €**	**604 €**	**645 €**	**985 €**	**1 071 €**	**1 127 €**
Eclairage LED (1 spot LED par GN) Pare haleine droit	Tube rond	MKDR01221	MKDR01231	MKDR01241	MKDR01251	MKDR01261	MKDR01271
	Tube carré	MKDC01221	MKDC01231	MKDC01241	MKDC01251	MKDC01261	MKDC01271
	Prix HT*	**993 €**	**1 133 €**	**1 200 €**	**1 284 €**	**1 514 €**	**1 575 €**
Eclairage LED (1 spot LED par GN) Pare haleine galbé	Tube rond	MKGR01221	MKGR01231	MKGR01241	MKGR01251	MKGR01261	MKGR01271
	Tube carré	MKGC01221	MKGC01231	MKGC01241	MKGC01251	MKGC01261	MKGC01271
	Prix HT*	**1 192 €**	**1 296 €**	**1 390 €**	**1 497 €**	**1 706 €**	**1 756 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

PARE HALEINE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pare haleine droit ou galbé simple face composé d'une poutre de section 120x45mm et de 2 montants de section Ø 42 mm ou 40x40mm
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm à angles arrondis et chanfreinés
- Eclairage LED étanche (1 spot LED par GN) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent

18 10 AISI 304



PARE HALEINE À 2 NIVEAUX

Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN	7 GN
Longueur		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**	**2440 mm**
Largeur - Pare haleine droit		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Largeur - Pare haleine galbé		420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Hauteur		680 mm	680 mm	680 mm	680 mm	680 mm	680 mm
P. Eléctrique		32 W	48 W	64 W	80 W	96 W	112 W
Sans éclairage Pare haleine droit	Tube rond	MKDR03020	MKDR03030	MKDR03040	MKDR03050	MKDR03060	MKDR03070
	Tube carré	MKDC03020	MKDC03030	MKDC03040	MKDC03050	MKDC03060	MKDC03070
	Prix HT*	**1 212 €**	**1 482 €**	**1 609 €**	**1 733 €**	**1 839 €**	**1 909 €**
Sans éclairage Pare haleine galbé	Tube rond	MKGR03020	MKGR03030	MKGR03040	MKGR03050	MKGR03060	MKGR03070
	Tube carré	MKGC03020	MKGC03030	MKGC03040	MKGC03050	MKGC03060	MKGC03070
	Prix HT*	**1 571 €**	**1 809 €**	**1 991 €**	**2 163 €**	**2 196 €**	**2 273 €**
Eclairage LED (1 spot LED par GN) Pare haleine droit	Tube rond	MKDR03221	MKDR03231	MKDR03241	MKDR03251	MKDR03261	MKDR03271
	Tube carré	MKDC03221	MKDC03231	MKDC03241	MKDC03251	MKDC03261	MKDC03271
	Prix HT*	**1 637 €**	**1 908 €**	**2 036 €**	**2 160 €**	**2 636 €**	**2 707 €**
Eclairage LED (1 spot LED par GN) Pare haleine galbé	Tube rond	MKGR03221	MKGR03231	MKGR03241	MKGR03251	MKGR03261	MKGR03271
	Tube carré	MKGC03221	MKGC03231	MKGC03241	MKGC03251	MKGC03261	MKGC03271
	Prix HT*	**1 998 €**	**2 236 €**	**2 418 €**	**2 623 €**	**2 961 €**	**3 070 €**

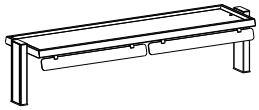
OPTIONS COMMUNES À TOUS LES TYPES DE PARE-HALEINE

Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN	7 GN
Montants verticaux en finition poli miroir - par pare haleine	Code	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010
	Prix HT	**155 €**	**155 €**	**155 €**	**155 €**	**155 €**	**155 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

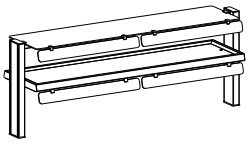
EXIGENCE

PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS
VITRINES NEUTRES DE PRÉSENTATION À POSER



PRÉSENTOIRS SANS ÉCLAIRAGE - 1 NIVEAU RÉFRIGÉRÉ

Capacité		3 GN	4 GN	5 GN	6 GN	7 GN
Longueur		**1130 mm**	**1430 mm**	**1780 mm**	**2130 mm**	**2430 mm**
Largeur		450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm
Hauteur		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
P. Frigo		200 W	200 W	200 W	300 W	300 W
Pare haleine droit	Code	MKDC11030	MKDC11040	MKDC11050	MKDC11060	MKDC11070
	Prix HT*	**2 999 €**	**3 114 €**	**3 291 €**	**3 623 €**	**3 687 €**
Option						
Eclairage par 2 spots LED (équiv. 50 W) sur chaque montant	Code	PEV010	PEV010	PEV010	PEV010	PEV010
	Prix HT	**416 €**	**416 €**	**416 €**	**416 €**	**416 €**



PRÉSENTOIRS - 1 NIVEAU RÉFRIGÉRÉ ET 1 NIVEAU NEUTRE

Capacité		3 GN	4 GN	5 GN	6 GN	7 GN
Longueur		**1130 mm**	**1430 mm**	**1780 mm**	**2130 mm**	**2430 mm**
Largeur		450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm
Hauteur		680 mm	680 mm	680 mm	680 mm	680 mm
P. Frigo		200 W	200 W	200 W	300 W	300 W
P. Eléctrique		224 W	232 W	240 W	348 W	356 W
Sans éclairage	Code	MKDC13030	MKDC13040	MKDC13050	MKDC13060	MKDC13070
Pare haleine droit	**Prix HT***	**3 561 €**	**3 696 €**	**3 822 €**	**4 298 €**	**4 417 €**
Eclairage LED situé sous le niveau neutre - Pare haleine droit	Code	MKDC13530	MKDC13540	MKDC13550	MKDC13560	MKDC13570
	Prix HT*	**3 833 €**	**4 035 €**	**4 162 €**	**4 809 €**	**4 929 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ À 1 NIVEAU
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Montants en tôle pliée
- Etagère réfrigérée avec pare-haleine droit en verre trempé de 6 mm à angles arrondis et chanfreinés

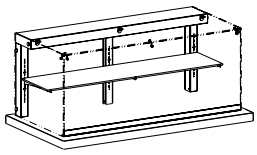
PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ À 1 NIVEAU ET 1 NIVEAU NEUTRE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Montants en tôle pliée
- Niveau réfrigéré avec pare-haleine droit en verre trempé de 6 mm à angles arrondis et chanfreinés
- Niveau neutre avec pare haleine droit en verre trempé de 6 mm à angles arrondis et chanfreinés
- Eclairage LED étanche (1 spot LED par GN) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent

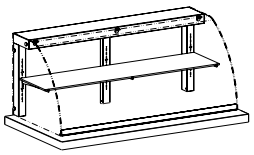
VITRINE NEUTRE DE PRÉSENTATION
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Fermée côté public par une glace de 6 mm
- Ouverte côté service
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent

18 10 AISI 304

OPTIONS COMMUNES AUX PARE-HALEINE RÉFRIGÉRÉS

Capacité		3 GN	4 GN	5 GN	6 GN	7 GN
Montants verticaux en finition poli miroir - par pare haleine	Code	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010
	Prix HT	**155 €**	**155 €**	**155 €**	**155 €**	**155 €**
Groupe froid pour pare haleine réfrigéré	Code	OMG010	OMG010	OMG010	OMG020	OMG020
	Prix HT	**842 €**	**842 €**	**842 €**	**1 291 €**	**1 291 €**





VITRINES NEUTRES DE PRÉSENTATION À POSER

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		**820 mm**	**1150 mm**	**1475 mm**	**1800 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
P. Eléctrique		16 W	24 W	32 W	40 W
Éclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)	Galbé	MAVN00020	MAVN00030	MAVN00040	MAVN00050
	Cubique	MAVN00120	MAVN00130	MAVN00140	MAVN00150
	Prix HT*	**1 995 €**	**2 132 €**	**2 218 €**	**2 348 €**

OPTIONS

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Portes coulissantes côté service pour vitrine	Code	OAS012	OAS013	OAS014	OAS015
	Prix HT	**646 €**	**646 €**	**750 €**	**750 €**
Etagère supplémentaire pour vitrine - l'unité (1)	Code	OAS032	OAS033	OAS034	OAS035
	Prix HT	**346 €**	**346 €**	**433 €**	**433 €**
Etagère en verre inclinée avec butée en pléxiglas - l'unité (1)	Code	OAS022	OAS023	OAS024	OAS025
	Prix HT	**207 €**	**207 €**	**250 €**	**250 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

(1) sur vitrine cubique uniquement

PLUS DESIGN
NICHES EN BOIS ENCASTRÉES
À CHAQUE EXTRÉMITÉ

PLUS PERSONNALISABLE
NICHE D'ANGLE OU
RAMPE EN BOIS AVEC NICHE INTÉGRÉE
ÉCLAIRAGE LED DES NICHES
EN OPTION

PLUS TENDANCE
SUPPORT POUR HERBES AROMATIQUES
INTÉGRÉ À LA NICHE D'ANGLE

NOUVEAUX BUFFETS RÉFRIGÉRÉS ENCORE PLUS DESIGN, PLUS TENDANCE

DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés

ELEMENT
- Structure menuisée
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- Niche à assiettes en bois à chaque extrémité

CUVE
- Cuve isolée ou réfrigérée non pentée de 90 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection par fusibles

FACADE
- Façade à 100 mm du sol (à 45 mm avec un groupe tropicalisé) en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 34 décors au choix

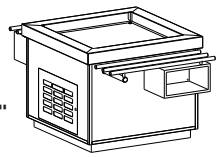
RAMPE A PLATEAUX
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

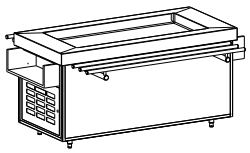
conforme afnor AC D40-004

-20% consommation d'énergie pour les modèles réfrigérés

60 dBa en moyenne

18/10 AISI 304





BUFFETS AVEC CUVE ISOLÉE NON PENTÉE
BUFFETS AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE NON PENTÉE "FROID STATIQUE"
PROFONDEUR 90 MM LIVRÉ AVEC GROUPE FROID

Capacité		Carré - 4 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		**1100 mm**	**1750 mm**	**2100 mm**	**2450 mm**	**2770 mm**
Largeur		1100 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
P. Frigo		272 W	272 W	272 W	396 W	396 W
P. Eléctrique		300 W	300 W	300 W	400 W	400 W
Cuve isolée	Code	MBBN01001	MBBN00041	MBBN00051	MBBN00061	MBBN00071
	Prix HT*	**5 161 €**	**5 332 €**	**5 824 €**	**6 319 €**	**6 724 €**
Cuve réfrigérée "froid statique"	Code	MBBF01001	MBBF00041	MBBF00051	MBBF00061	MBBF00071
	Prix HT*	**5 978 €**	**6 149 €**	**6 642 €**	**7 163 €**	**7 568 €**
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG02	OFG02	OFG02	OFG03	OFG03
	Prix HT	**-474 €**	**-474 €**	**-474 €**	**-502 €**	**-502 €**
Options						
Cuve gastronorme	Code	OAC041	OAC041	OAC041	OAC041	OAC041
	Prix HT	**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

OPTIONS DES BUFFETS "FROID STATIQUE"

Capacité		Carré - 4 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L) - 600 W	Code	OFD020	OFD020	OFD020	OFD020	OFD020
	Prix HT	**173 €**	**173 €**	**173 €**	**173 €**	**173 €**
Réhausse de cuve GN 1/1 non perforée en inox (1)	Code	PAC010	PAC010	PAC010	PAC010	PAC010
	Prix HT	**112 €**	**112 €**	**112 €**	**112 €**	**112 €**
Réhausse de cuve GN 2/1 non perforée en inox (1)	Code	PAC020	PAC020	PAC020	PAC020	PAC020
	Prix HT	**186 €**	**186 €**	**186 €**	**186 €**	**186 €**
Avec groupe tropicalisé (2)	Code	OFG21	OFG21	OFG21	OFG21	OFG21
	Prix HT	**378 €**	**378 €**	**378 €**	**378 €**	**378 €**

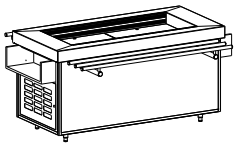
(1) Hauteur à définir à la commande. Uniquement disponible pour les cuves réfrigérées.
(2) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.

NEW

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire

EXIGENCE

BUFFET RÉFRIGÉRÉ "FROID VENTILÉ" POUR BAC GN-100 MM



BUFFETS AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE "FROID VENTILÉ"
LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		**1750 mm**	**2100 mm**	**2450 mm**	**2770 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
P. Frigo		1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
P. Eléctrique		1800 W	2350 W	2800 W	3200 W
	Code	MBBF06040	MBBF06050	MBBF06060	MBBF06070
	Prix HT*	**8 732 €**	**10 272 €**	**10 809 €**	**11 098 €**
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG08	OFG11	OFG12	OFG13
	Prix HT	-916 €	-1 135 €	-1 230 €	-1 275 €
Options					
Cuve gastronorme	Code	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042
	Prix HT	**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**
Lampe germicide UVC dans la cuve	Code	OEH034	OEH035	OEH036	OEH036
	Prix HT	**186 €**	**211 €**	**373 €**	**373 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

OPTIONS DES BUFFETS "FROID VENTILÉ"

Désignation		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Réhausse perfo. pour présentation affleurante (par GN 1/1) - l'unité	Code	OAC020	OAC020	OAC020	OAC020
	Prix HT	**173 €**	**173 €**	**173 €**	**173 €**
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 1200 W	Code	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030
	Prix HT	**284 €**	**284 €**	**284 €**	**284 €**
Avec groupe tropicalisé (1)	Code	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22
	Prix HT	**769 €**	**769 €**	**769 €**	**769 €**

(1) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max. Entraine obligatoirement une façade à 45 mm du sol.

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne,
le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire

DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés

ELEMENT
- Structure menuisée
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- Niche à assiettes en bois à chaque extrémité

CUVE
- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection par fusibles

FACADE
- Façade à 100 mm du sol (à 45 mm avec un groupe tropicalisé) en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 34 décors au choix

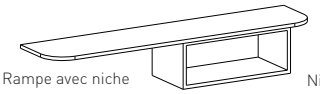
RAMPE A PLATEAUX
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm, à 800 mm du sol sur le périmètre du buffet ; sur consoles avec fixation invisible sur la façade

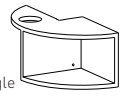
conforme afnor AC D40-004

-20% consommation d'énergie pour les modèles réfrigérés

60 dBa en moyenne

18/10 AISI 304


Rampe avec niche


Niche d'angle

OPTIONS COMMUNES

Capacité		Carré - 4 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
4 roulettes pivot. inox Ø 80 mm dont 2 à freins - par élément (1)	Code	OEM010	OEM050	OEM050	OEM050	OEM050
	Prix HT	152 €	142 €	142 €	142 €	142 €
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020
	Prix HT	202 €	202 €	202 €	202 €	202 €
Perche d'alim. électr. - tube inox Ø 42 mm x h2000mm, l'unité (2)	Code	PER020	PER020	PER020	PER020	PER020
	Prix HT	131 €	131 €	131 €	131 €	131 €
Groupe Full-out sur coulisses (extraction complète côté façade)	Code	OEG030	OEG030	OEG030	OEG030	OEG030
	Prix HT	687 €	687 €	687 €	687 €	687 €
Bac de récup. des eaux de dégivrage ou de lit de glace (3)	Code	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
	Prix HT	133 €	133 €	133 €	133 €	133 €
Rampes en bois (2 inserts) avec niche à la place des rampes inox	Code	PDR200	PDR200	PDR200	PDR210	PDR210
	Prix HT	-240 €	-240 €	-240 €	-310 €	-310 €
Niche d'angle avec une découpe - l'unité (4)	Code	PEG060	PEG060	PEG060	PEG060	PEG060
	Prix HT	587 €	587 €	587 €	587 €	587 €
Eclairage LED de la niche à assiettes - l'unité	Code	PEG070	PEG070	PEG070	PEG070	PEG070
	Prix HT	213 €	213 €	213 €	213 €	213 €

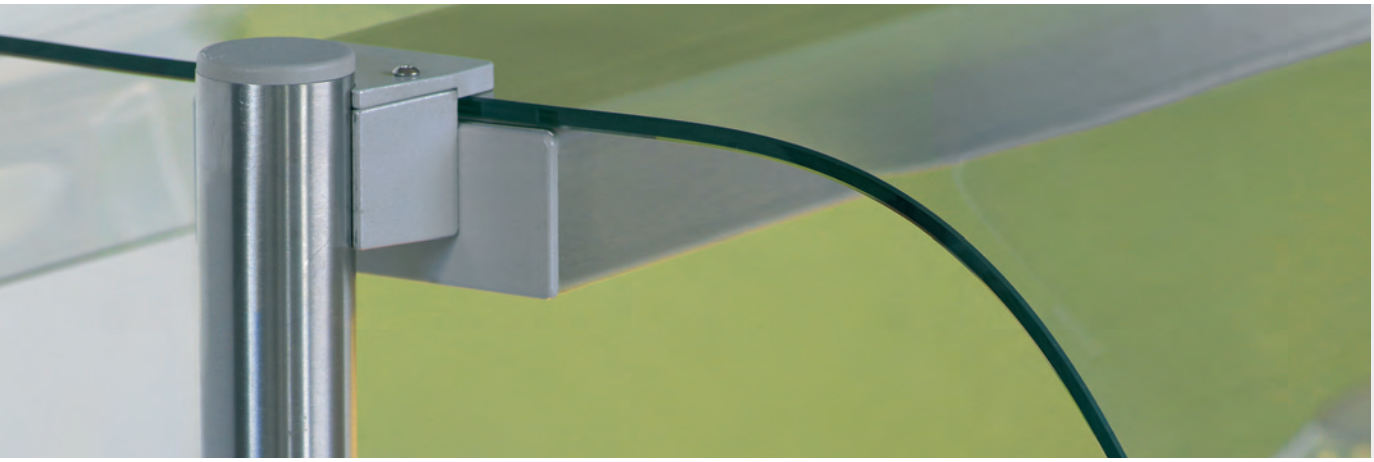
(1) 6 roulettes pour les modèles 6 et 7 GN

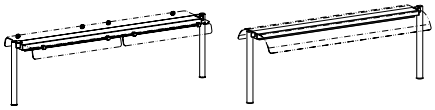
(2) Manchon de liaison avec pare haleine fourni

(3) GN 1/1-100 - contenance : 9,5 L

(4) Découpe pour distributeur d'herbes aromatiques ou de rappel de couverts

NEW





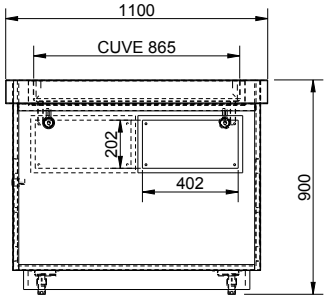
PARE HALEINE À 1 NIVEAU
ECLAIRAGE LED (1 SPOT LED PAR GN)

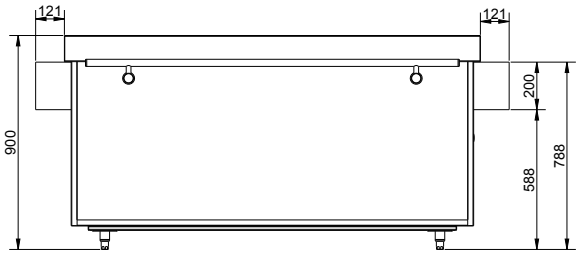
Capacité		4 GN	5 GN	6 GN	7 GN
Longueur		**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**	**2440 mm**
Largeur - Pare haleine droit		470 mm	470 mm	470 mm	470 mm
Largeur - Pare haleine galbé		570 mm	570 mm	570 mm	570 mm
Hauteur		530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
P. Eléctrique		32 W	40 W	48 W	56 W
Pare haleine droit	Tube rond	MKDR05241	MKDR05251	MKDR05261	MKDR05271
	Tube carré	MKDC05241	MKDC05251	MKDC05261	MKDC05271
	Prix HT*	**1 471 €**	**1 643 €**	**1 950 €**	**2 062 €**
Pare haleine galbé	Tube rond	MKGR05241	MKGR05251	MKGR05261	MKGR05271
	Tube carré	MKGC05241	MKGC05251	MKGC05261	MKGC05271
	Prix HT*	**1 775 €**	**1 988 €**	**2 412 €**	**2 573 €**
Option					
Montants verticaux en finition poli miroir (par pare haleine)	Code	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010
	Prix HT	**155 €**	**155 €**	**155 €**	**155 €**

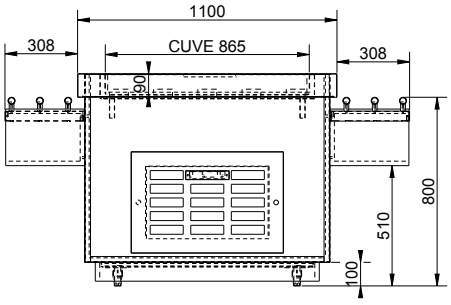
** dont 6 € d'Eco-part*

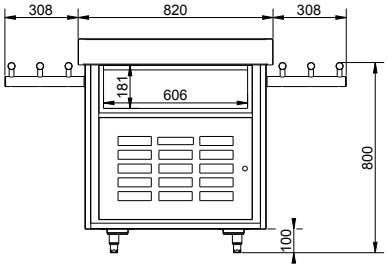
PARE HALEINE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pare haleine droit ou galbé double face composé d'une poutre de section 120x45mm et de 2 montants de section Ø 42 mm ou 40x40mm
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm à angles arrondis et chanfreinés
- Eclairage LED étanche (1 spot LED par GN)

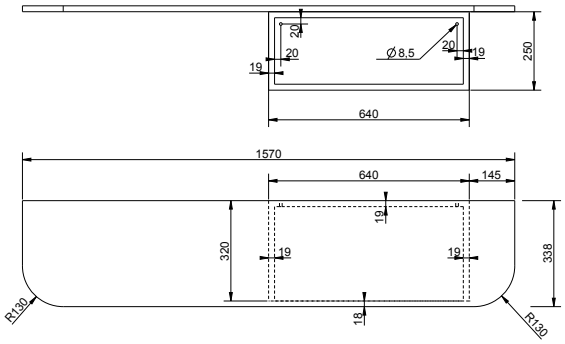
18 10 AISI 304



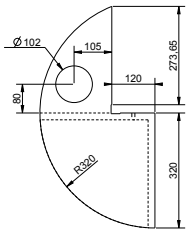




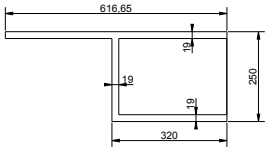


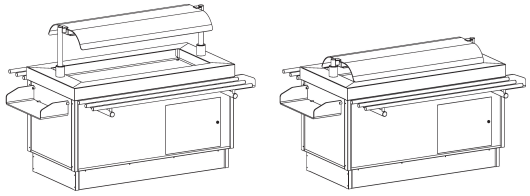


Rampe à plateaux avec niche intégrée



Niche d'angle

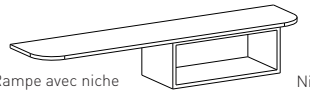




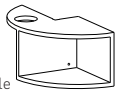
BUFFETS AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE NON PENTÉE "FROID STATIQUE" PROFONDEUR 90 MM

LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		1680 mm	1980 mm	2280 mm	2680 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur max. du pare haleine		530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
P. Frigo		272 W	272 W	396 W	396 W
P. Eléctrique		600 W	600 W	700 W	700 W
Eclairage LED (1 spot LED par GN)	Code	MBLS00041	MBLS00051	MBLS00061	MBLS00071
	Prix HT*	**11 705 €**	**12 483 €**	**13 588 €**	**13 910 €**
Options					
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG02	OFG02	OFG05	OFG05
	Prix HT	**-474 €**	**-474 €**	**-648 €**	**-648 €**
Cuve gastronorme	Code	OAC041	OAC041	OAC041	OAC041
	Prix HT	**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**



Rampe avec niche



Niche d'angle

OPTIONS

Capacité					
Réhausse de cuve GN 1/1 non perforée en inox (1)	Code	PAC010	Avec groupe tropicalisé (3)	Code	OFG21
	Prix HT	**112 €**		Prix HT	**378 €**
Réhausse de cuve GN 2/1 non perforée en inox (1)	Code	PAC020	Etagère en plexi de 8 mm pour assiettes	Code	PEG055
	Prix HT	**186 €**		Prix HT	**292 €**
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM010	Rampes en bois (2 inserts) avec niche à la place des rampes inox	Code	PDR200
	Prix HT	**152 €**		Prix HT	**-240 €**
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	Niche d'angle avec une découpe - l'unité	Code	PEG060
	Prix HT	**202 €**		Prix HT	**587 €**
Bac de récupération des eaux de dégivrage ou de lit de glace (2)	Code	OFD010			
	Prix HT	**133 €**			
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L) - 600 W	Code	OFD020			
	Prix HT	**173 €**			

(1) Hauteur à définir à la commande

(2) GN 1/1-100 - contenance : 9,5 L

(3) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.

** dont 6 € d'Eco-part*

DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés

ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- Etagère pour assiettes en plexi à chaque extrémité

CUVE
- Cuve réfrigérée de 90 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection par fusibles

PARE HALEINE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pare haleine galbé double face composé d'une poutre de section 120x45mm et de 2 montants sur vérins hydrauliques à commande électrique
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm à angles arrondis et chanfreinés
- Eclairage LED étanche (1 spot LED par GN)

FACADE
- Façade à 100 mm du sol (à 45 mm avec un groupe tropicalisé) en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 34 décors au choix

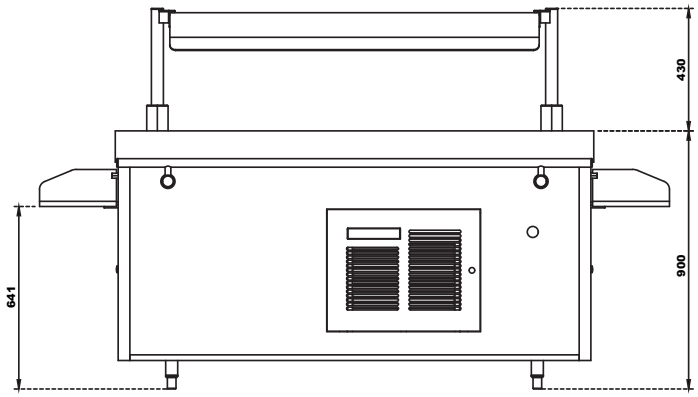
RAMPE A PLATEAUX
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm, à 800 mm du sol sur le périmètre du buffet ; sur consoles avec fixation invisible sur élément

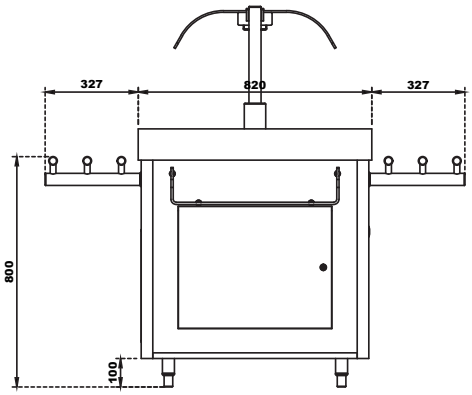
conforme afnor AC D40-004

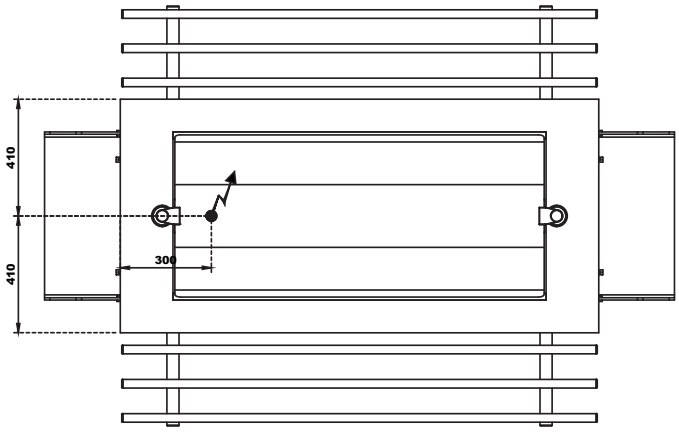
-20% consommation d'énergie pour les modèles réfrigérés

60 dBa en moyenne

18/10 AISI 304

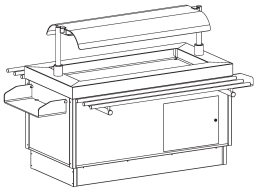


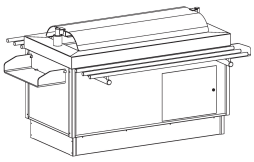




Arrivée électrique de la vitrine
(Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre
1,50 m de câble en attente au sol

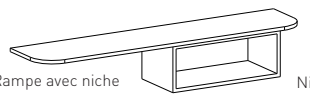
EXIGENCE | BUFFETS RÉFRIGÉRÉS "FROID VENTILÉ" LIFT SYSTEM



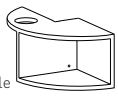


BUFFETS AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE "FROID VENTILÉ" POUR BAC GN-100 MM - LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		1680 mm	1980 mm	2280 mm	2680 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur max. du pare haleine		530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
P. Frigo		1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
P. Eléctrique		2100 W	2650 W	3100 W	3500 W
Eclairage LED (1 spot LED par GN)	Code	MBLS06041	MBLS06051	MBLS06061	MBLS06071
	Prix HT*	**14 516 €**	**16 163 €**	**17 202 €**	**17 618 €**
Options					
Livré sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG08	OFG11	OFG12	OFG13
	Prix HT	-916 €	-1 135 €	-1 230 €	-1 275 €
Cuve gastronorme	Code	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042
	Prix HT	**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**
Lampe germicide UVC dans la cuve	Code	OEH034	OEH035	OEH036	OEH036
	Prix HT	**186 €**	**211 €**	**373 €**	**373 €**



Rampe avec niche



Niche d'angle

OPTIONS

Capacité					
Réhausse perfo. pour présentation affleurante - l'unité (1)	Code	OAC020	Avec groupe tropicalisé (3)	Code	OFG22
	Prix HT	**173 €**		Prix HT	**769 €**
Cadre gastronorme GN 1/1 (un cadre par bac GN 1/1)	Code	OAC040	Etagère en plexi de 8 mm pour assiettes	Code	PEG055
	Prix HT	**46 €**		Prix HT	**292 €**
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM010	Rampes en bois (2 inserts) avec niche à la place des rampes inox	Code	PDR200
	Prix HT	**152 €**		Prix HT	-240 €
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	Niche d'angle avec une découpe - l'unité	Code	PEG060
	Prix HT	**202 €**		Prix HT	**587 €**
Bac de récupération des eaux de dégivrage ou de lit de glace (2)	Code	OFD010			
	Prix HT	**133 €**			
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 1200 W	Code	OFD030			
	Prix HT	**284 €**			

(1) Une réhausse perforée par GN 1/1 - (2) GN 1/1-100 - contenance : 9,5 L

(3) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max. Entraine obligatoirement une façade à 45 mm du sol.

** dont 6 € d'Eco-part*

DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés

ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- Etagère pour assiettes en plexi à chaque extrémité

CUVE
- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection par fusibles

PARE HALEINE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pare haleine galbé double face composé d'une poutre de section 120x45mm et de 2 montants sur vérins hydrauliques à commande électrique
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm à angles arrondis et chanfreinés
- Eclairage LED étanche (1 spot LED par GN)

FACADE
- Façade à 100 mm du sol (à 45 mm avec un groupe tropicalisé) en mélaminé hydrofuge de 19 mm, protégée par une cornière inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique en inox largeur 60 mm
- 34 décors au choix

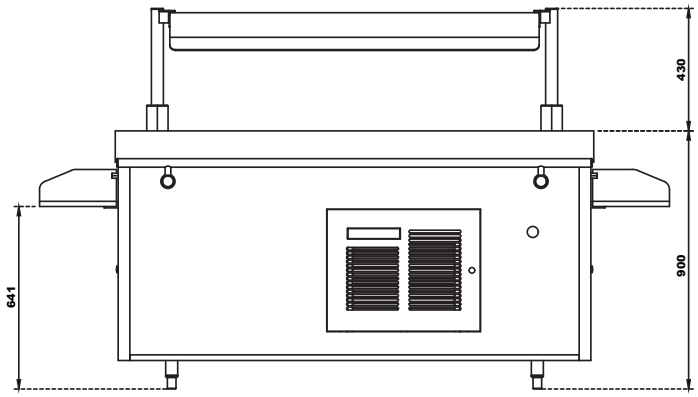
RAMPE A PLATEAUX
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm, à 800 mm du sol sur le périmètre du buffet ; sur consoles avec fixation invisible sur élément

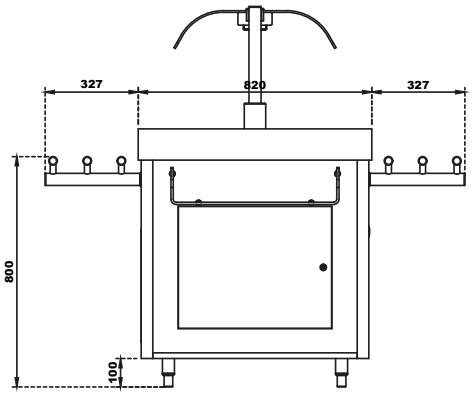
conforme afnor AC D40-004

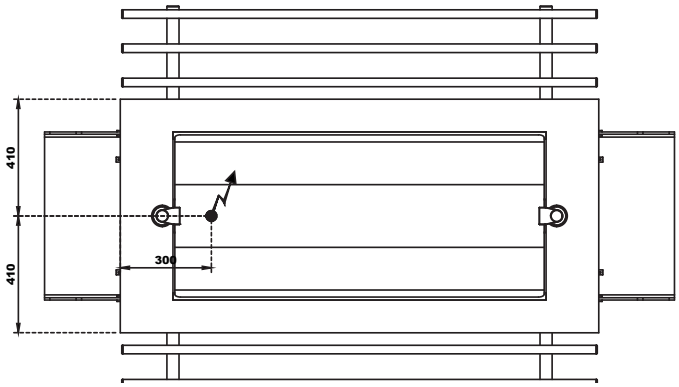
- 20% consommation d'énergie pour les modèles réfrigérés

60 dBa en moyenne

18/10 AISI 304



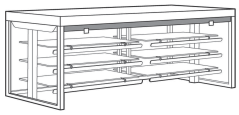




Arrivée électrique de la vitrine
(Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre
1,50 m de câble en attente au sol

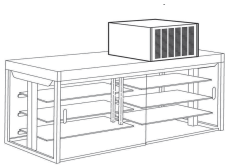
EXIGENCE

PANORAMA - SERVICE COURTE DURÉE - 1h30
VITRINES RÉFRIGÉRÉES DE SELF-SERVICE À 3 NIVEAUX À POSER



VITRINES RÉFRIGÉRÉES PANORAMA À POSER
LIVRÉE SANS GROUPE

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		**1310 mm**	**1500 mm**	**1850 mm**	**2200 mm**	**2500 mm**
Largeur		685 mm	685 mm	685 mm	685 mm	685 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
P. Frigo		1185 W	1440 W	1727 W	2126 W	2126 W
P. Electrique		150 W	200 W	250 W	300 W	350 W
Éclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)	Code	MBVC00131	MBVC00141	MBVC00151	MBVC00161	MBVC00171
	Prix HT*	**7 705 €**	**7 940 €**	**8 804 €**	**9 797 €**	**10 438 €**
Options						
Sortie des tubes et câbles par le haut	Code	PER080	PER080	PER080	PER080	PER080
	Prix HT	**178 €**	**178 €**	**178 €**	**178 €**	**178 €**
Dos poli miroir à la place des portes couliss. (vitrine adossée)	Code	OAS040	OAS040	OAS040	OAS040	OAS040
	Prix HT	**186 €**	**186 €**	**186 €**	**186 €**	**186 €**
Clapets à la place du rideau textile côté public - par vitrine	Code	OAS053	OAS054	OAS055	OAS056	OAS057
	Prix HT	**1 036 €**	**1 036 €**	**1 036 €**	**1 036 €**	**1 036 €**



CAISSONS GROUPE FROID AUTONOME POUR VITRINE RÉFRIGÉRÉE PANORAMA À POSER PLACÉ AU DESSUS DE LA VITRINE

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		**660 mm**	**660 mm**	**660 mm**	**790 mm**	**790 mm**
Largeur		450 mm	455 mm	455 mm	540 mm	540 mm
Hauteur		450 mm	450 mm	450 mm	560 mm	560 mm
P. Frigo		1185 W	1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
P. Eléctrique		1000 W	1000 W	1200 W	1400 W	1600 W
	Code	OAS093	OAS094	OAS095	OAS096	OAS097
	Prix HT*	**1 802 €**	**1 802 €**	**2 443 €**	**2 510 €**	**2 746 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

VITRINE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- 3 étagères fixes en verre trempé avec pare haleine droit de 6 mm
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Côtés en verre trempé thermopane de 14 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent
- 2 portes coulissantes suspendues côté service
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client

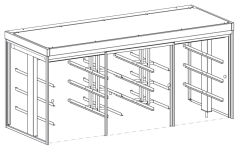
ACCESSOIRES
- Les accessoires (bacs GN, etc...) sont en option

conforme afnor AC D40-004 · -20% consommation d'énergie pour les meubles réfrigérés · 60 dBa en moyenne · 18/10 AISI 304

PANORAMA À POSER LA SOLUTION LA PLUS ÉCONOMIQUE POUR AUGMENTER LA CAPACITÉ DE VOTRE RESTAURANT

Grâce à l'évaporateur logé dans la partie supérieure et au caisson groupe situé au dessus de la vitrine, les Panorama à poser trouvent naturellement leur place sur une simple table, un dessus neutre ou une cuve «froid statique».

Elles permettent d'augmenter facilement la capacité de votre restaurant tout en réalisant un investissement limité.



VITRINES RÉFRIGÉRÉES PANORAMA GASTRONORME À POSER
LIVRÉE SANS GROUPE

Nb de niveaux gastronorme		2x3 GN 2/1	2x3 GN 2/1 + 1x3 GN 1/1	3x3 GN 2/1
Longueur		**1500 mm**	**1850 mm**	**2200 mm**
Largeur		725 mm	725 mm	725 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
Nombre de portes		2	3	2
P. Frigo		1440 W	2126 W	2126 W
P. Electrique		200 W	250 W	300 W
Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)	Code	MBVC04141	MBVC04151	MBVC04161
	Prix HT*	**8 933 €**	**9 792 €**	**10 784 €**
Options				
Sortie des tubes et câbles par le haut	Code	PER080	PER080	PER080
	Prix HT	**178 €**	**178 €**	**178 €**
Dos poli miroir à la place des portes couliss. (vitrine adossée)	Code	OAS040	OAS040	OAS040
	Prix HT	**186 €**	**186 €**	**186 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

EXIGENCE

PANORAMA - SERVICE COURTE DURÉE - 1h30
ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS CUVE "FROID STATIQUE" PROFONDEUR 30 MM AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE À 3 NIVEAUX

ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE
AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE PANORAMA
LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**	**2280 mm**	**2605 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
P. Frigo		1185 W	1440 W	1727 W	2126 W	2126 W
P. Electrique		1000 W	1100 W	1200 W	1300 W	1500 W
Éclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)	Code	MBVC00031	MBVC00041	MBVC00051	MBVC00061	MBVC00071
	Prix HT*	**13 265 €**	**13 933 €**	**14 983 €**	**16 965 €**	**18 074 €**
Options						
Un plancher ou une étagère	Code	OEG010	OEG011	OEG012	OEG013	OEG014
	Prix HT	**175 €**	**199 €**	**241 €**	**282 €**	**321 €**
Groupe froid à 90° (aération dans le côté du local technique) - L'unité	Code	OEG020	OEG020	OEG020	OEG020	OEG020
	Prix HT	**199 €**	**199 €**	**199 €**	**199 €**	**199 €**
Elément adossé (groupe à 90° et accès au local technique) (1)	Code	PEG010	PEG010	PEG010	PEG010	PEG010
	Prix HT	**347 €**	**347 €**	**347 €**	**347 €**	**347 €**
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG07	OFG07	OFG09	OFG10	OFG13
	Prix HT	**-885 €**	**-885 €**	**-979 €**	**-1 061 €**	**-1 275 €**

(1) Finition stratifié identique à la façade.

** dont 6 € d'Eco-part*

DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 5 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)

CUVE
- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC

VITRINE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- 3 étagères fixes en verre trempé avec pare haleine droit de 6 mm
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- Côtés en verre trempé thermopane de 14 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent
- 2 portes coulissantes suspendues côté service
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client

FACADE
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 34 décors au choix

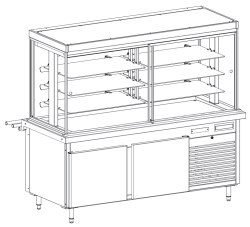
RAMPE A PLATEAUX
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

conforme afnor AC 040-004

-20% consommation d'énergie pour les modèles réfrigérés

60 dBa en moyenne

18/10 AISI 304



ÉLÉMENTS AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE, AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE PANORAMA

LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**	**2280 mm**	**2605 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Portillons		1 GN 2/1	1 GN 2/1	2 GN 2/1	2 GN 2/1	3 GN 2/1
P. Frigo		1727 W	1727 W	2126 W	2126 W	2126 W
P. Eléctrique		1100 W	1100 W	1300 W	1500 W	1500 W
Éclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)	Code	MBVC01031	MBVC01041	MBVC01051	MBVC01061	MBVC01071
	Prix HT*	**15 536 €**	**16 276 €**	**18 284 €**	**20 595 €**	**22 047 €**
Options						
Grille GN 2/1 acier inoxydable - l'unité	Code	09-0550	09-0550	09-0550	09-0550	09-0550
	Prix HT	**37 €**	**37 €**	**37 €**	**37 €**	**37 €**
Fermeture à clé des portillons réserve - le portillon	Code	PEG020	PEG020	PEG020	PEG020	PEG020
	Prix HT	**78 €**	**78 €**	**78 €**	**78 €**	**78 €**
Deux tiroirs à la place d'un portillon (bac inox fourni)	Code	OAR010	OAR010	OAR010	OAR010	OAR010
	Prix HT	**664 €**	**664 €**	**664 €**	**664 €**	**664 €**
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG14	OFG14	OFG15	OFG16	OFG16
	Prix HT	**-1 557 €**	**-1 557 €**	**-1 742 €**	**-1 858 €**	**-1 858 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

PANORAMA - SERVICE COURTE DURÉE - 1h30
ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS CUVE "FROID STATIQUE" PROFONDEUR 30 MM AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE À 3 NIVEAUX

OPTIONS COMMUNES AUX ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE ET RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Cuve profondeur 90 mm (élément boissons)	Code	OAC010	OAC010	OAC010	OAC010	OAC010
	Prix HT	**463 €**	**463 €**	**463 €**	**463 €**	**463 €**
Cuve gastronorme profondeur 90 mm	Code	OAC041	OAC041	OAC041	OAC041	OAC041
	Prix HT	**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément (2)	Code	OEM010	OEM010	OEM010	OEM011	OEM011
	Prix HT	**152 €**	**152 €**	**152 €**	**228 €**	**228 €**
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020
	Prix HT	**202 €**	**202 €**	**202 €**	**202 €**	**202 €**
Groupe Full-out sur coulisses (extraction complète côté façade)	Code	OEG030	OEG030	OEG030	OEG030	OEG030
	Prix HT	**687 €**	**687 €**	**687 €**	**687 €**	**687 €**
Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
	Prix HT	**133 €**	**133 €**	**133 €**	**133 €**	**133 €**
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 1200 W	Code	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030
	Prix HT	**284 €**	**284 €**	**284 €**	**284 €**	**284 €**
Dos poli miroir à la place des portes couliss. (vitrine adossée)	Code	OAS040	OAS040	OAS040	OAS040	OAS040
	Prix HT	**186 €**	**186 €**	**186 €**	**186 €**	**186 €**
Clapets à la place du rideau textile côté public - par vitrine	Code	OAS053	OAS054	OAS055	OAS056	OAS057
	Prix HT	**1 036 €**	**2 370 €**	**2 370 €**	**2 449 €**	**2 449 €**
Avec groupe tropicalisé (1)	Code	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22
	Prix HT	**769 €**	**769 €**	**769 €**	**769 €**	**769 €**

(1) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max. Entraine obligatoirement une façade à 45 mm du sol.
(2) 6 roulettes pour les modèles 6 et 7 GN

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne,
le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire

DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 5 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)

CUVE
- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC

VITRINE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- 3 étagères fixes en verre trempé avec pare haleine droit de 6 mm
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- Côtés en verre trempé thermopane de 14 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent
- 2 portes coulissantes suspendues côté service
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client

FACADE
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 34 décors au choix

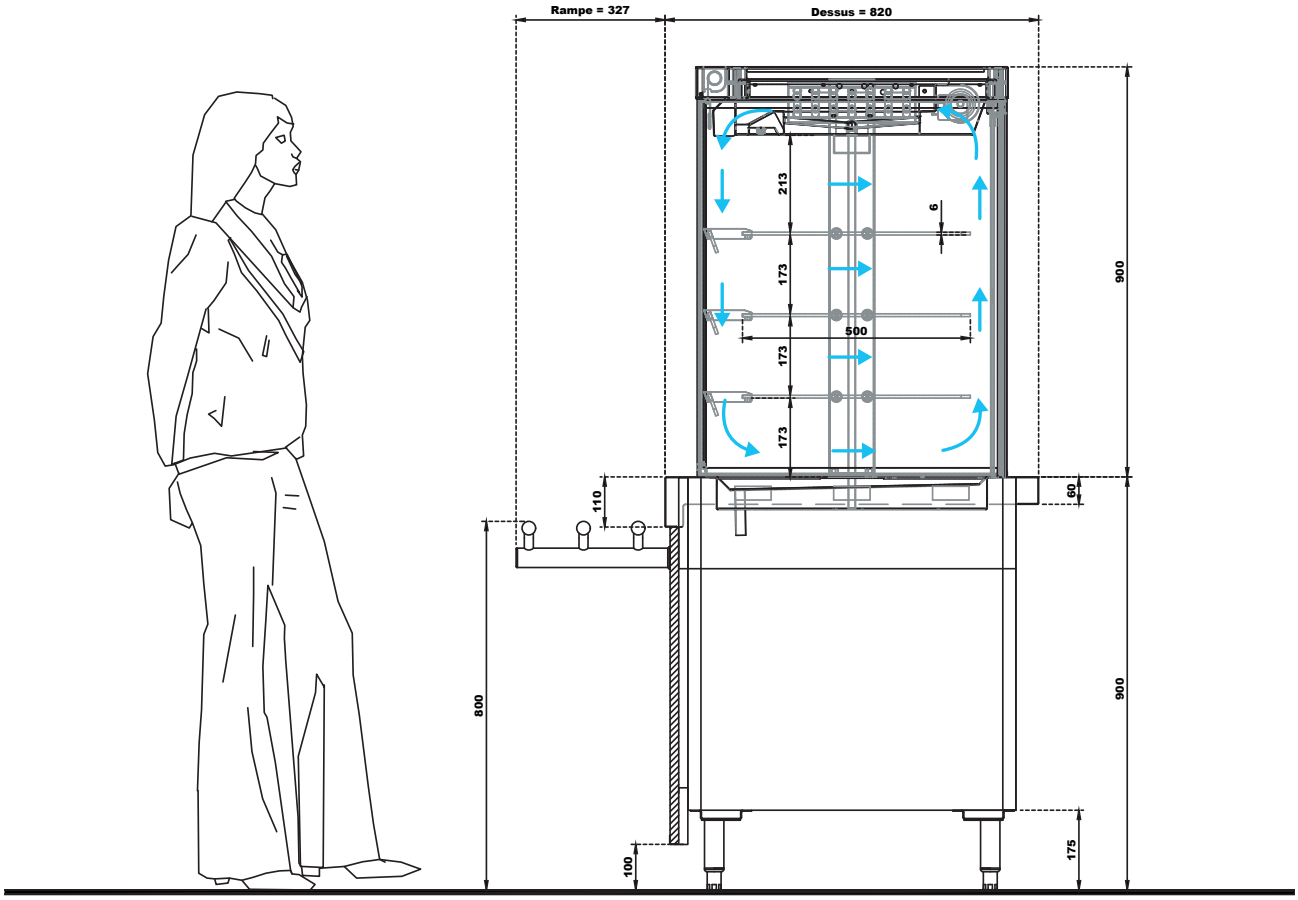
RAMPE A PLATEAUX
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

conforme afnor AC D40-004

-20% consommation d'énergie pour les modèles réfrigérés

60 dBa en moyenne

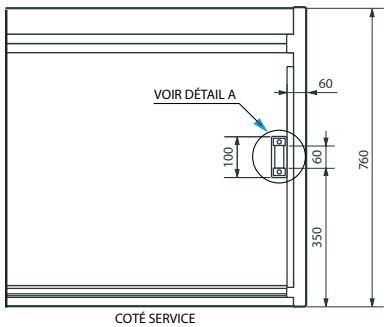
18/10 AISI 304

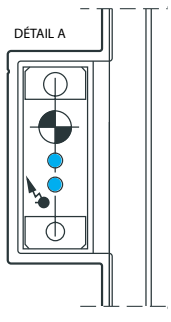


Vidange tube plastique Ø 16 mm
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonée

Arrivée et Sortie de froid

Arrivée électrique de la vitrine (Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre 1,50 m de câble en attente au sol

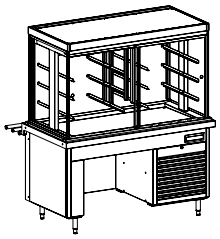




Flux d'air

EXIGENCE

PANORAMA GASTRONORME - SERVICE COURTE DURÉE - 1h30
ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS CUVE "FROID STATIQUE" PROFONDEUR 30 MM
AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE
À 3 NIVEAUX GASTRONORMES



ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE
AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE PANORAMA GASTRONORME
LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Nb de niveaux gastronormes		2x3 GN 2/1	2x3 GN 2/1 1x3 GN 1/1	3x3 GN 2/1
Longueur		**1580 mm**	**1930 mm**	**2280 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		900 mm	900 mm	900 mm
P. Frigo		1440 W	1727 W	2126 W
P. Electrique		1100 W	1200 W	1300 W
Éclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)	Code	MBVC00241	MBVC00251	MBVC00261
	Prix HT*	**14 926 €**	**15 971 €**	**17 952 €**
Options				
Un plancher ou une étagère	Code	OEG011	OEG012	OEG013
	Prix HT	**199 €**	**241 €**	**282 €**
Groupe froid à 90° (aération dans le côté du local technique) - L'unité	Code	OEG020	OEG020	OEG020
	Prix HT	**199 €**	**199 €**	**199 €**
Elément adossé (groupe à 90° et accès au local technique) (1)	Code	PEG010	PEG010	PEG010
	Prix HT	**347 €**	**347 €**	**347 €**
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG07	OFG09	OFG10
	Prix HT	**-885 €**	**-979 €**	**-1 061 €**

(1) Finition stratifié identique à la façade.
** dont 6 € d'Eco-part*

DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 5 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)

CUVE
- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC

VITRINE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- 3 niveaux de glissières
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- Côtés en verre trempé thermopane de 14 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent
- 2 portes coulissantes suspendues côté service
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client

FACADE
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 34 décors au choix

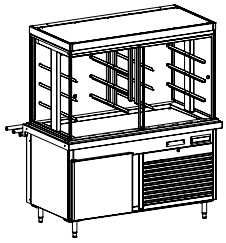
RAMPE A PLATEAUX
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

conforme afnor AC 040-004

-20% consommation d'énergie pour les modèles réfrigérés

60 dBa en moyenne

18/10 AISI 304



ÉLÉMENTS AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE, AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE PANORAMA GASTRONORME

LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Nb de niveaux gastronormes		2x3 GN 2/1	2x3 GN 2/1 1x3 GN 1/1	3x3 GN 2/1
Longueur		**1580 mm**	**1930 mm**	**2280 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		900 mm	900 mm	900 mm
Portillons		1 GN 2/1	1 GN 2/1	2 GN 2/1
P. Frigo		1727 W	2126 W	2126 W
P. Eléctrique		1200 W	1300 W	1500 W
Éclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)	Code	MBVC01241	MBVC01251	MBVC01261
	Prix HT*	**17 268 €**	**19 272 €**	**21 583 €**
Options				
Grille GN 2/1 acier inoxydable - l'unité	Code	09-0550	09-0550	09-0550
	Prix HT	**37 €**	**37 €**	**37 €**
Fermeture à clé des portillons réserve - le portillon	Code	PEG020	PEG020	PEG020
	Prix HT	**78 €**	**78 €**	**78 €**
Deux tiroirs à la place d'un portillon (bac inox fourni)	Code	OAR010	OAR010	OAR010
	Prix HT	**664 €**	**664 €**	**664 €**
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG14	OFG15	OFG16
	Prix HT	**-1 557 €**	**-1 742 €**	**-1 858 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

EXIGENCE

PANORAMA GASTRONORME - SERVICE COURTE DURÉE - 1h30
ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS CUVE "FROID STATIQUE" PROFONDEUR 30 MM
AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE
À 3 NIVEAUX GASTRONORMES

OPTIONS COMMUNES AUX ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE ET RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Nb de niveaux gastronormes		2x3 GN 2/1	2x3 GN 2/1 + 1x3 GN 1/1	3x3 GN 2/1
Cuve profondeur 90 mm (élément boissons)	Code	OAC010	OAC010	OAC010
	Prix HT	**463 €**	**463 €**	**463 €**
Cuve gastronorme profondeur 90 mm	Code	OAC041	OAC041	OAC041
	Prix HT	**0 €**	**0 €**	**0 €**
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément (2)	Code	OEM010	OEM010	OEM011
	Prix HT	**152 €**	**152 €**	**228 €**
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	OEM020	OEM020
	Prix HT	**202 €**	**202 €**	**202 €**
Groupe Full-out sur coulisses (extraction complète côté façade)	Code	OEG030	OEG030	OEG030
	Prix HT	**687 €**	**687 €**	**687 €**
Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code	OFD010	OFD010	OFD010
	Prix HT	**133 €**	**133 €**	**133 €**
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 1200 W	Code	OFD030	OFD030	OFD030
	Prix HT	**284 €**	**284 €**	**284 €**
Dos poli miroir à la place des portes couliss. (vitrine adossée)	Code	OAS040	OAS040	OAS040
	Prix HT	**186 €**	**186 €**	**186 €**
Clapets à la place du rideau textile côté public - par vitrine	Code	OAS054	OAS055	OAS056
	Prix HT	**2 370 €**	**2 370 €**	**2 449 €**
Avec groupe tropicalisé (1)	Code	OFG22	OFG22	OFG22
	Prix HT	**769 €**	**769 €**	**769 €**

(1) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max. Entraine obligatoirement une façade à 45 mm du sol.
(2) 6 roulettes pour le modèle 3x3 GN 2/1

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne,
le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire

DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 5 niveaux de glissières
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)

CUVE
- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC

VITRINE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- 3 niveaux de glissières
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- Côtés en verre trempé thermopane de 14 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent
- 2 portes coulissantes suspendues côté service
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client

FACADE
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 34 décors au choix

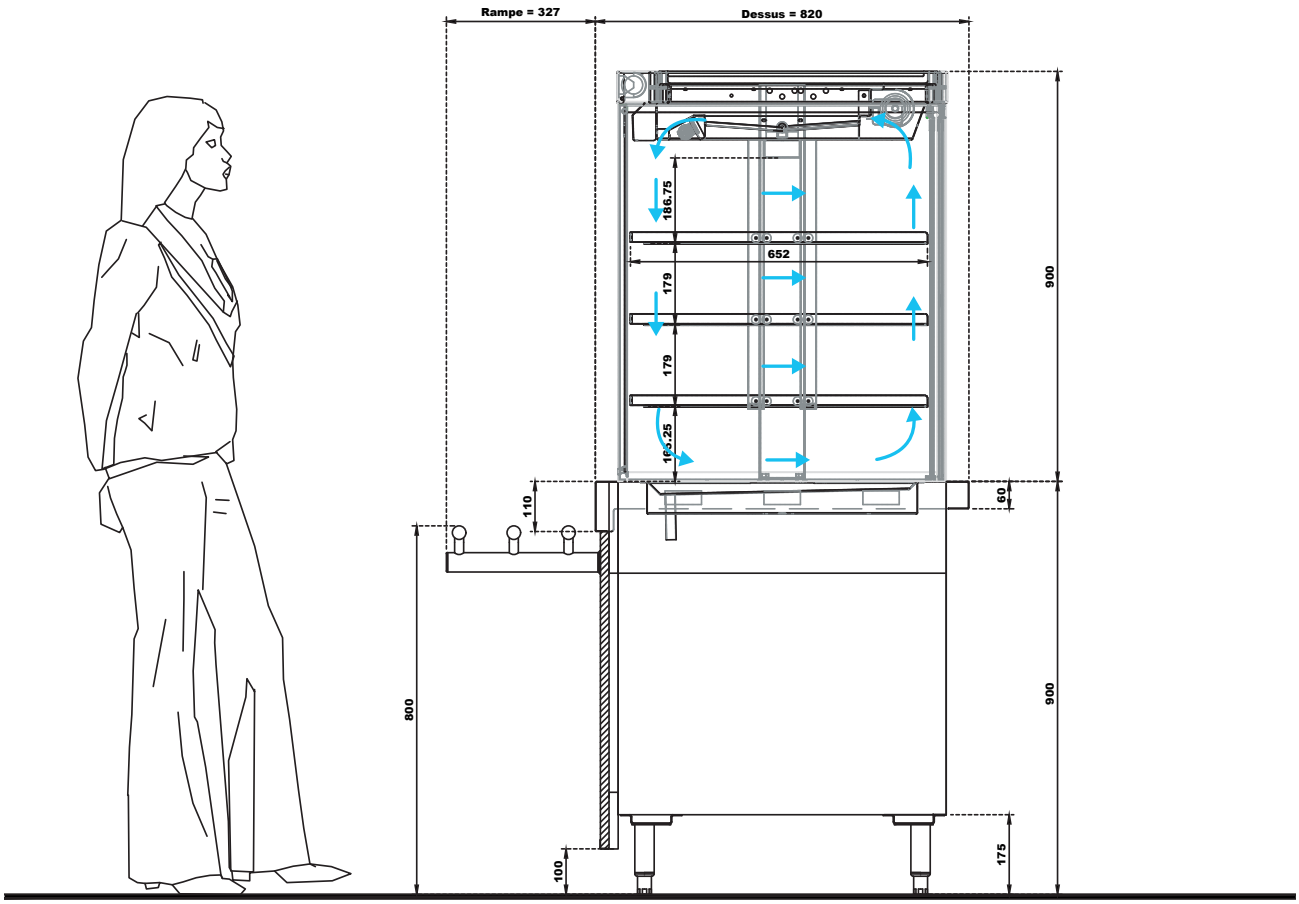
RAMPE A PLATEAUX
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

conforme afnor AC 040-004

-20% consommation d'énergie pour les modèles réfrigérés

60 dBa en moyenne

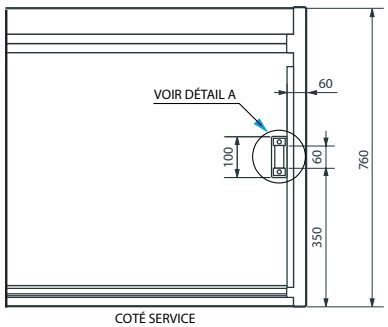
18/10 AISI 304

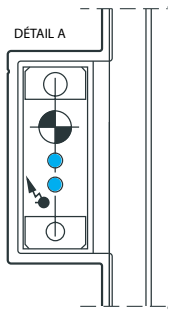


Vidange tube plastique Ø 16 mm
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonée

Arrivée et Sortie de froid

Arrivée électrique de la vitrine (Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre 1,50 m de câble en attente au sol

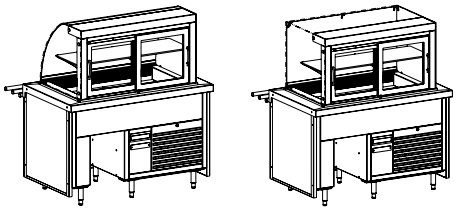




Flux d'air

EXIGENCE

AIR SYSTEM - SERVICE MOYENNE DURÉE - 4h
ÉLÉMENTS AVEC CUVE "FROID VENTILÉ" POUR BAC GN-100 MM ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE PRÉSENTATION À 1 NIVEAU



ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE
AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE AIR SYSTEM
LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		**930 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
P. Frigo		800 W	1185 W	1185 W	1440 W
P. Eléctrique		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W
Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)	Galbé	MBVP00021	MBVP00031	MBVP00041	MBVP00051
	Cubique	MBVP00121	MBVP00131	MBVP00141	MBVP00151
	Prix HT*	**9 750 €**	**10 921 €**	**11 435 €**	**12 694 €**
Eclairage LED sous l'étagère et le plafonnier	Galbé	MBVP02021	MBVP02031	MBVP02041	MBVP02051
	Cubique	MBVP02121	MBVP02131	MBVP02141	MBVP02151
	Prix HT*	**10 059 €**	**11 230 €**	**11 744 €**	**13 002 €**
Options					
Un plancher ou une étagère	Code		OEG010	OEG010	OEG012
	Prix HT		**175 €**	**175 €**	**241 €**
Cuve gastronorme	Code	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042
	Prix HT	**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**
Elément adossé (groupe à 90° et accès au local technique) (1)	Code	PEG010	PEG010	PEG010	PEG010
	Prix HT	**347 €**	**347 €**	**347 €**	**347 €**
Groupe froid à 90° (aération dans le côté du local technique) - l'unité	Code	OEG020	OEG020	OEG020	OEG020
	Prix HT	**199 €**	**199 €**	**199 €**	**199 €**
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG06	OFG08	OFG08	OFG11
	Prix HT	**-721 €**	**-916 €**	**-916 €**	**-1 135 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

(1) Finition stratifié identique à la façade.

DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)

CUVE
- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Protection par fusibles

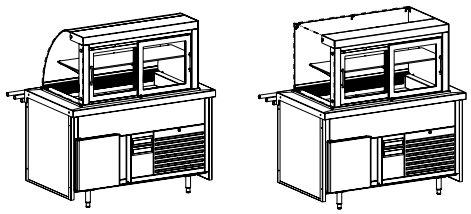
VITRINE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Fermée côté public par une glace de 6 mm
- 1 étagère en verre trempé de 10 mm
- 1 porte battante pour la vitrine 2 GN. 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent

FACADE
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur
- 34 décors au choix

RAMPE A PLATEAUX
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

ACCESSOIRES
- Les accessoires (bacs GN, grilles des éléments réfrigérés etc ...) sont en option

conforme afnor AC 040-004 — -20% consommation d'énergie pour les modèles réfrigérés — 60 dBa en moyenne — 18/10 AISI 304



ÉLÉMENTS AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE, AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE AIR SYSTEM

LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		600 mm	600 mm	600 mm
Portillons		1 GN 1/1	1 GN 2/1	2 GN 1/1
P. Frigo		1440 W	1440 W	1727 W
P. Eléctrique		2300 W	2650 W	3400 W
Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)	Galbé	MBVP01031	MBVP01041	MBVP01051
	Cubique	MBVP01131	MBVP01141	MBVP01151
	Prix HT*	**13 265 €**	**13 779 €**	**15 667 €**
Eclairage LED sous l'étagère et le plafonnier	Galbé	MBVP03031	MBVP03041	MBVP03051
	Cubique	MBVP03131	MBVP03141	MBVP03151
	Prix HT*	**13 574 €**	**14 087 €**	**15 975 €**

Options

Cuve gastronorme	Code	OAC042	OAC042	OAC042
	Prix HT	**0 €**	**0 €**	**0 €**
Grille GN 2/1 acier inoxydable - l'unité	Code	09-0550	09-0550	09-0550
	Prix HT	**37 €**	**37 €**	**37 €**
Grille GN 1/1 acier inoxydable - l'unité	Code	09-0555	09-0555	09-0555
	Prix HT	**19 €**	**19 €**	**19 €**
Fermeture à clé des portillons réserve - le portillon	Code	PEG020	PEG020	PEG020
	Prix HT	**78 €**	**78 €**	**78 €**
Deux tiroirs à la place d'un portillon (bac inox fourni)	Code	OAR010	OAR010	OAR010
	Prix HT	**664 €**	**664 €**	**664 €**
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG11	OFG11	OFG12
	Prix HT	**-1 135 €**	**-1 135 €**	**-1 230 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

EXIGENCE

AIR SYSTEM - SERVICE MOYENNE DURÉE - 4h
ÉLÉMENTS AVEC CUVE "FROID VENTILÉ" POUR BAC GN-100 MM ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE PRÉSENTATION À 1 NIVEAU

OPTIONS COMMUNES AUX ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE ET RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Réhausse perfo. pour présentation affleurante (par GN 1/1) - l'unité	Code	OAC020	OAC020	OAC020	OAC020
	Prix HT	173 €	173 €	173 €	173 €
Lampe germicide UVC dans la cuve	Code	OEH032	OEH033	OEH034	OEH035
	Prix HT	186 €	186 €	186 €	211 €
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010
	Prix HT	152 €	152 €	152 €	152 €
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020
	Prix HT	202 €	202 €	202 €	202 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
	Prix HT	133 €	133 €	133 €	133 €
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 1200 W	Code	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030
	Prix HT	284 €	284 €	284 €	284 €
Etagère supplémentaire (vitrine cubique uniquement) - l'unité (1)	Code	OAS032	OAS033	OAS034	OAS035
	Prix HT	346 €	346 €	433 €	433 €
Etagère en verre inclinée avec butée en pléxiglas - l'unité (1)	Code	OAS022	OAS023	OAS024	OAS025
	Prix HT	207 €	207 €	250 €	250 €
Groupe Full-out sur coulisses (extraction complète côté façade)	Code	OEG030	OEG030	OEG030	OEG030
	Prix HT	687 €	687 €	687 €	687 €
Avec groupe tropicalisé (2)	Code	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22
	Prix HT	769 €	769 €	769 €	769 €

(1) Option incompatible avec l'éclairage LED sous chaque étagère

(2) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max. Entraine obligatoirement une façade à 45 mm du sol.

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire

DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)

CUVE
- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Protection par fusibles

VITRINE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Fermée côté public par une glace de 6 mm
- 1 étagère en verre trempé de 10 mm
- 1 porte battante pour la vitrine 2 GN. 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent

FACADE
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur
- 34 décors au choix

RAMPE A PLATEAUX
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

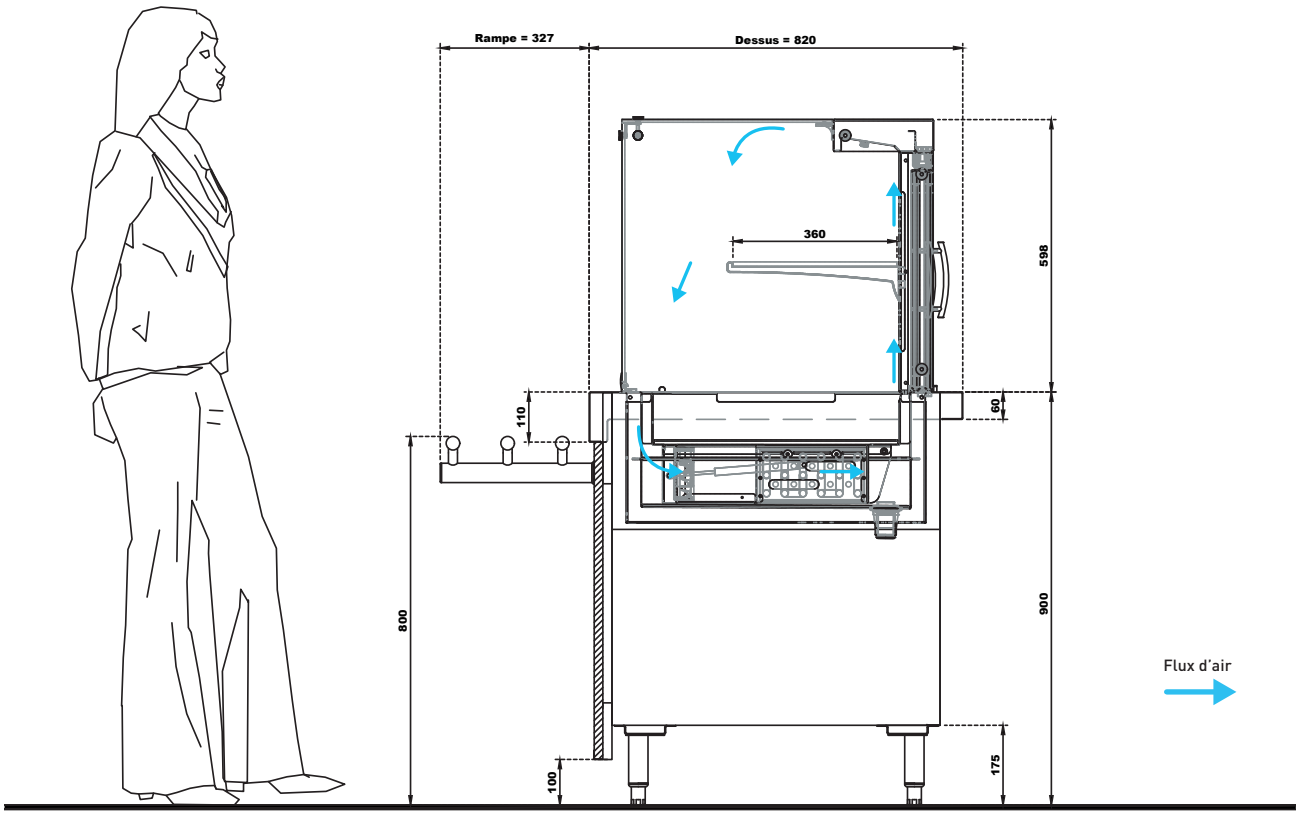
ACCESSOIRES
- Les accessoires (bacs GN, grilles des éléments réfrigérés etc ...) sont en option

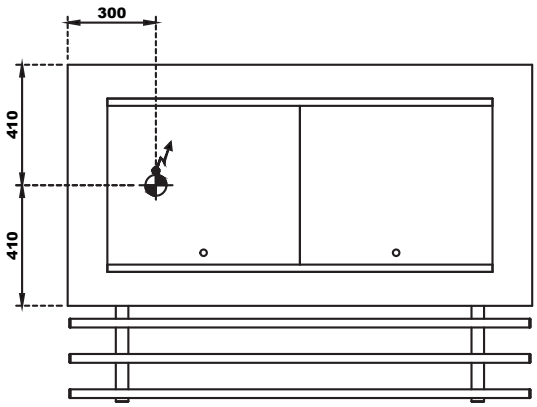
conforme afnor AC D40-004

-20% consommation d'énergie pour les modèles réfrigérés

60 dBa en moyenne

18 10 AISI 304



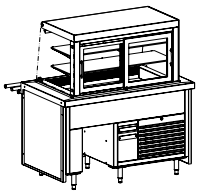


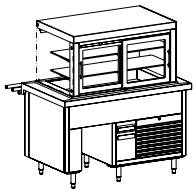
Vidange tube plastique Ø 16 mm
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonée

Arrivée électrique de la vitrine (Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre 1,50 m de câble en attente au sol

EXIGENCE

AIR SYSTEM - SERVICE MOYENNE DURÉE - 4h
ÉLÉMENTS AVEC CUVE "FROID VENTILÉ" POUR BAC GN-100 MM ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE À 2 NIVEAUX





ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE
AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE AIR SYSTEM
LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		**930 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
P. Frigo		1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
P. Eléctrique		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W
Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)	Galbé	MBVM20220	MBVM20230	MBVM20240	MBVM20250
	Cubique	MBVM00220	MBVM00230	MBVM00240	MBVM00250
	Prix HT*	**10 183 €**	**11 355 €**	**11 868 €**	**13 127 €**
Eclairage LED sous les étagères et le plafonnier	Galbé	MBVM22220	MBVM22230	MBVM22240	MBVM22250
	Cubique	MBVM02220	MBVM02230	MBVM02240	MBVM02250
	Prix HT*	**10 635 €**	**11 806 €**	**12 320 €**	**13 579 €**
Options					
Un plancher ou une étagère	Code		OEG010	OEG010	OEG012
	Prix HT		**175 €**	**175 €**	**241 €**
Cuve gastronorme	Code	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042
	Prix HT	**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**
Elément adossé (groupe à 90° et accès au local technique) (1)	Code	PEG010	PEG010	PEG010	PEG010
	Prix HT	**347 €**	**347 €**	**347 €**	**347 €**
Groupe froid à 90° (aération dans le côté du local technique) - l'unité	Code	OEG020	OEG020	OEG020	OEG020
	Prix HT	**199 €**	**199 €**	**199 €**	**199 €**
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG06	OFG08	OFG08	OFG11
	Prix HT	**-721 €**	**-916 €**	**-916 €**	**-1 135 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

(1) Finition stratifié identique à la façade

DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)

CUVE
- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Protection par fusibles

VITRINE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Ouvert côté public
- 2 étagères en verre trempé de 10 mm
- 1 porte battante pour la vitrine 2 GN. 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service
- Déflecteur d'air froid dans la partie supérieure de la vitrine et nid d'abeille dans le flux d'air
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent

FACADE
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur
- 34 décors au choix

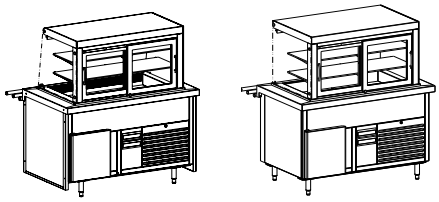
RAMPE A PLATEAUX
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

conforme afnor AC 040-004

-20% consommation d'énergie pour les modèles réfrigérés

60 dBa en moyenne

18/10 AISI 304



ÉLÉMENTS AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE, AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE AIR SYSTEM

LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		600 mm	600 mm	600 mm
Portillons		1 GN 1/1	1 GN 2/1	2 GN 1/1
P. Frigo		1440 W	1727 W	2126 W
P. Eléctrique		2300 W	2650 W	3400 W
Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)	Galbé	MBVM21230	MBVM21240	MBVM21250
	Cubique	MBVM01230	MBVM01240	MBVM01250
	Prix HT*	**13 699 €**	**14 213 €**	**16 101 €**
Eclairage LED sous les étagères et le plafonnier	Galbé	MBVM23230	MBVM23240	MBVM23250
	Cubique	MBVM03230	MBVM03240	MBVM03250
	Prix HT*	**14 151 €**	**14 665 €**	**16 553 €**

Options

Cuve gastronorme	Code	OAC042	OAC042	OAC042
	Prix HT	**0 €**	**0 €**	**0 €**
Grille GN 2/1 acier inoxydable - l'unité	Code	09-0550	09-0550	09-0550
	Prix HT	**37 €**	**37 €**	**37 €**
Grille GN 1/1 acier inoxydable - l'unité	Code	09-0555	09-0555	09-0555
	Prix HT	**19 €**	**19 €**	**19 €**
Fermeture à clé des portillons réserve - le portillon	Code	PEG020	PEG020	PEG020
	Prix HT	**78 €**	**78 €**	**78 €**
Deux tiroirs à la place d'un portillon (bac inox fourni)	Code	OAR010	OAR010	OAR010
	Prix HT	**664 €**	**664 €**	**664 €**
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG11	OFG11	OFG12
	Prix HT	**-1 135 €**	**-1 135 €**	**-1 230 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

EXIGENCE

AIR SYSTEM - SERVICE MOYENNE DURÉE - 4h
ÉLÉMENTS AVEC CUVE "FROID VENTILÉ" POUR BAC GN-100 MM ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE À 2 NIVEAUX

OPTIONS COMMUNES AUX ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE ET RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Réhausse perfo. pour présentation affleurante (par GN 1/1) - l'unité	Code	OAC020	OAC020	OAC020	OAC020
	Prix HT	173 €	173 €	173 €	173 €
Lampe germicide UVC dans la cuve	Code	OEH032	OEH033	OEH034	OEH035
	Prix HT	186 €	186 €	186 €	211 €
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010
	Prix HT	152 €	152 €	152 €	152 €
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020
	Prix HT	202 €	202 €	202 €	202 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
	Prix HT	133 €	133 €	133 €	133 €
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 1200 W	Code	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030
	Prix HT	284 €	284 €	284 €	284 €
Dos poli miroir à la place des portes couliss. (vitrine adossée)	Code	OAS040	OAS040	OAS040	OAS040
	Prix HT	186 €	186 €	186 €	186 €
Vitrine de présentation (fermée côté client par une glace fixe)	Code	OAS062	OAS063	OAS064	OAS065
	Prix HT	305 €	340 €	376 €	411 €
Etagère en verre inclinée avec butée en plexiglas - l'unité (1)	Code	OAS022	OAS023	OAS024	OAS025
	Prix HT	207 €	207 €	250 €	250 €
Etagère supplémentaire avec consoles inox - l'unité (1)	Code	OAS032	OAS033	OAS034	OAS035
	Prix HT	346 €	346 €	433 €	433 €
Groupe Full-out sur coulisses (extraction complète côté façade)	Code	OEG030	OEG030	OEG030	OEG030
	Prix HT	687 €	687 €	687 €	687 €
Avec groupe tropicalisé (2)	Code	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22
	Prix HT	769 €	769 €	769 €	769 €
Clapets côté public pour vitrine (vitrine galbée uniquement)	Code	OAS152	OAS153	OAS154	OAS155
	Prix HT	1 036 €	1 036 €	2 370 €	2 370 €

(1) Option incompatible avec l'éclairage LED sous chaque étagère

(2) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max. Entraine obligatoirement une façade à 45 mm du sol.

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire

DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)

CUVE
- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Protection par fusibles

VITRINE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Ouvert côté public
- 2 étagères en verre trempé de 10 mm
- 1 porte battante pour la vitrine 2 GN. 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service
- Déflecteur d'air froid dans la partie supérieure de la vitrine et nid d'abeille dans le flux d'air
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent

FACADE
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur
- 34 décors au choix

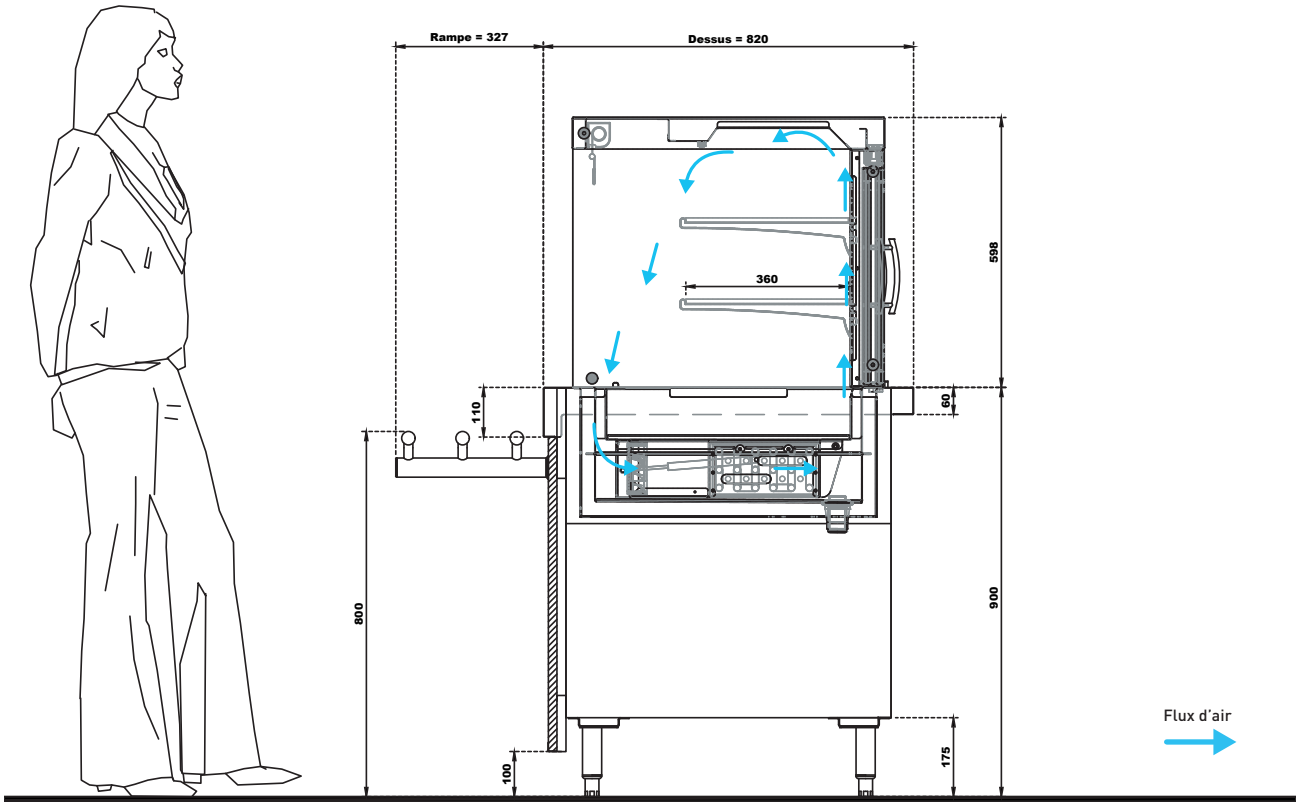
RAMPE A PLATEAUX
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

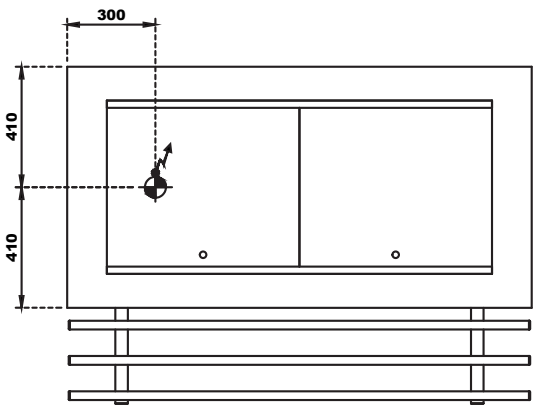
conforme afnor AC D40-004

-20% consommation d'énergie pour les modèles réfrigérés

60 dBa en moyenne

18 10 AISI 304



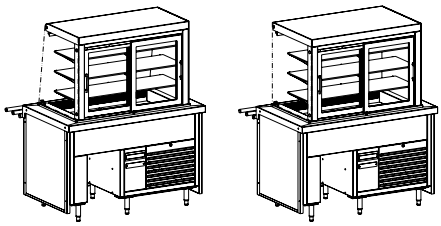


Vidange tube plastique Ø 16 mm
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonée

Arrivée électrique de la vitrine (Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre 1,50 m de câble en attente au sol

EXIGENCE

AIR SYSTEM - SERVICE MOYENNE DURÉE - 4h
ÉLÉMENTS AVEC CUVE "FROID VENTILÉ" POUR BAC GN-100 MM ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE À 3 NIVEAUX



ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE
AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE AIR SYSTEM
LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		**930 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
P. Frigo		1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
P. Eléctrique		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W
Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)	Galbé	MBVM00021	MBVM00031	MBVM00041	MBVM00051
	Cubique	MBVM00121	MBVM00131	MBVM00141	MBVM00151
	Prix HT*	**10 910 €**	**12 082 €**	**12 589 €**	**13 848 €**
Eclairage LED sous les étagères et le plafonnier	Galbé	MBVM02020	MBVM02030	MBVM02040	MBVM02050
	Cubique	MBVM02120	MBVM02130	MBVM02140	MBVM02150
	Prix HT*	**11 763 €**	**12 934 €**	**13 442 €**	**14 700 €**

Options

Un plancher ou une étagère	Code		OEG010	OEG010	OEG012
	Prix HT		**175 €**	**175 €**	**241 €**
Cuve gastronorme	Code	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042
	Prix HT	**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**
Elément adossé (groupe à 90° et accès au local technique) (1)	Code	PEG010	PEG010	PEG010	PEG010
	Prix HT	**347 €**	**347 €**	**347 €**	**347 €**
Groupe froid à 90° (aération dans le côté du local technique) - l'unité	Code	OEG020	OEG020	OEG020	OEG020
	Prix HT	**199 €**	**199 €**	**199 €**	**199 €**
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG06	OFG08	OFG08	OFG11
	Prix HT	**-721 €**	**-916 €**	**-916 €**	**-1 135 €**

(1) Finition stratifié identique à la façade

** dont 6 € d'Eco-part*

DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)

CUVE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Protection par fusibles

VITRINE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Ouvert côté public
- 3 étagères en verre trempé de 10 mm
- 1 porte battante pour la vitrine 2 GN. 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service
- Déflecteur d'air froid dans la partie supérieure de la vitrine et nid d'abeille dans le flux d'air
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent

FACADE
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur
- 34 décors au choix

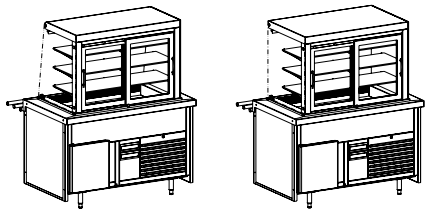
RAMPE A PLATEAUX
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible

conforme afnor AC 040-004

-20% consommation d'énergie pour les modèles réfrigérés

60 dBa en moyenne

18/10 AISI 304



ÉLÉMENTS AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE, AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE AIR SYSTEM
LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		750 mm	750 mm	750 mm
Portillons		1 GN 1/1	1 GN 2/1	2 GN 1/1
P. Frigo		1440 W	1727 W	2126 W
P. Eléctrique		2300 W	2650 W	3400 W
Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)	Galbé	MBVM01031	MBVM01041	MBVM01051
	Cubique	MBVM01131	MBVM01141	MBVM01151
	Prix HT*	**14 715 €**	**15 223 €**	**16 482 €**
Eclairage LED sous les étagères et le plafonnier	Galbé	MBVM03030	MBVM03040	MBVM03050
	Cubique	MBVM03130	MBVM03140	MBVM03150
	Prix HT*	**15 568 €**	**16 076 €**	**17 334 €**

Options

Cuve gastronorme	Code	OAC042	OAC042	OAC042
	Prix HT	**0 €**	**0 €**	**0 €**
Grille GN 2/1 acier inoxydable - l'unité	Code	09-0550	09-0550	09-0550
	Prix HT	**37 €**	**37 €**	**37 €**
Grille GN 1/1 acier inoxydable - l'unité	Code	09-0555	09-0555	09-0555
	Prix HT	**19 €**	**19 €**	**19 €**
Fermeture à clé des portillons réserve - le portillon	Code	PEG020	PEG020	PEG020
	Prix HT	**78 €**	**78 €**	**78 €**
Deux tiroirs à la place d'un portillon (bac inox fourni)	Code	OAR010	OAR010	OAR010
	Prix HT	**664 €**	**664 €**	**664 €**
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG11	OFG11	OFG12
	Prix HT	**-1 135 €**	**-1 135 €**	**-1 230 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

EXIGENCE

AIR SYSTEM - SERVICE MOYENNE DURÉE - 4h
ÉLÉMENTS AVEC CUVE "FROID VENTILÉ" POUR BAC GN-100 MM ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE À 3 NIVEAUX

OPTIONS COMMUNES AUX ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE ET RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Réhausse perfo. pour présentation affleurante (par GN 1/1) - l'unité	Code	OAC020	OAC020	OAC020	OAC020
	Prix HT	173 €	173 €	173 €	173 €
Lampe germicide UVC dans la cuve	Code	OEH032	OEH033	OEH034	OEH035
	Prix HT	186 €	186 €	186 €	211 €
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010
	Prix HT	152 €	152 €	152 €	152 €
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020
	Prix HT	202 €	202 €	202 €	202 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
	Prix HT	133 €	133 €	133 €	133 €
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 1200 W	Code	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030
	Prix HT	284 €	284 €	284 €	284 €
Dos poli miroir à la place des portes couliss. (vitrine adossée)	Code	OAS040	OAS040	OAS040	OAS040
	Prix HT	186 €	186 €	186 €	186 €
Vitrine de présentation (fermée côté client par une glace fixe)	Code	OAS062	OAS063	OAS064	OAS065
	Prix HT	305 €	340 €	376 €	411 €
Etagère en verre inclinée avec butée en pléxiglas - l'unité (1)	Code	OAS022	OAS023	OAS024	OAS025
	Prix HT	207 €	207 €	250 €	250 €
Etagère supplémentaire avec consoles inox - l'unité (1)	Code	OAS032	OAS033	OAS034	OAS035
	Prix HT	346 €	346 €	433 €	433 €
Groupe Full-out sur coulisses (extraction complète côté façade)	Code	OEG030	OEG030	OEG030	OEG030
	Prix HT	687 €	687 €	687 €	687 €
Avec groupe tropicalisé (2)	Code	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22
	Prix HT	769 €	769 €	769 €	769 €
Clapets côté public pour vitrine (vitrine galbée uniquement)	Code	OAS152	OAS153	OAS154	OAS155
	Prix HT	1 036 €	1 036 €	2 370 €	2 370 €

(1) Option incompatible avec l'éclairage LED sous chaque étagère

(2) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max. Entraine obligatoirement une façade à 45 mm du sol.

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire

DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)

CUVE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Protection par fusibles

VITRINE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Ouvert côté public
- 3 étagères en verre trempé de 10 mm
- 1 porte battante pour la vitrine 2 GN. 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service
- Déflecteur d'air froid dans la partie supérieure de la vitrine et nid d'abeille dans le flux d'air
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent

FACADE
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur
- 34 décors au choix

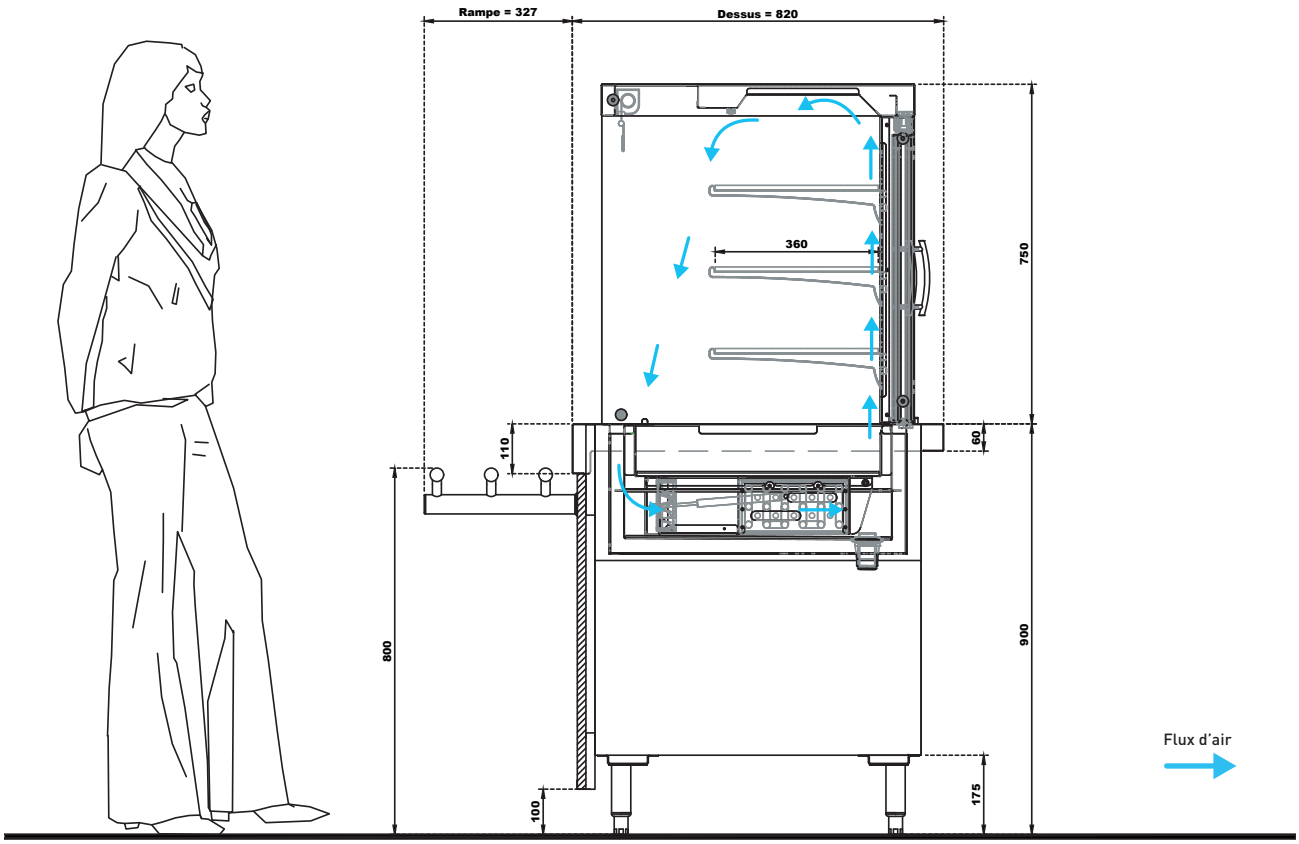
RAMPE A PLATEAUX
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible

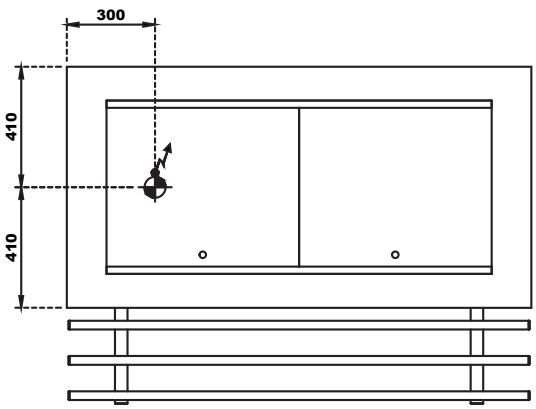
conforme afnor AC D40-004

-20% consommation d'énergie pour les modèles réfrigérés

60 dBa en moyenne

18/10 AISI 304



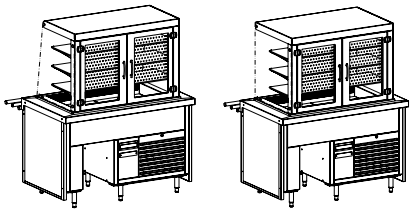


Vidange tube plastique Ø 16 mm
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonée

Arrivée électrique de la vitrine (Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre 1,50 m de câble en attente au sol

EXIGENCE

PULS'AIR SYSTEM - SERVICE LONGUE DURÉE - 24h
ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS CUVE "FROID VENTILÉ" POUR BAC GN-100 MM AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE À 3 NIVEAUX



ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE
AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE PULS'AIR SYSTEM
LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		**930 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur vitrine		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
P. Frigo		1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
P. Eléctrique		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W
Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)	Galbé	MBVL00021	MBVL00031	MBVL00041	MBVL00051
	Cubique	MBVL00121	MBVL00131	MBVL00141	MBVL00151
	Prix HT*	**12 317 €**	**14 219 €**	**15 060 €**	**15 601 €**
Eclairage LED sous les étagères et le plafonnier	Galbé	MBVL02020	MBVL02030	MBVL02040	MBVL02050
	Cubique	MBVL02120	MBVL02130	MBVL02140	MBVL02150
	Prix HT*	**13 325 €**	**15 227 €**	**16 566 €**	**17 107 €**

Options

Un plancher ou une étagère	Code		OEG010	OEG010	OEG012
	Prix HT		**175 €**	**175 €**	**241 €**
Cuve gastronorme	Code	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042
	Prix HT	**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**
Groupe froid à 90° (aération dans le côté du local technique) - l'unité	Code	OEG020	OEG020	OEG020	OEG020
	Prix HT	**199 €**	**199 €**	**199 €**	**199 €**
Elément adossé (groupe à 90° et accès au local technique) (1)	Code	PEG010	PEG010	PEG010	PEG010
	Prix HT	**347 €**	**347 €**	**347 €**	**347 €**
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG06	OFG08	OFG11	OFG13
	Prix HT	**-721 €**	**-916 €**	**-1 135 €**	**-1 275 €**

(1) Finition stratifié identique à la façade.

** dont 6 € d'Eco-part*

DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)

CUVE
- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Protection par fusibles

VITRINE
- 3 étagères en verre trempé de 10 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent
- Ouvert côté client
- 1 ou 2 portes battantes côté service
- Circulation de l'air froid dans les portes et la partie supérieure de la vitrine pour garantir des performances exceptionnelles

FACADE
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur
- 34 décors au choix

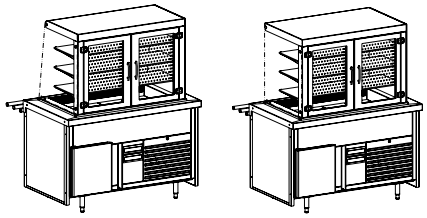
RAMPE A PLATEAUX
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

conforme afnor AC 040-004

-20% consommation d'énergie pour les modèles réfrigérés

60 dBa en moyenne

18/10 AISI 304



ÉLÉMENTS AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE, AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE PULS'AIR SYSTEM

LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur vitrine		750 mm	750 mm	750 mm
Portillons		1 GN 1/1	1 GN 2/1	2 GN 1/1
P. Frigo		1440 W	1727 W	2126 W
P. Eléctrique		2300 W	2650 W	3400 W
Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)	Galbé	MBVL01031	MBVL01041	MBVL01051
	Cubique	MBVL01131	MBVL01141	MBVL01151
	Prix HT*	**16 562 €**	**17 166 €**	**18 653 €**
Eclairage LED sous les étagères et le plafonnier	Galbé	MBVL03030	MBVL03040	MBVL03050
	Cubique	MBVL03130	MBVL03140	MBVL03150
	Prix HT*	**17 569 €**	**18 672 €**	**20 159 €**

Options

Cuve gastronorme	Code	OAC042	OAC042	OAC042
	Prix HT	**0 €**	**0 €**	**0 €**
Grille GN 2/1 acier inoxydable - l'unité	Code	09-0550	09-0550	09-0550
	Prix HT	**37 €**	**37 €**	**37 €**
Grille GN 1/1 acier inoxydable - l'unité	Code	09-0555	09-0555	09-0555
	Prix HT	**19 €**	**19 €**	**19 €**
Fermeture à clé des portillons réserve - le portillon	Code	PEG020	PEG020	PEG020
	Prix HT	**78 €**	**78 €**	**78 €**
Deux tiroirs à la place d'un portillon (bac inox fourni)	Code	OAR010	OAR010	OAR010
	Prix HT	**664 €**	**664 €**	**664 €**
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG11	OFG12	OFG13
	Prix HT	**-1 135 €**	**-1 230 €**	**-1 275 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

EXIGENCE

PULS'AIR SYSTEM - SERVICE LONGUE DURÉE - 24h
ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS CUVE "FROID VENTILÉ" POUR BAC GN-100 MM AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE À 3 NIVEAUX

OPTIONS COMMUNES AUX ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE ET RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Réhausse perfo. pour présentation affleurante (par GN 1/1) - l'unité	Code	OAC020	OAC020	OAC020	OAC020
	Prix HT	173 €	173 €	173 €	173 €
Lampe germicide UVC dans la cuve	Code	OEH032	OEH033	OEH034	OEH035
	Prix HT	186 €	186 €	186 €	211 €
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010
	Prix HT	152 €	152 €	152 €	152 €
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020
	Prix HT	202 €	202 €	202 €	202 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
	Prix HT	133 €	133 €	133 €	133 €
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 1200 W	Code	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030
	Prix HT	284 €	284 €	284 €	284 €
Dos poli miroir à la place des portes battantes (vitrine adossée)	Code	OAS080	OAS080	OAS080	OAS080
	Prix HT	-272 €	-272 €	-272 €	-272 €
Rideau textile pour vitrine (uniquement sur vitrines cubiques)	Code	OAS072	OAS073	OAS074	OAS075
	Prix HT	541 €	541 €	620 €	620 €
Vitrine de présentation (fermée côté client par une glace fixe)	Code	OAS062	OAS063	OAS064	OAS065
	Prix HT	305 €	340 €	376 €	411 €
Etagère en verre inclinée avec butée en pléxiglas - l'unité (1)	Code	OAS022	OAS023	OAS024	OAS025
	Prix HT	207 €	207 €	250 €	250 €
Etagère supplémentaire avec consoles inox - l'unité (1)	Code	OAS032	OAS033	OAS034	OAS035
	Prix HT	346 €	346 €	433 €	433 €
Clapets côté public pour vitrine (uniquement sur vitrine galbée)	Code	OAS152	OAS153	OAS154	OAS155
	Prix HT	1 036 €	1 036 €	2 370 €	2 370 €
Groupe Full-out sur coulisses (extraction complète côté façade)	Code	OEG030	OEG030	OEG030	OEG030
	Prix HT	687 €	687 €	687 €	687 €
Avec groupe tropicalisé (2)	Code	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22
	Prix HT	769 €	769 €	769 €	769 €

(1) Option incompatible avec l'éclairage LED sous chaque étagère

(2) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max. Entraine obligatoirement une façade à 45 mm du sol.

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne,
le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire

DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)

CUVE
- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Protection par fusibles

VITRINE
- 3 étagères en verre trempé de 10 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent
- Ouvert côté client
- 1 ou 2 portes battantes côté service
- Circulation de l'air froid dans les portes et la partie supérieure de la vitrine pour garantir des performances exceptionnelles

FACADE
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur
- 34 décors au choix

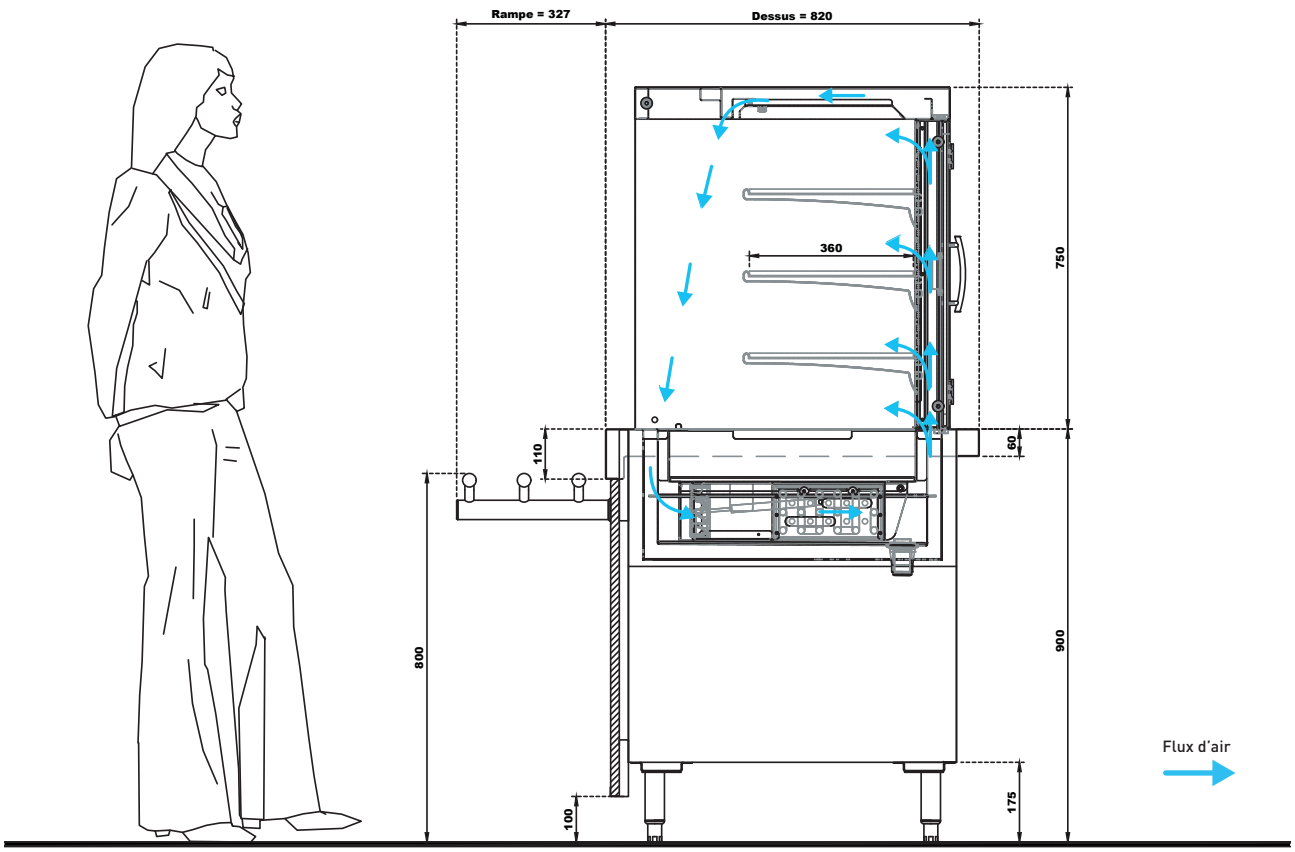
RAMPE A PLATEAUX
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

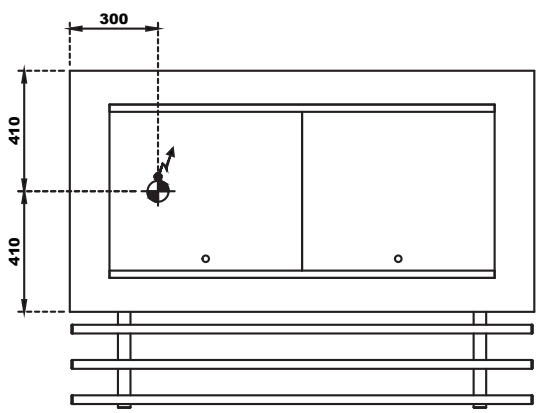
conforme afnor AC D40-004

-20% consommation d'énergie pour les modèles réfrigérés

60 dBa en moyenne

18/10 AISI 304



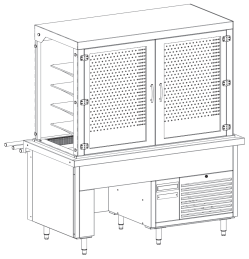


Vidange tube plastique Ø 16 mm
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonée

Arrivée électrique de la vitrine (Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre 1,50 m de câble en attente au sol

EXIGENCE

PULS'AIR SYSTEM - SERVICE LONGUE DURÉE - 24h
ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS CUVE "FROID VENTILÉ" POUR BAC GN-100 MM AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE À 4 NIVEAUX



ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE
AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE PULS'AIR SYSTEM
LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Longueur		**930 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		1050 mm	1050 mm	1050 mm
P. Frigo		1185 W	1440 W	2126 W
P. Eléctrique		1000 W	1450 W	1800 W
Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)	Code	MBVH00021	MBVH00031	MBVH00041
	Prix HT*	**12 748 €**	**14 753 €**	**15 962 €**
Eclairage LED sous les étagères et le plafonnier	Code	MBVH02020	MBVH02030	MBVH02040
	Prix HT*	**14 013 €**	**16 017 €**	**17 917 €**
Options				
Un plancher ou une étagère	Code		OEG010	OEG010
	Prix HT		**175 €**	**175 €**
Cuve gastronorme	Code	OAC042	OAC042	OAC042
	Prix HT	**0 €**	**0 €**	**0 €**
Groupe froid à 90° (aération dans le côté du local technique) - l'unité	Code	OEG020	OEG020	OEG020
	Prix HT	**199 €**	**199 €**	**199 €**
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG08	OFG12	OFG13
	Prix HT	-916 €	-1 230 €	-1 275 €

** dont 6 € d'Eco-part*

DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Dessous libre ou adossé
- Grille d'accès au groupe en façade pour élément adossé
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)

CUVE
- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Protection par fusibles

VITRINE
- 4 étagères en verre trempé de 10 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent
- Ouvert côté client
- 1 ou 2 portes battantes côté service ou dos poli miroir
- Rideau de nuit avec serrure
- Circulation de l'air froid dans les portes ou le dos et la partie supérieure de la vitrine pour garantir des performances exceptionnelles

FACADE
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur
- 34 décors au choix

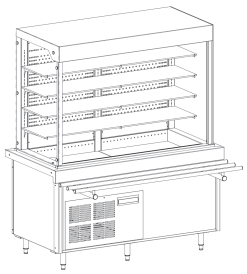
RAMPE A PLATEAUX
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

conforme afnor AC D40-004

-20% consommation d'énergie pour les meubles réfrigérés

60 dBa en moyenne

18 10 AISI 304



ÉLÉMENTS DESSOUS FERMÉ
AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE ADOSSÉE PULS'AIR SYSTEM
LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Longueur		**930 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		1050 mm	1050 mm	1050 mm
P. Frigo		1185 W	1440 W	2126 W
P. Eléctrique		1000 W	1450 W	1800 W
Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)	Code	MBVH01021	MBVH01031	MBVH01041
	Prix HT*	**12 164 €**	**14 119 €**	**15 189 €**
Eclairage LED sous les étagères et le plafonnier	Code	MBVH03020	MBVH03030	MBVH03040
	Prix HT*	**13 427 €**	**15 383 €**	**17 144 €**
Options				
Cuve gastronorme	Code	OAC042	OAC042	OAC042
	Prix HT	**0 €**	**0 €**	**0 €**
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG08	OFG12	OFG13
	Prix HT	**-916 €**	**-1 230 €**	**-1 275 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

EXIGENCE

PULS'AIR SYSTEM - SERVICE LONGUE DURÉE - 24h
ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS CUVE "FROID VENTILÉ" POUR BAC GN-100 MM AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE À 4 NIVEAUX

OPTIONS COMMUNES AUX ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE ET DESSOUS FERMÉ ADOSSÉ

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Réhausse perfo. pour présentation affleurante (par GN 1/1) - l'unité	Code	OAC020	OAC020	OAC020
	Prix HT	173 €	173 €	173 €
Lampe germicide UVC dans la cuve	Code	OEH032	OEH033	OEH034
	Prix HT	186 €	186 €	186 €
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM010	OEM010	OEM010
	Prix HT	152 €	152 €	152 €
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	OEM020	OEM020
	Prix HT	202 €	202 €	202 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code	OFD010	OFD010	OFD010
	Prix HT	133 €	133 €	133 €
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 1200 W	Code	OFD030	OFD030	OFD030
	Prix HT	284 €	284 €	284 €
Vitrine livrée sans rideau de nuit	Code	OAS102	OAS103	OAS104
	Prix HT	-783 €	-848 €	-911 €
Etagère en verre inclinée avec butée en plexiglas - l'unité (1)	Code	OAS022	OAS023	OAS024
	Prix HT	207 €	207 €	250 €
Etagère supplémentaire avec consoles inox - l'unité (1)	Code	OAS032	OAS033	OAS034
	Prix HT	346 €	346 €	433 €
Eclairage LED vertical d'une vitrine avec rideau de nuit (2)	Code	OAS110	OAS110	OAS110
	Prix HT	2 480 €	2 480 €	2 480 €
Groupe Full-out sur coulisses (extraction complète côté façade)	Code	OEG030	OEG030	OEG030
	Prix HT	687 €	687 €	687 €
Avec groupe tropicalisé (3)	Code	OFG22	OFG22	OFG22
	Prix HT	769 €	769 €	769 €

(1) Option incompatible avec l'éclairage LED sous chaque étagère

(2) 2 bandes de LED placées à l'avant de la vitrine + plafonnier

(3) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max. Entraine obligatoirement une façade à 45 mm du sol.

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne,
le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire

DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Dessous libre ou adossé
- Grille d'accès au groupe en façade pour élément adossé
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)

CUVE
- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Protection par fusibles

VITRINE
- 4 étagères en verre trempé de 10 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent
- Ouvert côté client
- 1 ou 2 portes battantes côté service ou dos poli miroir
- Rideau de nuit avec serrure
- Circulation de l'air froid dans les portes et la partie supérieure de la vitrine pour garantir des performances exceptionnelles

FACADE
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur
- 34 décors au choix

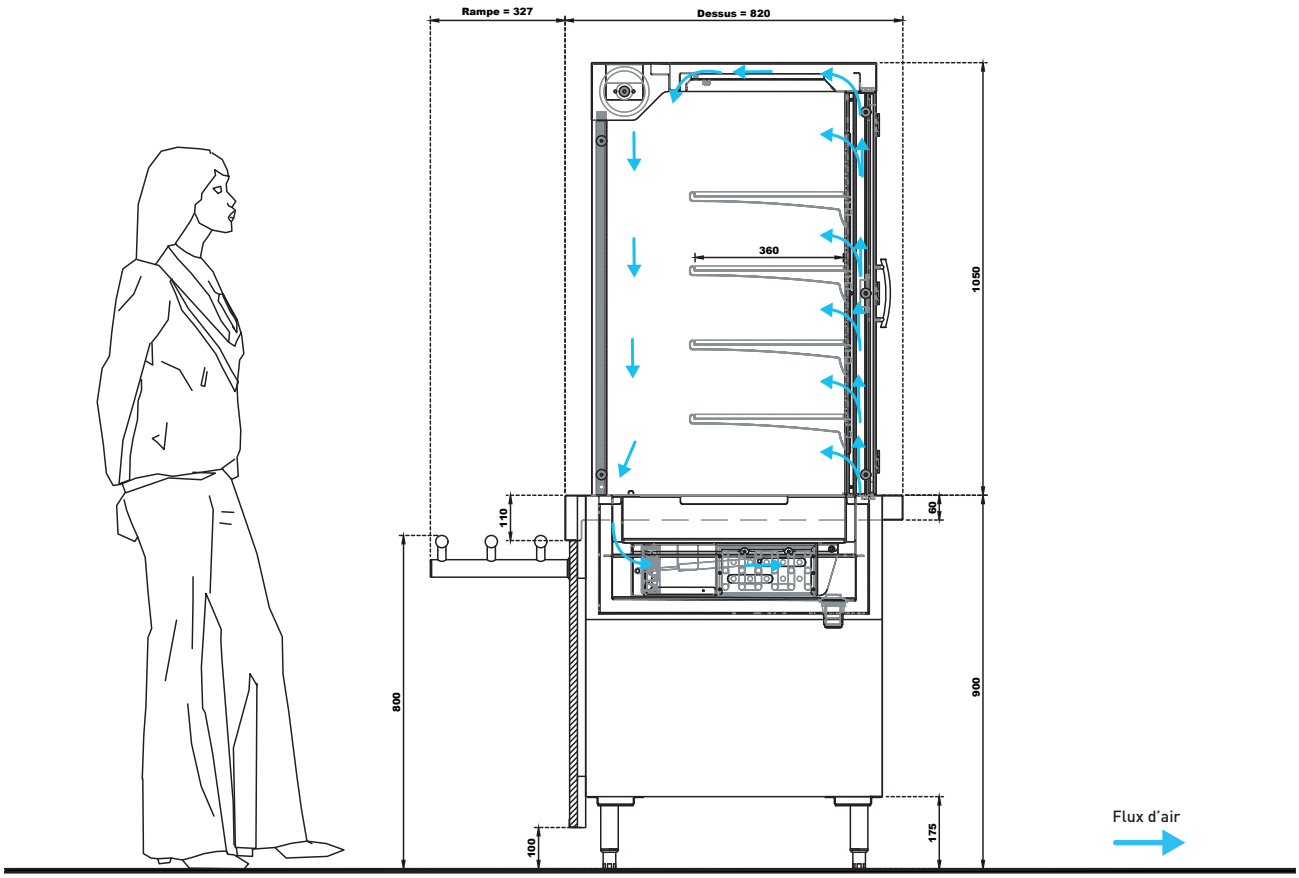
RAMPE A PLATEAUX
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

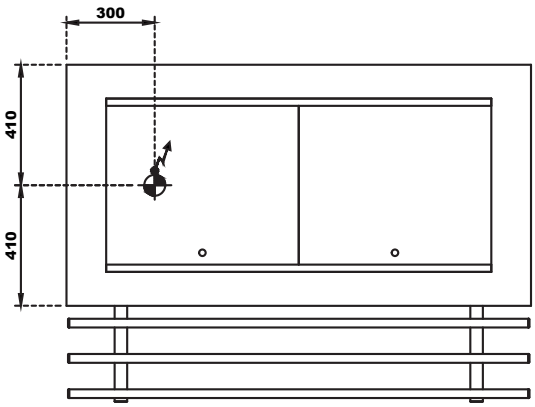
conforme afnor AC D40-004

-20% consommation d'énergie pour les modèles réfrigérés

60 dBa en moyenne

18/10 AISI 304





Vidange tube plastique Ø 16 mm
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonée

Arrivée électrique de la vitrine (Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre 1,50 m de câble en attente au sol

BORÉALE

VITRINES RÉFRIGÉRÉES MURALES

DESIGN

TRÈS COMPACTES
PASSAGE DE PORTE FACILITÉ

ECLAIRAGE LED VERTICAL

4 ROULETTES PIVOTANTES AVEC VÉRIN DE POSITIONNEMENT
FACILITÉ DE MISE EN PLACE
SANS PALETTE

GROUPE AU R-452A

BORÉALE - VITRINES RÉFRIGÉRÉES MURALES
LIVRÉES AVEC GROUPE FROID

		700	1000	1250	1500	1800
Longueur		**700 mm**	**1000 mm**	**1250 mm**	**1500 mm**	**1800 mm**
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur		1994 mm	1994 mm	1994 mm	1994 mm	1994 mm
P. Frigo		750 W	796 W	1289 W	1289 W	1640 W
P. Electrique		2250 W	2250 W	2850 W	2850 W	3350 W
Finition blanc	Code	MLVL00070	MLVL00100	MLVL00120	MLVL00150	MLVL00180
Côtés en bois	Prix HT*	**3 999 €**	**5 098 €**	**5 595 €**	**6 635 €**	**7 090 €**
Côtés en verre thermopane	Code	MLVL01070	MLVL01100	MLVL01120	MLVL01150	MLVL01180
	Prix HT*	**4 432 €**	**5 531 €**	**6 028 €**	**7 068 €**	**7 523 €**
Finition noir, rideau alu noir	Code	MLVL02070	MLVL02100	MLVL02120	MLVL02150	MLVL02180
Côtés en bois	Prix HT*	**5 226 €**	**6 325 €**	**6 822 €**	**7 862 €**	**8 317 €**
Côtés en verre thermopane	Code	MLVL03070	MLVL03100	MLVL03120	MLVL03150	MLVL03180
	Prix HT*	**5 659 €**	**6 758 €**	**7 255 €**	**8 295 €**	**8 750 €**

Avec son design élégant, son dos poli miroir, et ses 4 étagères en verre réglables en hauteur et inclinables, la vitrine Boréale associe design et capacité de stockage. Son éclairage LED vertical en standard met toutes vos préparations en valeur.

Sa remarquable compacité facilite le passage des portes.

Avec ses 4 roulettes pivotantes avec vérin de positionnement intégré, la vitrine Boréale se manipule sans effort, même sans palette.

VITRINE
- Structure menuisée en mélaminé blanc
- Dos en inox perforé poli miroir
- 4 étagères en verre de 6 mm réglables en hauteur et inclinables
- Butée anti-chute pour les produits et porte étiquettes intégrés sur chaque étagère
- Eclairage LED vertical
- Evaporateur ventilé
- Groupe frigorifique au R-452A (fonctionne jusqu'à 43°C d'ambiance)
- Dégivrage naturel
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage
- Téléthermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Rideau rigide manuel en PVC blanc avec fermeture à clé
- 4 roulettes pivotantes avec vérin de positionnement intégré
- Câble de raccordement de 3m

conforme afnor AC D40-004

- 20% consommation d'énergie pour les modèles intégrés

60 dBa en moyenne

R-452A

NOUVELLES VITRINES RÉFRIGÉRÉES BORÉALE, AUSSI PERFORMANTES QU'ÉLÉGANTES

OPTIONS

		700	1000	1250	1500	1800
Lampe germicide UVC	Code	OEH032	OEH033	OEH034	OEH035	OEH036
	Prix HT	183 €	183 €	183 €	183 €	183 €
Dos et cuve en peinture epoxy	Code	PDR061	PDR061	PDR061	PDR061	PDR061
	Prix HT	480 €	480 €	480 €	480 €	480 €
Rampe à plateaux (3 tubes ronds inox)	Code	PDR062	PDR063	PDR064	PDR065	PDR071
	Prix HT	195 €	278 €	348 €	417 €	500 €
Intégrée dans une ligne de self	Code	PDR066	PDR067	PDR068	PDR069	PDR070
	Prix HT	941 €	1 282 €	1 566 €	1 850 €	2 134 €
Etagère supplémentaire (livrée avec 2 consoles) - l'unité	Code	OAS036	OAS037	OAS038	OAS039	OAS040
	Prix HT	341 €	341 €	427 €	427 €	427 €
Rideau de nuit en alu. blanc à la place du rideau en PVC blanc	Code	OAS109	OAS111	OAS112	OAS113	OAS114
	Prix HT	192 €	192 €	192 €	192 €	192 €
Livrée sans rideau de nuit	Code	OAS105	OAS106	OAS107	OAS108	OAS115
	Prix HT	-380 €	-425 €	-524 €	-590 €	-670 €
Rideau de nuit électrique	Code	OAS116	OAS116	OAS116	OAS116	OAS116
	Prix HT	Sur demande				
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG17	OFG17	OFG18	OFG19	OFG19
	Prix HT	-441 €	-441 €	-584 €	-694 €	-694 €
Livrée sans bac d'évaporation des eaux de dégivrage	Code	OFD031	OFD031	OFD031	OFD031	OFD031
	Prix HT	-280 €	-280 €	-280 €	-280 €	-280 €
Habillage en stratifié	Code	PDF041	PDF042	PDF043	PDF044	PDF045
	Prix HT	Sur demande				

** dont 6 € d'Eco-part*

NEW

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire

COOL BOX

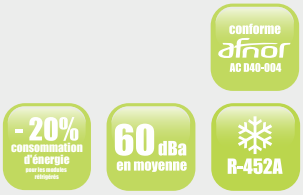
ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE À CHARIOT
STOCKAGE - 24H • SERVICE COURTE DURÉE - 1H30

TRÈS PERFORMANTE
STOCKAGE 24H
MAINTIEN EN TEMPÉRATURE ASSURÉ
PENDANT 1H30 RIDEAU OUVERT

PRATIQUE ET ERGONOMIQUE
ACCÈS AU STOCKAGE FACILITÉ
GRÂCE AU RIDEAU OUVERT

GRANDE CAPACITÉ
ACCEPTE LES CHARIOTS
18 NIVEAUX GN 2/1

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Volume de stockage ouvert permettant de recevoir un chariot GN 2/1 (non fourni) - dimensions intérieures utiles : 665 x 865 x 1740 mm
- Rideau isolant rigide motorisé à commande électrique, avec butée en fin de course haute et basse
- Possibilité de relevage manuel du rideau
- Réfrigération «froid ventilé», parois latérales perforées pour circulation de l'air réfrigéré
- Lampe germicide U.V
- Isolation dos et parois latérales en mousse de polyuréthane
- Groupe compresseur en partie supérieure
- Groupe fourni séparé (R452a), raccordement frigorifique prévu avec raccords rapides à percussion
- Régulation par thermostat à affichage digital
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage fourni



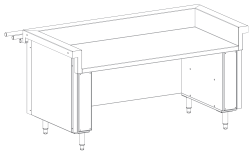
COOL BOX, POUR CEUX QUI VOIENT LE STOCKAGE RÉFRIGÉRÉ EN GRAND

COOL BOX
ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE À CHARIOT
LIVRÉE AVEC GROUPE FROID

Longueur		855 mm
Largeur		1000 mm
Hauteur		2300 mm
P. Frigo		2126 W
P. Electrique		1700 W
	Code	MJCB00000
	Prix HT*	**10 455 €**
Options		
Chariot de stockage 18 niveaux GN 2/1	Code	09-1410
	Prix HT	**585 €**
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG13
	Prix HT	**-1 275 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire



ÉLÉMENTS D'ANIMATION AVEC DÉCAISSÉ DE 165 MM ET VIDE TECHNIQUE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		**930 mm**	**1380 mm**	**1680 mm**	**1980 mm**	**2380 mm**	**2605 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
	Code	MAAN00020	MAAN00030	MAAN00040	MAAN00050	MAAN00060	MAAN00070
	Prix HT*	**2 574 €**	**2 798 €**	**3 022 €**	**3 376 €**	**3 657 €**	**3 937 €**

OPTIONS

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Un plancher ou une étagère pour élément dessous libre (1)	Code	OEG010	OEG011	OEG012	OEG013	OEG014	
	Prix HT	**175 €**	**199 €**	**241 €**	**282 €**	**321 €**	
Réhausse non perforée GN 1/1 en inox - l'unité (1)	Code	PAD010	PAD010	PAD010	PAD010	PAD010	PAD010
	Prix HT	**112 €**	**112 €**	**112 €**	**112 €**	**112 €**	**112 €**
Réhausse non perforée GN 2/1 en inox - l'unité (1)	Code	PAD020	PAD020	PAD020	PAD020	PAD020	PAD020
	Prix HT	**186 €**	**186 €**	**186 €**	**186 €**	**186 €**	**186 €**
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément (6)	Code	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010	OEM011	OEM011
	Prix HT	**152 €**	**152 €**	**152 €**	**152 €**	**228 €**	**228 €**
Décaissé sur toute la longueur du meuble	Code	PAD030	PAD030	PAD030	PAD030	PAD030	PAD030
	Prix HT	**890 €**	**890 €**	**890 €**	**890 €**	**890 €**	**890 €**
Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 (2)	Code	PER010	PER010	PER010	PER010	PER010	PER010
	Prix HT	**30 €**	**30 €**	**30 €**	**30 €**	**30 €**	**30 €**
Prise Mono 2P+T 16A Arnould IP44 - INOX - l'unité(3)	Code	PER040	PER040	PER040	PER040	PER040	PER040
	Prix HT	**162 €**	**162 €**	**162 €**	**162 €**	**162 €**	**162 €**
Prise Tri 3P+N+T 16A Legrand IP55 - débord 20 mm - l'unité (4)	Code	PER060	PER060	PER060	PER060	PER060	PER060
	Prix HT	**131 €**	**131 €**	**131 €**	**131 €**	**131 €**	**131 €**
Disjoncteur différentiel pour prise Mono 16A - l'unité (5)	Code	OER020	OER020	OER020	OER020	OER020	OER020
	Prix HT	**162 €**	**162 €**	**162 €**	**162 €**	**162 €**	**162 €**
Disjoncteur différentiel pour prise Tri 16A - l'unité	Code	OER030	OER030	OER030	OER030	OER030	OER030
	Prix HT	**355 €**	**355 €**	**355 €**	**355 €**	**355 €**	**355 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

(1) Hauteur à préciser à la commande
(2) Non protégée et non raccordée
(3) Débord 1 mm, encastrement avec faible débord
(4) Encastrement avec faible débord
(5) Pour une puissance maxi de 3500 W
(6) 6 roulettes pour les modèles 6 et 7 GN

DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

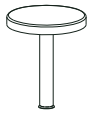
GLACE DE PROTECTION
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pare haleine en verre trempé, épaisseur 6 mm

FACADE
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 34 décors au choix

RAMPE A PLATEAUX
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

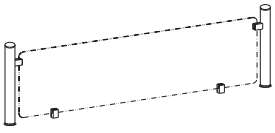
conforme afnor AC D40-004

18 10 AISI 304



PLOT DE DÉPOSE

Capacité		Inox	Granit	Pierredeplan
Diamètre		**Ø 250 mm**	**Ø 250 mm**	**Ø 250 mm**
Hauteur		410 mm	410 mm	410 mm
Nb de montants Ø 42 mm		1	1	1
Sans éclairage	Tube rond	MKPR40000	MKPR40010	MKPR40011
	Tube carré	MKPC40000	MKPC40010	MKPC40011
	Prix HT*	**470 €**	**470 €**	**574 €**
Avec éclairage par spot LED (équivalent 50 W) sur le montant	Tube rond	MKPR40100	MKPR40110	MKPR40111
	Tube carré	MKPC40100	MKPC40110	MKPC40111
	Prix HT*	**678 €**	**678 €**	**783 €**



GLACES DE PROTECTION SANS PLOT DE DÉPOSE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		**605 mm**	**1025 mm**	**1305 mm**	**1655 mm**	**2005 mm**	**2255 mm**
Hauteur		410 mm	410 mm	410 mm	410 mm	410 mm	410 mm
Nb de montants Ø 42 mm		2	2	2	3	3	3
Sans éclairage	Tube rond	MKPR40020	MKPR40030	MKPR40040	MKPR40050	MKPR40060	MKPR40070
	Tube carré	MKPC40020	MKPC40030	MKPC40040	MKPC40050	MKPC40060	MKPC40070
	Prix HT*	**541 €**	**844 €**	**894 €**	**1 021 €**	**1 080 €**	**1 145 €**
Avec éclairage par spots LED (équivalent 50 W) sur chaque montant	Tube rond	MKPR40120	MKPR40130	MKPR40140	MKPR40150	MKPR40160	MKPR40170
	Tube carré	MKPC40120	MKPC40130	MKPC40140	MKPC40150	MKPC40160	MKPC40170
	Prix HT*	**957 €**	**1 261 €**	**1 310 €**	**1 645 €**	**1 704 €**	**1 769 €**

EXIGENCE

GLACES DE PROTECTION
HOTTE D'ASPIRATION MOBILE FILT'AIR

OPTIONS

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Montants verticaux en finition poli miroir	Code	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010
	Prix HT	155 €	155 €	155 €	233 €	233 €	233 €
Plot de dépose en inox Ø 250 mm - l'unité	Code	OEG050	OEG050	OEG050	OEG050	OEG050	OEG050
	Prix HT	294 €	294 €	294 €	294 €	294 €	294 €
Plot de dépose en granit Ø 250 mm - l'unité	Code	OEG060	OEG060	OEG060	OEG060	OEG060	OEG060
	Prix HT	294 €	294 €	294 €	294 €	294 €	294 €
Plot de dépose en Pierredeplan Ø 250 mm - l'unité	Code	OEG070	OEG070	OEG070	OEG070	OEG070	OEG070
	Prix HT	399 €	399 €	399 €	399 €	399 €	399 €
Ecran de cantonnement, longueur 1500 mm (1)	Code	PEH030	PEH030	PEH030	PEH030	PEH030	PEH030
	Prix HT	388 €	388 €	388 €	388 €	388 €	388 €
Ecran de cantonnement sur montants Ø 42 mm (2)	Code	PEH040	PEH040	PEH040	PEH040	PEH040	PEH040
	Prix HT	811 €	811 €	811 €	811 €	811 €	811 €

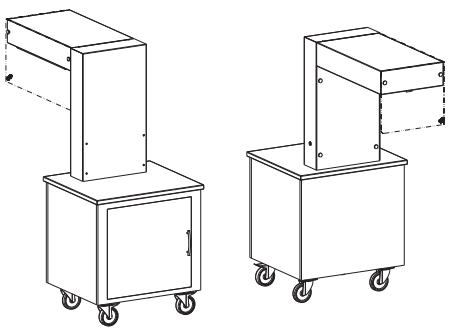
(1) Toute hauteur sur rail aluminium collé
(2) Longueur 1500 mm
** dont 6 € d'Eco-part*

GLACE DE PROTECTION
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pare haleine en verre trempé, épaisseur 6 mm

HOTTE D'ASPIRATION FILT'AIR
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Eclairage LED
- Filtre choc et filtre à charbon actif
- Lampe germicide UVC
- Caisson d'isolation phonique
- Dessus inox
- Porte d'accès pour faciliter le remplacement du filtre à charbon
- 4 roulettes pivotantes en inox Ø 100 mm dont 2 avec frein

HOTTE D'ASPIRATION FILT'AIR

Configuration		Mobile	Dans une ligne de self
Capacité		**900 m3 / h**	**900 m3 / h**
Longueur		1462 mm	1462 mm
Largeur		800 mm	800 mm
Hauteur		1745 mm	1745 mm
P. Electrique		500 W	500 W
Aspiration à droite	Code	MCHT00000	MCHT02000
	Prix HT*	**7 906 €**	**8 206 €**
Aspiration à gauche	Code	MCHT01000	MCHT03000
	Prix HT*	**7 906 €**	**8 206 €**
Option			
Plinthe	Code	PDF150	
	Prix HT	**219 €**	

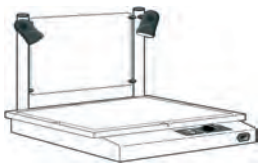


** dont 6 € d'Eco-part*

MODULES CHAUFFANTS À POSER

Capacité		1 GN 1/1	1 GN 2/1
Longueur		335 mm	657 mm
Largeur		650 mm	650 mm
Hauteur		93 mm	93 mm
P. Elect.		300 W	600 W
P. Elect. avec rampe		500 W	1000 W
Module à poser	Code	MJMO00010	MJMO00020
	Prix HT*	**899 €**	**1 064 €**
Module à poser avec rampe chauffante halogène (1)	Code	MJMO00110	MJMO00120
	Prix HT*	**2 174 €**	**2 532 €**
Module à poser avec rampe chauff. halo. et glace toute haut. (1)	Code	MJMO00210	MJMO00220
	Prix HT*	**2 408 €**	**2 753 €**

(1) Pare haleine droit pour le modèle GN 1/1. Pare haleine droit ou galbé pour le modèle GN 2/1



MODULES DE DÉCOUPE

Capacité		1 GN 2/1 à poser	1 GN 2/1 à encastrer
Longueur		685 mm	750 mm
Largeur		725 mm	720 mm
Hauteur		660 mm	565 mm
P. Eléctrique		800 W	800 W
	Code	MJMO02020	MJMO02120
	Prix HT*	**3 194 €**	**3 597 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

MODULE AVEC DESSUS EN VERRE TREMPE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus avec une plaque chauffante encastrée en verre trempé noir ou blanc avec résistances intégrées en sous face
- Température réglable de + 40°C à + 120°C (commande avec thermostat et voyant de contrôle)

MODULE PAELLA
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Plaque chauffante encastrée diamètre 540 mm en acier doux épaisseur 10 mm.
- Chauffage de la plaque par 2 résistances blindées en acier inox placées en sous face.
- Température réglable de + 60°C à + 150°C (commande avec thermostat et voyant de contrôle)

MODULE DE DECOUPE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus avec une plaque chauffante encastrée en verre trempé avec résistances intégrées en sous face
- Plaque de découpe amovible en pierre de lave émaillée blanc cassé ép. 15 mm
- Goulotte avec tiroir de récupération des jus à gauche côté service
- 2 montants verticaux en tube rond Ø 42 mm, chauffage et éclairage par deux lampes infrarouge de 100 W, protection verticale en glace trempée épaisseur 6 mm
- Température réglable de + 40°C à + 120°C (commande avec thermostat et voyant de contrôle)

conforme afnor AC D40-004

18 10 AISI 304

MODULES PAELLA

		à poser	à encastrer
Longueur		700 mm	700 mm
Largeur		800 mm	700 mm
Hauteur		145 mm	102 mm
P. Eléctrique		T - 4000 W	T - 4000 W
	Code	MJMO04020	MJMO04120
	Prix HT*	**3 325 €**	**3 597 €**

EXIGENCE

RÉSERVES RÉFRIGÉRÉES MOBILES "SPÉCIAL GRILLADES"
SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

PRATIQUES
DÉCOUPE DU DESSUS POUR PLACER UN BAC GN

ERGONOMIQUES
HAUTEUR DE TRAVAIL 900 MM

COMPACTES
400 MM DE LARGE

MOBILES
4 ROULETTES PIVOTANTES

DU NOUVEAU DU CÔTÉ DES GRILLADES !

La nouvelle réserve réfrigérée mobile «spécial grillades» est l'équipement idéal pour faciliter le travail des opérateurs des postes grillades.

Avec la découpe du dessus, vous pouvez placer un bac GN de produits frais (parfaitement maintenu en température grâce à la technologie « froid ventilé ») pour travailler en toute sécurité, sans avoir à ouvrir la porte de la réserve.

RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE «SPECIAL GRILLADES»
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Réserve réfrigérée «froid ventilé»
- 1 porte battante
- Groupe frigorifique au R-452A (fonctionne jusqu'à 43°C d'ambiance)
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage
- 4 roulettes pivotantes Ø 60 mm dont 2 avec frein
- Câble de raccordement de 3m

SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉ
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus en finition poli satiné, bord tombé avant de 40 mm avec arrondi de 10 mm sur la face et l'arrière
- Réserve avec angles intérieurs arrondis, réfrigérée par évaporateur(s) ventilé(s) transversaux
- + 4°C en moyenne à cœur d'aliment
- Tiroirs à fermeture magnétique
- Tiroirs GN 1/1 sur coulisses télescopiques avec cadre pour bac profondeur 100 ou 200 mm fourni
- Groupe compresseur (gaz réfrigérant R452a)
- Régulation par thermostat à affichage digital
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage fourni

R-452A | conforme afnor AC D40-004 | 60 dBa en moyenne

RÉSERVES RÉFRIGÉRÉES MOBILES "SPÉCIAL GRILLADES"

NEW

Capacité		8 niveaux
Longueur		400 mm
Largeur		700 mm
Hauteur		900 mm
P. Frigo.		272 W
P. Elect.		300 W
	Code	N66660
	Prix HT*	**2 992 €**
Options		
Découpe du dessus pour intégration d'un bac GN 1/1	Code	N66661
	Prix HT	**86 €**

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS À PLACER SOUS UN ÉLÉMENT D'ANIMATION

LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Profondeur du bac		100 mm	100 mm	200 mm	200 mm
Longueur		**1200 mm**	**1600 mm**	**1200 mm**	**1600 mm**
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur		650 mm	650 mm	650 mm	650 mm
Nombre de tiroirs		2	4	1	2
P. Frigo		396 W	665 W	396 W	396 W
P. Eléctrique		350 W	600 W	350 W	350 W
	Code	MJSR01100	MJSR01300	MJSR01000	MJSR01200
	Prix HT*	**4 528 €**	**5 456 €**	**4 455 €**	**4 943 €**

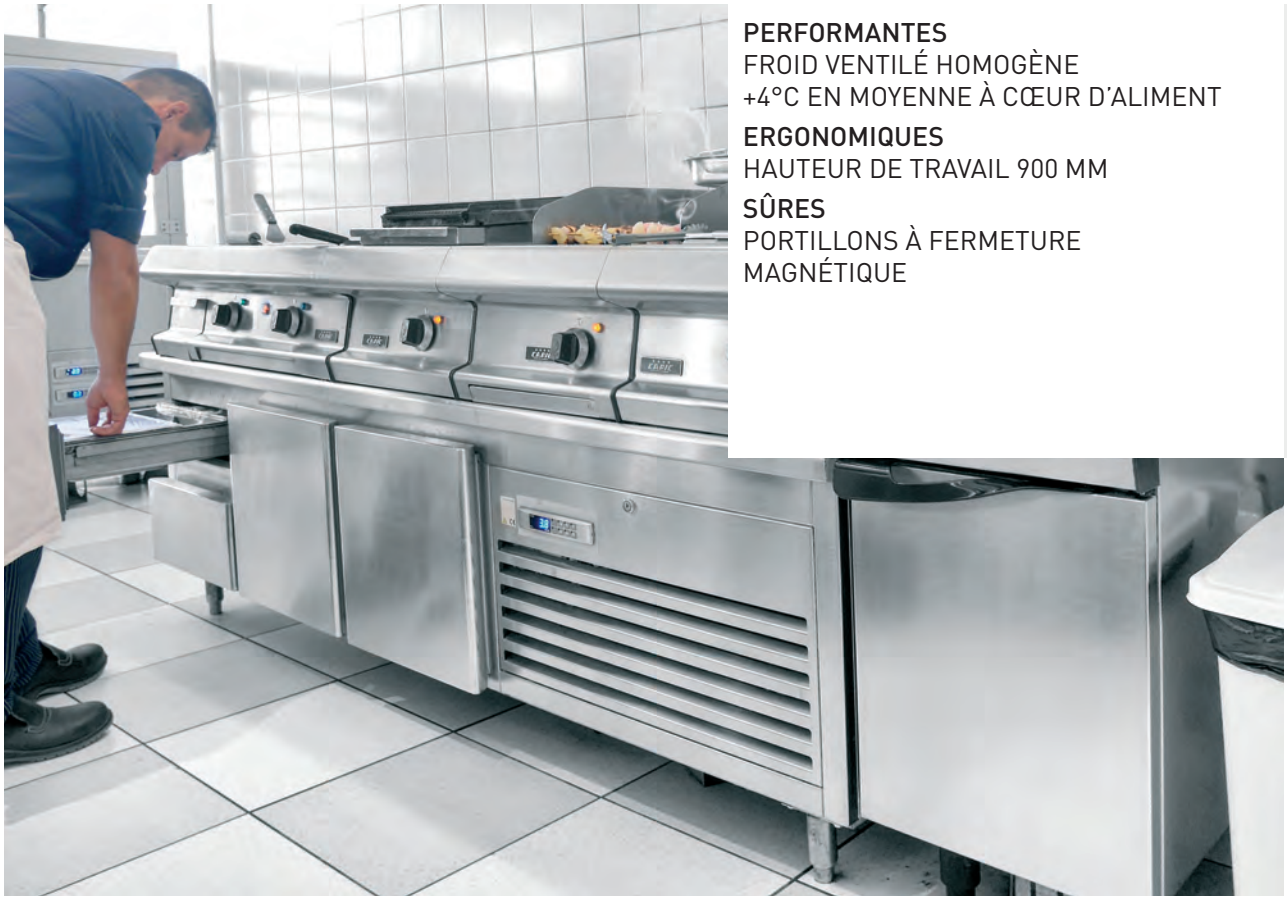
OPTIONS

Groupe sur coulisses inox	Code	OEG030	Fermeture à clé (le tiroir)	Code	PEG020
	Prix HT	**687 €**		**Prix HT**	**78 €**
4 roulettes pivot. en inox Ø 80 mm dont 2 à freins (par meuble)	Code	OEM050	Elément livré sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG04
	Prix HT	**142 €**		**Prix HT**	**-516 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire

EXIGENCE | RÉSERVES RÉFRIGÉRÉES ADOSSÉES



PERFORMANTES
FROID VENTILÉ HOMOGÈNE
+4°C EN MOYENNE À CŒUR D'ALIMENT

ERGONOMIQUES
HAUTEUR DE TRAVAIL 900 MM

SÛRES
PORTILLONS À FERMETURE MAGNÉTIQUE

RÉSERVES RÉFRIGÉRÉES ADOSSÉES AVEC DESSUS INOX
LIVRÉES AVEC GROUPE FROID

Nombre de portillons		1 portillon	2 portillons	3 portillons	4 portillons
Longueur du rangement en GN 1/1			**1390 mm**	**1835 mm**	**2280 mm**
Largeur du rangement en GN 1/1			700 mm	700 mm	700 mm
Longueur du rangement en GN 2/1		**1255 mm**	**1800 mm**	**2450 mm**	
Largeur du rangement en GN 2/1		800 mm	800 mm	800 mm	
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
P. Frigo		396 W	396 W	665 W	665 W
P. Eléctrique		350 W	350 W	600 W	600 W
Portillon GN 1/1	Code		MJRR00000	MJRR00100	MJRR00200
	Prix HT*		**4 385 €**	**5 156 €**	**6 164 €**
Portillon GN 2/1	Code	MJRR02000	MJRR02100	MJRR02200	
	Prix HT*	**3 792 €**	**4 760 €**	**5 546 €**	
Options					
Bord arrondi poli miroir sur le dessus côté service (le ml)	Code	ODD020	ODD020	ODD020	ODD020
	Prix HT	**118 €**	**118 €**	**118 €**	**118 €**
Elément livré sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG04	OFG04	OFG05 (1)	OFG05
	Prix HT	**-516 €**	**-516 €**	**-648 €**	**-648 €**

(1) -516 **€** (code : OFG04) pour l'élément avec 3 portillons GN 1/1

** dont 6 **€** d'Eco-part*

DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Finition poli satiné, bord tombé avant de 40 mm. Dosseret arrière de 100x20mm, arrondi de 10 mm sur la face et l'arrière

ÉLÉMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Réserve avec angles intérieurs arrondis, réfrigérée par évaporateur(s) ventilé(s) transversaux
- + 4°C en moyenne à cœur d'aliment
- Portillons à fermeture magnétique (étanchéité par cadre bourrelet amovible)
- Compartiments équipés d'échelles amovibles en acier inox à six niveaux de glissières GN 1/1 ou GN 2/1
- Groupe compresseur (gaz réfrigérant R452a)
- Régulation par thermostat à affichage digital
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage fourni

INDISPENSABLES DERRIÈRE UN ÉLÉMENT D'ANIMATION

RÉSERVES RÉFRIGÉRÉES ADOSSÉES AVEC DESSUS INOX SANS LOGEMENT GROUPE

Nombre de portillons		1 portillon	2 portillons	3 portillons	4 portillons
Longueur du rangement en GN 1/1			**1140 mm**	**1585 mm**	**2030 mm**
Largeur du rangement en GN 1/1			700 mm	700 mm	700 mm
Longueur du rangement en GN 2/1		**1005 mm**	**1550 mm**	**2200 mm**	**2850 mm**
Largeur du rangement en GN 2/1		800 mm	800 mm	800 mm	800 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
P. Frigo		248 W	248 W	361 W (1)	361 W
P. Eléctrique		100 W	100 W	100 W	100 W
Portillon GN 1/1	Code		MJRR16000	MJRR16100	MJRR16200
	Prix HT*		**3 904 €**	**5 582 €**	**5 377 €**
Portillon GN 2/1	Code	MJRR18000	MJRR18100	MJRR18200	MJRR18300
	Prix HT*	**3 284 €**	**4 252 €**	**4 908 €**	**5 368 €**

(1) 248 W pour le rangement GN 1/1

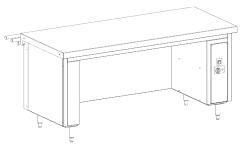
** dont 6 € d'Eco-part*

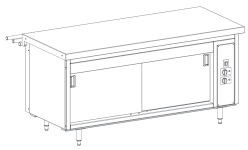
OPTIONS

Grille acier inoxydable GN 1/1 (l'unité)	Code	09-0555	Trois tiroirs GN 1/1 à la place d'un portillon	Code	OAR050
	Prix HT	**16 €**		**Prix HT**	**1 212 €**
Grille acier inoxydable GN 2/1 (l'unité)	Code	09-0550	Trois tiroirs GN 2/1 à la place d'un portillon	Code	OAR060
	Prix HT	**37 €**		**Prix HT**	**1 316 €**
Deux tiroirs GN 1/1 à la place d'un portillon	Code	OAR030	Groupe sur coulisses	Code	OEG030
	Prix HT	**836 €**		**Prix HT**	**687 €**
Deux tiroirs GN 2/1 à la place d'un portillon	Code	OAR040	Fermeture à clé (le portillon)	Code	PEG020
	Prix HT	**880 €**		**Prix HT**	**78 €**

EXIGENCE

ÉLÉMENTS CHAUDS AVEC DESSUS INOX
ÉLÉMENTS CHAUDS MIXTES AVEC PLOTS DE DÉPOSE





TABLES CHAUDES AVEC DESSUS INOX

Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN
Longueur		**930 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Nombre de portes (table sur étuve)		1 p. battante	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.
P. Eléctrique - Dessous libre		250 W	375 W	375 W	650 W
P. Eléctrique - Etuve		1030 W	1427 W	1905 W	T - 3685 W
Dessous libre	Code	MCTC00020	MCTC00030	MCTC00040	MCTC00050
	Prix HT*	**3 222 €**	**3 596 €**	**4 300 €**	**4 573 €**
Sur étuve	Code	MCTC01020	MCTC01030	MCTC01040	MCTC01050
	Prix HT*	**4 309 €**	**4 533 €**	**4 757 €**	**5 577 €**

OPTIONS

Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN
Un plancher ou une étagère	Code	OEG010	OEG011	OEG012	OEG013
	Prix HT	**175 €**	**199 €**	**241 €**	**282 €**
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010
	Prix HT	**152 €**	**152 €**	**152 €**	**152 €**
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020
	Prix HT	**202 €**	**202 €**	**202 €**	**202 €**
Cordon d'alim. extensible pour élém. mobile (à partir de 3600 W)	Code	OEM030	OEM030	OEM030	OEM030
	Prix HT	**364 €**	**364 €**	**364 €**	**364 €**
Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 (1)	Code	PER010	PER010	PER010	PER010
	Prix HT	**30 €**	**30 €**	**30 €**	**30 €**
Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant	Code	OER010	OER010	OER010	OER010
	Prix HT	**320 €**	**320 €**	**320 €**	**320 €**
Tablette neutre amovible pour assiettes côté service (2)	Code	PEG040	PEG040	PEG040	PEG040
	Prix HT	**376 €**	**376 €**	**376 €**	**376 €**
Bac GN 1/1-65 avec poignées et couvercle	Code	OAV030	OAV030	OAV030	OAV030
	Prix HT	**96 €**	**96 €**	**96 €**	**96 €**

(1) Non protégée et non raccordée - (2) Longueur : 450 mm

** dont 6 € d'Eco-part*

DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

TABLE CHAUDE AVEC DESSUS EN INOX
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Chauffage sous le dessus par résistances électriques
- Isolation 30 mm de laine de roche
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection électrique par fusibles

DESSUS EN VERRE TREMPÉ
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus équipé de plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir ou blanc avec résistances intégrées
- Isolation 30 mm de laine de roche
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection électrique par fusibles

BAIN MARIE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Isolation 30 mm de laine de roche
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection électrique par fusibles
- Chauffage sous la cuve par résistances électriques et ventilateur
- Protection contre les surchauffes par thermostat de sécurité

FACADE
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 34 décors au choix

RAMPE A PLATEAUX
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

ACCESSOIRES
- Les accessoires (bacs GN, etc ...) sont en option

conforme afnor AC D40-004 — 18/10 AISI 304

Entreprise Exigence Chaud

BAINS-MARIE À AIR 2 GN 1/1
DESSUS EN VERRE TREMPÉ (1 PLAQUE GN 2/1) ET PLOTS DE DÉPOSE

Capacité		4 GN - Dessous libre	4 GN - Sur étuve
Longueur		**1580 mm**	**1580 mm**
Largeur		820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm
P. Eléctrique		2100 W	3630 W
	Code	N62815	N62915
	Prix HT*	**6 520 €**	**7 558 €**

OPTIONS

Capacité		4 GN - Dessous libre	4 GN - Sur étuve
Un plancher ou une étagère pour élément dess. libre (1)	Code	OEG010	OEG010
	Prix HT	**265 €**	**265 €**
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM010	OEM010
	Prix HT	**152 €**	**152 €**
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	OEM020
	Prix HT	**202 €**	**202 €**
Cordon d'alim. extensible pour élém. mobile (à partir de 3600 W)	Code	OEM030	OEM030
	Prix HT	**364 €**	**364 €**
Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 (2)	Code	PER010	PER010
	Prix HT	**30 €**	**30 €**
Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant	Code	OER010	OER010
	Prix HT	**320 €**	**320 €**
Tablette neutre amovible pour assiettes côté serv. (long. 450 mm)	Code	PEG040	PEG040
	Prix HT	**376 €**	**376 €**
Bac GN 1/1-65 avec poignées et couvercle	Code	OAV030	OAV030
	Prix HT	**96 €**	**96 €**

(1) Toute longueur

(2) Non protégée et non raccordée

** dont 6 € d'Eco-part*

EXIGENCE

DESSUS EN VERRE TREMPÉ
BUFFETS CHAUFFANTS AVEC DESSUS EN VERRE TREMPÉ

DESSUS EN VERRE TREMPÉ

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		**930 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**	**2280 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		920 mm	920 mm	920 mm	920 mm	920 mm
Nombre de portes (élément sur étuve)		1 p. battante	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.
P. Eléctrique - Dessous libre		600 W	900 W	1200 W	1500 W	1800 W
P. Eléctrique - Etuve		1380 W	2430 W	2730 W (1)	T - 4560 W	T - 4860 W
Dessous libre	Code	MCDV00020	MCDV00030	MCDV00040	MCDV00050	MCDV00060
	Prix HT*	**4 049 €**	**4 681 €**	**5 263 €**	**5 968 €**	**6 582 €**
Sur étuve	Code	MCDV01020	MCDV01030	MCDV01040	MCDV01050	MCDV01060
	Prix HT*	**5 131 €**	**5 618 €**	**6 436 €**	**7 493 €**	**8 547 €**

(1) Attention, passe en triphasé 3N 400 V+PE avec une rampe chauffante halogène

** dont 6 € d'Eco-part*

DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

DESSUS EN VERRE TREMPÉ
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus équipé de plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir ou blanc avec résistances intégrées
- Isolation 30 mm de laine de roche
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection électrique par fusibles

BUFFET CHAUFFANT AVEC DESSUS EN VERRE TREMPÉ
- Structure menuisée
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- Niche à assiettes en bois à chaque extrémité
- Dessus équipé de plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir ou blanc avec résistances intégrées
- Isolation 30 mm de laine de roche
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection électrique par fusibles

FACADE
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 34 décors au choix

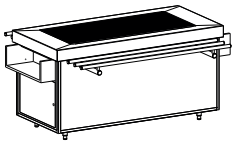
RAMPE A PLATEAUX
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm, à 800 mm du sol (sur le périmètre pour les buffets); sur consoles avec fixation invisible sur la façade

ACCESSOIRES
- Les accessoires (bacs GN, grilles des éléments réfrigérés etc ...) sont en option

conforme afnor AC D40-004

18/10 AISI 304

Entreprise Exigence Chaud



BUFFETS CHAUFFANTS AVEC DESSUS EN VERRE TREMPÉ

Capacité		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		**1580 mm**	**1930 mm**	**2280 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		920 mm	920 mm	920 mm
P. Eléctrique		1200 W	1500 W	1800 W
	Code	MCBV00041	MCBV00051	MCBV00061
	Prix HT*	**5 423 €**	**6 129 €**	**6 608 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

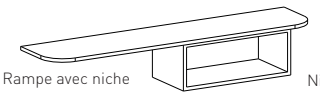
EXIGENCE

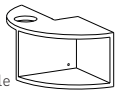
DESSUS EN VERRE TREMPÉ
BUFFETS CHAUFFANTS AVEC DESSUS EN VERRE TREMPÉ

OPTIONS COMMUNES AUX ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE ET ÉTUVE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Un plancher ou une étagère pour élément dessous libre (1)	Code	OEG010	OEG011	OEG012	OEG013	OEG014
	Prix HT	175 €	199 €	241 €	282 €	321 €
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément (3)	Code	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010	OEM011
	Prix HT	152 €	152 €	152 €	152 €	228 €
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020
	Prix HT	202 €	202 €	202 €	202 €	202 €
Cordon d'alim. extensible pour élém. mobile (à partir de 3600W)(2)	Code	OEM030	OEM030	OEM030	OEM030	OEM030
	Prix HT	364 €	364 €	364 €	364 €	364 €
Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 (2)	Code	PER010	PER010	PER010	PER010	PER010
	Prix HT	30 €	30 €	30 €	30 €	30 €
Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant	Code	OER010	OER010	OER010	OER010	OER010
	Prix HT	320 €	320 €	320 €	320 €	320 €
Décaissé ouvert côté service (1)	Code		OAV020	OAV020	OAV020	OAV020
	Prix HT		601 €	601 €	601 €	601 €
Tablette neutre amovible pour assiettes côté serv. (long. 450 mm) (1)	Code	PEG040	PEG040	PEG040	PEG040	PEG040
	Prix HT	376 €	376 €	376 €	376 €	376 €
Commande séparée de chaque zone chauffante - l'unité	Code	PAV010	PAV010	PAV010	PAV010	PAV010
	Prix HT	229 €	229 €	229 €	229 €	229 €
Plaques chauffantes avec décaissé de 55 mm - par élément	Code	OAV010	OAV010	OAV010	OAV010	OAV010
	Prix HT	521 €	521 €	521 €	521 €	521 €
Bac GN 1/1-65 avec poignées et couvercle	Code	OAV030	OAV030	OAV030	OAV030	OAV030
	Prix HT	96 €	96 €	96 €	96 €	96 €
Cadre amovible acier inox pour bac GN 1/1-65	Code	OAA040	OAA040	OAA040	OAA040	OAA040
	Prix HT	120 €	120 €	120 €	120 €	120 €

(1) Disponible pour le dessus en verre trempé uniquement.
(2) Non protégée et non raccordée
(3) 6 roulettes pour les modèles 6 GN


Rampe avec niche


Niche d'angle

OPTIONS DES BUFFETS CHAUFFANTS

Capacité		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Rampes en bois (2 inserts) avec niche à la place des rampes inox	Code	PDR200	PDR200	PDR210
	Prix HT	-240 €	-240 €	-310 €
Niche d'angle avec une découpe - l'unité (3)	Code	PEG060	PEG060	PEG060
	Prix HT	587 €	587 €	587 €
Eclairage LED de la niche à assiettes - l'unité	Code	PEG070	PEG070	PEG070
	Prix HT	213 €	213 €	213 €

(3) Découpe pour distributeur d'herbes aromatiques ou de rappel de couverts

DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

DESSUS EN VERRE TREMPÉ
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus équipé de plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir ou blanc avec résistances intégrées
- Isolation 30 mm de laine de roche
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection électrique par fusibles

FACADE
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 34 décors au choix

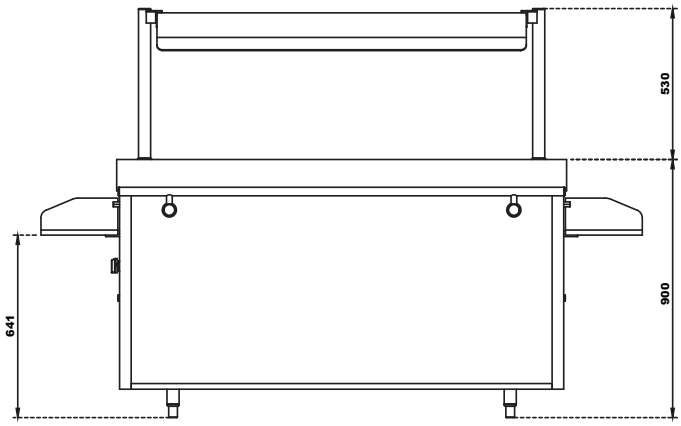
RAMPE A PLATEAUX
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm, à 800 mm du sol (sur le périmètre pour les buffets); sur consoles avec fixation invisible sur élément

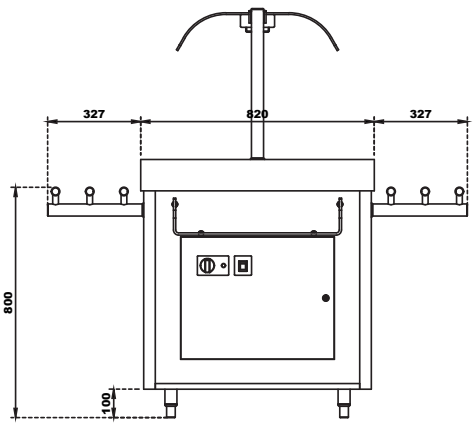
ACCESSOIRES
- Les accessoires (bacs GN, etc ...) sont en option

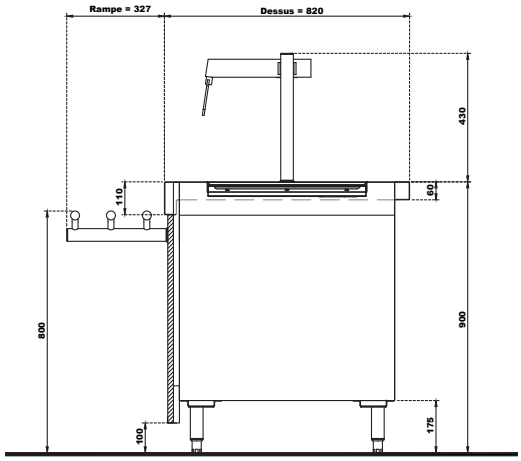
conforme afnor AC D40-004

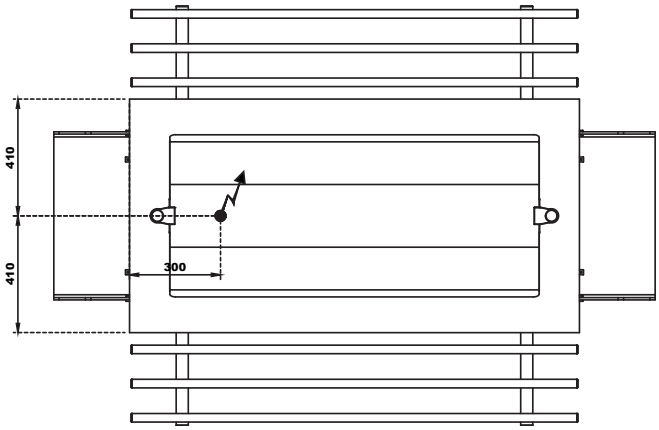
18 10 AISI 304

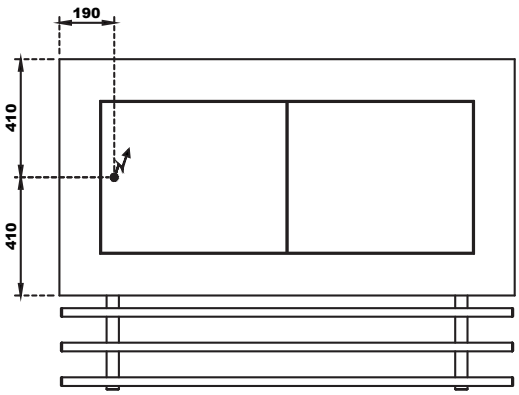
Entreprise Exigence Chaud







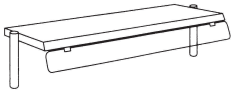




Arrivée électrique de la vitrine
(Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre
1,50 m de câble en attente au sol

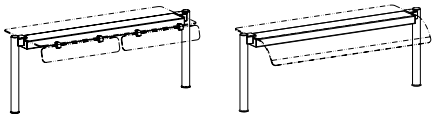
EXIGENCE

RAMPES CHAUFFANTES HALOGÈNE
TABLETTES CHAUFFANTES D'ENVOI
RAMPES CHAUFFANTES POUR BUFFET



RAMPES CHAUFFANTES HALOGÈNE EN TÔLE PLIÉE

Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Longueur		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**
Largeur		350 mm	350 mm	350 mm	350 mm	350 mm
Hauteur		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
P. Eléctrique		400 W	600 W	800 W	1000 W	1200 W
Pare haleine droit	Tube rond	MKDR31320	MKDR31330	MKDR31340	MKDR31350	MKDR31360
	Tube carré	MKDC31320	MKDC31330	MKDC31340	MKDC31350	MKDC31360
	Prix HT*	**1 361 €**	**1 447 €**	**1 550 €**	**1 744 €**	**1 957 €**
Options						
Montants verticaux en finition poli miroir (par pare haleine)	Code	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010
	Prix HT	**155 €**	**155 €**	**155 €**	**155 €**	**155 €**
Vitre de protection toute hauteur	Code	ODM011	ODM011	ODM011	ODM011	ODM011
	Prix HT	**161 €**	**161 €**	**161 €**	**161 €**	**161 €**



RAMPES CHAUFFANTES HALOGÈNE EN VERRE TREMPÉ

Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Longueur		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**
Largeur - Pare haleine droit		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Largeur - Pare haleine galbé		420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Hauteur		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
P. Eléctrique		400 W	600 W	800 W	1000 W	1200 W
Pare haleine droit	Tube rond	MKDR01320	MKDR01330	MKDR01340	MKDR01350	MKDR01360
	Tube carré	MKDC01320	MKDC01330	MKDC01340	MKDC01350	MKDC01360
	Prix HT*	**1 271 €**	**1 488 €**	**1 646 €**	**1 790 €**	**1 981 €**
Pare haleine galbé	Tube rond	MKGR01320	MKGR01330	MKGR01340	MKGR01350	MKGR01360
	Tube carré	MKGC01320	MKGC01330	MKGC01340	MKGC01350	MKGC01360
	Prix HT*	**1 469 €**	**1 649 €**	**1 836 €**	**1 998 €**	**2 165 €**
Options						
Montants verticaux en finition poli miroir (par pare haleine)	Code	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010
	Prix HT	**155 €**	**155 €**	**155 €**	**155 €**	**155 €**
Vitre de protection toute hauteur	Code	ODM011	ODM011	ODM011	ODM011	ODM011
	Prix HT	**161 €**	**161 €**	**161 €**	**161 €**	**161 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

RAMPE CHAUFFANTE HALOGÈNE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Chauffage et éclairage par lampes halogènes encastrées avec verre de protection (1 lampe de 200 Watts par élément GN 1/1)

Rampe chauffante en tôle pliée
- Dessus en tôle pliée
- Pare haleine droit en verre trempé de 6 mm d'épaisseur.
- 2 montants carrés 40 x 40 mm ou ronds Ø 42 mm

Rampe chauffante en verre trempé
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm d'épaisseur à angles arrondis et chanfreinés, composé d'une poutre de section 120 x 45 mm
- 2 montants ronds Ø 42 mm ou carrés 40 x 40mm

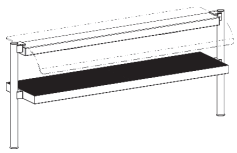
TABLETTE CHAUFFANTE D'ENVOI
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Tablette chauffante en tôle pliée de section 120x45 mm avec plaques chauffantes en verre trempé noir ou blanc avec résistances intégrées
- 2 montants carrés 40 x 40 mm ou ronds Ø 42 mm
- Chauffage et éclairage par lampes four encastrées avec verre de protection (1 lampe 40 Watts par élément GN 1/1)
- Pare haleine galbé en verre trempé de 6 mm d'épaisseur à angles arrondis et chanfreinés

RAMPE CHAUFFANTE HALOGÈNE POUR BUFFET
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Chauffage et éclairage par lampes halogènes encastrées avec verre de protection (1 lampe de 200 Watts par élément GN 1/1)
- Pare haleine double face en verre trempé de 6 mm d'épaisseur à angles arrondis et chanfreinés, composé d'une poutre de 120 x 45 mm
- 2 montants ronds Ø 42 mm ou carrés 40 x 40mm

conforme afnor AC D40-004

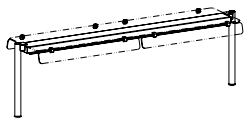
18 10 AISI 304

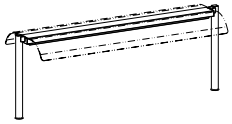
Entreprise Exigence Chaud



TABLETTES CHAUFFANTES D'ENVOI AVEC PARE HALEINE GALBÉ

Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Longueur		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**
Largeur		420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Hauteur		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
P. Eléctrique		380 W	690 W	900 W	1100 W	1300 W
Eclairage par lampes four (40 W par lampe) sur les 2 niveaux	Tube rond	MKGR20820	MKGR20830	MKGR20840	MKGR20850	MKGR20860
	Tube carré	MKGC20820	MKGC20830	MKGC20840	MKGC20850	MKGC20860
	Prix HT*	**2 787 €**	**3 231 €**	**4 089 €**	**4 272 €**	**4 456 €**
Option						
Montants verticaux en finition poli miroir (par pare haleine)	Code	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010
	Prix HT	**155 €**	**155 €**	**155 €**	**155 €**	**155 €**





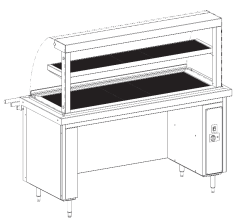
RAMPE CHAUFFANTE HALOGÈNE POUR BUFFET

Capacité		4 GN	5 GN	6 GN
Longueur		**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**
Largeur pare haleine droit		470 mm	470 mm	470 mm
Largeur pare haleine galbé		570 mm	570 mm	570 mm
Hauteur		530 mm	530 mm	530 mm
P. Eléctrique		800 W	1000 W	1200 W
Pare haleine droit	Tube rond	MKDR05340	MKDR05350	MKDR05360
	Tube carré	MKDC05340	MKDC05350	MKDC05360
	Prix HT*	**1 918 €**	**2 150 €**	**2 416 €**
Pare haleine galbé	Tube rond	MKGR05340	MKGR05350	MKGR05360
	Tube carré	MKGC05340	MKGC05350	MKGC05360
	Prix HT*	**2 717 €**	**2 949 €**	**3 283 €**
Option				
Montants verticaux en finition poli miroir (par pare haleine)	Code	ODM010	ODM010	ODM010
	Prix HT	**155 €**	**155 €**	**155 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

EXIGENCE

ÉLÉMENTS CHAUDS AVEC DESSUS EN VERRE TREMPÉ
ET VITRINE CHAUFFANTE DE PRÉSENTATION À 1 NIVEAU
OU DE SELF-SERVICE À 2 NIVEAUX



ÉLÉMENTS CHAUDS
AVEC VITRINE CHAUFFANTE DE PRÉSENTATION À 1 NIVEAU

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		**930 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		620 mm	620 mm	620 mm	620 mm
Portes (élément sur étuve)		1 p. battante	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.
P. Eléctrique - élément dessous libre		1010 W	1590 W	2020 W	2600 W
P. Eléctrique - élément sur étuve		2150 W	3640 W	T - 4270 W	T - 6540 W
Dessous libre	Galbé	MCVP00020	MCVP00030	MCVP00040	MCVP00050
	Cubique	MCVP00120	MCVP00130	MCVP00140	MCVP00150
	Prix HT*	**8 373 €**	**8 821 €**	**9 183 €**	**10 080 €**
Sur étuve	Galbé	MCVP01020	MCVP01030	MCVP01040	MCVP01050
	Cubique	MCVP01120	MCVP01130	MCVP01140	MCVP01150
	Prix HT*	**8 820 €**	**9 651 €**	**10 232 €**	**11 458 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

DESSUS EN VERRE TREMPÉ
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus équipé de plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir ou blanc avec résistances intégrées
- Isolation par 30 mm de laine de roche
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection électrique par fusibles

VITRINE CHAUFFANTE DE PRÉSENTATION
- 1 étagère chauffante en tôle pliée avec plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir ou blanc avec résistances intégrées
- Vitrine en verre trempé de 6 mm
- Fermée côté client par une glace sur rail pivotant et amovible pour faciliter le nettoyage
- Ouvert côté service
- Isolation par 30 mm de laine de roche
- Réglage de la température du dessus et de l'étagère par 2 thermostats tactiles avec horloge de démarrage différé

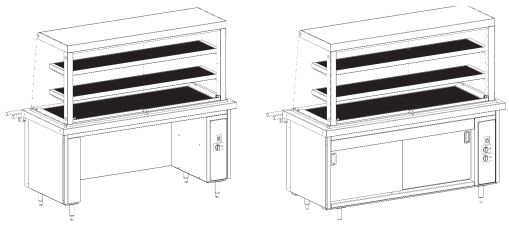
VITRINE CHAUFFANTE DE SELF-SERVICE
- 2 étagères chauffantes en tôle pliée avec plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir ou blanc avec résistances intégrées
- Eclairage étanche dans la partie supérieure et sous les étagères de la vitrine
- Vitrine en verre trempé de 6 mm
- Ouvert côté public
- 2 portes coulissantes côté service
- Isolation par 30 mm de laine de roche
- Réglage de la température du dessus et des 2 étagères chauffantes par 2 thermostats tactiles avec horloge de démarrage différé

FACADE
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés de 40 mm
- 34 décors au choix

RAMPE A PLATEAUX
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

conforme afnor AC D40-004

18 10 AISI 304



ÉLÉMENTS CHAUDS AVEC VITRINE CHAUFFANTE DE PRÉSENTATION OU DE SELF-SERVICE À 2 NIVEAUX

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		**930 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		770 mm	770 mm	770 mm	770 mm
Nombre de portes (élément sur étuve)		1 p. battante	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.
P. Eléctrique - élément dessous libre		1380 W	2200 W	2760 W	3580 W
P. Eléctrique - élément sur étuve		2160 W	T - 3730 W	T - 4290 W	T - 6640 W
Dessous libre	Galbé	MCVS00020	MCVS00030	MCVS00040	MCVS00050
	Cubique	MCVS00120	MCVS00130	MCVS00140	MCVS00150
	Prix HT*	**10 484 €**	**11 200 €**	**11 761 €**	**12 971 €**
Sur étuve	Galbé	MCVS01020	MCVS01030	MCVS01040	MCVS01050
	Cubique	MCVS01120	MCVS01130	MCVS01140	MCVS01150
	Prix HT*	**11 165 €**	**12 005 €**	**12 785 €**	**14 312 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

EXIGENCE

ÉLÉMENTS CHAUDS AVEC DESSUS EN VERRE TREMPÉ ET VITRINE CHAUFFANTE DE PRÉSENTATION À 1 NIVEAU OU DE SELF-SERVICE À 2 NIVEAUX

OPTIONS COMMUNES AUX ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE ET ÉTUVE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Un plancher ou une étagère pour élément dess. Libre	Code	OEG010	OEG011	OEG012	OEG013
	Prix HT	175 €	199 €	241 €	282 €
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010
	Prix HT	152 €	152 €	152 €	152 €
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020
	Prix HT	202 €	202 €	202 €	202 €
Cordon d'alim. extensible pour élém. mobile (à partir de 3600 W)	Code	OEM030	OEM030	OEM030	OEM030
	Prix HT	364 €	364 €	364 €	364 €
Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 (1)	Code	PER010	PER010	PER010	PER010
	Prix HT	30 €	30 €	30 €	30 €
Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant	Code	OER010	OER010	OER010	OER010
	Prix HT	320 €	320 €	320 €	320 €
Portes coulissantes côté service pour vitrine (2)	Code	OAS132	OAS133	OAS134	OAS135
	Prix HT	647 €	647 €	750 €	750 €
Plaques chauffantes avec décaissé de 55 mm - par élément	Code	OAV010	OAV010	OAV010	OAV010
	Prix HT	521 €	521 €	521 €	521 €
Commande séparée de chaque zone chauff. du dessus - l'unité	Code	PAV010	PAV010	PAV010	PAV010
	Prix HT	229 €	229 €	229 €	229 €
Tablette neutre amovible pour assiettes côté serv. (long. 450 mm)	Code	PEG040	PEG040	PEG040	PEG040
	Prix HT	376 €	376 €	376 €	376 €
Bac GN 1/1-65 avec poignées et couvercle	Code	OAV030	OAV030	OAV030	OAV030
	Prix HT	96 €	96 €	96 €	96 €
Cadre amovible acier inox pour bac GN 1/1-65	Code	OAA040	OAA040	OAA040	OAA040
	Prix HT	120 €	120 €	120 €	120 €
Dos poli miroir à la place des portes couliss. (vitrine adoss.)(3)	Code	OAS190	OAS190	OAS190	OAS190
	Prix HT	-272 €	-272 €	-272 €	-272 €
Vitrine de présentation (fermeture côté client par une glace fixe) (3)	Code	OAS062	OAS063	OAS064	OAS065
	Prix HT	305 €	340 €	376 €	411 €
Commande séparée de chaque étagère chauffante (3)	Code	PAV020	PAV020	PAV020	PAV020
	Prix HT	229 €	229 €	229 €	229 €

(1) Non protégée et non raccordée
(2) Uniquement pour vitrine à 1 niveau
(3) Uniquement pour vitrine à 2 niveaux

DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

DESSUS EN VERRE TREMPÉ
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus équipé de plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir ou blanc avec résistances intégrées
- Isolation par 30 mm de laine de roche
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection électrique par fusibles

VITRINE CHAUFFANTE DE PRÉSENTATION
- 1 étagère chauffantes en tôle pliée avec plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir ou blanc avec résistances intégrées
- Vitrine en verre trempé de 6 mm
- Fermée côté client par une glace sur rail pivotant et amovible pour faciliter le nettoyage
- Ouvert côté service
- Isolation par 30 mm de laine de roche
- Réglage de la température du dessus et de l'étagère par 2 thermostats tactiles avec horloge de démarrage différé

VITRINE CHAUFFANTE DE SELF-SERVICE
- 2 étagères chauffantes en tôle pliée avec plaques chauffantes encastrées en verre trempé avec résistances intégrées
- Eclairage étanche dans la partie supérieure et sous les étagères de la vitrine
- Vitrine en verre trempé de 6 mm
- Ouvert côté public
- 2 portes coulissantes côté service
- Isolation par 30 mm de laine de roche
- Réglage de la température du dessus et des 2 étagères chauffantes par 2 thermostats tactiles avec horloge de démarrage différé

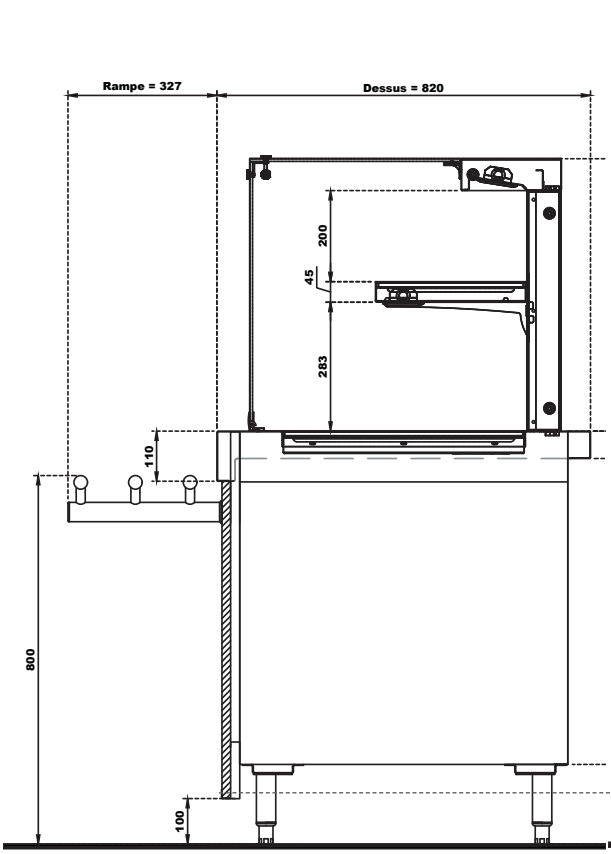
FACADE
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 34 décors au choix

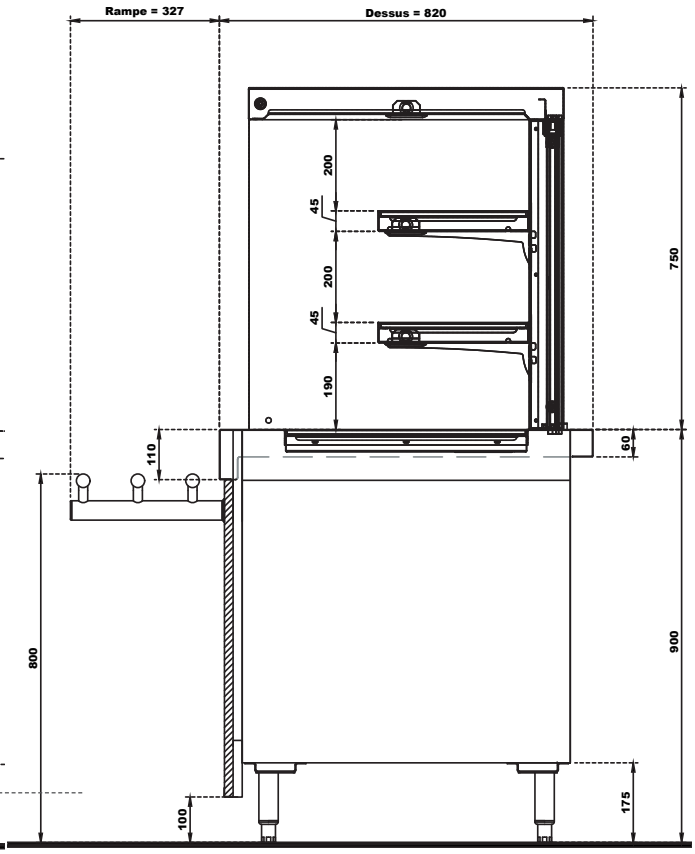
RAMPE A PLATEAUX
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

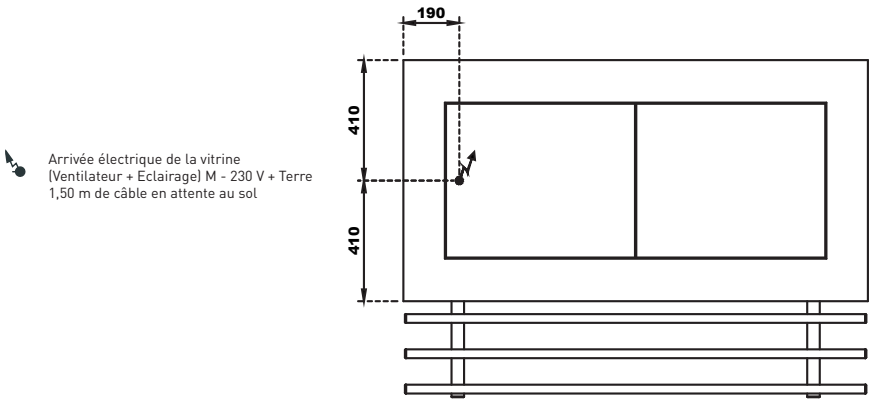
conforme afnor AC D40-004

18 10 AISI 304

Entreprise Exigence Chaud



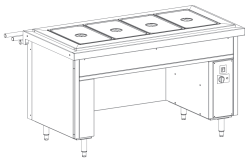


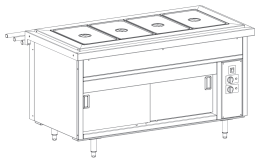


Arrivée électrique de la vitrine
(Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre
1,50 m de câble en attente au sol

EXIGENCE

BAIN-MARIE À EAU OU À AIR PULSÉ
POUR BAC GN-150 MM
TABLETTES DE DÉPOSE ET PARE HALEINE À 1 NIVEAU





BAIN-MARIE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		**930 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**	**2280 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
P. Electrique bain-marie à air dessous libre		500 W	1000 W	1000 W	1500 W	2500 W (1)
P. Electrique bain-marie à air sur étuve		1280 W	2530 W	2530 W	T - 4560 W	T - 5560 W
P. Electrique bain-marie à eau dessous libre		1500 W	2250 W	3000 W (1)	T - 3750 W	T - 4500 W
P. Electrique bain-marie à eau sur étuve		2280 W	T - 3780 W	T - 4530 W	T - 6810 W	T - 7560 W
Portes (élément sur étuve)		1 p. battante	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.
Bain-marie à air pulsé	Code	MCBA00020	MCBA00030	MCBA00040	MCBA00050	MCBA00060
Dessous libre	**Prix HT***	**4 486 €**	**4 921 €**	**5 155 €**	**5 863 €**	**6 499 €**
Bain-marie à air pulsé	Code	MCBA01020	MCBA01030	MCBA01040	MCBA01050	MCBA01060
Sur étuve	**Prix HT***	**5 399 €**	**5 941 €**	**6 379 €**	**7 349 €**	**8 106 €**
Bain-marie à eau	Code	MCBE00020	MCBE00030	MCBE00040	MCBE00050	MCBE00060
Dessous libre	**Prix HT***	**4 622 €**	**5 070 €**	**5 242 €**	**5 963 €**	**6 610 €**
Bain-marie à eau	Code	MCBE01020	MCBE01030	MCBE01040	MCBE01050	MCBE01060
Sur étuve	**Prix HT***	**5 535 €**	**6 089 €**	**6 539 €**	**7 531 €**	**8 307 €**

(1) Attention, passe en triphasé 3N 400 V+PE avec une rampe chauffante halogène

** dont 6 € d'Eco-part*

DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

BAIN MARIE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Isolation par 30 mm de laine de roche
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection électrique par fusibles

Cuve bain-marie à eau
- Chauffage sous la cuve par résistances à ailettes blindées en acier inox
- Remplissage automatique par électrovanne
- Vidange par bonde Ø40 mm haute température
- Voyant témoin «manque d'eau» (remplissage manuel)

Cuve bain-marie à air
- Chauffage sous la cuve par résistances électriques et ventilateur
- Protection contre les surchauffes par thermostat de sécurité

TABLETTE DE DÉPOSE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Montants verticaux en tube rond Ø 42 mm ou carré 40x40 mm
- Tablette de dépose en tôle pliée avec ou sans éclairage
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm sur toute la hauteur côté public

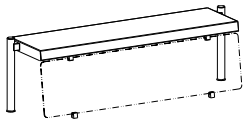
PARE HALEINE
- Pare haleine en verre trempé droit ou galbé de 6 mm avec ou sans éclairage, composée d'une poutre de section 120 x 45 mm

FACADE
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 34 décors au choix

RAMPE A PLATEAUX
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

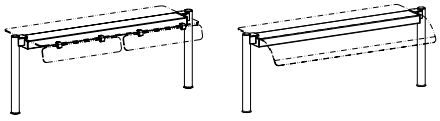
ACCESSOIRES
- Les accessoires (bacs GN, etc ...) sont en option

conforme afnor AC D40-004 — -40% consommation d'énergie pour des modèles bain marie — 18/10 AISI 304



TABLETTES DE DÉPOSE EN INOX AVEC VITRE DE PROTECTION

Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Longueur		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**
Largeur		390 mm	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm
Hauteur		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Sans éclairage	Tube rond	MKDR31020	MKDR31030	MKDR31040	MKDR31050	MKDR31060
	Tube carré	MKDC31020	MKDC31030	MKDC31040	MKDC31050	MKDC31060
	Prix HT*	**424 €**	**502 €**	**584 €**	**631 €**	**719 €**
Eclairage par 2 spots LED (équivalent 50 W) sur chaque montant	Tube rond	MKDR31120	MKDR31130	MKDR31140	MKDR31150	MKDR31160
	Tube carré	MKDC31120	MKDC31130	MKDC31140	MKDC31150	MKDC31160
	Prix HT*	**999 €**	**1 025 €**	**1 086 €**	**1 145 €**	**1 301 €**



PARE HALEINE À 1 NIVEAU EN VERRE TREMPÉ

Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Longueur		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**
Largeur - Pare haleine droit		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Largeur - Pare haleine galbé		420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Hauteur		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
P. Eléctrique (éclairage LED)		16 W	24 W	32 W	40 W	48 W
Sans éclairage Pare haleine droit	Tube rond	MKDR01020	MKDR01030	MKDR01040	MKDR01050	MKDR01060
	Tube carré	MKDC01020	MKDC01030	MKDC01040	MKDC01050	MKDC01060
	Prix HT*	**479 €**	**520 €**	**551 €**	**757 €**	**819 €**
Pare haleine galbé	Tube rond	MKGR01020	MKGR01030	MKGR01040	MKGR01050	MKGR01060
	Tube carré	MKGC01020	MKGC01030	MKGC01040	MKGC01050	MKGC01060
	Prix HT*	**558 €**	**613 €**	**654 €**	**999 €**	**1 087 €**
Eclairage LED (1 spot LED par GN) Pare haleine droit	Tube rond	MKDR01221	MKDR01231	MKDR01241	MKDR01251	MKDR01261
	Tube carré	MKDC01221	MKDC01231	MKDC01241	MKDC01251	MKDC01261
	Prix HT*	**993 €**	**1 133 €**	**1 199 €**	**1 284 €**	**1 515 €**
Pare haleine galbé	Tube rond	MKGR01221	MKGR01231	MKGR01241	MKGR01251	MKGR01261
	Tube carré	MKGC01221	MKGC01231	MKGC01241	MKGC01251	MKGC01261
	Prix HT*	**1 192 €**	**1 296 €**	**1 390 €**	**1 497 €**	**1 706 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

EXIGENCE

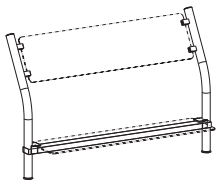
TABLETTES DE DÉPOSE ERGONOMIQUE

BIENVEILLANTES
SUPPRIME TOTALEMENT LES POSTURES
À RISQUES LORS DU SERVICE
(DÉPOSE D'ASSIETTE EN HAUTEUR)

PRATIQUES
TABLETTE DE DÉPOSE EN VERRE
POUR PERMETTRE DE VOIR LE
CONTENU DU PLATEAU

TABLETTE DE DÉPOSE ERGONOMIQUE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Montants verticaux en tube rond Ø 42 mm
- Tablette de dépose en verre ou en tôle pliée sans éclairage
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm côté public

STOP
AUX TROUBLES
MUSCULO-SQUELETTIQUE !



TABLETTES DE DÉPOSE ERGONOMIQUE SANS ÉCLAIRAGE

Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Longueur		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**
Largeur		390 mm	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm
Hauteur		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Tablette de dépose en verre		MKPR44021	MKPR44031	MKPR44041	MKPR44051	MKPR44061
Tablette de dépose en inox		MKPR44020	MKPR44030	MKPR44040	MKPR44050	MKPR44060
	Prix HT*	**798 €**	**859 €**	**914 €**	**941 €**	**996 €**

OPTION

Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Montants verticaux en finition poli miroir - par pare haleine	Code	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010
	Prix HT	**155 €**	**155 €**	**155 €**	**155 €**	**155 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

EXIGENCE

BAIN-MARIE À EAU OU À AIR PULSÉ
POUR BAC GN-150 MM
TABLETTES DE DÉPOSE ET PARE HALEINE À 1 NIVEAU

OPTIONS COMMUNES AUX BAIN-MARIE À AIR ET À EAU

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Un plancher ou une étagère pour élément dessous libre	Code	OEG010	OEG011	OEG012	OEG013	OEG014
	Prix HT	175 €	199 €	241 €	282 €	321 €
Cuve bain marie à eau avec remplissage manuel	Code	PAB020	PAB020	PAB020	PAB020	PAB020
	Prix HT	-355 €	-355 €	-355 €	-355 €	-355 €
Vanne 1/4 de tour pour vidange manuelle (4)	Code	OAC032	OAC032	OAC032	OAC032	OAC032
	Prix HT	152 €	152 €	152 €	152 €	152 €
Cuve pour bacs 200 mm	Code	OAC030	OAC030	OAC030	OAC030	OAC030
	Prix HT	276 €	276 €	276 €	276 €	276 €
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément (3)	Code	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010	OEM011
	Prix HT	152 €	152 €	152 €	152 €	228 €
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020
	Prix HT	202 €	202 €	202 €	202 €	202 €
Cordon d'alim. extensible pour élém. mobile (à partir de 3600 W)	Code	OEM030	OEM030	OEM030	OEM030	OEM030
	Prix HT	364 €	364 €	364 €	364 €	364 €
Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 (1)	Code	PER010	PER010	PER010	PER010	PER010
	Prix HT	30 €	30 €	30 €	30 €	30 €
Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant	Code	OER010	OER010	OER010	OER010	OER010
	Prix HT	320 €	320 €	320 €	320 €	320 €
Tablette neutre amovible pour assiettes côté serv. (long. 450 mm)	Code	PEG040	PEG040	PEG040	PEG040	PEG040
	Prix HT	375 €	375 €	375 €	375 €	375 €
Cadre support amovible pour 2 bacs GN 1/1-150 mm (2)	Code	OEG040	OEG040	OEG040	OEG040	OEG040
	Prix HT	326 €	326 €	326 €	326 €	326 €
Bac GN 1/1-150 avec poignées étriers et couvercle	Code	OAB020	OAB020	OAB020	OAB020	OAB020
	Prix HT	108 €	108 €	108 €	108 €	108 €

(1) Non protégée et non raccordée

(2) Tube carré de 20x20 mm avec 4 niveaux de glissières, fourni uniquement pour les bains-marie sur étuve. Bacs GN non fournis

(3) 6 roulettes pour les modèles 6 GN

(4) Mettre obligatoirement un local technique supplémentaire pour accès à la vanne

DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

BAIN MARIE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Isolation par 30 mm de laine de roche
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection électrique par fusibles

Cuve bain-marie à eau
- Chauffage sous la cuve par résistances à ailettes blindées en acier inox
- Remplissage automatique par électrovanne
- Vidange par bonde Ø40 mm haute température
- Voyant témoin «manque d'eau»

Cuve bain-marie à air
- Chauffage sous la cuve par résistances électriques et ventilateur
- Protection contre les surchauffes par thermostat de sécurité

TABLETTE DE DÉPOSE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Montants verticaux en tube rond Ø 42 mm ou carré 40x40 mm
- Tablette de dépose en tôle pliée sans éclairage
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm sur toute la hauteur côté public
- Tablette de dépose en verre trempé de 6 mm avec ou sans éclairage
- Pare haleine droit ou galbé à angles arrondis et chanfreinés

FACADE
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 34 décors au choix

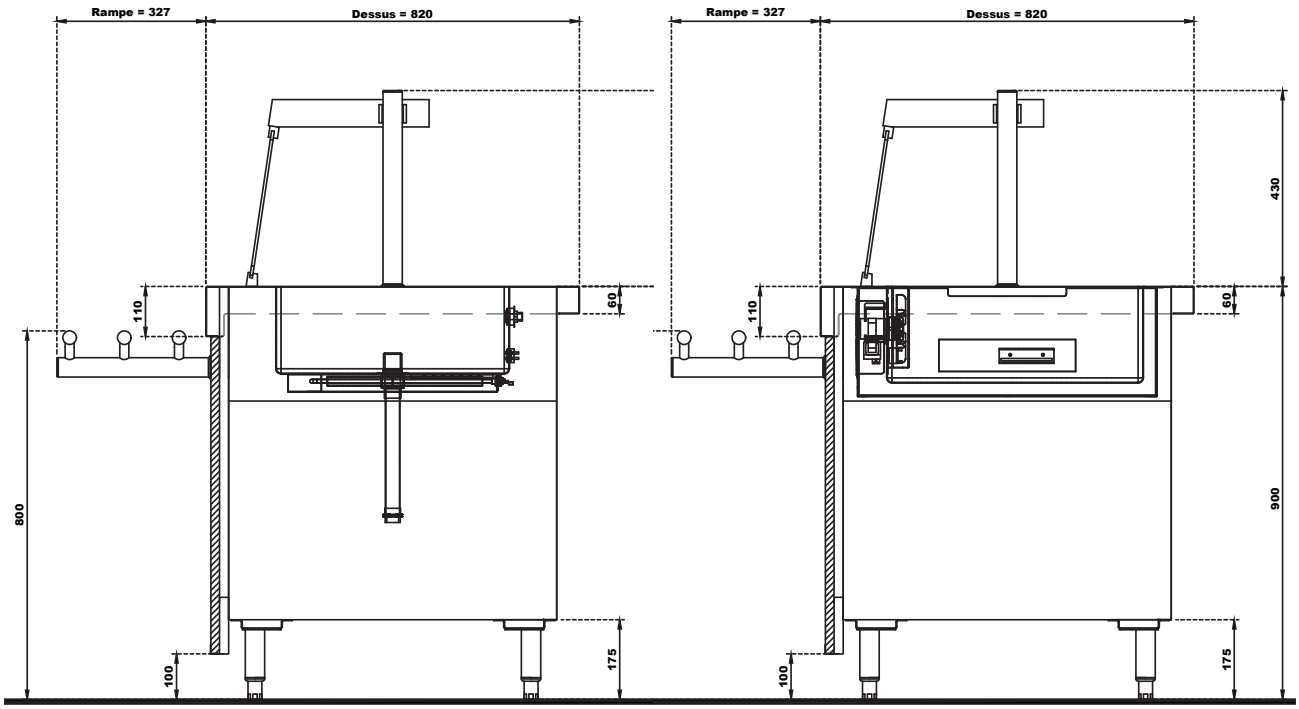
RAMPE A PLATEAUX
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

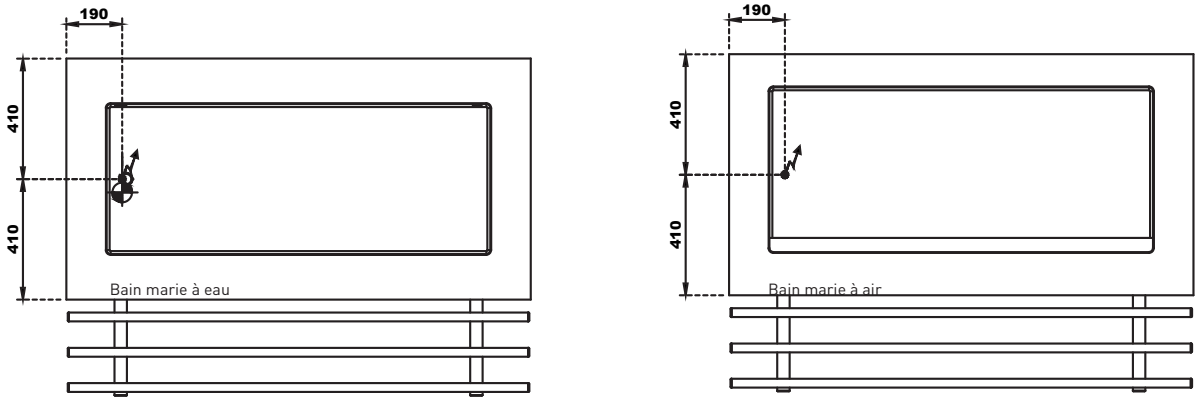
ACCESSOIRES
- Les accessoires (bacs GN, etc ...) sont en option

conforme afnor AC D40-004

- 40% consommation d'énergie pour les modèles bain marie

18/10 AISI 304





Vidange par bonde Ø40 mm haute température

Symboles électriques
M = câblage Monophasé (1N 230V + PE) -T= câblage Triphasé (3Ph + N - 400 V)
Puissance indiquée en Watt (W)

EXIGENCE

DESSUS, FAÇADES ET CÔTÉS
RAMPES À PLATEAUX

DESSUS

Désignation		
Bord supérieur côté public en finition poli miroir - le ml	Code	ODD010
	Prix HT	118 €
Dessus en granit	Code	PDD010
	Prix HT	Sur demande
Dessus en pierre reconstituée	Code	PDD020
	Prix HT	Sur demande
Dessus neutre, réfrigéré (profondeur 30 mm) et verre trempé en 20/10 - le ml	Code	PDD030
	Prix HT	161 €
Dessus réfrigéré prof. 115 mm, et bain-marie en 20/10 - le ml	Code	PDD040
	Prix HT	186 €

FAÇADES ET CÔTÉS

Désignation		
Façade mélaminé à 20 mm à la place de la façade à 100 mm	Code	PDF160
	Prix HT	0 €
Façade mélaminé à 45 mm à la place de la façade à 100 mm	Code	PDF170
	Prix HT	0 €
Façade mélaminé à 20 mm (1) - vendue seule - le ml	Code	PDF010
	Prix HT	115 €
Façade mélaminée à 45 mm (1) - vendue seule - le ml	Code	PDF020
	Prix HT	115 €
Façade mélaminé à 100 mm (1) - vendue seule - le ml	Code	PDF030
	Prix HT	115 €
Façade stratifié au choix dans les gammes standards - le ml	Code	PDF040
	Prix HT	133 €
Façade en acier inoxydable finition poli satinée - le ml	Code	PDF050
	Prix HT	79 €
Façade lisse (sans couvre joints) - le ml	Code	PDF060
	Prix HT	208 €
Façade en acier inox "décor" - le ml	Code	PDF070
	Prix HT	186 €
Façade stratifié décor bois avec sens du fil vertical	Code	PDF090
	Prix HT	182 €
Plinthe acier inoxydable à fixer sur les pieds des éléments - le ml	Code	PDF100
	Prix HT	76 €
Grille d'aération de façade en inox ou en strat. (450x395 mm) - l'unité	Code	PDF110
	Prix HT	148 €

(1) avec cornière de protection en inox

RAMPES À PLATEAUX

Désignation		
Elément livré sans rampe à plateaux inox Ø 30 mm - le ml	Code	PDR010
	Prix HT	-273 €
Elément livré avec rampe à plat. 3 tubes inox 40x20 mm (1)	Code	PDR020
	Prix HT	0 €
Elément livré avec rampe à plat. 3 profilés trapéz. en alu. "gris inox" (1) - le ml	Code	PDR030
	Prix HT	-114 €
Rampe vendue seule - 3 tubes inox 40x20 mm, consoles 40x40 mm - le ml	Code	PDR040
	Prix HT	282 €
Rampe vendue seule - 3 profilés trapéz. en alu. "gris inox", consoles 40x40 mm - le ml	Code	PDR050
	Prix HT	163 €
Rampe vendue seule - 3 tubes ronds inox Ø 30 mm, consoles Ø 42 mm - le ml	Code	PDR060
	Prix HT	282 €
Kit "manchons de liaison" pour rampe Ø 30 mm - la liaison	Code	PDR070
	Prix HT	54 €
Rampe à plateaux inox continue - le ml	Code	PDR080
	Prix HT	0 €
Rampe à plateaux pliante et escamotable - le ml	Code	PDR090
	Prix HT	207 €
Angle soudé ou fermeture d'extrémité - l'unité	Code	PDR100
	Prix HT	221 €
Rampe inox cintrée 3 tubes ronds Ø30 mm - le cintre	Code	PDR110
	Prix HT	568 €
Bandeau d'éclairage LED (4000°K) sous une rampe pleine - le ml	Code	PDR120
	Prix HT	213 €

(1) à la place des 3 tubes inox Ø 30 mm

PARE HALEINE

Désignation		
Montants en poli miroir - 2 montants (1)	Code	ODM010
	Prix HT	155 €
Montants en poli miroir - 4 montants (2)	Code	ODM020
	Prix HT	314 €

(1) Pour pare haleine ou présentoir à pain ou à couverts
(2) Pour présentoir à verres

DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

FACADE ET CÔTÉS
- Façade et côtés à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 34 décors au choix

RAMPE A PLATEAUX
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol
- Consoles en tube rond acier inox Ø 42 mm avec fixation invisible

18 10 AISI 304

En standard

Dessus finition poli vibré, bord tombé de 110 mm en finition poli satiné

En option

Dessus côté public en finition poli miroir

Granit

Nous consulter

Pierre reconstituée

Nous consulter

En standard - Style rond

Rampe à plateaux avec 3 tubes ronds Ø 30 mm en acier inoxydable sur rehausses. Consoles support en acier inox Ø 42 mm avec fixation invisible sur corps de l'élément

En option - Style trapèze

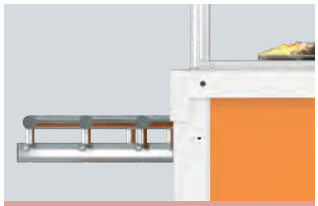
Rampe à plateaux 3 profilés trapézoïdaux en aluminium thermolaqué gris inox sur rehausses, consoles support section 40x40 mm

Style Cubic

Rampe à plateaux 3 tubes inox section rectangulaire 40x20 mm sur rehausses. Consoles support section 40x40 mm

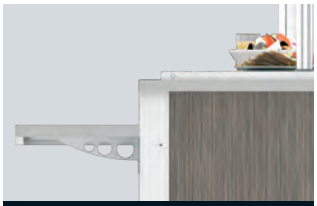
Granit ou pierre reconstituée

Nous consulter

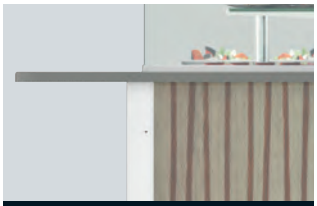


En standard
Rampe hauteur 800 mm

En option
Rampe en continue hauteur 800 mm



En option
Rampe en pierre reconstituée hauteur 800 mm



En option - Rampe en pierre reconstituée dans la continuité du dessus, hauteur 900 mm

En standard - Style rond

Montants en tube rond Ø 42 mm en acier inoxydable 18/10

En standard - Style Cubique

Montants en tube carré 40x40 mm en acier inoxydable 18/10

GARANTIE 2 ANS

ÉQUIPEMENTS STANDARDS

- Dessus en finition poli vibré
- Dessus chauffant en vitrocéramique noir ou blanc
- Livré avec groupe frigorifique et platine de commandes à encastrer
- Éclairage LED des pare-haleine et vitrines réfrigérées
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé

R-452A | - 20% consommation d'énergie | 60 dBa en moyenne | - 40% consommation d'énergie | conforme afnor AC D40-004 | 18/10 AISI 304

+ design
- Vitrines galbées ou cubiques
- Dessus chauffant en vitrocéramique noir ou blanc en standard
- Cuves et vitrines en peinture epoxy en option

+ appétissant, c'est + de chiffre d'affaires
- Éclairage LED en standard (IRC minimum de 85, 1 000 lumens au mètre)

+ de confort pour le service
- Groupes frigorifiques 60 dBa en moyenne
- Vibrations et chaleur soufflée nettement atténuées

+ performant
- Nouvelles vitrines Air System et Puls'Air System pour encore plus de performance

+ économique
- Éclairage LED en standard
- Groupes compresseurs Eco-Power (jusqu'à 20 % d'économie d'énergie)
- Bain-marie à « rebouclage d'air » (jusqu'à 40 % d'économie d'énergie)

+ de sécurité alimentaire
- Entièrement en acier inoxydable 18/10 AISI 304

+ écologique
- Groupe frigorifique au R-452A

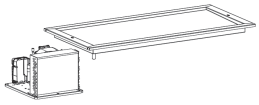
Conforme aux directives AFNOR / AC D40-004

VISIO LINE

DESIGN, PERFORMANT ET TRÈS ÉCONOMIQUE

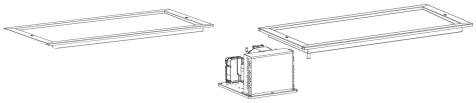
VISIO LINE

CUVES RÉFRIGÉRÉES "FROID STATIQUE"
BUFFETS ISOLÉS POUR LIT DE GLACE
BUFFETS RÉFRIGÉRÉS "FROID STATIQUE"



CUVES RÉFRIGÉRÉES "FROID STATIQUE" PROFONDEUR 30 MM
LIVRÉES AVEC GROUPE FROID

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		**820 mm**	**1150 mm**	**1475 mm**	**1800 mm**	**2150 mm**	**2450 mm**
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur		70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
P. Frigo		272 W	272 W	272 W	272 W	396 W	396 W
P. Eléctrique		300 W	300 W	300 W	300 W	400 W	400 W
	Code	MECS00020	MECS00030	MECS00040	MECS00050	MECS00060	MECS00070
	Prix HT*	**2 558 €**	**2 720 €**	**2 795 €**	**2 957 €**	**3 119 €**	**3 280 €**
Options							
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG02	OFG02	OFG02	OFG02	OFG04	OFG04
	Prix HT	-474 €	-474 €	-474 €	-474 €	-516 €	-516 €
Cuve profondeur 90 mm	Code	OAC010	OAC010	OAC010	OAC010	OAC010	OAC010
	Prix HT	**463 €**	**463 €**	**463 €**	**463 €**	**463 €**	**463 €**



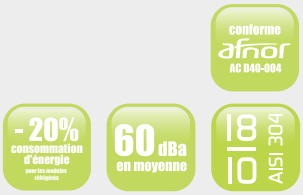
BUFFETS ISOLÉS POUR LIT DE GLACE, PROFONDEUR 90 MM
BUFFETS RÉFRIGÉRÉS "FROID STATIQUE", PROFONDEUR 90 MM
LIVRÉ AVEC GROUPE FROID

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		**820 mm**	**1150 mm**	**1475 mm**	**1800 mm**	**2150 mm**	**2450 mm**
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur		130 mm	130 mm	130 mm	130 mm	130 mm	130 mm
P. Frigo		272 W	272 W	272 W	272 W	396 W	396 W
P. Eléctrique		300 W	300 W	300 W	300 W	400 W	400 W
Buffet isolé	Code	MEBN00020	MEBN00030	MEBN00040	MEBN00050	MEBN00060	MEBN00070
	Prix HT*	**2 117 €**	**2 279 €**	**2 441 €**	**2 602 €**	**2 738 €**	**2 900 €**
Buffet réfrigéré "froid statique"	Code	MEBF00020	MEBF00030	MEBF00040	MEBF00050	MEBF00060	MEBF00070
	Prix HT*	**3 021 €**	**3 183 €**	**3 258 €**	**3 420 €**	**3 582 €**	**3 744 €**
Options							
Réhausse de cuve GN 1/1 non perforée en inox (1)	Code	PAC010	PAC010	PAC010	PAC010	PAC010	PAC010
	Prix HT	**112 €**	**112 €**	**112 €**	**112 €**	**112 €**	**112 €**
Réhausse de cuve GN 2/1 non perforée en inox (1)	Code	PAC020	PAC020	PAC020	PAC020	PAC020	PAC020
	Prix HT	**186 €**	**186 €**	**186 €**	**186 €**	**186 €**	**186 €**
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG02	OFG02	OFG02	OFG02	OFG04	OFG04
	Prix HT	-474 €	-474 €	-474 €	-474 €	-516 €	-516 €
Cuve gastronorme	Code	OAC041	OAC041	OAC041	OAC041	OAC041	OAC041
	Prix HT	**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**

(1) Hauteur à définir à la commande

CUVE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Finition : dessus poli vibré
- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Buffet isolé ou réfrigéré non penté de 70 mm et 90 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection par fusibles
- Passage des fluides frigorifiques, électriques et vidange à droite, côté service

ACCESSOIRES
- Les accessoires (bacs GN, etc...) sont en option



OPTIONS COMMUNES AUX CUVES RÉFRIGÉRÉES ET AUX BUFFETS ISOLÉS OU RÉFRIGÉRÉS "FROID STATIQUE"

Capacité Forme		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1 Hexa.	7 GN 1/1 Octo.
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L) - 600 W	Code	OFD020	OFD020	OFD020	OFD020	OFD020	OFD020
	Prix HT	**172 €**	**172 €**	**172 €**	**172 €**	**172 €**	**172 €**
Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
	Prix HT	**133 €**	**133 €**	**133 €**	**133 €**	**133 €**	**133 €**
Avec groupe tropicalisé (1)	Code	OFG21	OFG21	OFG21	OFG21	OFG21	OFG21
	Prix HT	**378 €**	**378 €**	**378 €**	**378 €**	**378 €**	**378 €**
Peinture epoxy (RAL au choix)	Code	PDC01	PDC01	PDC01	PDC02	PDC02	PDC02
	Prix HT	**482 €**	**482 €**	**482 €**	**531 €**	**531 €**	**531 €**

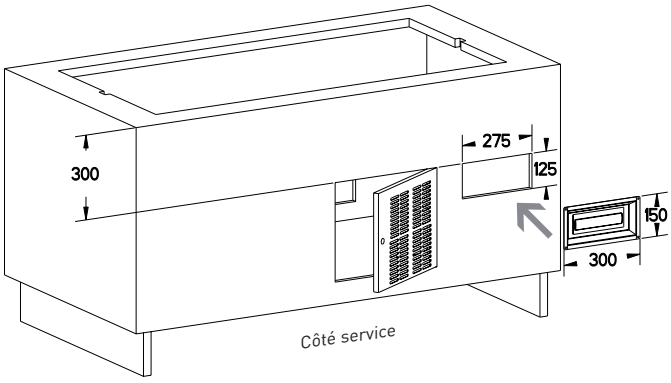
(1) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.

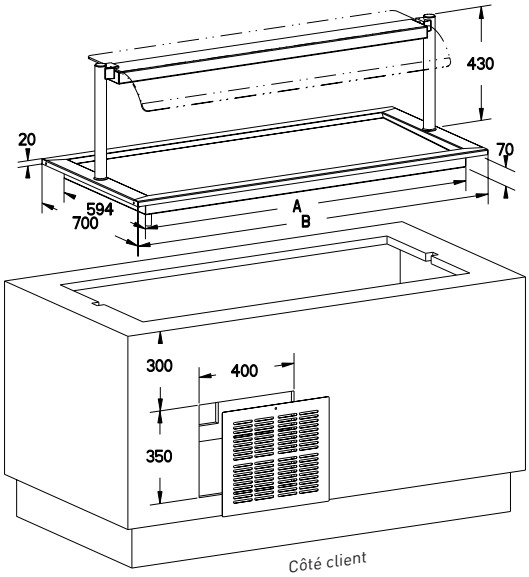
** dont 6 € d'Eco-part*

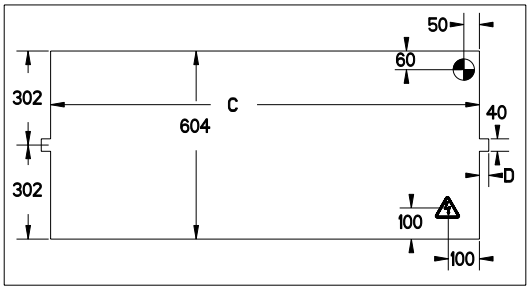
Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire

VISIO LINE

CUVES RÉFRIGÉRÉES "FROID STATIQUE"
BUFFETS ISOLÉS POUR LIT DE GLACE
BUFFETS RÉFRIGÉRÉS "FROID STATIQUE"





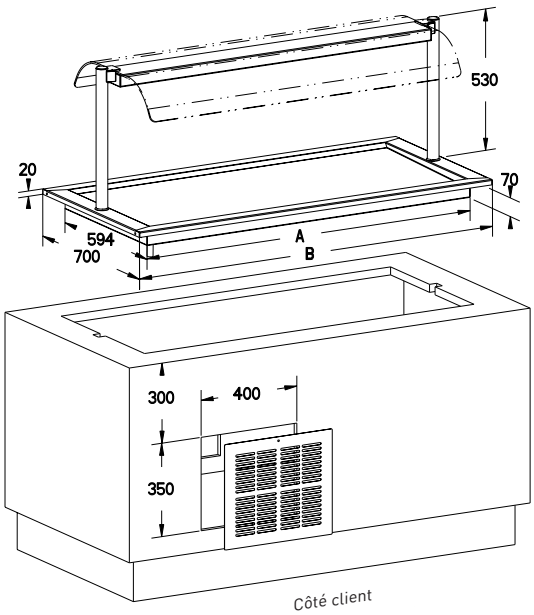


Attention, avec une cuve de profondeur 90 mm (boissons), prévoir de passer la largeur de découpe d'encastrement de 604 à 644 mm

Capacité	Cotes d'encastrement			
	A	B	C	D
2 GN 1/1	695 mm	820 mm	710 mm	30 mm
3 GN 1/1	1025 mm	1150 mm	1043 mm	30 mm
4 GN 1/1	1350 mm	1475 mm	1377 mm	30 mm
5 GN 1/1	1675 mm	1800 mm	1710 mm	30 mm
6 GN 1/1	2025 mm	2150 mm	2043 mm	30 mm
7 GN 1/1	2325 mm	2450 mm	2343 mm	30 mm

Une aération est indispensable dans la façade du soubassement côté client

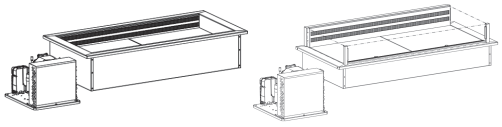
Pour faciliter l'accès au groupe et garantir les meilleures performances, prévoir un portillon ou une trappe avec aération côté service



Côté client

VISIO LINE

CUVES RÉFRIGÉRÉES "FROID VENTILÉ" POUR BAC GN-100 MM
CUVES RÉFRIGÉRÉES "FROID VENTILÉ" SURÉLEVÉES
BUFFETS RÉFRIGÉRÉS "FROID VENTILÉ" POUR BAC GN-100 MM



CUVES RÉFRIGÉRÉES "FROID VENTILÉ"
CUVES RÉFRIGÉRÉES "FROID VENTILÉ" SURÉLEVÉE
BUFFETS RÉFRIGÉRÉS "FROID VENTILÉ"

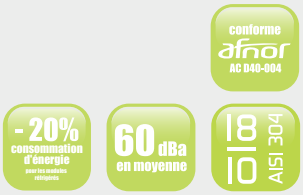
LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		**820 mm**	**1150 mm**	**1475 mm**	**1800 mm**	**2150 mm**	**2450 mm**
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur cuve et buffet "froid ventilé"		290 mm	290 mm	290 mm	290 mm	290 mm	290 mm
Hauteur cuve "froid ventilé" surélevée		180 mm	180 mm	180 mm	180 mm		
P. Frigo		800 W	1185 W	1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
P. éléctrique		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W	2800 W	3200 W
Cuve et buffet réfrigérés	Code	MECV00020	MECV00030	MECV00040	MECV00050	MECV00060	MECV00070
"froid ventilé"	**Prix HT***	**4 157 €**	**4 790 €**	**5 114 €**	**5 484 €**	**5 852 €**	**6 222 €**
Cuve réfrigérée "froid ventilé"	Code	MECV06020	MECV06030	MECV06040	MECV06050		
surélevée	**Prix HT***	**5 007 €**	**5 662 €**	**6 034 €**	**6 508 €**		
Options							
Sans groupe froid	Code	OFG06	OFG08	OFG08	OFG11	OFG12	OFG13
(groupe à distance)	**Prix HT**	**-721 €**	**-916 €**	**-916 €**	**-1 135 €**	**-1 230 €**	**-1 275 €**
Cuve gastronorme	Code	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042
	Prix HT	**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

CUVE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Finition : dessus poli vibré
- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection par fusibles
- Passage des fluides frigorifiques, électriques et vidange à droite côté service

ACCESSOIRES
- Les accessoires (bacs GN, etc...) sont en option



OPTIONS

Désignation		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Cuve pour bacs de 200 mm (1)	Code	OAC030	OAC030	OAC030	OAC030	OAC030	OAC030
	Prix HT	276 €	276 €	276 €	276 €	276 €	276 €
Cuve pour bacs de 150 mm (1)	Code	OAC031	OAC031	OAC031	OAC031	OAC031	OAC031
	Prix HT	266 €	266 €	266 €	266 €	266 €	266 €
Lampe germicide UVC	Code	OEH032	OEH033	OEH034	OEH035	OEH036	OEH037
	Prix HT	186 €	186 €	186 €	211 €	373 €	373 €
Réhausse perfo. pour prés. affleur. (par GN 1/1) - l'unité (1)	Code	OAC020	OAC020	OAC020	OAC020	OAC020	OAC020
	Prix HT	173 €	173 €	173 €	173 €	173 €	173 €
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 1200 W	Code	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030
	Prix HT	284 €	284 €	284 €	284 €	284 €	284 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
	Prix HT	133 €	133 €	133 €	133 €	133 €	133 €
Avec groupe tropicalisé (2)	Code	OFG21	OFG21	OFG21	OFG21	OFG21	OFG21
	Prix HT	378 €	378 €	378 €	378 €	378 €	378 €
Peinture epoxy (RAL au choix)	Code	PDC01	PDC01	PDC01	PDC02	PDC02	PDC02
	Prix HT	482 €	482 €	482 €	531 €	531 €	531 €

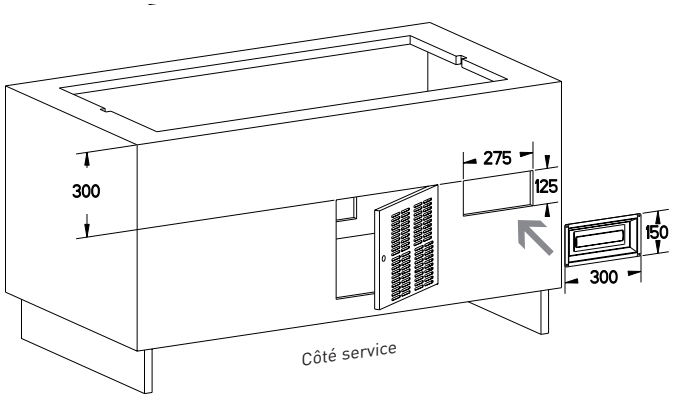
(1) Non disponible pour la cuve réfrigérée "froid ventilé" surélevée

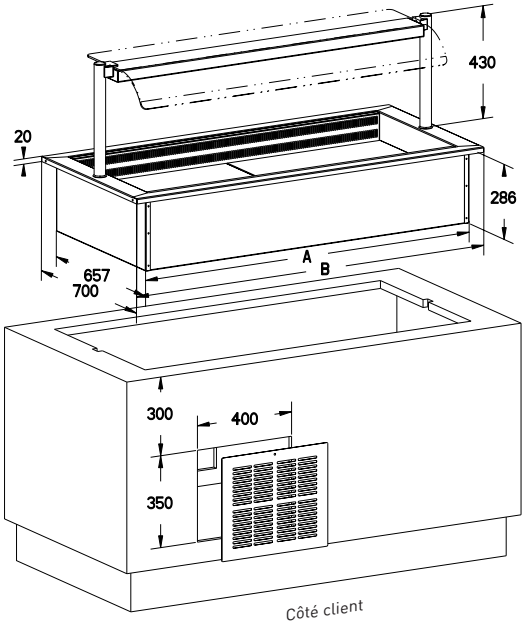
(2) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max. Attention, le groupe peut devoir être déporté.

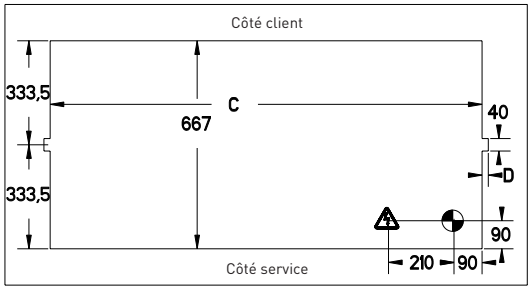
Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne,
le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire

VISIO LINE

CUVES RÉFRIGÉRÉES "FROID VENTILÉ" POUR BAC GN-100 MM
CUVES RÉFRIGÉRÉES "FROID VENTILÉ" SURÉLEVÉES
BUFFETS RÉFRIGÉRÉS "FROID VENTILÉ" POUR BAC GN-100 MM



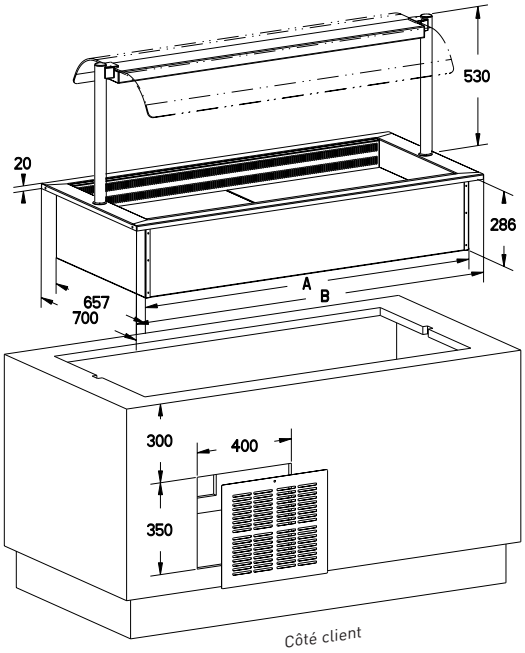


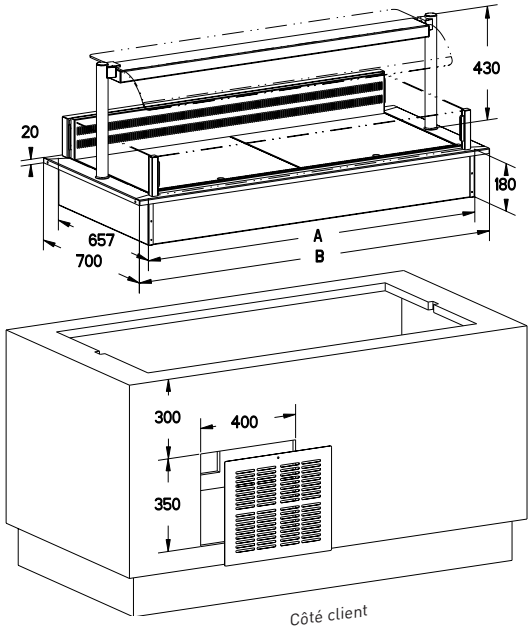


Capacité	Cotes d'encastrement			
	A	B	C	D
2 GN 1/1-100	720 mm	820 mm	730 mm	20 mm
3 GN 1/1-100	1050 mm	1150 mm	1060 mm	20 mm
4 GN 1/1-100	1375 mm	1475 mm	1385 mm	20 mm
5 GN 1/1-100	1700 mm	1800 mm	1710 mm	20 mm
6 GN 1/1-100	2025 mm	2150 mm	2035 mm	20 mm
7 GN 1/1-100	2354 mm	2450 mm	2364 mm	20 mm

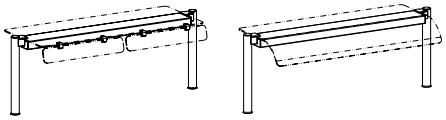
Une aération est indispensable dans la façade du soubassement côté client
L'utilisation d'un groupe tropicalisé nécessite une aération minimum de : 565x500 mm

Pour faciliter l'accès au groupe et garantir les meilleures performances, prévoir un portillon ou une trappe avec aération côté service





VISIO LINE | PARE HALEINE À 1 ET 2 NIVEAUX



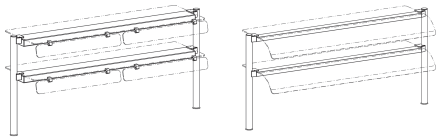
PARE HALEINE À 1 NIVEAU

Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN	7 GN
Longueur		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**	**2440 mm**
Largeur - Pare haleine droit		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Largeur - Pare haleine galbé		420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Hauteur		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
P. Eléctrique		16 W	24 W	32 W	40 W	48 W	56 W
Sans éclairage Pare haleine droit	Tube rond	MKDR01020	MKDR01030	MKDR01040	MKDR01050	MKDR01060	MKDR01070
	Tube carré	MKDC01020	MKDC01030	MKDC01040	MKDC01050	MKDC01060	MKDC01070
	Prix HT*	**472 €**	**513 €**	**543 €**	**746 €**	**807 €**	**858 €**
Sans éclairage Pare haleine galbé	Tube rond	MKGR01020	MKGR01030	MKGR01040	MKGR01050	MKGR01060	MKGR01070
	Tube carré	MKGC01020	MKGC01030	MKGC01040	MKGC01050	MKGC01060	MKGC01070
	Prix HT*	**550 €**	**604 €**	**645 €**	**985 €**	**1 071 €**	**1 127 €**
Eclairage LED (1 spot LED par GN) Pare haleine droit	Tube rond	MKDR01221	MKDR01231	MKDR01241	MKDR01251	MKDR01261	MKDR01271
	Tube carré	MKDC01221	MKDC01231	MKDC01241	MKDC01251	MKDC01261	MKDC01271
	Prix HT*	**993 €**	**1 133 €**	**1 200 €**	**1 284 €**	**1 514 €**	**1 575 €**
Eclairage LED (1 spot LED par GN) Pare haleine galbé	Tube rond	MKGR01221	MKGR01231	MKGR01241	MKGR01251	MKGR01261	MKGR01271
	Tube carré	MKGC01221	MKGC01231	MKGC01241	MKGC01251	MKGC01261	MKGC01271
	Prix HT*	**1 192 €**	**1 296 €**	**1 390 €**	**1 497 €**	**1 706 €**	**1 756 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

PARE HALEINE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pare haleine droit ou galbé simple face composé d'une poutre de section 120x45 mm et de 2 montants de section Ø 42 mm ou 40x40mm
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm à angles arrondis et chanfreinés
- Eclairage LED étanche (1 spot LED par GN 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent)

18 10 AISI 304



PARE HALEINE À 2 NIVEAUX

Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN	7 GN
Longueur		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**	**2440 mm**
Largeur - Pare haleine droit		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Largeur - Pare haleine galbé		420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Hauteur		680 mm	680 mm	680 mm	680 mm	680 mm	680 mm
P. Eléctrique		32 W	48 W	64 W	80 W	96 W	112 W
Sans éclairage Pare haleine droit	Tube rond	MKDR03020	MKDR03030	MKDR03040	MKDR03050	MKDR03060	MKDR03070
	Tube carré	MKDC03020	MKDC03030	MKDC03040	MKDC03050	MKDC03060	MKDC03070
	Prix HT*	**1 212 €**	**1 482 €**	**1 609 €**	**1 733 €**	**1 839 €**	**1 909 €**
Sans éclairage Pare haleine galbé	Tube rond	MKGR03020	MKGR03030	MKGR03040	MKGR03050	MKGR03060	MKGR03070
	Tube carré	MKGC03020	MKGC03030	MKGC03040	MKGC03050	MKGC03060	MKGC03070
	Prix HT*	**1 571 €**	**1 809 €**	**1 991 €**	**2 163 €**	**2 196 €**	**2 273 €**
Eclairage LED (1 spot LED par GN) Pare haleine droit	Tube rond	MKDR03221	MKDR03231	MKDR03241	MKDR03251	MKDR03261	MKDR03271
	Tube carré	MKDC03221	MKDC03231	MKDC03241	MKDC03251	MKDC03261	MKDC03271
	Prix HT*	**1 637 €**	**1 908 €**	**2 036 €**	**2 160 €**	**2 636 €**	**2 707 €**
Eclairage LED (1 spot LED par GN) Pare haleine galbé	Tube rond	MKGR03221	MKGR03231	MKGR03241	MKGR03251	MKGR03261	MKGR03271
	Tube carré	MKGC03221	MKGC03231	MKGC03241	MKGC03251	MKGC03261	MKGC03271
	Prix HT*	**1 998 €**	**2 236 €**	**2 418 €**	**2 623 €**	**2 961 €**	**3 070 €**

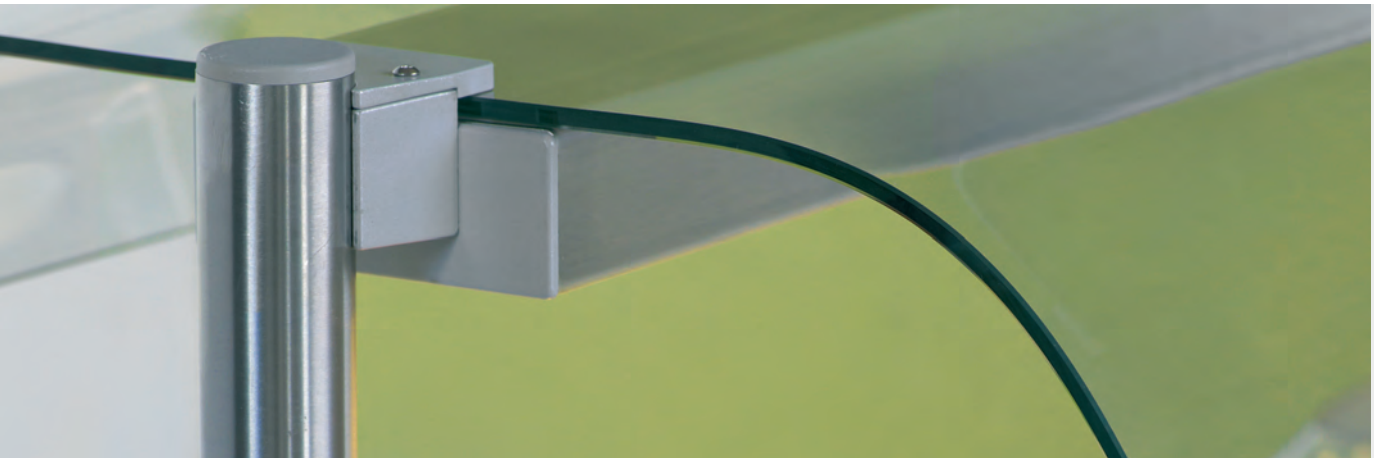
OPTIONS COMMUNES À TOUS LES TYPES DE PARE-HALEINE

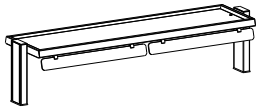
Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN	7 GN
Montants verticaux en finition poli miroir - par pare haleine	Code	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010
	Prix HT	**155 €**	**155 €**	**155 €**	**155 €**	**155 €**	**155 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

VISIO LINE

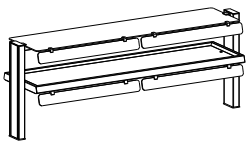
PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ
PARE HALEINE À 1 NIVEAU POUR BUFFET





PRÉSENTOIRS SANS ÉCLAIRAGE - 1 NIVEAU RÉFRIGÉRÉ

Capacité		3 GN	4 GN	5 GN	6 GN	7 GN
Longueur		**1130 mm**	**1430 mm**	**1780 mm**	**2130 mm**	**2430 mm**
Largeur		450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm
Hauteur		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
P. Frigo		200 W	200 W	200 W	300 W	300 W
Pare haleine droit	Code	MKDC11030	MKDC11040	MKDC11050	MKDC11060	MKDC11070
	Prix HT*	**2 999 €**	**3 114 €**	**3 291 €**	**3 623 €**	**3 687 €**
Option						
Eclairage par 2 spots LED (équiv. 50 W) sur chaque montant	Code	PEV010	PEV010	PEV010	PEV010	PEV010
	Prix HT	**416 €**	**416 €**	**416 €**	**416 €**	**416 €**



PRÉSENTOIRS - 1 NIVEAU RÉFRIGÉRÉ ET 1 NIVEAU NEUTRE

Capacité		3 GN	4 GN	5 GN	6 GN	7 GN
Longueur		**1130 mm**	**1430 mm**	**1780 mm**	**2130 mm**	**2430 mm**
Largeur		450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm
Hauteur		680 mm	680 mm	680 mm	680 mm	680 mm
P. Frigo		200 W	200 W	200 W	300 W	300 W
P. Eléctrique		224 W	232 W	240 W	348 W	356 W
Sans éclairage	Code	MKDC13030	MKDC13040	MKDC13050	MKDC13060	MKDC13070
Pare haleine droit	Prix HT*	**3 561 €**	**3 696 €**	**3 822 €**	**4 298 €**	**4 417 €**
Eclairage LED situé sous le niveau neutre - Pare haleine droit	Code	MKDC13530	MKDC13540	MKDC13550	MKDC13560	MKDC13570
	Prix HT*	**3 833 €**	**4 035 €**	**4 162 €**	**4 809 €**	**4 929 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

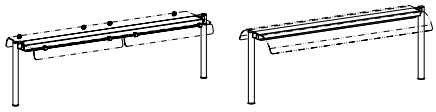
PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ À 1 NIVEAU
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Montants en tôle pliée
- Etagère réfrigérée avec pare-haleine droit en verre trempé de 6 mm à angles arrondis et chanfreinés

PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ À 1 NIVEAU ET 1 NIVEAU NEUTRE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Montants en tôle pliée
- Étagère réfrigérée avec pare-haleine droit en verre trempé de 6 mm à angles arrondis et chanfreinés
- Eclairage LED étanche (1 spot LED par GN) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent

PARE HALEINE POUR BUFFET
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pare haleine droit ou galbé double face composé d'une poutre de section 120x45 mm et de 2 montants de section Ø 42 mm ou 40x40mm
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm à angles arrondis et chanfreinés
- Eclairage LED étanche (1 spot LED par GN) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent

18/10 AISI 304

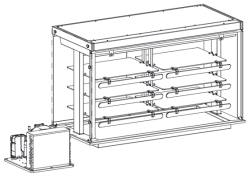
PARE HALEINE À 1 NIVEAU ECLAIRAGE LED (1 SPOT LED PAR GN)



Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN	7 GN
Longueur		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**	**2440 mm**
Largeur - Pare haleine droit		470 mm	470 mm	470 mm	470 mm	470 mm	470 mm
Largeur - Pare haleine galbé		570 mm	570 mm	570 mm	570 mm	570 mm	570 mm
Hauteur		530 mm	530 mm	530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
P. Eléctrique		16 W	24 W	32 W	40 W	48 W	56 W
Pare haleine droit	Tube rond	MKDR05221	MKDR05231	MKDR05241	MKDR05251	MKDR05261	MKDR05271
	Tube carré	MKDC05221	MKDC05231	MKDC05241	MKDC05251	MKDC05261	MKDC05271
	Prix HT*	**1 126 €**	**1 299 €**	**1 471 €**	**1 643 €**	**1 950 €**	**2 062 €**
Pare haleine galbé	Tube rond	MKGR05221	MKGR05231	MKGR05241	MKGR05251	MKGR05261	MKGR05271
	Tube carré	MKGC05221	MKGC05231	MKGC05241	MKGC05251	MKGC05261	MKGC05271
	Prix HT*	**1 345 €**	**1 533 €**	**1 775 €**	**1 988 €**	**2 412 €**	**2 573 €**

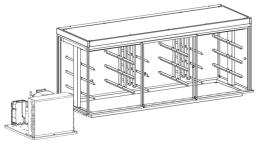
VISIO LINE

PANORAMA - SERVICE COURTE DURÉE - 1H30
CUVES RÉFRIGÉRÉES "FROID STATIQUE" PROFONDEUR 30 MM AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE À 3 NIVEAUX



CUVES RÉFRIGÉRÉES "FROID STATIQUE" AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PANORAMA À 3 NIVEAUX
LIVRÉES AVEC GROUPE FROID

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		**1350 mm**	**1550 mm**	**1900 mm**	**2250 mm**	**2550 mm**
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Profondeur de la cuve		30 mm	30 mm	30 mm	30 mm	30 mm
Hauteur de la vitrine		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
P. Frigo		1185 W	1440 W	1727 W	2126 W	2126 W
P. Electrique		1000 W	1100 W	1200 W	1300 W	1500 W
Éclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)	Code	MEVC00031	MEVC00041	MEVC00051	MEVC00061	MEVC00071
	Prix HT*	**9 427 €**	**9 724 €**	**10 779 €**	**12 077 €**	**13 006 €**
Options						
Clapets à la place du rideau textile côté public - par vitrine	Code	OAS053	OAS054	OAS055	OAS056	OAS057
	Prix HT	**1 036 €**	**2 370 €**	**2 370 €**	**2 449 €**	**2 449 €**
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG08	OFG08	OFG11	OFG12	OFG13
	Prix HT	**-916 €**	**-916 €**	**-1 135 €**	**-1 230 €**	**-1 275 €**



CUVES RÉFRIGÉRÉES "FROID STATIQUE" AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PANORAMA À 3 NIVEAUX GASTRONORME
LIVRÉES AVEC GROUPE FROID

Capacité		2 x 3 GN 2/1	2 x 3 GN 2/1 1 x 3 GN 1/1	3 x 3 GN 2/1
Longueur		**1550 mm**	**1900 mm**	**2250 mm**
Largeur		760 mm	760 mm	760 mm
Hauteur		70 mm	70 mm	70 mm
Hauteur de la vitrine		900 mm	900 mm	900 mm
P. Frigo		1440 W	1727 W	2126 W
P. Electrique		1100 W	1200 W	1300 W
Éclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)	Code	MEVC12041	MEVC12051	MEVC12061
	Prix HT*	**10 636 €**	**11 687 €**	**12 985 €**
Option				
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG08	OFG11	OFG12
	Prix HT	**-916 €**	**-1 135 €**	**-1 230 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

CUVE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Finition : dessus poli vibré
- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection par fusibles
- Passage des fluides frigorifiques, électriques et vidange à droite, côté service

VITRINE PANORAMA
- Acier inox 18-10 AISI 304
- 3 étagères fixes en verre trempé avec pare haleine droit de 6 mm
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- Côtés en verre trempé thermopane de 14 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent
- 2 portes coulissantes suspendues côté service
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client

VITRINE PANORAMA GASTRONORME
- Acier inox 18-10 AISI 304
- 3 niveaux de glissières
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- Côtés en verre trempé thermopane de 14 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent
- 2 portes coulissantes suspendues côté service
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client

ACCESSOIRES
- Les accessoires (bacs GN, etc...) sont en option

conforme afnor AC D40-004 — -20% consommation d'énergie pour les modèles réfrigérés — 60 dBa en moyenne — 18/10 AISI 304

OPTIONS COMMUNES

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1 2 x 3 GN 2/1	5 GN 1/1 2 x 3 GN 2/1 1 x 3 GN 1/1	6 GN 1/1 3 x 3 GN 2/1	7 GN 1/1
Cuve profondeur 90 mm (pour boissons)	Code	OAC010	OAC010	OAC010	OAC010	OAC010
	Prix HT	**463 €**	**463 €**	**463 €**	**463 €**	**463 €**
Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
	Prix HT	**133 €**	**133 €**	**133 €**	**133 €**	**133 €**
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 1200 W	Code	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030
	Prix HT	**284 €**	**284 €**	**284 €**	**284 €**	**284 €**
Dos poli miroir à la place des portes couliss. (vitrine adossée)	Code	OAS040	OAS040	OAS040	OAS040	OAS040
	Prix HT	**186 €**	**186 €**	**186 €**	**186 €**	**186 €**
Avec groupe tropicalisé (1)	Code	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22
	Prix HT	**769 €**	**769 €**	**769 €**	**769 €**	**769 €**
Peinture epoxy (RAL au choix)	Code	PDC03	PDC03	PDC04	PDC04	PDC04
	Prix HT	**623 €**	**623 €**	**726 €**	**726 €**	**726 €**

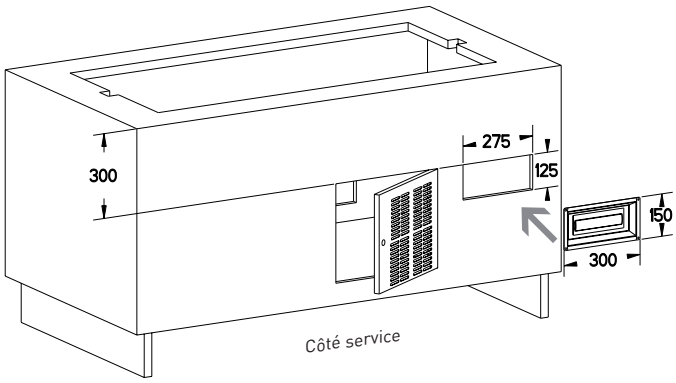
(1) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max. Attention, le groupe peut devoir être déporté.

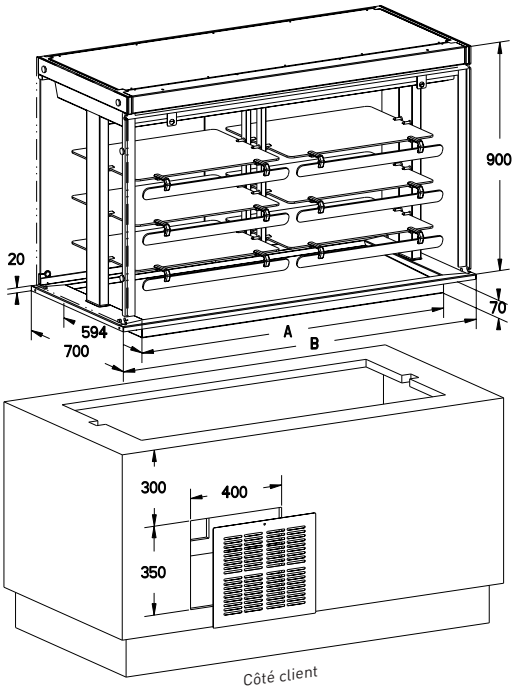
Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne,
le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire

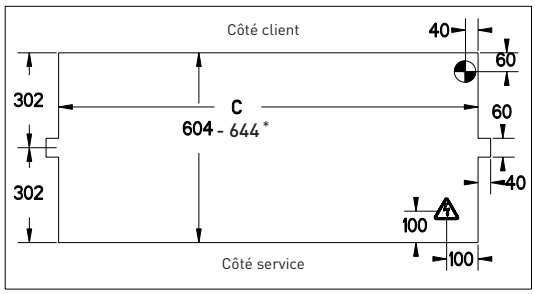
VISIO LINE

PANORAMA - SERVICE COURTE DURÉE - 1H30

CUVES RÉFRIGÉRÉES "FROID STATIQUE" PROFONDEUR 30 MM
AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE À 3 NIVEAUX







Attention, avec une cuve de profondeur 90 mm (boissons), prévoir de passer la largeur de découpe d'encastrement de 604 à 644 mm

Capacité	Cotes d'encastrement A	B	C
3 GN 1/1	1125 mm	1350 mm	1135 mm
4 GN 1/1	1325 mm	1550 mm	1335 mm
5 GN 1/1	1675 mm	1900 mm	1685 mm
6 GN 1/1	2025 mm	2250 mm	2035 mm
7 GN 1/1	2325 mm	2550 mm	2335 mm

CUVE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Finition : dessus poli vibré
- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection par fusibles
- Passage des fluides frigorifiques, électriques et vidange à droite, côté service

VITRINE PANORAMA
- Acier inox 18-10 AISI 304
- 3 étagères fixes en verre trempé avec pare haleine droit de 6 mm
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- Côtés en verre trempé thermopane de 14 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent
- 2 portes coulissantes suspendues côté service
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client

VITRINE PANORAMA GASTRONORME
- Acier inox 18-10 AISI 304
- 3 niveaux de glissières
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- Côtés en verre trempé thermopane de 14 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent
- 2 portes coulissantes suspendues côté service
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client

ACCESSOIRES
- Les accessoires (bacs GN, etc...) sont en option

conforme afnor AC D40-004

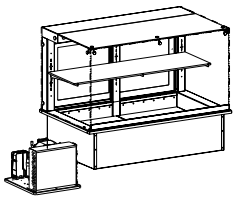
-20% consommation d'énergie pour les modèles réfrigérés

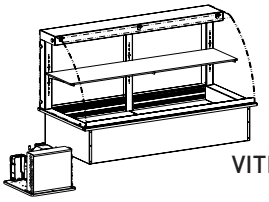
60 dBa en moyenne

18/10 AISI 304

VISIO LINE

AIR SYSTEM - SERVICE MOYENNE DURÉE - 4h
CUVES RÉFRIGÉRÉES "FROID VENTILÉ" POUR BAC GN-100 MM AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE OU DE PRÉSENTATION À 1 OU 2 NIVEAUX





CUVES RÉFRIGÉRÉES "FROID VENTILÉ" AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE PRÉSENTATION AIR SYSTEM À 1 NIVEAU
LIVRÉES AVEC GROUPE FROID

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		**820 mm**	**1150 mm**	**1475 mm**	**1800 mm**
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Profondeur de la cuve		290 mm	290 mm	290 mm	290 mm
Hauteur de la vitrine		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
P. Frigo		800 W	1185 W	1185 W	1440 W
P. Eléctrique		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W
Éclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)	Galbé	MEVP00021	MEVP00031	MEVP00041	MEVP00051
	Cubique	MEVP00121	MEVP00131	MEVP00141	MEVP00151
	Prix HT*	**6 594 €**	**7 597 €**	**8 158 €**	**9 273 €**
Éclairage LED sous l'étagère et le plafonnier	Galbé	MEVP02021	MEVP02031	MEVP02041	MEVP02051
	Cubique	MEVP02121	MEVP02131	MEVP02141	MEVP02151
	Prix HT*	**6 903 €**	**7 906 €**	**8 466 €**	**9 582 €**
Options					
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG06	OFG08	OFG08	OFG11
	Prix HT	**-721 €**	**-916 €**	**-916 €**	**-1 135 €**
Cuve gastronorme	Code	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042
	Prix HT	**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

CUVE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Finition : dessus poli vibré
- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection par fusibles
- Passage des fluides frigorifiques, électriques et vidange à droite côté service

VITRINE DE PRÉSENTATION
- Acier inox 18-10 AISI 304
- 1 étagère en verre trempé de 10 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2 x 75 W incandescent
- Fermée côté client par une glace en verre trempé de 6 mm sur rail pivotant et amovible, pour faciliter le nettoyage
- 1 porte battante pour la vitrine 2 GN. 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service

VITRINE DE SELF-SERVICE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- 2 étagères en verre trempé de 10 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2 x 75 W incandescent
- Ouverte côté client
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client
- 1 porte battante pour la vitrine 2 GN. 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service
- Déflecteur d'air froid dans la partie supérieure de la vitrine et nid d'abeille dans le flux d'air pour garantir des performances exceptionnelles

ACCESSOIRES
- Les accessoires (bacs GN, etc...) sont en option

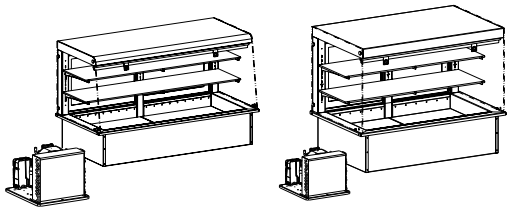
conforme afnor AC D40-004

-20% consommation d'énergie pour les modèles réfrigérés

60 dBa en moyenne

18/10 AISI 304

CUVES RÉFRIGÉRÉES "FROID VENTILÉ" AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE OU DE PRÉSENTATION AIR SYSTEM À 2 NIVEAUX
LIVRÉES AVEC GROUPE FROID



Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		**820 mm**	**1150 mm**	**1475 mm**	**1800 mm**
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Profondeur de la cuve		290 mm	290 mm	290 mm	290 mm
Hauteur de la vitrine		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
P. Frigo		1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
P. Eléctrique		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W
Éclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)	Galbé	MEVM20220	MEVM20230	MEVM20240	MEVM20250
	Cubique	MEVM00220	MEVM00230	MEVM00240	MEVM00250
	Prix HT*	**7 029 €**	**8 032 €**	**8 592 €**	**9 707 €**
Eclairage LED sous les étagères et le plafonnier	Galbé	MEVM22220	MEVM22230	MEVM22240	MEVM22250
	Cubique	MEVM02220	MEVM02230	MEVM02240	MEVM02250
	Prix HT*	**7 481 €**	**8 483 €**	**9 044 €**	**10 159 €**
Options					
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG06	OFG08	OFG08	OFG11
	Prix HT	**-721 €**	**-916 €**	**-916 €**	**-1 135 €**
Cuve gastronorme	Code	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042
	Prix HT	**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

VISIO LINE

AIR SYSTEM - SERVICE MOYENNE DURÉE - 4h
CUVES RÉFRIGÉRÉES "FROID VENTILÉ" POUR BAC GN-100 MM AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE OU DE PRÉSENTATION À 1 OU 2 NIVEAUX

OPTIONS COMMUNES AUX VITRINES RÉFRIGÉRÉES AIR SYSTEM À 1 ET 2 NIVEAUX

Désignation		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Cuve pour bacs 200mm (3)	Code	OAC030	OAC030	OAC030	OAC030
	Prix HT	276 €	276 €	276 €	276 €
Cuve pour bacs de 150 mm (3)	Code	OAC031	OAC031	OAC031	OAC031
	Prix HT	266 €	266 €	266 €	266 €
Lampe germicide UVC	Code	OEH032	OEH033	OEH034	OEH035
	Prix HT	186 €	186 €	186 €	211 €
Réhausse perfo. pour présentation affleurante (par GN 1/1) - l'unité	Code	OAC020	OAC020	OAC020	OAC020
	Prix HT	173 €	173 €	173 €	173 €
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 1200 W	Code	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030
	Prix HT	284 €	284 €	284 €	284 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
	Prix HT	133 €	133 €	133 €	133 €
Dos poli miroir à la place des portes couliss. (vitrine adossée)	Code	OAS040	OAS040	OAS040	OAS040
	Prix HT	186 €	186 €	186 €	186 €
Clapets côté public pour vitrine (2 niv. galbée uniquement)	Code	OAS152	OAS153	OAS154	OAS155
	Prix HT	1 036 €	1 036 €	2 370 €	2 370 €
Vitrine de présentation (fermée côté client par une glace fixe)	Code	OAS062	OAS063	OAS064	OAS065
	Prix HT	305 €	340 €	376 €	411 €
Etagère en verre inclinée avec butée en pléxiglas - l'unité (1)	Code	OAS022	OAS023	OAS024	OAS025
	Prix HT	207 €	207 €	250 €	250 €
Etagère supplémentaire avec consoles inox - l'unité (1)	Code	OAS032	OAS033	OAS034	OAS035
	Prix HT	346 €	346 €	433 €	433 €
Avec groupe tropicalisé (2)	Code	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22
	Prix HT	769 €	769 €	769 €	769 €
Peinture epoxy (RAL au choix)	Code	PDC03	PDC03	PDC03	PDC04
	Prix HT	623 €	623 €	623 €	726 €

(1) Option incompatible avec l'éclairage LED sous l'étagère

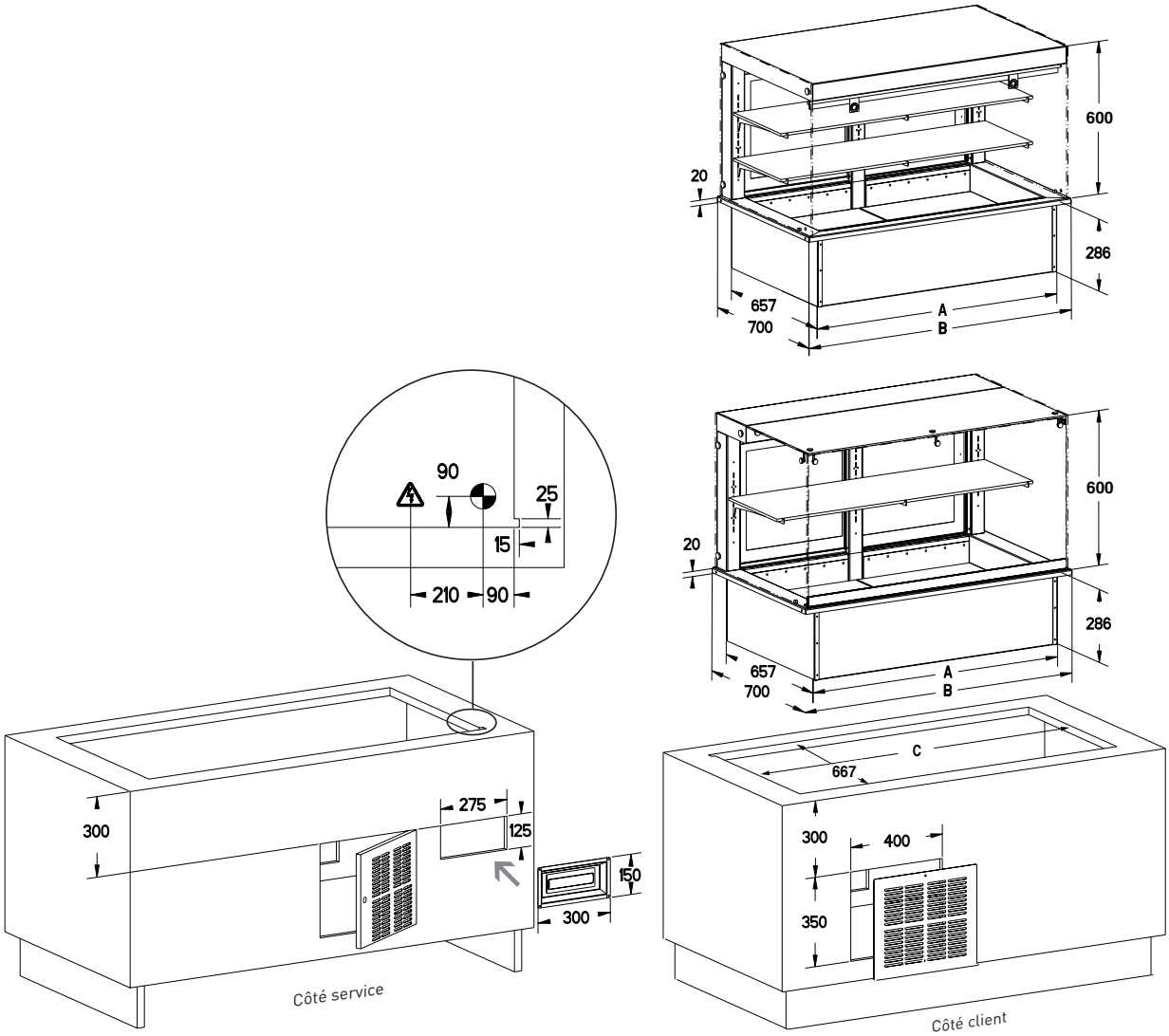
(2) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max. Attention, le groupe peut devoir être déporté.

(3) Attention, le groupe peut devoir être déporté de la cuve

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne,
le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire

Une aération est indispensable dans la façade du soubassement côté client
L'utilisation d'un groupe tropicalisé nécessite une aération minimum de : 565x500 mm

Pour faciliter l'accès au groupe et garantir les meilleures performances, prévoir un portillon ou une trappe avec aération côté service



Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonée

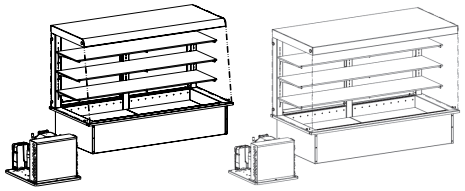
Arrivée électrique
1,5 m de câble en attente au sol

Symboles électriques
M = câblage Monophasé (1N 230V + PE)
Puissance indiquée en Watt (W)
Puissance frigorifique donnée pour une température d'évaporation de -15°C

Capacité	Cotes d'encastrement A	B	C
2 GN 1/1-100	720 mm	820 mm	730 mm
3 GN 1/1-100	1050 mm	1150 mm	1060 mm
4 GN 1/1-100	1375 mm	1475 mm	1385 mm
5 GN 1/1-100	1700 mm	1800 mm	1710 mm

VISIO LINE

AIR SYSTEM - SERVICE MOYENNE DURÉE - 4H
CUVES RÉFRIGÉRÉES "FROID VENTILÉ" POUR BAC GN-100 MM AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE OU DE PRÉSENTATION À 3 NIVEAUX



CUVES RÉFRIGÉRÉES "FROID VENTILÉ" AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE OU DE PRÉSENTATION AIR SYSTEM À 3 NIVEAUX
LIVRÉES AVEC GROUPE FROID

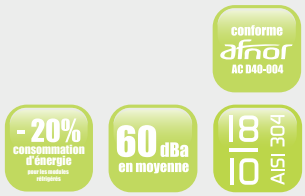
Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		**820 mm**	**1150 mm**	**1475 mm**	**1800 mm**
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Profondeur de la cuve		290 mm	290 mm	290 mm	290 mm
Hauteur de la vitrine		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
P. Frigo		1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
P. Electrique		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W
Éclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)	Galbé	MEVM00021	MEVM00031	MEVM00041	MEVM00051
	Cubique	MEVM00121	MEVM00131	MEVM00141	MEVM00151
	Prix HT*	**7 859 €**	**8 949 €**	**9 454 €**	**10 134 €**
Éclairage LED sous les étagères et le plafonnier	Galbé	MEVM02020	MEVM02030	MEVM02040	MEVM02050
	Cubique	MEVM02120	MEVM02130	MEVM02140	MEVM02150
	Prix HT*	**8 712 €**	**9 802 €**	**10 306 €**	**10 986 €**
Options					
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG06	OFG08	OFG11	OFG12
	Prix HT	**-721 €**	**-916 €**	**-1 135 €**	**-1 230 €**
Cuve gastronorme	Code	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042
	Prix HT	**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

CUVE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Finition : dessus poli vibré
- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection par fusibles
- Passage des fluides frigorifiques, électriques et vidange à droite côté service

VITRINE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- 3 étagères en verre trempé de 10 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2 x 75 W incandescent
- Ouvert côté client
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client
- 1 porte battante pour la vitrine 2 GN. 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service
- Déflecteur d'air froid dans la partie supérieure de la vitrine et nid d'abeille dans le flux d'air pour garantir des performances exceptionnelles

ACCESSOIRES
- Les accessoires (bacs GN, etc...) sont en option



OPTIONS

Désignation		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Cuve pour bacs 200mm (3)	Code	OAC030	OAC030	OAC030	OAC030
	Prix HT	276 €	276 €	276 €	276 €
Cuve pour bacs de 150 mm (3)	Code	OAC031	OAC031	OAC031	OAC031
	Prix HT	266 €	266 €	266 €	266 €
Réhausse perfo. pour présentation affleurante (par GN 1/1) - l'unité	Code	OAC020	OAC020	OAC020	OAC020
	Prix HT	173 €	173 €	173 €	173 €
Lampe germicide UVC	Code	OEH032	OEH033	OEH034	OEH035
	Prix HT	186 €	186 €	186 €	211 €
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 1200 W	Code	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030
	Prix HT	284 €	284 €	284 €	284 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
	Prix HT	133 €	133 €	133 €	133 €
Dos poli miroir à la place des portes couliss. (vitrine adossée)	Code	OAS040	OAS040	OAS040	OAS040
	Prix HT	186 €	186 €	186 €	186 €
Vitrine de présentation (fermée côté client par une glace fixe)	Code	OAS062	OAS063	OAS064	OAS065
	Prix HT	305 €	340 €	376 €	411 €
Etagère en verre inclinée avec butée en pléxiglas - l'unité (1)	Code	OAS022	OAS023	OAS024	OAS025
	Prix HT	207 €	207 €	250 €	250 €
Etagère supplémentaire avec consoles inox - l'unité (1)	Code	OAS032	OAS033	OAS034	OAS035
	Prix HT	346 €	346 €	433 €	433 €
Clapets côté public pour vitrine (vitrine galbée uniquement)	Code	OAS152	OAS153	OAS154	OAS155
	Prix HT	1 036 €	1 036 €	2 370 €	2 370 €
Avec groupe tropicalisé (2)	Code	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22
	Prix HT	769 €	769 €	769 €	769 €
Peinture epoxy (RAL au choix)	Code	PDC03	PDC03	PDC03	PDC04
	Prix HT	623 €	623 €	623 €	726 €

(1) Option incompatible avec l'éclairage LED sous les étagères

(2) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max. Attention, le groupe peut devoir être déporté.

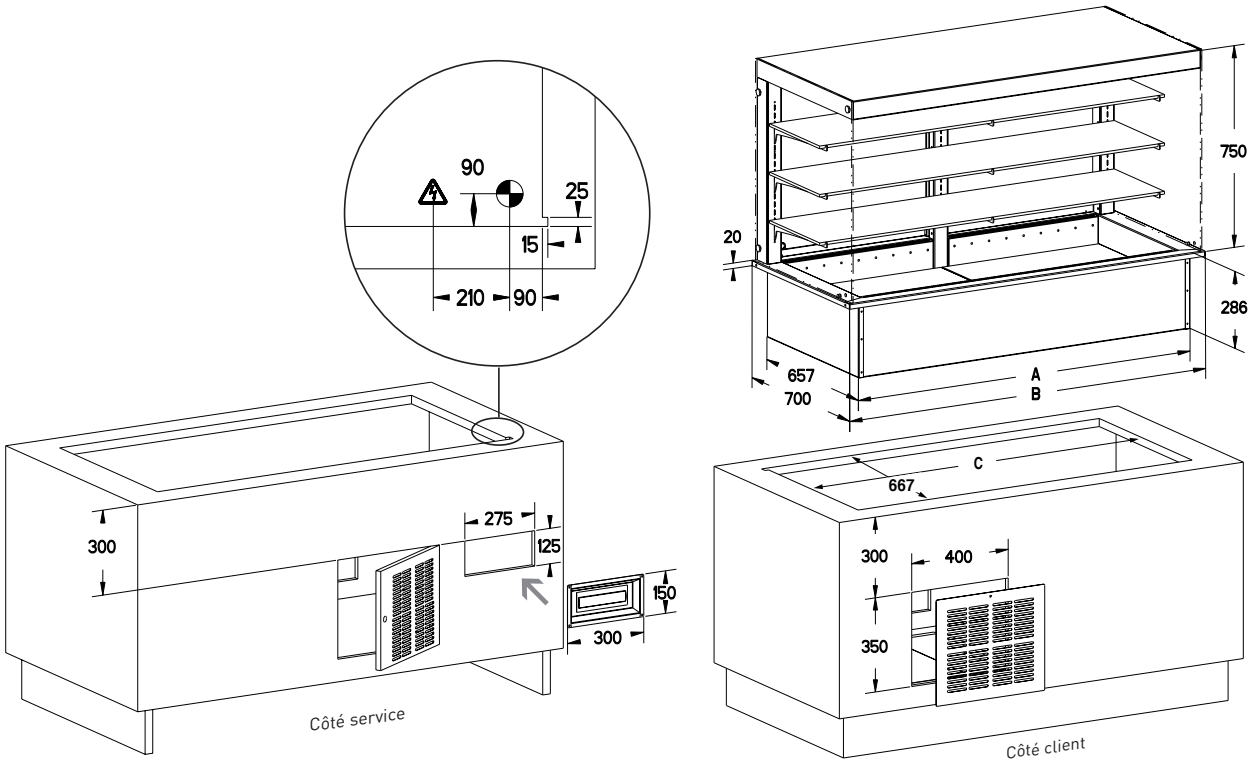
(3) Attention, le groupe peut devoir être déporté de la cuve

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire

VISIO LINE

AIR SYSTEM - SERVICE MOYENNE DURÉE - 4H

CUVES RÉFRIGÉRÉES "FROID VENTILÉ" POUR BAC GN-100 MM
AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE
OU DE PRÉSENTATION À 3 NIVEAUX



Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonée

Arrivée électrique
1,5 m de câble en attente au sol

Symboles électriques
M = câblage Monophasé (1N 230V + PE)
Puissance indiquée en Watt (W)
Puissance frigorifique donnée pour une température d'évaporation de -15°C

Capacité	Cotes d'encastrement A	B	C
2 GN 1/1-100	720 mm	820 mm	730 mm
3 GN 1/1-100	1050 mm	1150 mm	1060 mm
4 GN 1/1-100	1375 mm	1475 mm	1385 mm
5 GN 1/1-100	1700 mm	1800 mm	1710 mm

CUVE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Finition : dessus poli vibré
- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection par fusibles
- Passage des fluides frigorifiques, électriques et vidange à droite côté service

VITRINE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- 3 étagères en verre trempé de 10 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2 x 75 W incandescent
- Ouvert côté client
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client
- 1 porte battante pour la vitrine 2 GN. 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service
- Déflecteur d'air froid dans la partie supérieure de la vitrine et nid d'abeille dans le flux d'air pour garantir des performances exceptionnelles

ACCESSOIRES
- Les accessoires (bacs GN, etc...) sont en option

conforme afnor AC D40-004

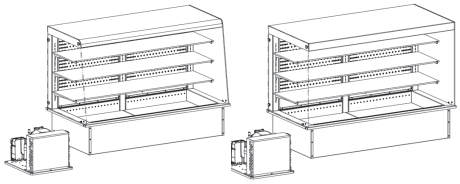
-20% consommation d'énergie pour les modèles réfrigérés

60 dBa en moyenne

18/10 AISI 304

VISIO LINE

PULS'AIR SYSTEM - SERVICE LONGUE DURÉE - 24H
CUVES RÉFRIGÉRÉES "FROID VENTILÉ" POUR BAC GN-100 MM ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE OU DE PRÉSENTATION À 3 OU 4 NIVEAUX



CUVES RÉFRIGÉRÉES "FROID VENTILÉ" AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE OU DE PRÉSENTATION PULS'AIR SYSTEM À 3 NIVEAUX
LIVRÉES AVEC GROUPE FROID

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		**820 mm**	**1150 mm**	**1475 mm**	**1800 mm**
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Profondeur de la cuve		290 mm	290 mm	290 mm	290 mm
Hauteur de la vitrine		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Nb portes battantes		1 porte	2 portes	2 portes	2 portes
P. Frigo		1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
P. Electrique		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W
Eclairage LED sous le plafonnier (barettes LED)	Galbé	MEVL00021	MEVL00031	MEVL00041	MEVL00051
	Cubique	MEVL00121	MEVL00131	MEVL00141	MEVL00151
	Prix HT*	**9 066 €**	**10 318 €**	**10 898 €**	**11 676 €**
Eclairage LED sous les étagères et le plafonnier	Galbé	MEVL02020	MEVL02030	MEVL02040	MEVL02050
	Cubique	MEVL02120	MEVL02130	MEVL02140	MEVL02150
	Prix HT*	**9 993 €**	**11 246 €**	**12 284 €**	**13 061 €**
Options					
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG06	OFG08	OFG11	OFG13
	Prix HT	**-721 €**	**-916 €**	**-1 135 €**	**-1 275 €**
Cuve gastronorme	Code	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042
	Prix HT	**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

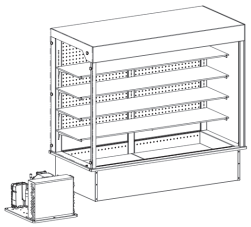
CUVE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Finition : dessus poli vibré
- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection par fusibles
- Passage des fluides frigorifiques, électriques et vidange à droite côté service

VITRINE À 3 NIVEAUX
- Acier inox 18-10 AISI 304
- 3 étagères en verre trempé de 10 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2 x 75 W incandescent
- Ouvert côté client
- 1 ou 2 portes battantes côté service
- Circulation de l'air froid dans les portes et la partie supérieure de la vitrine pour garantir des performances exceptionnelles

VITRINE À 4 NIVEAUX
- Acier inox 18-10 AISI 304
- 4 étagères en verre trempé de 10 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2 x 75 W incandescent
- Ouvert côté client
- Rideau de nuit avec serrure
- 1 ou 2 portes battantes côté service
- Circulation de l'air froid dans les portes ou dans le dos en inox poli miroir (vitrine adossée) et la partie supérieure de la vitrine pour garantir des performances exceptionnelles

ACCESSOIRES
- Les accessoires (bacs GN, etc...) sont en option

conforme afnor AC D40-004 · -20% consommation d'énergie pour les modèles réfrigérés · 60 dBa en moyenne · 18/10 AISI 304



CUVES RÉFRIGÉRÉES "FROID VENTILÉ" AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PULS'AIR SYSTEM À 4 NIVEAUX

LIVRÉES AVEC GROUPE FROID

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Longueur		**820 mm**	**1150 mm**	**1475 mm**
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm
Profondeur de la cuve		290 mm	290 mm	290 mm
Hauteur de la vitrine		1050 mm	1050 mm	1050 mm
Nb portes battantes		1 porte	2 portes	2 portes
P. Frigo		1185 W	1440 W	2126 W
P. Eléctrique		1000 W	1450 W	1800 W
Eclairage LED sous le plafonnier (barettes LED)	Code	MEVH00021	MEVH00031	MEVH00041
	Prix HT*	**9 462 €**	**10 809 €**	**11 728 €**
Eclairage LED sous les étagères et le plafonnier	Code	MEVH02020	MEVH02030	MEVH02040
	Prix HT*	**10 625 €**	**11 972 €**	**13 527 €**

Options

Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG08	OFG12	OFG13
	Prix HT	**-916 €**	**-1 230 €**	**-1 275 €**
Cuve gastronorme	Code	OAC042	OAC042	OAC042
	Prix HT	**0 €**	**0 €**	**0 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

OPTIONS COMMUNES AUX VITRINES RÉFRIGÉRÉES PULS'AIR SYSTEM À 3 ET 4 NIVEAUX

Désignation		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Cuve pour bacs 200mm (1)	Code	OAC030	OAC030	OAC030	OAC030
	Prix HT	**276 €**	**276 €**	**276 €**	**276 €**
Cuve pour bacs de 150 mm (1)	Code	OAC031	OAC031	OAC031	OAC031
	Prix HT	**266 €**	**266 €**	**266 €**	**266 €**
Réhausse perfo. pour présentation affleurante (par GN 1/1) - l'unité	Code	OAC020	OAC020	OAC020	OAC020
	Prix HT	**173 €**	**173 €**	**173 €**	**173 €**
Lampe germicide UVC pour vitrine	Code	OEH032	OEH033	OEH034	OEH035
	Prix HT	**186 €**	**186 €**	**186 €**	**211 €**

(1) Attention, le groupe peut devoir être déporté de la cuve

VISIO LINE

PULS'AIR SYSTEM - SERVICE LONGUE DURÉE - 24H
CUVES RÉFRIGÉRÉES "FROID VENTILÉ" POUR BAC GN-100 MM ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE OU DE PRÉSENTATION À 3 OU 4 NIVEAUX

OPTIONS COMMUNES AUX VITRINES RÉFRIGÉRÉES PULS'AIR SYSTEM À 3 ET 4 NIVEAUX

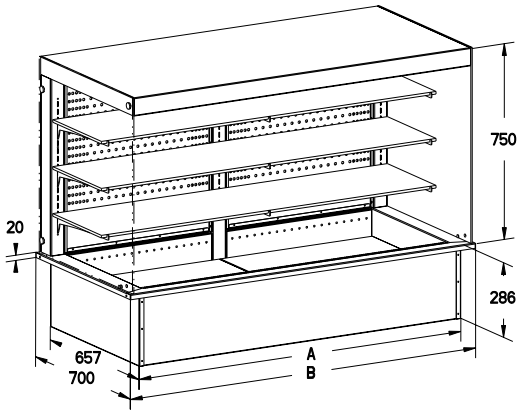
Désignation		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 1200 W	Code	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030
	Prix HT	284 €	284 €	284 €	284 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
	Prix HT	133 €	133 €	133 €	133 €
Dos poli miroir à la place des portes battantes (1)	Code	OAS080	OAS080	OAS080	OAS080
	Prix HT	-272 €	-272 €	-272 €	-272 €
Dos poli miroir à la place des p. battantes (vitrine adossée à 4 niv.)	Code	OAS120	OAS120	OAS120	
	Prix HT	-381 €	-381 €	-381 €	
Vitrine 4 niveaux livrée sans rideau de nuit	Code	OAS102	OAS103	OAS104	
	Prix HT	-783 €	-848 €	-911 €	
Rideau textile pour vitrine 3 niv. (vitrines cubiques uniquement) (1)	Code	OAS072	OAS073	OAS074	OAS075
	Prix HT	541 €	541 €	620 €	620 €
Etagère en verre inclinée avec butée en pléxiglas - l'unité (2)	Code	OAS022	OAS023	OAS024	OAS025
	Prix HT	207 €	207 €	250 €	250 €
Etagère supplémentaire avec consoles inox - l'unité (2)	Code	OAS032	OAS033	OAS034	OAS035
	Prix HT	346 €	346 €	433 €	433 €
Vitrine de présentation (fermée côté client par une glace fixe) (1)	Code	OAS062	OAS063	OAS064	OAS065
	Prix HT	305 €	340 €	376 €	411 €
Clapets côté public (sur vitrine galbée à 3 niveaux uniquement) (1)	Code	OAS152	OAS153	OAS154	OAS155
	Prix HT	1 036 €	1 036 €	2 370 €	2 370 €
Eclairage LED vertical d'une vitrine avec rideau de nuit (3)	Code	OAS110	OAS110	OAS110	
	Prix HT	2 481 €	2 481 €	2 481 €	
Avec groupe tropicalisé (4)	Code	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22
	Prix HT	769 €	769 €	769 €	769 €
Peinture epoxy (RAL au choix)	Code	PDC03	PDC03	PDC03	PDC04
	Prix HT	623 €	623 €	623 €	726 €

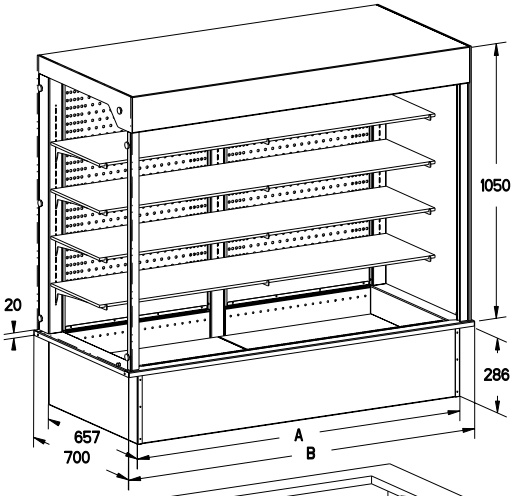
(1) Uniquement pour la vitrine à 3 niveaux
(2) Option incompatible avec l'éclairage LED sous chaque étagère
(3) 2 bandes de LED placées à l'avant de la vitrine + plafonnier. Uniquement pour la vitrine à 4 niveaux.
(4) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max. Attention, le groupe peut devoir être déporté.
(1) Attention, le groupe peut devoir être déporté de la cuve

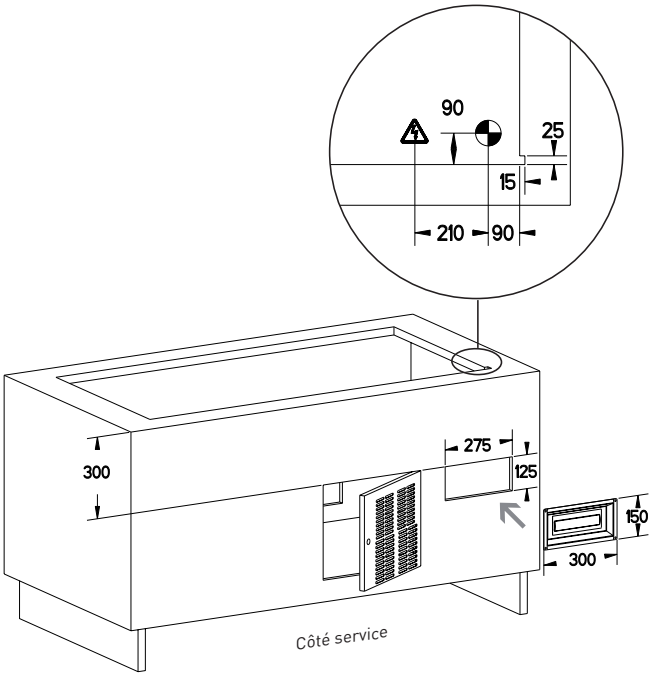
Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne,
le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire

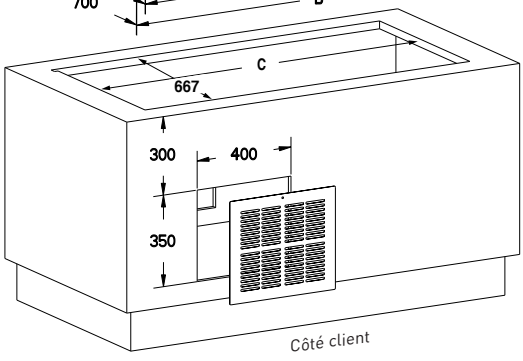
Une aération est indispensable dans la façade du soubassement côté client
L'utilisation d'un groupe tropicalisé nécessite une aération minimum de : 565x500 mm

Pour faciliter l'accès au groupe et garantir les meilleures performances, prévoir un portillon ou une trappe avec aération côté service









Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonée

Arrivée électrique
1,5 m de câble en attente au sol

Symboles électriques
M = câblage Monophasé (1N 230V + PE)
Puissance indiquée en Watt (W)
Puissance frigorifique donnée pour une température d'évaporation de -15°C

Capacité	Cotes d'encastrement A	B	C
2 GN 1/1-100	720 mm	820 mm	730 mm
3 GN 1/1-100	1050 mm	1150 mm	1060 mm
4 GN 1/1-100	1375 mm	1475 mm	1385 mm
5 GN 1/1-100	1700 mm	1800 mm	1710 mm

VISIO LINE

DESSUS CHAUFFANTS, BUFFETS CHAUFFANTS
RAMPES CHAUFFANTES HALOGÈNE
RAMPES CHAUFFANTES POUR BUFFET

DESSUS CHAUFFANT, BUFFET CHAUFFANT EN VERRE TREMPÉ

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		**820 mm**	**1150 mm**	**1475 mm**	**1800 mm**	**2150 mm**
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur		70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
P. Eléctrique		600 W	900 W	1200 W	1500 W	1800 W
	Code	MFDV00020	MFDV00030	MFDV00040	MFDV00050	MFDV00060
	Prix HT*	**2 039 €**	**2 413 €**	**2 532 €**	**2 907 €**	**3 027 €**

OPTIONS

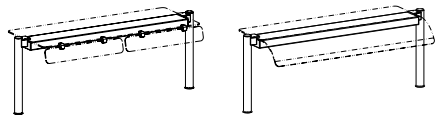
Désignation		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Dessus chauffant avec décaissé de 55 mm	Code	OAV010	OAV010	OAV010	OAV010	OAV010
	Prix HT	**521 €**	**521 €**	**521 €**	**521 €**	**521 €**
Commande séparée de chaque zone chauffante - l'unité	Code	PAV010	PAV010	PAV010	PAV010	PAV010
	Prix HT	**229 €**	**229 €**	**229 €**	**229 €**	**229 €**
Bac GN 1/1-65 avec poignées et couvercle	Code	OAV030	OAV030	OAV030	OAV030	OAV030
	Prix HT	**96 €**	**96 €**	**96 €**	**96 €**	**96 €**
Cadre amovible acier inox pour bac GN 1/1-65	Code	OAA040	OAA040	OAA040	OAA040	OAA040
	Prix HT	**120 €**	**120 €**	**120 €**	**120 €**	**120 €**
Peinture epoxy (RAL au choix)	Code	PDC05	PDC05	PDC05	PDC06	PDC06
	Prix HT	**409 €**	**409 €**	**409 €**	**475 €**	**475 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

DESSUS CHAUFFANT, BUFFET
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus équipé de plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir ou blanc avec résistances intégrées
- Isolation 30 mm de laine de roche
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection électrique par fusibles

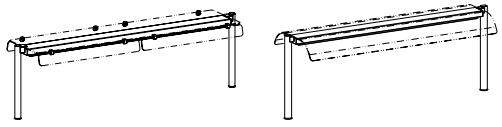
RAMPE CHAUFFANTE HALOGÈNE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Chauffage et éclairage par lampes halogènes encastrées avec verre de protection (1 lampe de 200 Watts par GN 1/1)
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm d'épaisseur à angles arrondis et chanfreinés, composé d'une poutre de section 120x45 mm
- 2 montants carrés 40 x 40 mm ou ronds Ø 42 mm

ACCESSOIRES
- Les accessoires (bacs GN, etc...) sont en option



RAMPES CHAUFFANTES HALOGÈNE EN VERRE TREMPÉ

Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Longueur		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**
Largeur - Pare haleine droit		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Largeur - Pare haleine galbé		420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Hauteur		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
P. Eléctrique		400 W	600 W	800 W	1000 W	1200 W
Pare haleine droit	Tube rond	MKDR01320	MKDR01330	MKDR01340	MKDR01350	MKDR01360
	Tube carré	MKDC01320	MKDC01330	MKDC01340	MKDC01350	MKDC01360
	Prix HT*	**1 271 €**	**1 488 €**	**1 646 €**	**1 790 €**	**1 981 €**
Pare haleine galbé	Tube rond	MKGR01320	MKGR01330	MKGR01340	MKGR01350	MKGR01360
	Tube carré	MKGC01320	MKGC01330	MKGC01340	MKGC01350	MKGC01360
	Prix HT*	**1 469 €**	**1 649 €**	**1 836 €**	**1 998 €**	**2 165 €**
Options						
Montants verticaux en finition poli miroir (par pare haleine)	Code	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010
	Prix HT	**155 €**	**155 €**	**155 €**	**155 €**	**155 €**
Vitre de protection toute hauteur	Code	ODM011	ODM011	ODM011	ODM011	ODM011
	Prix HT	**161 €**	**161 €**	**161 €**	**161 €**	**161 €**



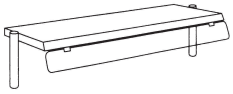
RAMPE CHAUFFANTE HALOGÈNE POUR BUFFET

Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Longueur		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**
Largeur pare haleine droit		470 mm	470 mm	470 mm	470 mm	470 mm
Largeur pare haleine galbé		570 mm	570 mm	570 mm	570 mm	570 mm
Hauteur		530 mm	530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
P. Eléctrique		400 W	600 W	800 W	1000 W	1200 W
Pare haleine droit	Tube rond	MKDR05320	MKDR05330	MKDR05340	MKDR05350	MKDR05360
	Tube carré	MKDC05320	MKDC05330	MKDC05340	MKDC05350	MKDC05360
	Prix HT*	**1 543 €**	**1 760 €**	**1 918 €**	**2 150 €**	**2 416 €**
Pare haleine galbé	Tube rond	MKGR05320	MKGR05330	MKGR05340	MKGR05350	MKGR05360
	Tube carré	MKGC05320	MKGC05330	MKGC05340	MKGC05350	MKGC05360
	Prix HT*	**2 151 €**	**2 331 €**	**2 717 €**	**2 949 €**	**3 283 €**
Option						
Montants verticaux en finition poli miroir (par pare haleine)	Code	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010
	Prix HT	**155 €**	**155 €**	**155 €**	**155 €**	**155 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

VISIO LINE

RAMPES CHAUFFANTES HALOGÈNE
TABLETTES CHAUFFANTES D'ENVOI



RAMPES CHAUFFANTES HALOGÈNE EN TÔLE PLIÉE

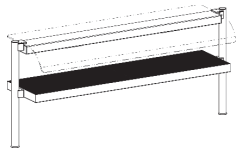
Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Longueur		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**
Largeur		350 mm	350 mm	350 mm	350 mm	350 mm
Hauteur		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
P. Eléctrique		400 W	600 W	800 W	1000 W	1200 W
Pare haleine droit	Tube rond	MKDR31320	MKDR31330	MKDR31340	MKDR31350	MKDR31360
	Tube carré	MKDC31320	MKDC31330	MKDC31340	MKDC31350	MKDC31360
	Prix HT*	**1 361 €**	**1 447 €**	**1 550 €**	**1 744 €**	**1 957 €**
Options						
Montants verticaux en finition poli miroir (par pare haleine)	Code	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010
	Prix HT	**155 €**	**155 €**	**155 €**	**155 €**	**155 €**
Vitre de protection toute hauteur	Code	ODM011	ODM011	ODM011	ODM011	ODM011
	Prix HT	**161 €**	**161 €**	**161 €**	**161 €**	**161 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

RAMPE CHAUFFANTE HALOGÈNE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Chauffage et éclairage par lampes halogènes encastrées avec verre de protection (1 lampe de 200 Watts par GN 1/1)
- Dessus en tôle pliée
- Pare haleine droit en verre trempé de 6 mm d'épaisseur.
- 2 montants carrés 40 x 40 mm ou ronds Ø 42 mm

TABLETTE CHAUFFANTE D'ENVOI
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Tablette chauffante en tôle pliée de section 120x45 mm avec plaque chauffante en verre trempé noir ou blanc avec résistance intégrée
- 2 montants carrés 40 x 40 mm ou ronds Ø 42 mm
- Chauffage et éclairage par lampes four encastrées avec verre de protection (1 lampe four de 40 Watts par GN 1/1)
- Pare haleine galbé en verre trempé de 6 mm d'épaisseur à angles arrondis et chanfreinés

ACCESSOIRES
- Les accessoires (bacs GN, etc...) sont en option



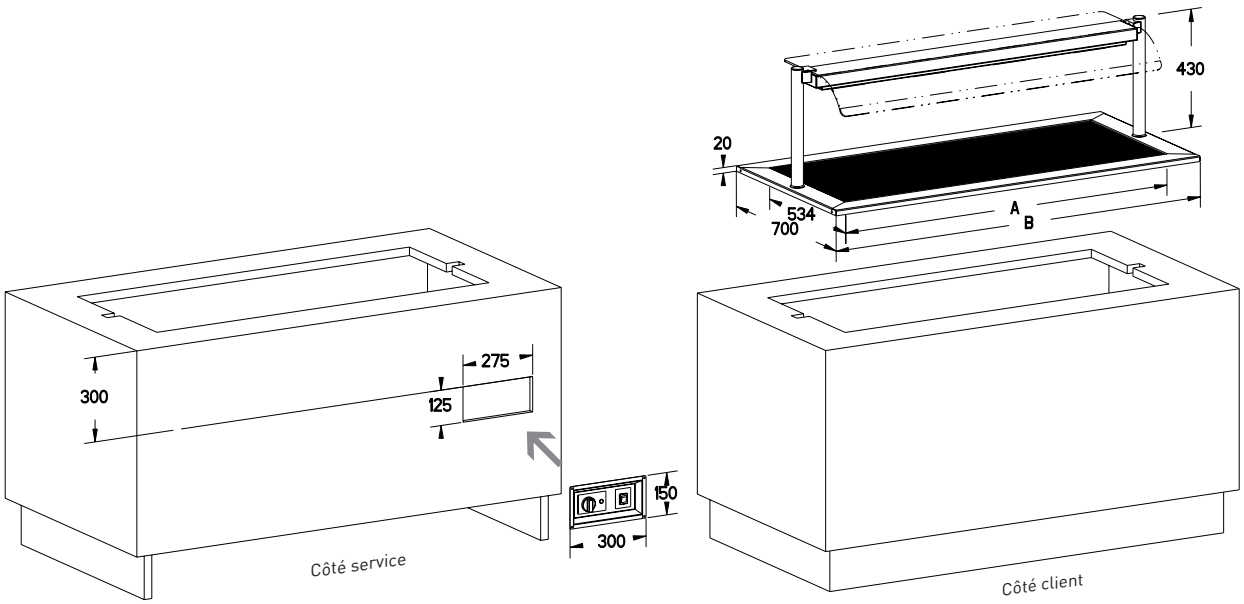
TABLETTES CHAUFFANTES D'ENVOI AVEC PARE HALEINE GALBÉ

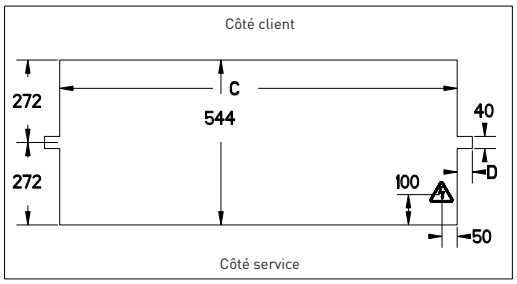
Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Longueur		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**
Largeur		420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Hauteur		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
P. Eléctrique		380 W	690 W	900 W	1100 W	1300 W
Eclairage par lampes four (40 W par lampe) sur les 2 niveaux	Tube rond	MKGR20820	MKGR20830	MKGR20840	MKGR20850	MKGR20860
	Tube carré	MKGC20820	MKGC20830	MKGC20840	MKGC20850	MKGC20860
	Prix HT*	**2 787 €**	**3 231 €**	**4 089 €**	**4 272 €**	**4 456 €**
Option						
Montants verticaux en finition poli miroir (par pare haleine)	Code	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010
	Prix HT	**155 €**	**155 €**	**155 €**	**155 €**	**155 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

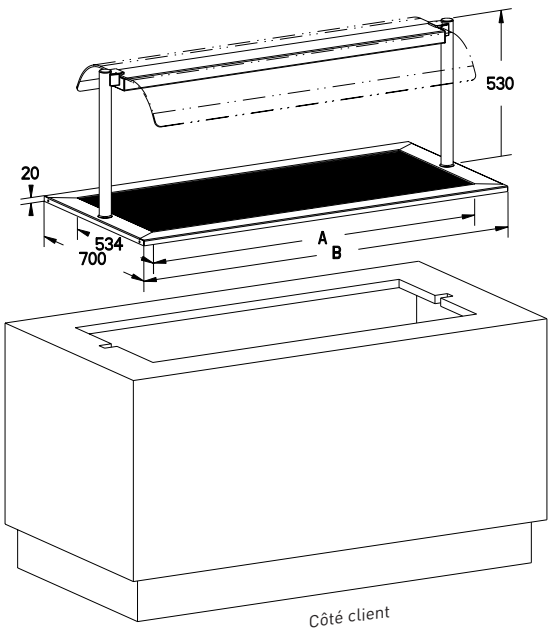
VISIO LINE

DESSUS CHAUFFANTS, BUFFETS CHAUFFANTS
RAMPES CHAUFFANTES HALOGÈNE
RAMPES CHAUFFANTES POUR BUFFET



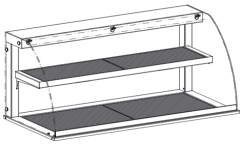


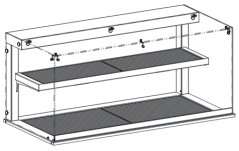
Capacité	Cotes d'encastrement A	B	C	D
2 GN 1/1	654 mm	820 mm	664 mm	50 mm
3 GN 1/1	976 mm	1150 mm	986 mm	60 mm
4 GN 1/1	1301 mm	1475 mm	1311 mm	50 mm
5 GN 1/1	1623 mm	1800 mm	1633 mm	70 mm
6 GN 1/1	1948 mm	2150 mm	1958 mm	80 mm


530
20
534
700
A
B
Côté client

VISIO LINE

DESSUS CHAUFFANTS
AVEC VITRINE CHAUFFANTE DE PRÉSENTATION À 1 NIVEAU
DESSUS CHAUFFANTS AVEC VITRINE CHAUFFANTE
DE SELF-SERVICE OU DE PRÉSENTATION À 2 NIVEAUX





DESSUS CHAUFFANTS AVEC VITRINE CHAUFFANTE DE PRÉSENTATION À 1 NIVEAU

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		**820 mm**	**1150 mm**	**1475 mm**	**1800 mm**
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur - Dessus chauffant		70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
Hauteur - Vitrine		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
P. Eléctrique		1010 W	1590 W	2020 W	2600 W
	Galbée	MFVP00020	MFVP00030	MFVP00040	MFVP00050
	Cubique	MFVP00120	MFVP00130	MFVP00140	MFVP00150
	Prix HT*	**6 082 €**	**7 016 €**	**7 204 €**	**7 976 €**

OPTIONS

Désignation		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Portes coulissantes côté service	Code	OAS132	OAS133	OAS134	OAS135
	Prix HT	**647 €**	**647 €**	**750 €**	**750 €**
Plaques chauffantes avec décaissé de 55 mm - par élément	Code	OAV010	OAV010	OAV010	OAV010
	Prix HT	**521 €**	**521 €**	**521 €**	**521 €**
Commande séparée de chaque zone chauffante - l'unité	Code	PAV010	PAV010	PAV010	PAV010
	Prix HT	**229 €**	**229 €**	**229 €**	**229 €**
Bac GN 1/1-65 avec poignées et couvercle	Code	OAV030	OAV030	OAV030	OAV030
	Prix HT	**96 €**	**96 €**	**96 €**	**96 €**
Cadre amovible acier inox pour bac GN 1/1-65	Code	OAA040	OAA040	OAA040	OAA040
	Prix HT	**120 €**	**120 €**	**120 €**	**120 €**
Peinture epoxy (RAL au choix)	Code	PDC07	PDC07	PDC07	PDC07
	Prix HT	**623 €**	**623 €**	**623 €**	**623 €**

** dont 6 **€** d'Eco-part*

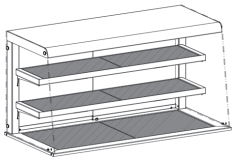
DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus équipé de plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir ou blanc avec résistances intégrées
- Isolation 30 mm de laine de roche
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection électrique par fusibles

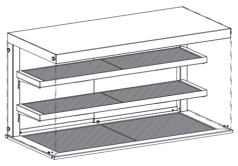
VITRINE DE PRÉSENTATION
- 1 étagère chauffante en tôle pliée avec plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir ou blanc avec résistances intégrées
- Eclairage étanche par lampe de four dans la partie supérieure et sous l'étagère de la vitrine
- Vitrine en verre trempé de 6 mm
- Fermée côté client par une glace sur rail pivotant et amovible pour faciliter le nettoyage
- Ouvert côté service
- Isolation 30 mm de laine de roche
- Réglage de la température du dessus et de l'étagère par 2 thermostats tactiles avec horloge de démarrage différé

VITRINE DE SELF-SERVICE
- 2 étagères chauffantes en tôle pliée avec plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir ou blanc avec résistances intégrées
- Eclairage étanche par lampe de four dans la partie supérieure et sous les étagères de la vitrine
- Vitrine en verre trempé de 6 mm
- Ouvert côté client
- 2 portes coulissantes côté service
- Isolation 30 mm de laine de roche
- Réglage de la température du dessus et des 2 étagères chauffantes par 2 thermostats tactiles avec horloge de démarrage différé

ACCESSOIRES
- Les accessoires (bacs GN, etc...) sont en option

conforme afnor AC D40-004 — 18/10 AISI 304





DESSUS CHAUFFANTS VITRINE CHAUFFANTE DE SELF-SERVICE OU DE PRÉSENTATION À 2 NIVEAUX

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		**820 mm**	**1150 mm**	**1475 mm**	**1800 mm**
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur - Dessus chauffant		70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
Hauteur - Vitrine		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
P. Eléctrique		1380 W	2200 W	2760 W	3580 W
	Galbée	MFVS00020	MFVS00030	MFVS00040	MFVS00050
	Cubique	MFVS00120	MFVS00130	MFVS00140	MFVS00150
	Prix HT*	**7 954 €**	**9 303 €**	**9 708 €**	**10 781 €**

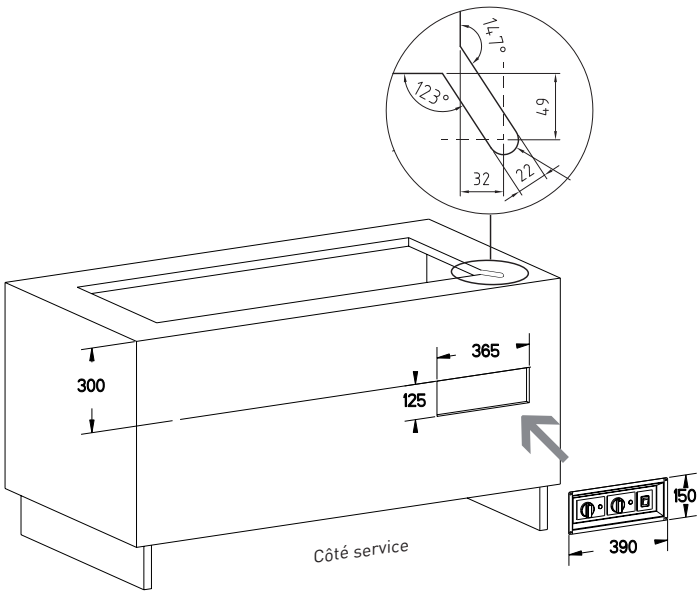
OPTIONS

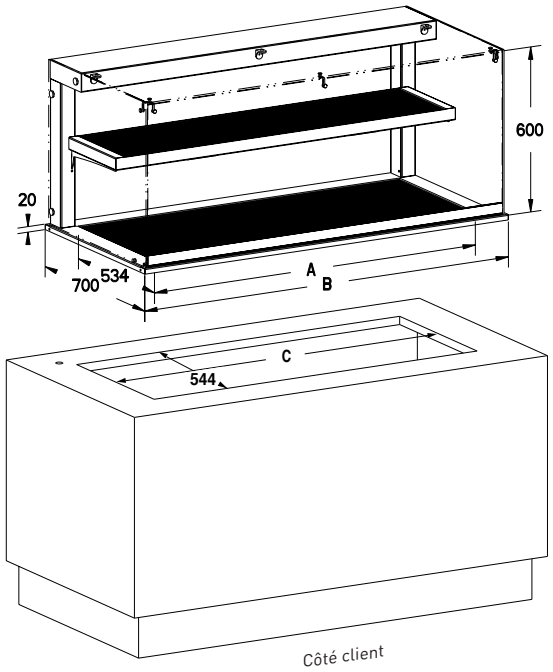
Désignation		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Dos poli miroir à la place des portes couliss. (vitrine adossée)	Code	OAS190	OAS190	OAS190	OAS190
	Prix HT	-272 €	-272 €	-272 €	-272 €
Vitrine de présentation (fermeture côté client par une glace fixe)	Code	OAS062	OAS063	OAS064	OAS065
	Prix HT	**305 €**	**340 €**	**376 €**	**411 €**
Plaques chauffantes avec décaissé de 55 mm - par élément	Code	OAV010	OAV010	OAV010	OAV010
	Prix HT	**521 €**	**521 €**	**521 €**	**521 €**
Commande séparée de chaque zone chauffante - l'unité	Code	PAV010	PAV010	PAV010	PAV010
	Prix HT	**229 €**	**229 €**	**229 €**	**229 €**
Commande séparée de chaque étagère chauffante	Code	PAV020	PAV020	PAV020	PAV020
	Prix HT	**229 €**	**229 €**	**229 €**	**229 €**
Bac GN 1/1-65 avec poignées et couvercle	Code	OAV030	OAV030	OAV030	OAV030
	Prix HT	**96 €**	**96 €**	**96 €**	**96 €**
Cadre amovible acier inox pour bac GN 1/1-65	Code	OAA040	OAA040	OAA040	OAA040
	Prix HT	**120 €**	**120 €**	**120 €**	**120 €**
Peinture epoxy (RAL au choix)	Code	PDC07	PDC07	PDC07	PDC07
	Prix HT	**623 €**	**623 €**	**623 €**	**623 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

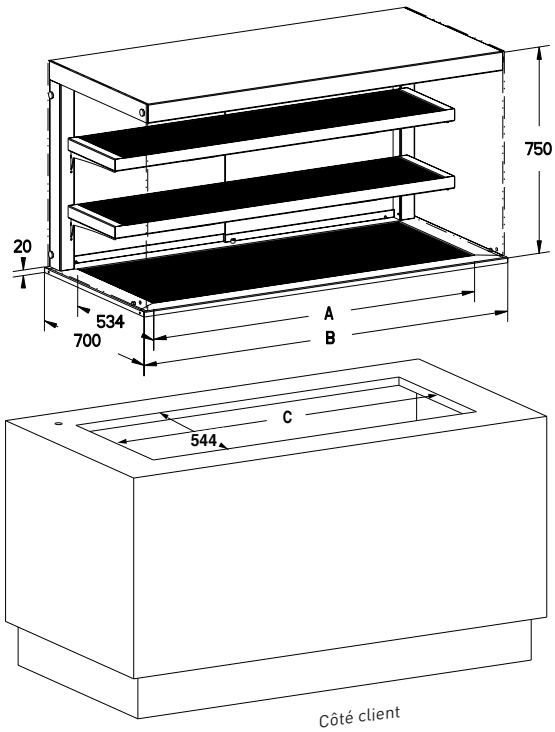
VISIO LINE

DESSUS CHAUFFANTS
AVEC VITRINE CHAUFFANTE DE PRÉSENTATION À 1 NIVEAU
DESSUS CHAUFFANTS AVEC VITRINE CHAUFFANTE
DE SELF-SERVICE OU DE PRÉSENTATION À 2 NIVEAUX





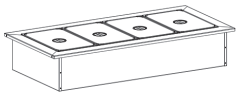
Capacité	Cotes d'encastrement			
	A	B	C	D
2 GN 1/1	654 mm	820 mm	664 mm	50 mm
3 GN 1/1	976 mm	1150 mm	986 mm	60 mm
4 GN 1/1	1301 mm	1475 mm	1311 mm	50 mm
5 GN 1/1	1623 mm	1800 mm	1633 mm	70 mm
6 GN 1/1	1948 mm	2150 mm	1958 mm	80 mm

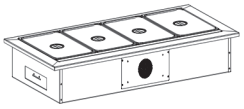


Côté client

VISIO LINE

BAIN-MARIE À EAU OU À AIR PULSÉ POUR BAC GN-150 MM
TABLETTES DE DÉPOSE EN INOX OU EN VERRE TREMPÉ





BAIN-MARIE À EAU (REMPLISSAGE AUTOMATIQUE)
BAIN-MARIE À AIR

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		**820 mm**	**1150 mm**	**1475 mm**	**1800 mm**	**2150 mm**
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur du bain-marie à eau		265 mm	265 mm	265 mm	265 mm	265 mm
Hauteur du bain-marie à air		220 mm	220 mm	220 mm	220 mm	220 mm
P. Eléctrique du bain-marie à eau		1500 W	2250 W	3000 W (1)	T - 3750 W	T - 4500 W
P. Eléctrique du bain-marie à air		500 W	1000 W	1000 W	1500 W	2500 W (1)
Bain-marie à eau	Code	MFBE00020	MFBE00030	MFBE00040	MFBE00050	MFBE00060
Bain-marie à air	Code	MFBA00020	MFBA00030	MFBA00040	MFBA00050	MFBA00060
	Prix HT*	**3 000 €**	**3 203 €**	**3 297 €**	**3 526 €**	**3 639 €**

(1) Attention, passe en triphasé 3N 400 V+PE avec une rampe chauffante halogène

OPTIONS COMMUNES AUX BAIN-MARIE À EAU OU À AIR

Désignation		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Cuve bain marie à eau avec remplissage manuel	Code	PAB020	PAB020	PAB020	PAB020	PAB020
	Prix HT	-355 €	-355 €	-355 €	-355 €	-355 €
Cuve pour bacs de 200 mm	Code	PAB010	PAB010	PAB010	PAB010	PAB010
	Prix HT	**276 €**	**276 €**	**276 €**	**276 €**	**276 €**
Bac GN 1/1-150 avec poignées et couvercle	Code	OAB020	OAB020	OAB020	OAB020	OAB020
	Prix HT	**108 €**	**108 €**	**108 €**	**108 €**	**108 €**

TABLETTES DE DÉPOSE EN INOX AVEC VITRE DE PROTECTION

Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Longueur		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**
Largeur		390 mm	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm
Hauteur		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Sans éclairage	Tube rond	MKDR31020	MKDR31030	MKDR31040	MKDR31050	MKDR31060
	Tube carré	MKDC31020	MKDC31030	MKDC31040	MKDC31050	MKDC31060
	Prix HT*	**424 €**	**502 €**	**584 €**	**631 €**	**719 €**
Eclairage par 2 spots LED (équivalent 50 W) sur chaque montant	Tube rond	MKDR31120	MKDR31130	MKDR31140	MKDR31150	MKDR31160
	Tube carré	MKDC31120	MKDC31130	MKDC31140	MKDC31150	MKDC31160
	Prix HT*	**999 €**	**1 025 €**	**1 086 €**	**1 145 €**	**1 301 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

CUVE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Isolation 30 mm de laine de roche
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection électrique par fusibles

Cuve bain-marie à eau
- Chauffage sous la cuve par résistances à ailettes blindées en acier inox
- Remplissage automatique par électrovanne
- Vidange par bonde Ø40 mm haute température
- Voyant témoin «manque d'eau» (remplissage manuel)

Cuve bain-marie à air
- Chauffage sous la cuve par résistances électriques et ventilateur
- Protection contre les surchauffes par thermostat de sécurité

TABLETTE DE DÉPOSE
PARE HALEINE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Montants verticaux en tube rond Ø 42 mm ou carré 40x40 mm

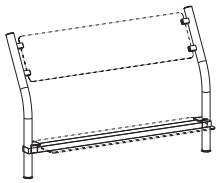
Tablette de dépose en inox
- Tablette de dépose en tôle pliée sans éclairage
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm sur toute la hauteur côté public

Tablette de dépose ergonomique
- Tablette de dépose en verre ou en tôle pliée sans éclairage
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm côté public

Pare haleine
- Pare haleine en verre trempé droit ou galbé de 6 mm avec ou sans éclairage, composée d'une poutre de section 120 x 45 mm

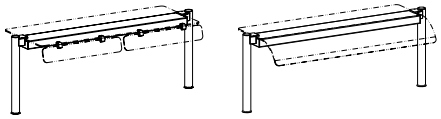
ACCESSOIRES
- Les accessoires (bacs GN, etc...) sont en option

conforme afnor AC D40-004 — -40% consommation d'énergie pour les modèles bain marie — 18/10 AISI 304



TABLETTES DE DÉPOSE ERGONOMIQUE SANS ÉCLAIRAGE

Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Longueur		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**
Largeur		390 mm	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm
Hauteur		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Tablette de dépose en verre		MKPR44021	MKPR44031	MKPR44041	MKPR44051	MKPR44061
Tablette de dépose en inox		MKPR44020	MKPR44030	MKPR44040	MKPR44050	MKPR44060
	Prix HT*	**798 €**	**859 €**	**914 €**	**941 €**	**996 €**



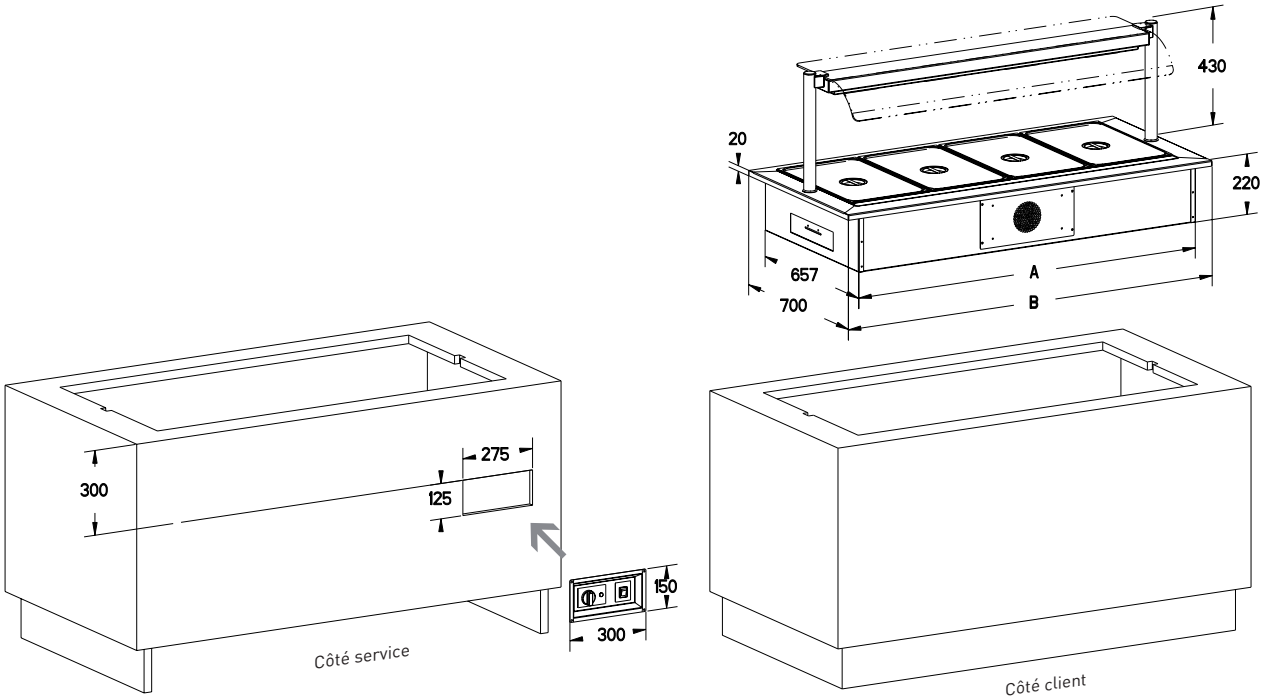
PARE HALEINE À 1 NIVEAU EN VERRE TREMPÉ

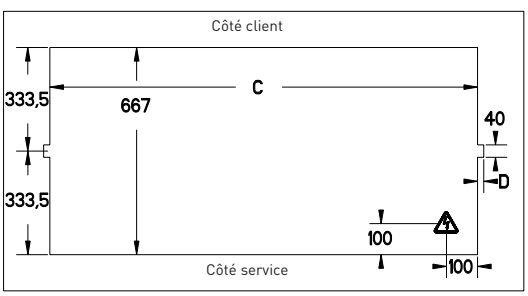
Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Longueur		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**
Largeur - Pare haleine droit		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Largeur - Pare haleine galbé		420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Hauteur		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
P. Eléctrique (éclairage LED)		16 W	24 W	32 W	40 W	48 W
Sans éclairage Pare haleine droit	Tube rond	MKDR01020	MKDR01030	MKDR01040	MKDR01050	MKDR01060
	Tube carré	MKDC01020	MKDC01030	MKDC01040	MKDC01050	MKDC01060
	Prix HT*	**479 €**	**520 €**	**551 €**	**757 €**	**819 €**
Pare haleine galbé	Tube rond	MKGR01020	MKGR01030	MKGR01040	MKGR01050	MKGR01060
	Tube carré	MKGC01020	MKGC01030	MKGC01040	MKGC01050	MKGC01060
	Prix HT*	**558 €**	**613 €**	**654 €**	**999 €**	**1 087 €**
Eclairage LED (1 spot LED par GN) Pare haleine droit	Tube rond	MKDR01221	MKDR01231	MKDR01241	MKDR01251	MKDR01261
	Tube carré	MKDC01221	MKDC01231	MKDC01241	MKDC01251	MKDC01261
	Prix HT*	**993 €**	**1 133 €**	**1 199 €**	**1 284 €**	**1 515 €**
Pare haleine galbé	Tube rond	MKGR01221	MKGR01231	MKGR01241	MKGR01251	MKGR01261
	Tube carré	MKGC01221	MKGC01231	MKGC01241	MKGC01251	MKGC01261
	Prix HT*	**1 192 €**	**1 296 €**	**1 390 €**	**1 497 €**	**1 706 €**
Option						
Vitre de protection toute hauteur	Code	ODM011	ODM011	ODM011	ODM011	ODM011
	Prix HT	**161 €**	**161 €**	**161 €**	**161 €**	**161 €**

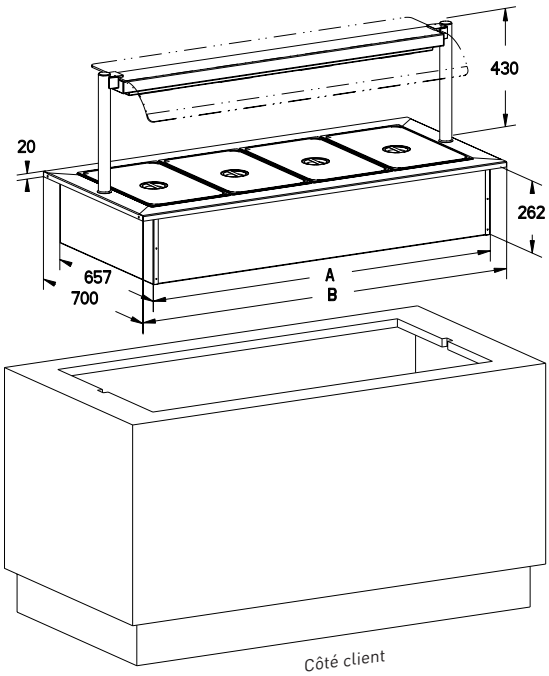
** dont 6 € d'Eco-part*

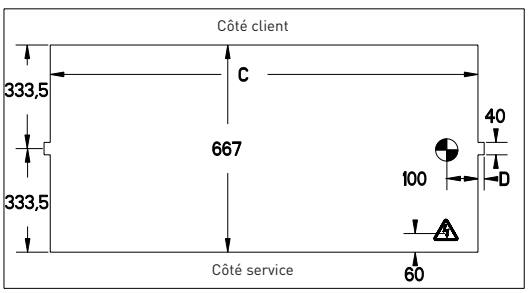
VISIO LINE

BAIN-MARIE À EAU OU À AIR PULSÉ POUR BAC GN-150 MM
TABLETTES DE DÉPOSE EN INOX OU EN VERRE TREMPÉ









Capacité	Cotes d'encastrement A	B	C	D
2 GN 1/1-150	700 mm	820 mm	710 mm	30 mm
3 GN 1/1-150	1033 mm	1150 mm	1043 mm	30 mm
4 GN 1/1-150	1367 mm	1475 mm	1377 mm	30 mm
5 GN 1/1-150	1700 mm	1800 mm	1710 mm	30 mm
6 GN 1/1-150	2033 mm	2150 mm	2043 mm	30 mm

ÉQUIPEMENTS SUR MESURE

Nous pouvons réaliser des éléments techniques avec des formes et dimensions sur-mesure (cuve froid statique, châssis) et les décors les plus raffinés (forme), les plus technologiques ou les plus sculpturaux (façade)...

Imaginez le restaurant de vos rêves, nous le réaliserons dans les moindres détails après étude et validation de sa fabrication par nos ingénieurs concepteurs.

R-452A | -20% consommation d'énergie pour les modèles réfrigérés | 60 dBa en moyenne | -40% consommation d'énergie pour les modèles bain-marie | conforme afnor AC D40-004 | 18/10 AISI 304

Une offre complète de châssis menuisé

Pour certains projets, il est parfois nécessaire d'alléger la structure

Avec sa menuiserie industrielle intégrée, Vauconsant peut aussi réaliser vos projets les plus design avec des châssis entièrement menuisés et sa gamme d'encastrables Visio Line

Des dessus en granit ou en pierre reconstituée de 20 mm d'épaisseur

Désormais, Vauconsant propose des dessus en granit ou pierre reconstituée de 20 mm d'épaisseur

Tout aussi raffinés mais plus légers et économiques, ils apportent une touche de modernité aux équipements de distribution de repas

Avec des dessus droits, Vauconsant peut réaliser des bords tombés à la finition parfaite de la hauteur désirée : 30 mm, 50 mm, 100 mm ...

Consultez-nous pour obtenir une approche chiffrée et photo réaliste de votre projet

OUVERTURE
OUVERTURE MENUISÉ

LE SUR-MESURE PAR VAUCONSANT

DESIGN
ET FONCTIONNALISME

NEW FRONT COOKING
NEW FRONT BAKING

ÉVÉNEMENTIEL

sodexo

FERRANDI
FERRANDI
VAUCONSANT

FERRAND

ÉQUIPEMENTS STANDARDS

- Élément mobile avec décaissé multifonction plaque de découpe / support pour placer des équipements à poser
- 1 ou 2 zones de cuisson de 3600 W - Ø 220 mm
- 1 zone de maintien en température à 45°C (1100 ou 1520 x105 mm) avec butée anti-chute pour les assiettes
- 2 étagères dont une coulissante
- 1 tiroir vide déchets
- Dessous libre pour accueillir 1 ou 2 navettes Satellite
- Pare haleine en verre trempé de 8 mm d'épaisseur avec 4 spots LED orientables intégrés
- Façade au choix parmi 34 décors standards ou sur-mesure
- 6 roulettes pivotantes Ø125 avec chape inox, dont 3 avec frein

+ professionnel
- 2 Inducteurs professionnels de 3 600 W
  Durée de vie de 30 000 h en usage intensif (10 h par jour)
  Diamètre fonctionnel 220 mm
- Platines de commande à touches capacitives
  en verre indestructible
- 3 puissances pré-réglées

+ design
- Plan de travail en Planceram® haute performance,
  100 % minéral, naturel et recyclable
- Ultra résistant aux rayures
- Façade et plinthe amovibles en stratifié
- 34 couleurs, tons bois ou matières standards
  ou sur mesure

+ appétissant
- 4 spots LED orientables pour théâtraliser
  vos préparations

+ de fluidité pour le service
- Zone de maintien en température - 45° C constants
  pour supprimer l'attente devant le poste de préparation

+ ergonomique
- Large plan de travail avec plaque de découpe / plateau
  support intégré
- Décaissé multifonction avec plateau support réglable
  en hauteur pour mettre à niveau les accessoires
  que vous utilisez
- 2 étagères en standard pour stocker la vaisselle
- 2 tiroirs neutres en option
- 1 tiroir réfrigéré (avec plaque eutectique) en option
- 1 tiroir chauffant pour assiettes en option
- Lave-mains en option pour éviter les déplacements
  en cuisine - Capacité : 10 L
- Vide déchets en option, simple et pratique

+ hygiénique
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm d'épaisseur
- Vide déchets en option

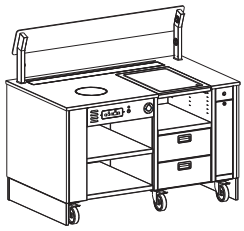
+ autonome
- Hotte d'aspiration mobile Filt'Air 900 m3 / h, en option

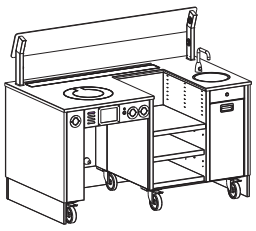
Toujours prêt
- Une seule prise triphasée « Plug & Cook »
- Puissance électrique maximum : 11 000 W
- 6 roulettes pivotantes dont 3 avec frein

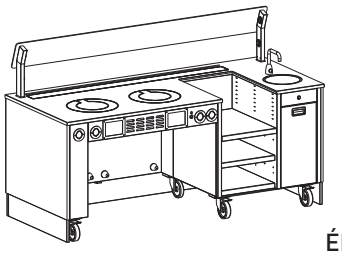
NEW FRONT COOKING
NEW FRONT BAKING

LA MEILLEURE SOLUTION POUR CRÉER UNE ANIMATION EFFICACE ET AUGMENTER SON CHIFFRE D'AFFAIRES

NEW FRONT COOKING | ÉLEMENTS DE LIVE COOKING







NEW FRONT COOKING
ÉLÉMENTS DE LIVE COOKING

Capacité		1 foyer 1300 W	1 foyer 3600 W	2 foyers 3600 W
Longueur		**1450 mm**	**1600 mm**	**2100 mm**
Largeur		880 mm	880 mm	880 mm
Hauteur		896 mm	896 mm	896 mm
Pare haleine		400 mm	400 mm	400 mm
P. Electrique		1500 W	T - 3800 W	T - 7400 W
P. Electrique max		3600 W	T - 11000 W	T - 11000 W
	Code	NJFC14500	NJFC16000	NJFC21000
	Prix HT*	**11 298 €**	**15 923 €**	**19 777 €**
Option				
Dessus en granit ou pierre reconstituée	Code			
	Prix HT		Sur demande	

STOCKAGES REFRIGÉRÉS OU CHAUFFANTS

Capacité			6 niveaux	6 niveaux
Satellite chauffante 6 niveaux GN 1/1 - 65mm - 900 W sans humid.	Code		843206	843206
	Prix HT		**3 690 €**	**3 690 €**
Satellite chauffante 6 niveaux GN 1/1 - 65mm - 900 W avec humid.	Code		843306	843306
	Prix HT		**4 000 €**	**4 000 €**
Satellite froide 5 niveaux GN 1/1 - 65mm	Code		842005	842005
	Prix HT		**5 350 €**	**5 350 €**
Inversion du sens d'ouverture de la porte de la Satellite	Code		844000	844000
	Prix HT		**138 €**	**138 €**
Tiroir isolé avec plaque eutectique à la place des 2 tiroirs neutres	Code	OEH030	OEH030	OEH030
	Prix HT	**371 €**	**371 €**	**371 €**
Tiroir pour bac GN 1/1	Code	OEH031	OEH031	OEH031
	Prix HT	**331 €**	**331 €**	**331 €**
Tiroir à vaisselle	Code	OEH029	OEH029	OEH029
	Prix HT	**331 €**	**331 €**	**331 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

DESSUS
- Plan de travail en PlanCeram de 23 mm d'épaisseur
- 1 ou 2 zones de cuisson de 1300 W ou 3600 W - Ø 220 mm
- 1 zone de maintien en température à 45°C (1100 ou 1520 x105 mm) avec butée anti chute pour les assiettes

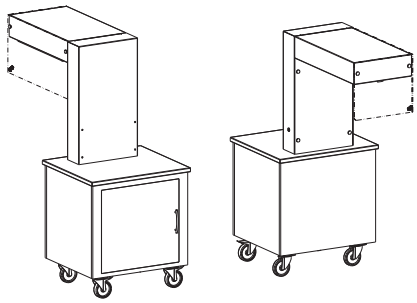
ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- 6 roulettes pivotantes Ø125 avec chape inox, dont 3 avec freins
- Goulotte de plancher pour passer le câble
- Décaissé multifonction plaque de découpe / support pour placer des équipements à poser
- 1 plancher et 1 étagère coulissante
- 1 tiroir vide déchets
- Dessous libre pour accueillir 1 ou 2 Satellite

PARE HALEINE EN VERRE TREMPÉ
- Pare haleine en verre trempé de 8 mm d'épaisseur avec 4 spots LED orientables intégrés

FACADE
- Façade au choix parmi 34 décors Egger standard ou sur mesure

ACCESSOIRES
- Navette Satellite de maintien en température pour 6 bacs GN1/1 - 65mm (froid ou chaud)
- Wok induction 3500 W
- Plaque chauffante induction 3000 W
- Bain-marie 2 soupières 700 W
- Bain-marie GN 1/1, 700 W
- Carving station 1100 W
- Bain marie GN 1/1, 700 W
- Crêpière, 3600 W
- Toaster Panini, 1500 W
- Blender 750 W
- Gaufrier 1800 W
- Centrifugeuse 800 W
- Chauffe assiettes mobile 950 W

18 10 AISI 304

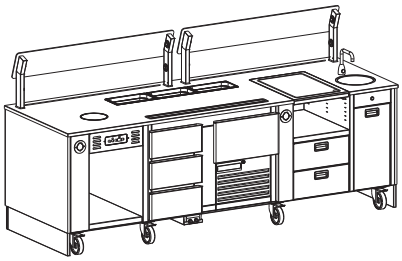


OPTIONS

Désignation		1 foyer 1300 W	1 foyer 3600 W	2 foyers 3600 W
Hotte mobile Filt'Air, 900 m3/h, filtr. choc, filtr. charbon, lampe UV	Code	MCHT00000	MCHT00000	MCHT00000
	Prix HT*	**7 906 €**	**7 906 €**	**7 906 €**
Lave mains	Code		OEH040	OEH040
	Prix HT		**1 404 €**	**1 404 €**
Vide déchets intégré au plan de travail	Code		OEH041	OEH041
	Prix HT		**474 €**	**474 €**
Poubelle polyéthylène à placer dans le tiroir vide déchets	Code		853005	853005
	Prix HT		**92 €**	**92 €**
Façade sur-mesure	Code		PDF091	PDF092
	Prix HT		**980 €**	**1 400 €**
Plinthe	Code	PDF103	PDF101	PDF102
	Prix HT	**473 €**	**540 €**	**608 €**
Prise 230 V supplémentaire	Code	PER040	PER040	PER040
	Prix HT	**162 €**	**162 €**	**162 €**
Façade sur-mesure pour la hotte mobile Filt'Air	Code		Sur demande	
	Prix HT			

** dont 6 € d'Eco-part*

NEW FRONT BAKING | ÉLEMENT DE LIVE BAKING



NEW FRONT BAKING
ÉLÉMENT DE LIVE BAKING

Capacité		1 foyer 1300 W
Longueur		**2640 mm**
Largeur		880 mm
Hauteur		896 mm
Pare haleine		400 mm
P. Electrique		1700 W
P. Electrique max		3600 W
	Code	NJFB26400
	Prix HT*	**23 105 €**
Options		
Plinthe	Code	PDF104
	Prix HT	**759 €**
Tiroir à vaisselle	Code	OEH029
	Prix HT	**331 €**
Dessus en granit ou pierre reconstituée	Code	Sur demande
	Prix HT	

** dont 6 **€** d'Eco-part*

DESSUS
- Plan de travail en PlanCeram de 23 mm d'épaisseur
- 1 zone de cuisson de 1300 W - Ø 180 mm

ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- 8 roulettes pivotantes Ø125 avec chape inox, dont 4 avec freins
- Goulotte de plancher pour passer le câble
- Décaissé multifonction plaque de découpe / support pour placer des équipements à poser
- 2 tiroirs neutres GN 1/1-65 mm
- 3 tiroirs réfrigérés GN 1/1-100 mm
- 1 tiroir réfrigéré GN 1/1-200 mm
- 2 tiroirs chauffants GN 1/1-100 mm
- 1 tiroir vide déchets

PARE HALEINE EN VERRE TREMPÉ
- Pare haleine en verre trempé de 8 mm d'épaisseur avec 4 spots LED orientables intégrés

FACADE
- Façade au choix parmi 34 décors Egger standard ou sur mesure

ACCESSOIRES
- Wok induction 3500 W
- Plaque chauffante induction 3000 W
- Bain-marie 2 soupières 700 W
- Bain-marie GN 1/1, 700 W
- Carving station 1100 W
- Bain marie GN 1/1, 700 W
- Crêpière, 3600 W
- Toaster Panini, 1500 W
- Blender 750 W
- Gaufrier 1800 W
- Centrifugeuse 800 W
- Chauffe assiettes mobile 950 W

18 10 AISI 304

ACCESSOIRES COMMUNS AU NEW FRONT COOKING ET NEW FRONT BAKING

Désignation		
Wok induction - 3500 W à poser	Code	240322
	Prix HT	**1 799 €**
Plaque induction - 3000 W à poser	Code	240315
	Prix HT	**1 180 €**
Bain Marie 2 soupières - 700 W	Code	875006
	Prix HT	**565 €**
Bain Marie GN 1/1 - 700 W	Code	875005
	Prix HT	**502 €**
Carving station - 1100 W	Code	870851
	Prix HT	**1 594 €**
Pasta cooker set	Code	693436
	Prix HT	**255 €**
Crêpière - 3600 W	Code	120794
	Prix HT	**726 €**
Toaster panini -1500 W	Code	245518
	Prix HT	**894 €**
Gaufrier (capacité 2 gaufres / ouverture 180°) - 1800 W	Code	241555
	Prix HT	**948 €**
Blender -750 W	Code	212011
	Prix HT	**940 €**
Bol inox - 2L	Code	212022
	Prix HT	**442 €**
Centrifugeuse - 800 W	Code	210352
	Prix HT	**1 529 €**
Chauffe assiettes mobile - 950 W	Code	777326
	Prix HT	**1 533 €**

Retrouvez tous les accessoires New Front Cooking dans le catalogue Matfer
http://www.matferbourgeat.com/découvrez-nos-catalogues/matfer.html

DU BEAU ET DU FUN POUR LES PLUS PETITS

COLORADO OUVERTURE PRIMAIRE

RESTAURATION EN ÉCOLE PRIMAIRE

GARANTIE 2 ANS

ÉQUIPEMENTS STANDARDS

- Structure en inox 18/10 AISI 304
- Dessus en finition poli vibré avec un bord tombé incliné de 60 mm en finition poli satiné
- Façade à 121,5 mm du sol composée de modules en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable
- Côtés en inox 18/10 AISI 304
- Rampe composée de 3 tubes ronds Ø 30 mm en inox sur consoles en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable avec fixation invisible
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé

R-452A | 100% recyclable | -40% consommation d'énergie | 60 dBa en moyenne | conforme afnor AC D40-004 | -20% consommation d'énergie | 18/10 AISI 304

+ design
- Design unique breveté par Vauconsant
- Couleurs vives pour mettre les enfants en appétit

+ durable
- Façades en matériau composite rotomoulés 100 % recyclable

+ appétissant, c'est + de chiffre d'affaires
- Éclairage LED en standard (IRC minimum de 85, 1 000 lumens au mètre)

+ accueillant
- Rampe est située à une hauteur de 671 mm

+ de sécurité
- Entièrement en acier inoxydable 18/10 AISI 304
- Glaces arrondies, éléments électriques hors de portée des enfants
- Bain-marie disposé perpendiculairement pour éloigner les enfants des équipements chauds

+ de choix
- 8 styles au choix en standard

+ performant
- Vitrines Panorama « froid ventilé » pour encore plus de performance

+ économique
- Éclairage LED en standard
- Groupes compresseurs Eco-Power (jusqu'à 20 % d'économie d'énergie)
- Bain-marie à « rebouclage d'air » (jusqu'à 40 % d'économie d'énergie)

+ facile à nettoyer
- Pièce moulée en néoprène alimentaire placée entre chaque élément

+ de confort pour le service
- Groupes frigorifiques 60 dBa en moyenne Vibrations et chaleur soufflée nettement atténuées

+ écologique
- Groupe frigorifique au R-452A

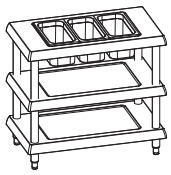
Conforme aux directives AFNOR / AC D40-004

COLORADO

BEAU, RIGOLO ET 100% RECYCLABLE

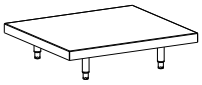
COLORADO

DISTRIBUTEURS DE PLATEAUX, COUVERTS, PAIN ET VERRES



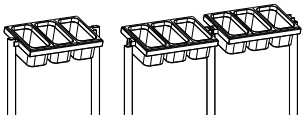
DISTRIBUTEURS DE PLATEAUX, COUVERTS, PAIN ET VERRES

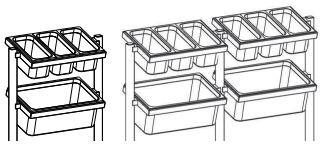
Capacité		32 platx. 150 couv. 30 verres	1 bac 120 p. pains
Longueur		**816 mm**	**816 mm**
Largeur		454 mm	454 mm
Hauteur		808 mm	808 mm
Distributeur de plateaux, verres Ø80 mm et couverts	Code	MGED41000	
	Prix HT*	**1 669 €**	
Distributeur à pain - 1 niveau pour 1 bac GN 1/1-200 fourni	Code		MGED40000
	Prix HT*		**1 288 €**



DISTRIBUTEURS DE PLATEAUX

Capacité		160 platx	320 platx
Longueur		**880 mm**	**1580 mm**
Largeur		775 mm	775 mm
Hauteur		200 mm	200 mm
Socle 200 mm	Code	MGED00000	MGED01000
	Prix HT*	**584 €**	**797 €**





DISTRIBUTEURS DE COUVERTS
DISTRIBUTEURS DE COUVERTS ET PAIN

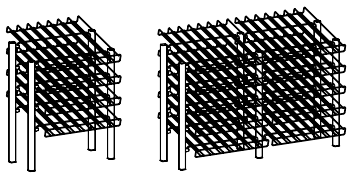
Capacité en bacs GN 1/3-150		3 bacs 150 couv.	6 bacs 300 couv.	3 bacs 150 couv.	6 bacs 300 couv.
Capacité en bac GN 1/1-200				1 bac 120 p. pains	2 bacs 240 p. pains
Longueur		**685 mm**	**1315 mm**	**685 mm**	**1315 mm**
Largeur		350 mm	350 mm	650 mm	650 mm
Hauteur		870 mm	870 mm	870 mm	870 mm
	Code	MGED06101	MGED07101	MGED08101	MGED09101
	Prix HT*	**523 €**	**956 €**	**685 €**	**1 066 €**

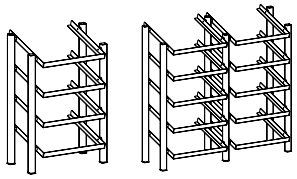
** dont 6 € d'Eco-part - Remarque : ces distributeurs ne peuvent s'associer qu'avec un distributeur de plateaux*

DISTRIBUTEUR DE PLATEAUX
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 60 mm côté enfant
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

DISTRIBUTEUR DE PLATEAUX EN MATÉRIAU COMPOSITE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Plateaux en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable.
- 8 styles au choix ou style sur mesure
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

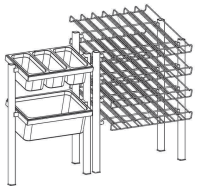
DISTRIBUTEURS DE VERRES (Ø 80 MM MAX) DISTRIBUTEURS POUR PANIERS À VERRES

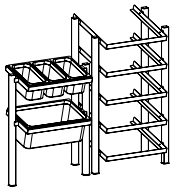




Capacité		1 x	2 x		1 x	2 x
Longueur		**780 mm**	**1510 mm**		**650 mm**	**1250 mm**
Largeur		660 mm	660 mm		550 mm	550 mm
Hauteur (1)		870 mm	870 mm		870 mm	870 mm
3 grilles inclinées - 168 verres	Code	MGED10101	MGED15100	3 glissières inclinées	MGED20100	MGED23100
	Prix HT*	**945 €**	**1 820 €**		**864 €**	**1 788 €**
4 grilles inclinées - 224 verres	Code	MGED11101	MGED16100	4 glissières inclinées	MGED21100	MGED24100
	Prix HT*	**1 163 €**	**2 428 €**		**1 037 €**	**2 143 €**
5 grilles inclinées (1) - 280 verres	Code	MGED12101	MGED17100	5 glissières inclinées (1)	MGED22100	MGED25100
	Prix HT*	**1 380 €**	**2 875 €**		**1 211 €**	**2 497 €**

(1) Hauteur 1070 mm pour les modèles avec 5 glissières ou grilles inclinées





DISTRIBUTEURS DE COUVERTS, PAIN ET VERRES

Capacité 3 bacs GN 1/3 (150 couverts) 1 bac GN 2/1 (120 petits pains)		Grilles inclinées	Glissières inclinées
Longueur		**1490 mm**	**1365 mm**
Largeur		660 mm	650 mm
Hauteur		870 mm	870 mm
3 niveaux de grilles - 168 verres 3 niveaux de glissières	Code	MGED26101	MGED29100
	Prix HT*	**1 654 €**	**1 572 €**
4 niveaux de grilles - 224 verres 4 niveaux de glissières	Code	MGED27101	MGED30100
	Prix HT*	**1 876 €**	**1 748 €**
5 niveaux de grilles - 280 verres 5 niveaux de glissières	Code	MGED28100	MGED31100
	Prix HT*	**2 097 €**	**1 924 €**

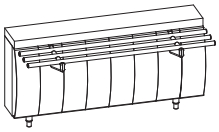
** dont 6 € d'Eco-part - Remarque : ces distributeurs ne peuvent s'associer qu'avec un distributeur de plateaux*

COLORADO

DISTRIBUTEURS DE PLATEAUX, COUVERTS, PAIN ET VERRES

OPTIONS COMMUNES AUX DISTRIBUTEURS

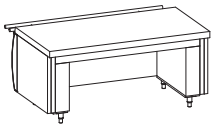
Désignation		
4 roulettes pivot. inox Ø 80 mm dont 2 à freins (par élément)	Code	OEM050
	Prix HT	142 €
Pare choc angulaire - l'unité	Code	OEP010
	Prix HT	26 €
Bac à couverts supp. GN 1/3 profondeur 150 mm - le bac	Code	09-1219
	Prix HT	11 €
Bac à pain supp. GN 1/1 profondeur 200 mm - le bac	Code	09-0999
	Prix HT	29 €
1 niveau de grille à verres supp. 56 verres Ø 80 mm	Code	PEP020
	Prix HT	236 €
1 niveau de glissière supp. pour panier à verres 500x500 mm	Code	PEP030
	Prix HT	174 €
1 niveau 3 bacs à couverts supp. Bac GN 1/3-150 mm fournis	Code	PEP040
	Prix HT	199 €
1 niveau bac à pain supp. Bac GN 1/1-200 mm fourni	Code	PEP050
	Prix HT	181 €
Panier à verres en fil inox 500x500x75 mm	Code	09-0410
	Prix HT	132 €
P. haleine plexi pour distributeur à pain, côté client (par niveau)	Code	PEH010
	Prix HT	219 €



ÉLÉMENTS DE FAÇADE

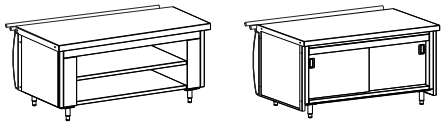
Longueur		550 mm	< 550 mm[1]	> 550 mm[2]	1400 mm[3]
Largeur		215 mm	215 mm	215 mm	215 mm
Hauteur		726 mm	726 mm	726 mm	726 mm
	Code	MGEF41001	NGEF42001	NGEF43001	MGEF44001
	Prix HT*	**1 188 €**	**1 061 €**	**1 471 €**	**2 128 €**

(1) L'unité - (2) Le Ml - (3) Pour bain-marie transversal



ÉLÉMENTS NEUTRES DESSOUS LIBRE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		**880 mm**	**1380 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		726 mm	726 mm	726 mm	726 mm
Dessous libre	Code	MGEN44021	MGEN44031	MGEN44041	MGEN44051
	Prix HT*	**1 944 €**	**2 443 €**	**2 713 €**	**3 187 €**



ÉLÉMENTS NEUTRES AVEC 2 NIVEAUX DE STOCKAGE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		**880 mm**	**1380 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		726 mm	726 mm	726 mm	726 mm
Portes		2 p. battan.	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.
Dessous ouvert	Code	MGEN45021	MGEN45031	MGEN45041	MGEN45051
	Prix HT*	**2 025 €**	**2 540 €**	**2 855 €**	**3 324 €**
Dessous fermé	Code	MGEN46021	MGEN46031	MGEN46041	MGEN46051
	Prix HT*	**2 507 €**	**3 235 €**	**3 693 €**	**4 375 €**

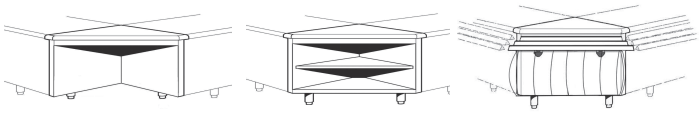
** dont 6 € d'Eco-part*

DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé incliné de 60 mm côté enfant
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

FACADE
- Façade à 120 mm du sol en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable.
- 8 styles au choix ou style sur mesure

RAMPE A PLATEAUX
- Trois tubes ronds en inox Ø 30 mm à 670 mm du sol, sur consoles en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable



ÉLÉMENTS D'ANGLE

Capacité		90° côté service	45° côté service	90° côté public	45° côté public
Longueur		**820 mm**	**650 mm**	**820 mm**	**650 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		726 mm	726 mm	726 mm	726 mm
Dessous libre	Code	MGEA47000	MGEA48000		
	Prix HT*	**964 €**	**868 €**		
Dessous ouvert avec 2 niveaux de stockage	Code	MGEA49000	MGEA50000		
	Prix HT*	**1 644 €**	**1 401 €**		
Dessous fermé avec façade et rampe à plateaux	Code			MGEA51001	MGEA52001
	Prix HT*			**1 820 €**	**1 579 €**

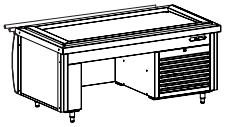
OPTIONS COMMUNES AUX ÉLÉMENTS NEUTRES

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
4 roulettes pivot. inox Ø 80 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM050	OEM050	OEM050	OEM050
	Prix HT	**142 €**	**142 €**	**142 €**	**142 €**
Prise 230 volts mono + terre IP55 (non protégée et non raccordée)	Code	PER010	PER010	PER010	PER010
	Prix HT	**30 €**	**30 €**	**30 €**	**30 €**
Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant	Code	OER010	OER010	OER010	OER010
	Prix HT	**320 €**	**320 €**	**320 €**	**320 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

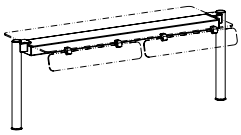
COLORADO

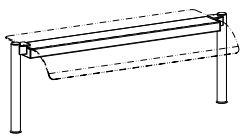
ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS CUVE "FROID STATIQUE"
PROFONDEUR 30 MM
PARES HALEINE À 1 NIVEAU



ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS DESSOUS LIBRE
LIVRÉ AVEC GROUPE FROID

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		726 mm	726 mm	726 mm
P. Frigo		272 W	272 W	272 W
P. Electrique		300 W	300 W	300 W
Dessous libre	Code	MHCS00031	MHCS00041	MHCS00051
	Prix HT*	**4 392 €**	**4 718 €**	**5 263 €**
Options				
1 plancher ou 1 étagère	Code	OEG010	OEG011	OEG012
	Prix HT	**175 €**	**199 €**	**241 €**
Elément adossé (groupe à 90° et grille d'aération en façade)	Code	PEG010	PEG010	PEG010
	Prix HT	**347 €**	**347 €**	**347 €**
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG02	OFG02	OFG02
	Prix HT	**-474 €**	**-474 €**	**-474 €**





PARES HALEINE À 1 NIVEAU SANS ÉCLAIRAGE

Capacité		3 GN	4 GN	5 GN
Longueur		**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**
Largeur du pare haleine droit		430 mm	430 mm	430 mm
Largeur du pare haleine galbé		420 mm	420 mm	420 mm
Hauteur		430 mm	430 mm	430 mm
Pare haleine droit		MKDR01030	MKDR01040	MKDR01050
	Prix HT*	**513 €**	**543 €**	**746 €**
Pare haleine galbé		MKGR01030	MKGR01040	MKGR01050
	Prix HT*	**604 €**	**645 €**	**985 €**
Option				
Perche d'alim élect. - tube inox Ø 42 mm x h 2000 mm - l'unité(1)	Code	PER020	PER020	PER020
	Prix HT	**131 €**	**131 €**	**131 €**

(1) Manchon de liaison avec le pare haleine fourni
** dont 6 € d'Eco-part*

DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé incliné de 60 mm côté enfant
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Réserve réfrigérée «froid ventilé» avec portillon GN 2/1, chaque compartiment GN équipé d'échelles amovibles en acier inox, à 4 niveaux de glissières.

CUVE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Finition : dessus poli vibré
- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC
- Protection par fusibles

PARE HALEINE
- Pare haleine à un niveau composé d'une poutre de section 120x45 mm et de 2 montants ronds Ø42 mm, étagère avec pare haleine (droit ou galbé) en glace trempée épaisseur 6 mm à angles arrondis et chanfreinés

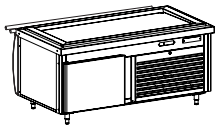
FACADE
- Façade à 120 mm du sol en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable.
- 8 styles au choix ou style sur mesure

RAMPE A PLATEAUX
- Trois tubes ronds en inox Ø 30 mm à 670 mm du sol, sur consoles en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable

ACCESSOIRES
- Les accessoires (bacs GN, grilles des éléments réfrigérés, etc...) sont en option

conforme afnor AC D40-004

100% recyclable | -20% consommation d'énergie | 60 dBa en moyenne | 18/10 AISI 304



ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

LIVRÉ AVEC GROUPE FROID

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		726 mm	726 mm	726 mm
Nb Portillon		1 GN 2/1	1 GN 2/1	2 GN 2/1
P. Frigo		396 W	396 W	665 W
P. Eléctrique		400 W	400 W	550 W
Réserve réfrigérée	Code	MHCS01031	MHCS01041	MHCS01051
	Prix HT*	**5 793 €**	**6 169 €**	**7 171 €**
Options				
Deux tiroirs à la place d'un portillon (bac inox fourni)	Code	OAR010	OAR010	OAR010
	Prix HT	**664 €**	**664 €**	**664 €**
Double régulation (une pour la cuve et une pour la réserve)	Code	OAR020	OAR020	OAR020
	Prix HT	**845 €**	**845 €**	**845 €**
Grille GN 2/1 acier inox - l'unité	Code	09-0550	09-0550	09-0550
	Prix HT	**36 €**	**36 €**	**36 €**
Fermeture à clé des portillons réserve - le portillon	Code	PEG020	PEG020	PEG020
	Prix HT	**78 €**	**78 €**	**78 €**
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG04	OFG04	OFG05
	Prix HT	**-516 €**	**-516 €**	**-648 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

COLORADO

ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS CUVE "FROID STATIQUE"
PROFONDEUR 30 MM
PARES HALEINE À 1 NIVEAU

OPTIONS COMMUNES AUX ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE ET RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Désignation		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
4 roulettes pivot. inox Ø 80 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM050	OEM050	OEM050
	Prix HT	142 €	142 €	142 €
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	OEM020	OEM020
	Prix HT	202 €	202 €	202 €
Bac de récup. des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code	OFD010	OFD010	OFD010
	Prix HT	133 €	133 €	133 €
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L) - 600 W	Code	OFD020	OFD020	OFD020
	Prix HT	172 €	172 €	172 €

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne,
le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire

DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé incliné de 60 mm côté enfant
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Réserve réfrigérée «froid ventilé» avec portillon GN 2/1, chaque compartiment GN équipé d'échelles amovibles en acier inox, à 4 niveaux de glissières.

CUVE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Finition : dessus poli vibré
- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC
- Protection par fusibles

PARE HALEINE
- Pare haleine à un niveau composé d'une poutre de section 120x45 mm et de 2 montants ronds Ø42 mm, étagère avec pare haleine (droit ou galbé) en glace trempée épaisseur 6 mm à angles arrondis et chanfreinés

FACADE
- Façade à 120 mm du sol en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable.
- 8 styles au choix ou style sur mesure

RAMPE A PLATEAUX
- Trois tubes ronds en inox Ø 30 mm à 670 mm du sol, sur consoles en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable

ACCESSOIRES
- Les accessoires (bacs GN, grilles des éléments réfrigérés, etc...) sont en option

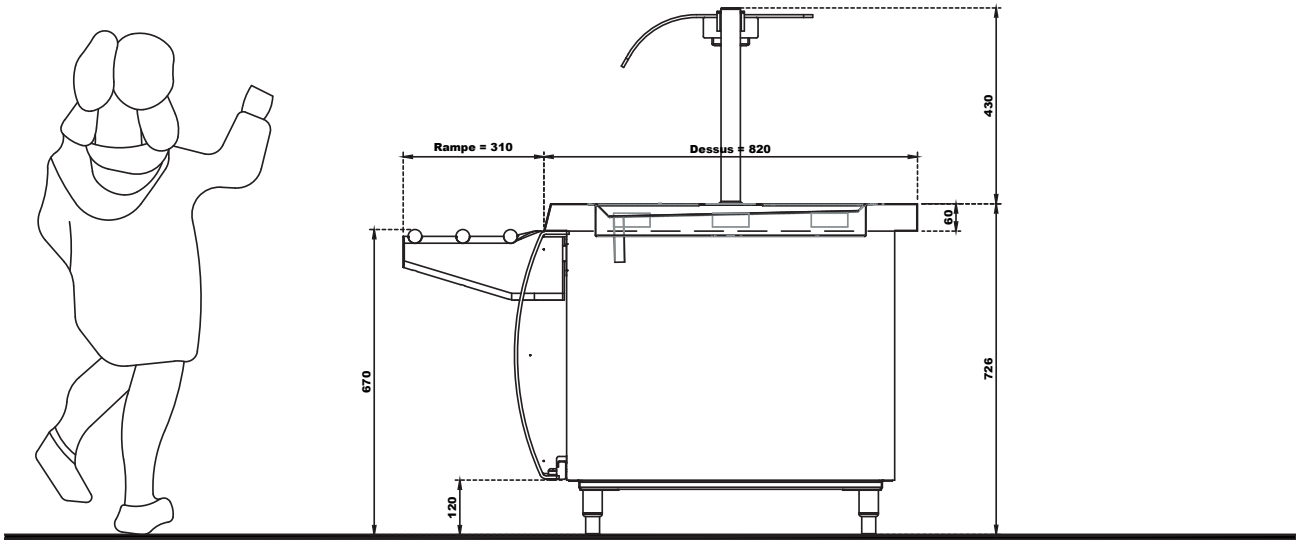
conforme afnor AC D40-004

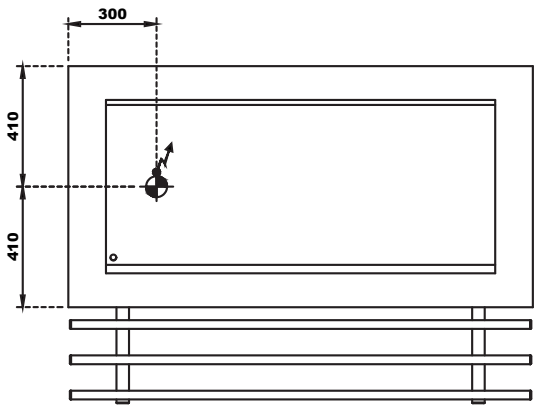
100% recyclable

- 20% consommation d'énergie pour les modules réfrigérés

60 dBa en moyenne

18 10 AISI 304



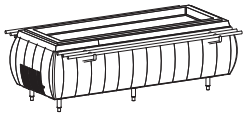


Vidange tube plastique Ø 16 mm
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonée

Arrivée électrique de la vitrine (Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre 1,50 m de câble en attente au sol

COLORADO

BUFFETS NEUTRES POUR LIT DE GLACE
BUFFETS RÉFRIGÉRÉS "FROID STATIQUE"
PARES HALEINE À 1 NIVEAU POUR BUFFET



BUFFETS AVEC CUVE ISOLÉE, PROFONDEUR 90 MM
BUFFETS AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE "FROID STATIQUE", PROFONDEUR 90 MM
LIVRÉ AVEC GROUPE FROID

Capacité		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		**1610 mm**	**1960 mm**	**2310 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		708 mm	708 mm	708 mm
P. Frigo		272 W	272 W	396 W
P. Eléctrique		300 W	300 W	400 W
Buffets avec cuve isolée	Code	MHBN00041	MHBN00051	MHBN00061
	Prix HT*	**8 883 €**	**9 655 €**	**10 510 €**
Buffets avec cuve réfrigérée "Froid statique"	Code	MHBF00041	MHBF00051	MHBF00061
	Prix HT*	**9 926 €**	**11 141 €**	**12 295 €**
Options				
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG02	OFG02	OFG03
	Prix HT	**-474 €**	**-474 €**	**-502 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé incliné de 60 mm côté enfant
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés

ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé

CUVE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Finition : dessus poli vibré
- Cuve réfrigérée « froid statique » non pentée de 70 ou 90 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC
- Protection par fusibles

PARE HALEINE
- Pare haleine à un niveau composé d'une poutre de section 60x30 mm et de 2 montants ronds Ø42 mm, étagère avec double pare haleine (droit ou galbé) en glace trempée épaisseur 6 mm à angles arrondis et chanfreinés

FACADE
- Façade à 120 mm du sol en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable
- 8 styles au choix ou style sur mesure

RAMPE A PLATEAUX
- Trois tubes ronds en inox Ø 30 mm à 670 mm du sol, sur consoles en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable

conforme afnor AC D40-004

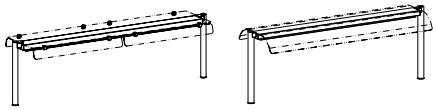
100% recyclable

-20% consommation d'énergie pour les modèles réfrigérés

60 dBa en moyenne

18 10 AISI 304

PARE HALEINE À 1 NIVEAU
ECLAIRAGE LED (1 SPOT LED PAR GN)



Capacité		4 GN	5 GN	6 GN
Longueur		**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**
Largeur - Pare haleine droit		470 mm	470 mm	470 mm
Largeur - Pare haleine galbé		570 mm	570 mm	570 mm
Hauteur		530 mm	530 mm	530 mm
P. Eléctrique		32 W	40 W	48 W
Pare haleine droit	Tube rond	MKDR05241	MKDR05251	MKDR05261
	Tube carré	MKDC05241	MKDC05251	MKDC05261
	Prix HT*	**1 471 €**	**1 643 €**	**1 950 €**
Pare haleine galbé	Tube rond	MKGR05241	MKGR05251	MKGR05261
	Tube carré	MKGC05241	MKGC05251	MKGC05261
	Prix HT*	**1 775 €**	**1 988 €**	**2 412 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

COLORADO

BUFFETS NEUTRES POUR LIT DE GLACE
BUFFETS RÉFRIGÉRÉS "FROID STATIQUE"
PARES HALEINE À 1 NIVEAU POUR BUFFET

OPTIONS COMMUNES AUX BUFFETS ISOLÉS ET RÉFRIGÉRÉS

Capacité			hexagonale	hexagonale	4 GN 1/1 octogonale	5 GN 1/1	6 GN 1/1
4 roulettes pivot. inox Ø 80 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM050	OEM050	OEM050	OEM050	OEM050
	Prix HT	142 €	142 €	142 €	142 €	142 €
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020
	Prix HT	202 €	202 €	202 €	202 €	202 €
Bac de récup. des eaux (1) GN 1/1-100 - contenance : 9,5 L	Code	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
	Prix HT	133 €	133 €	133 €	133 €	133 €
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L) - 600 W (2)	Code	OFD020	OFD020	OFD020	OFD020	OFD020
	Prix HT	172 €	172 €	172 €	172 €	172 €
Réhausse de cuve GN 1/1 non perforée en inox (3)	Code	PAC010	PAC010	PAC010	PAC010	PAC010
	Prix HT	112 €	112 €	112 €	112 €	112 €
Réhausse de cuve GN 2/1 non perforée en inox (3)	Code	PAC020	PAC020	PAC020	PAC020	PAC020
	Prix HT	186 €	186 €	186 €	186 €	186 €
Perche d'alim. électrique - tube inox Ø 42 mm x h 2000 mm (4)	Code	PER020	PER020	PER020	PER020	PER020
	Prix HT	131 €	131 €	131 €	131 €	131 €
Etagère en plexi de 8 mm pour assiettes	Code	PEG055	PEG055	PEG055	PEG055	PEG055
	Prix HT	292 €	292 €	292 €	292 €	292 €

(1) Eaux de dégivrage ou de lit de glace

(2) Uniquement disponible pour les buffets réfrigérés "froid statique"

(3) Hauteur à définir à la commande. Uniquement disponible pour les buffets réfrigérés "froid statique"

(4) Manchon de liaison avec le pare haleine fourni. Uniquement disponible pour les cuves réfrigérées

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne,
le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire

DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé incliné de 60 mm côté enfant
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés

ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé

CUVE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Finition : dessus poli vibré
- Cuve réfrigérée « froid statique » non pentée de 70 ou 90 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC
- Protection par fusibles

PARE HALEINE
- Pare haleine à un niveau composé d'une poutre de section 60x30 mm et de 2 montants ronds Ø42 mm, étagère avec double pare haleine (droit ou galbé) en glace trempée épaisseur 6 mm à angles arrondis et chanfreinés

FACADE
- Façade à 120 mm du sol en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable
- 8 styles au choix ou style sur mesure

RAMPE A PLATEAUX
- Trois tubes ronds en inox Ø 30 mm à 670 mm du sol, sur consoles en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable

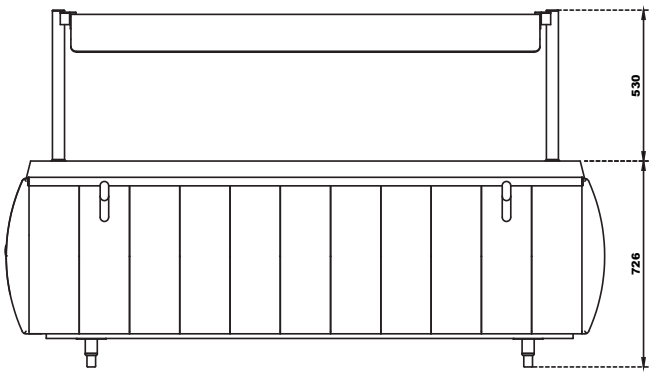
conforme afnor AC D40-004

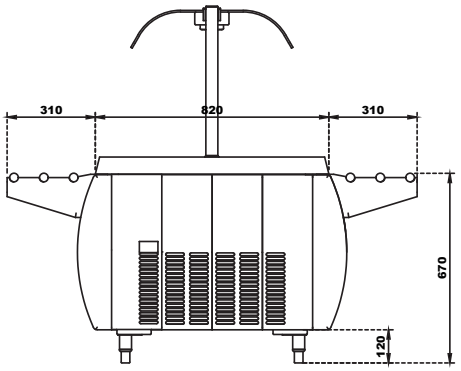
100% recyclable

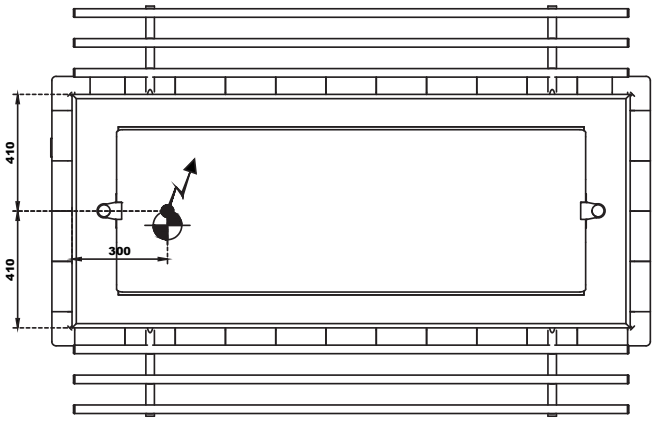
- 20% consommation d'énergie pour les modèles réfrigérés

60 dBa en moyenne

18 10 AISI 304





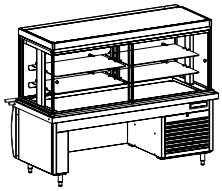


Vidange tube plastique Ø 16 mm
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonée

Arrivée électrique de la vitrine (Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre
1,50 m de câble en attente au sol

COLORADO

PANORAMA - SERVICE COURTE DURÉE - 1H30
ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS CUVE "FROID STATIQUE" PROFONDEUR 30 MM AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE À 2 NIVEAUX



ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE
AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE PANORAMA À 2 NIVEAUX
LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		726 mm	726 mm	726 mm
Hauteur de la vitrine		730 mm	730 mm	730 mm
P. Frigo		1185 W	1440 W	1727 W
P. Electrique		1000 W	1100 W	1200 W
Dessous libre	Code	MHVC00132	MHVC00142	MHVC00152
	Prix HT*	**11 360 €**	**12 066 €**	**13 677 €**
Options				
1 plancher ou 1 étagère	Code	OEG010	OEG011	OEG012
	Prix HT	**175 €**	**199 €**	**241 €**
Elément adossé (groupe à 90° et grille d'aération en façade)	Code	PEG010	PEG010	PEG010
	Prix HT	**347 €**	**347 €**	**347 €**
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG07	OFG07	OFG09
	Prix HT	**-885 €**	**-885 €**	**-979 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé incliné de 60 mm côté enfant
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Réserve réfrigérée «froid ventilé» avec compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Intérieur avec angles arrondis
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve

CUVE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Finition : dessus poli vibré
- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC

VITRINE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- 2-3 étagères fixes en verre trempé avec pare haleine droit de 6 mm
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- Côtés en verre trempé thermopane de 14 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2 x 75 W incandescent
- 2 portes coulissantes suspendues côté service
- Ouvert côté enfant
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté enfant

FACADE
- Façade à 120 mm du sol en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable.
- 8 styles au choix ou style sur mesure

RAMPE A PLATEAUX
- Trois tubes ronds en inox Ø 30 mm à 670 mm du sol, sur consoles en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable

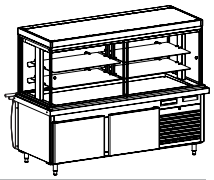
conforme afnor AC D40-004

100% recyclable

-20% consommation d'énergie

60 dBa en moyenne

18/10 AISI 304



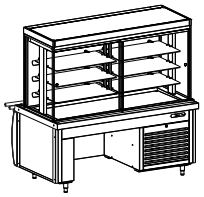
ÉLÉMENTS AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE
AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE PANORAMA À 2 NIVEAUX
LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		726 mm	726 mm	726 mm
Hauteur de la vitrine		730 mm	730 mm	730 mm
Nb Portillon		1 GN 2/1	1 GN 2/1	2 GN 2/1
P. Frigo		1440 W	1440 W	2126 W
P. Electrique		1100 W	1100 W	1300 W
Réserve réfrigérée	Code	MHVC01132	MHVC01142	MHVC01152
	Prix HT*	**13 314 €**	**13 975 €**	**16 316 €**
Options				
Deux tiroirs à la place d'un portillon (bac inox fourni)	Code	OAR010	OAR010	OAR010
	Prix HT	**664 €**	**664 €**	**664 €**
Grille GN 2/1 acier inox - l'unité	Code	09-0550	09-0550	09-0550
	Prix HT	**36 €**	**36 €**	**36 €**
Fermeture à clé des portillons réserve - le portillon	Code	PEG020	PEG020	PEG020
	Prix HT	**78 €**	**78 €**	**78 €**
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG14	OFG14	OFG15
	Prix HT	**-1 557 €**	**-1 557 €**	**-1 742 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

COLORADO

PANORAMA - SERVICE COURTE DURÉE - 1H30
ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS CUVE "FROID STATIQUE" PROFONDEUR 30 MM AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE À 3 NIVEAUX



ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE
AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE PANORAMA À 3 NIVEAUX
LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		726 mm	726 mm	726 mm
Hauteur de la vitrine		900 mm	900 mm	900 mm
P. Frigo		1185 W	1440 W	1727 W
P. Electrique		1000 W	1100 W	1200 W
Dessous libre	Code	MHVC00032	MHVC00042	MHVC00052
	Prix HT*	**11 461 €**	**12 168 €**	**13 779 €**
Options				
1 plancher ou 1 étagère	Code	OEG010	OEG011	OEG012
	Prix HT	**175 €**	**199 €**	**241 €**
Elément adossé (groupe à 90° et grille d'aération en façade)	Code	PEG010	PEG010	PEG010
	Prix HT	**347 €**	**347 €**	**347 €**
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG07	OFG07	OFG09
	Prix HT	**-885 €**	**-885 €**	**-979 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé incliné de 60 mm côté enfant
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Réserve réfrigérée «froid ventilé» avec compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Intérieur avec angles arrondis

CUVE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Finition : dessus poli vibré
- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC

VITRINE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- 2-3 étagères fixes en verre trempé avec pare haleine droit de 6 mm
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- Côtés en verre trempé thermopane de 14 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2 x 75 W incandescent
- 2 portes coulissantes suspendues côté service
- Ouvert côté enfant
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté enfant

FACADE
- Façade à 120 mm du sol en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable.
- 8 styles au choix ou style sur mesure

RAMPE A PLATEAUX
- Trois tubes ronds en inox Ø 30 mm à 670 mm du sol, sur consoles en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable

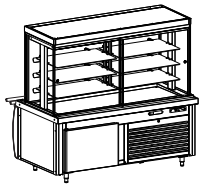
conforme afnor AC D40-004

100% recyclable

-20% consommation d'énergie

60 dBa en moyenne

18/10 AISI 304



ÉLÉMENTS AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE
AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE PANORAMA À 3 NIVEAUX
LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		726 mm	726 mm	726 mm
Hauteur de la vitrine		900 mm	900 mm	900 mm
Nb Portillon		1 GN 2/1	1 GN 2/1	2 GN 2/1
P. Frigo		1440 W	1440 W	2126 W
P. Eléctrique		1100 W	1100 W	1300 W
Réserve réfrigérée	Code	MHVC01032	MHVC01042	MHVC01052
	Prix HT*	**13 415 €**	**14 076 €**	**16 418 €**
Options				
Deux tiroirs à la place d'un portillon (bac inox fourni)	Code	OAR010	OAR010	OAR010
	Prix HT	**664 €**	**664 €**	**664 €**
Grille GN 2/1 acier inox - l'unité	Code	09-0550	09-0550	09-0550
	Prix HT	**36 €**	**36 €**	**36 €**
Fermeture à clé des portillons réserve - le portillon	Code	PEG020	PEG020	PEG020
	Prix HT	**78 €**	**78 €**	**78 €**
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG14	OFG14	OFG15
	Prix HT	**-1 557 €**	**-1 557 €**	**-1 742 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

COLORADO

PANORAMA - SERVICE COURTE DURÉE - 1H30
ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS CUVE "FROID STATIQUE" PROFONDEUR 30 MM AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE À 3 NIVEAUX

OPTIONS COMMUNES AUX ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE ET RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Désignation		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
4 roulettes pivot. inox Ø 80 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM050	OEM050	OEM050
	Prix HT	**142 €**	**142 €**	**142 €**
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	OEM020	OEM020
	Prix HT	**202 €**	**202 €**	**202 €**
Bac de récup. des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code	OFD010	OFD010	OFD010
	Prix HT	**133 €**	**133 €**	**133 €**
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 1200 W	Code	OFD030	OFD030	OFD030
	Prix HT	**284 €**	**284 €**	**284 €**
Dos poli miroir à la place des portes couliss. (vitrine adossée)	Code	OAS180	OAS180	OAS180
	Prix HT	**186 €**	**186 €**	**186 €**
Habillage en stratifié du dessus de la vitrine	Code	ODP010	ODP010	ODP010
	Prix HT	**511 €**	**511 €**	**511 €**
Pare haleine décorés (6 pare haleine)	Code	ODP020	ODP020	ODP020
	Prix HT	**280 €**	**280 €**	**280 €**

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire

DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé incliné de 60 mm côté enfant
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Réserve réfrigérée «froid ventilé» avec compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Intérieur avec angles arrondis

CUVE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Finition : dessus poli vibré
- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC

VITRINE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- 2-3 étagères fixes en verre trempé avec pare haleine droit de 6 mm
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- Côtés en verre trempé thermopane de 14 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2 x 75 W incandescent
- 2 portes coulissantes suspendues côté service
- Ouvert côté enfant
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté enfant

FACADE
- Façade à 120 mm du sol en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable.
- 8 styles au choix ou style sur mesure

RAMPE A PLATEAUX
- Trois tubes ronds en inox Ø 30 mm à 670 mm du sol, sur consoles en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable

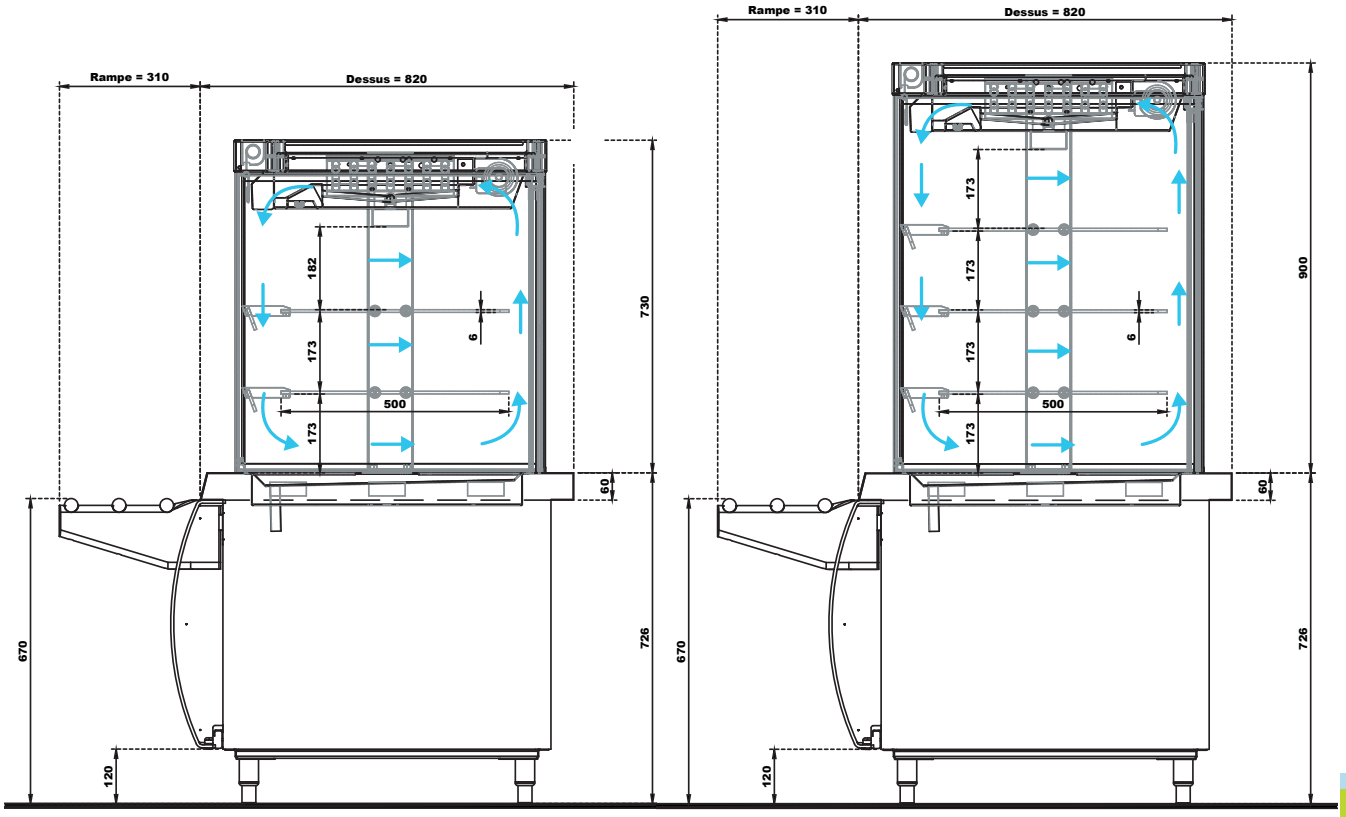
conforme afnor AC D40-004

100% recyclable

- 20% consommation d'énergie pour les modèles réfrigérés

60 dBa en moyenne

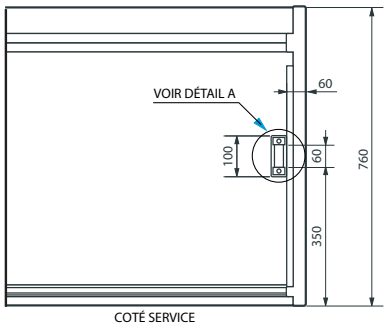
18/10 AISI 304

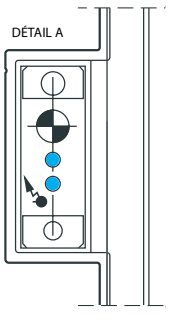


Vidange tube plastique Ø 16 mm
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonée

Arrivée et Sortie de froid

Arrivée électrique de la vitrine (Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre 1,50 m de câble en attente au sol

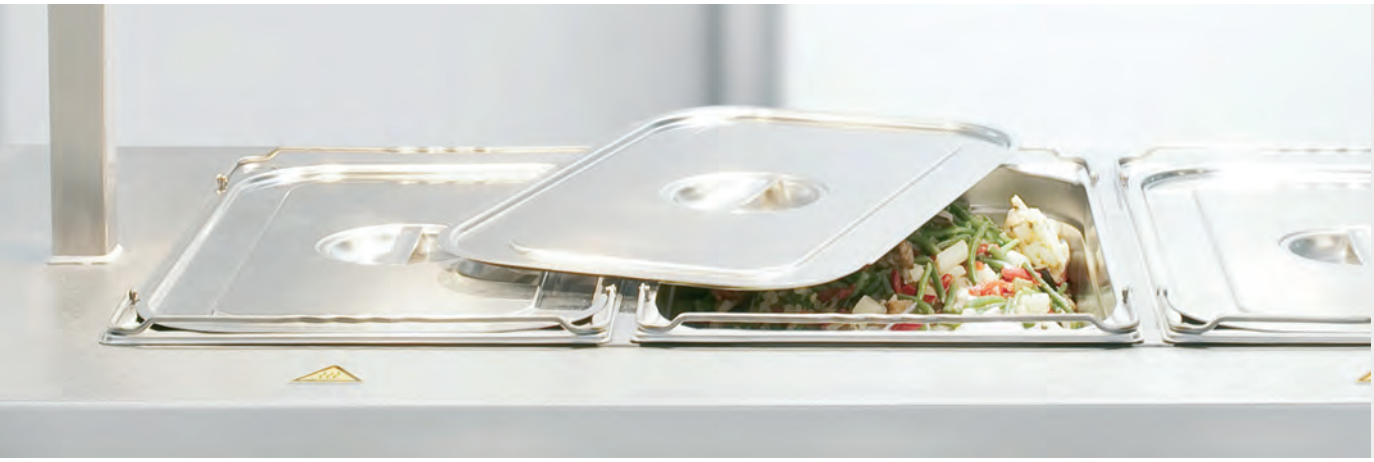


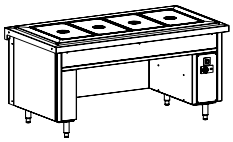


Flux d'air

COLORADO

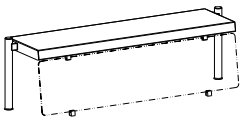
BAIN-MARIE À AIR PULSÉ OU À EAU
POUR BAC GN-150 MM
TABLETTES DE DÉPOSE





ÉLÉMENTS BAIN-MARIE - DESSOUS LIBRE

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1
Longueur		**1385 mm**	**1580 mm**
Largeur		820 mm	820 mm
Hauteur		833 mm	833 mm
P. Eléctrique - Bain-marie à eau		2250 W	3000 W
P. Eléctrique - Bain-marie à air		1000 W	1000 W
Bain-marie transversal			
Bain-marie à eau	Code	MIBE00030	MIBE00040
	Prix HT*	**3 979 €**	**4 319 €**
Bain-marie à air	Code	MIBA00030	MIBA00040
	Prix HT*	**3 684 €**	**4 111 €**
Bain-marie dans la ligne de self			
Bain-marie à eau	Code	MIBE02030	MIBE02040
	Prix HT*	**5 294 €**	**5 820 €**
Bain-marie à air	Code	MIBA02030	MIBA02040
	Prix HT*	**5 000 €**	**5 612 €**
Option			
1 plancher ou 1 étagère	Code	OEG011	OEG012
	Prix HT	**199 €**	**241 €**



TABLETTES DE DÉPOSE EN INOX AVEC VITRE DE PROTECTION

Capacité		3 GN	4 GN
Longueur		**1130 mm**	**1440 mm**
Largeur		390 mm	390 mm
Hauteur		430 mm	430 mm
Sans éclairage	Code	MKDC31030	MKDC31040
	Prix HT*	**502 €**	**584 €**
Eclairage par 2 spots LED (équiv. 50 W) sur chaque montant	Code	MKDC31130	MKDC31140
	Prix HT*	**1 025 €**	**1 086 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé incliné de 60 mm côté enfant
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

CUVE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Isolation 30 mm de laine de roche
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection électrique par fusibles

Cuve bain-marie à eau
- Chauffage sous la cuve par résistances à ailettes blindées en acier inox
- Remplissage automatique par électrovanne
- Vidange par bonde Ø40 mm haute température
- Voyant témoin «manque d'eau» (remplissage manuel)

Cuve bain-marie à air
- Chauffage sous la cuve par résistances électriques et ventilateur
- Protection contre les surchauffes par thermostat de sécurité

TABLETTE DE DÉPOSE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Montants verticaux en tube rond Ø 42 mm

Tablette de dépose en inox
- Tablette de dépose en tôle pliée sans éclairage
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm sur toute la hauteur côté public

Tablette de dépose ergonomique
- Tablette de dépose en verre ou en tôle pliée sans éclairage
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm côté public

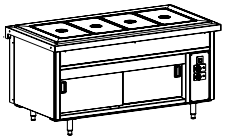
ACCESSOIRES
- Les accessoires (bacs GN, grilles des éléments réfrigérés, etc...) sont en option

100% recyclable

conforme afnor AC D40-004

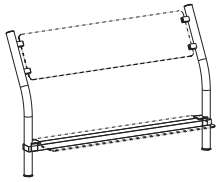
-40% consommation d'énergie pour les modèles bain marie

18/10 AISI 304



ÉLÉMENTS BAIN-MARIE - SUR ÉTUVE

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1
Longueur		**1385 mm**	**1580 mm**
Largeur		820 mm	820 mm
Hauteur		833 mm	833 mm
P. Eléctrique - Bain-marie à eau		T - 3780 W	T - 4530 W
P. Eléctrique - Bain-marie à air		2530 W	2530 W
Portes		2 p. couliss.	2 p. couliss.
Bain-marie transversal			
Bain-marie à eau	Code	MIBE01030	MIBE01040
	Prix HT*	**5 278 €**	**5 760 €**
Bain-marie à air	Code	MIBA01030	MIBA01040
	Prix HT*	**4 852 €**	**5 557 €**
Bain-marie dans la ligne de self			
Bain-marie à eau	Code	MIBE03030	MIBE03040
	Prix HT*	**6 593 €**	**7 261 €**
Bain-marie à air	Code	MIBA03030	MIBA03040
	Prix HT*	**6 167 €**	**7 058 €**



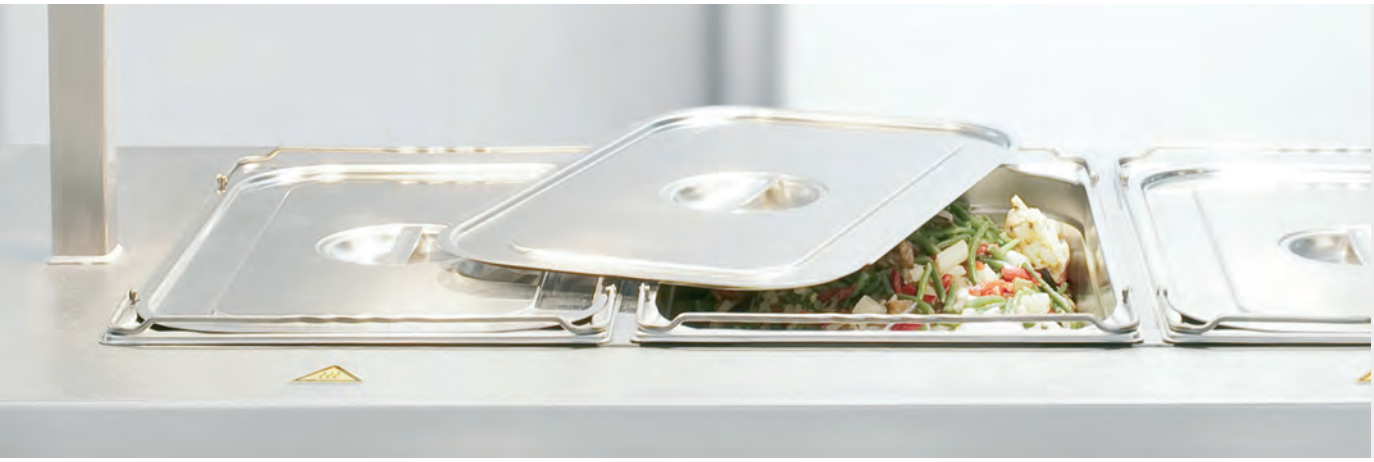
TABLETTES DE DÉPOSE ERGONOMIQUE SANS ÉCLAIRAGE

Capacité		3 GN	4 GN
Longueur		**1130 mm**	**1440 mm**
Largeur		390 mm	390 mm
Hauteur		750 mm	750 mm
Tablette de dépose en verre		MKPR44031	MKPR44041
Tablette de dépose en inox		MKPR44030	MKPR44040
	Prix HT*	**859 €**	**914 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

COLORADO

BAIN-MARIE À AIR PULSÉ OU À EAU
POUR BAC GN-150 MM
TABLETTES DE DÉPOSE



OPTIONS COMMUNES AUX ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE OU ÉTUVE

Désignation		3 GN 1/1	4 GN 1/1
Cuve bain-marie à eau avec remplissage manuel	Code	PAB020	PAB020
	Prix HT	-355 €	-355 €
Vanne 1/4 de tour pour vidange manuelle (4)	Code	OAC032	OAC032
	Prix HT	152 €	152 €
4 roulettes pivot. inox Ø 80 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM050	OEM050
	Prix HT	142 €	142 €
Cordon d'alim. extensible pour élém.mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	OEM020
	Prix HT	202 €	202 €
Cordon d'alim. extensible pour élém. mobile (à partir de 3600 W)	Code	OEM030	OEM030
	Prix HT	364 €	364 €
Perche d'alim. électrique - tube inox Ø 42 mm x h 2000 mm (1)	Code	PER020	PER020
	Prix HT	131 €	131 €
Prise 230 volts mono + terre IP55 (non protégée et non raccordée)	Code	PER010	PER010
	Prix HT	30 €	30 €
Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant	Code	OER010	OER010
	Prix HT	320 €	320 €
Cadre support amovible pour bac GN 1/1-150 mm (non fourni) (2)	Code	OEG040	OEG040
	Prix HT	326 €	326 €
Kit "gliss plateaux" (3)	Code	PDR150	PDR150
	Prix HT	352 €	352 €
Glace latérale pour bain-marie transversal - l'unité	Code	OEH010	OEH010
	Prix HT	315 €	315 €
Bac GN 1/1-150 avec poignées étriers et couvercle	Code	OAB020	OAB020
	Prix HT	108 €	108 €
Habillage en stratifié du côté du bain marie	Code	ODP030	ODP030
	Prix HT	162 €	162 €

(1) Manchon de liaison pour la tablette de dépose fourni
(2) Tube carré de 20x20 mm avec 2 niveaux de glissières, uniquement pour les bains marie sur étuve
(3) Pour un bain marie placé dans le sens de la ligne de self (bain-marie linéaire) - le ml
(4) Mettre obligatoirement un local technique supplémentaire pour accès à la vanne

DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé incliné de 60 mm côté enfant
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

CUVE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Isolation 30 mm de laine de roche
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection électrique par fusibles

Cuve bain-marie à eau
- Chauffage sous la cuve par résistances à ailettes blindées en acier inox
- Remplissage automatique par électrovanne
- Vidange par bonde Ø40 mm haute température
- Voyant témoin «manque d'eau» (remplissage manuel)

Cuve bain-marie à air
- Chauffage sous la cuve par résistances électriques et ventilateur
- Protection contre les surchauffes par thermostat de sécurité

TABLETTE DE DÉPOSE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Montants verticaux en tube rond Ø 42 mm ou carré 40x40 mm

Tablette de dépose en inox
- Tablette de dépose en tôle pliée sans éclairage
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm sur toute la hauteur côté public

Tablette de dépose ergonomique
- Tablette de dépose en verre ou en tôle pliée sans éclairage
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm côté public

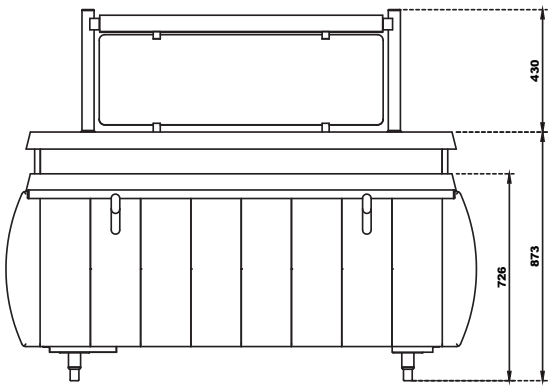
ACCESSOIRES
- Les accessoires (bacs GN, grilles des éléments réfrigérés, etc...) sont en option

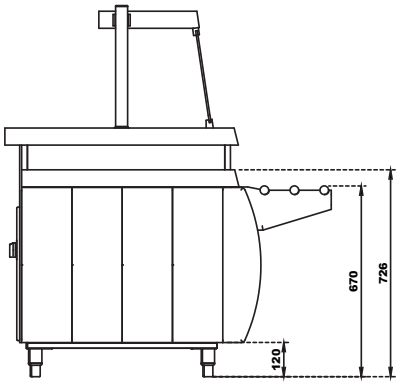
100% recyclable

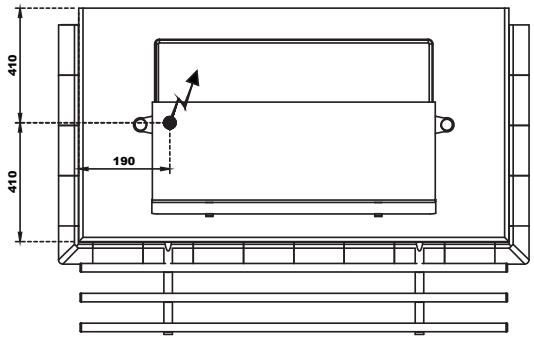
conforme afnor AC D40-004

-40% consommation d'énergie pour les modèles bain marie

18/10 AISI 304







Symboles électriques
M = câblage Monophasé (1N 230V + PE) -T= câblage Triphasé (3Ph + N - 400 V)
Puissance indiquée en Watt (W)

FAÇADE COLORADO EN MATÉRIAU COMPOSITE ROTOMOULÉ

Désignation		
Façade à partir des 4 couleurs standard - le ml	Code	PDP010
	Prix HT	599 €

DÉCORS COLORADO

Désignation		
Habillage en stratifié du dessus de la vitrine	Code	ODP010
	Prix HT	511 €
Pare haleine décoré (1) (6 pare haleine)	Code	ODP020
	Prix HT	280 €
Habillage en stratifié du côté du bain marie	Code	ODP030
	Prix HT	161 €
Façade avec couleurs personnalis. ou modules recyclés - le ml	Code	PDP020
	Prix HT	Sur demande

(1) Pour des raisons de résistance aux hautes températures les stickers couleur ne sont disponibles que pour les éléments réfrigérés (pare haleine et vitrines)

ÉQUIPEMENTS SUR MESURE

Nous pouvons réaliser des éléments techniques avec des formes et dimensions sur-mesure (cuve froid statique, châssis) et les décors les plus amusants et colorés !

Imaginez le restaurant qui mettra les enfants en appétit et ravira les parents, nous le réaliserons dans les moindres détails après étude et validation de sa fabrication par nos ingénieurs concepteurs.

+ design
- Design unique par Vauconsant
- Couleurs vives pour mettre les enfants en appétit

+ appétissant, c'est + de chiffre d'affaires
- Éclairage LED en standard (IRC minimum de 85, 1 000 lumens au mètre)

+ accueillant
- Rampe est située à une hauteur de 650 mm

+ de sécurité
- Glaces arrondies, éléments électriques hors de portée des enfants
- Bain-marie disposé perpendiculairement pour éloigner les enfants des équipements chauds

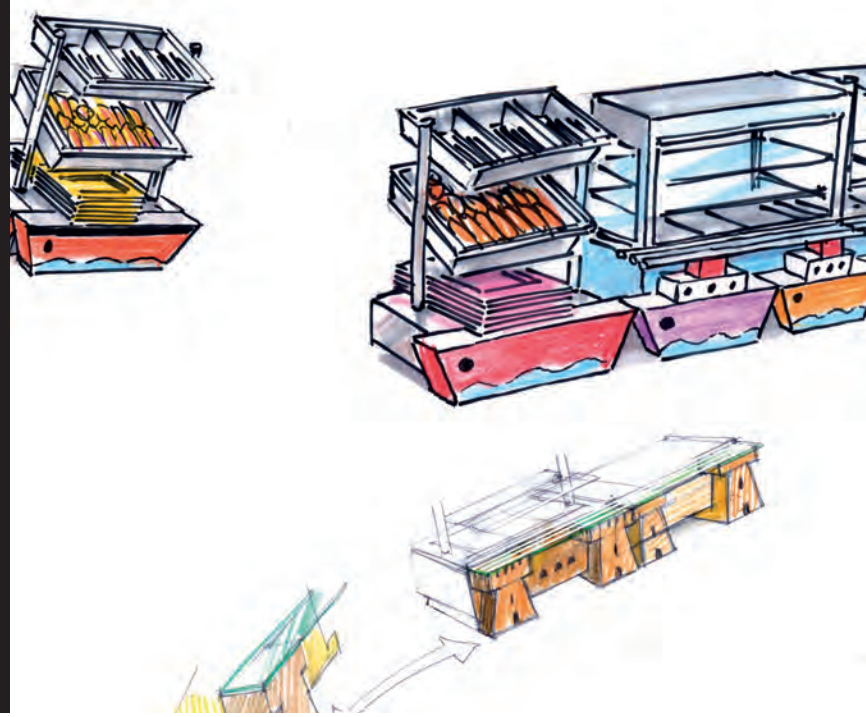
+ performant
- Vitrines Panorama « froid ventilé » pour encore plus de performance

+ économique
- Éclairage LED en standard
- Groupes compresseurs Eco-Power (jusqu'à 20 % d'économie d'énergie)
- Bain-marie à « rebouclage d'air » (jusqu'à 40 % d'économie d'énergie)

+ facile à nettoyer
- Pièce moulée en néoprène alimentaire placée entre chaque élément

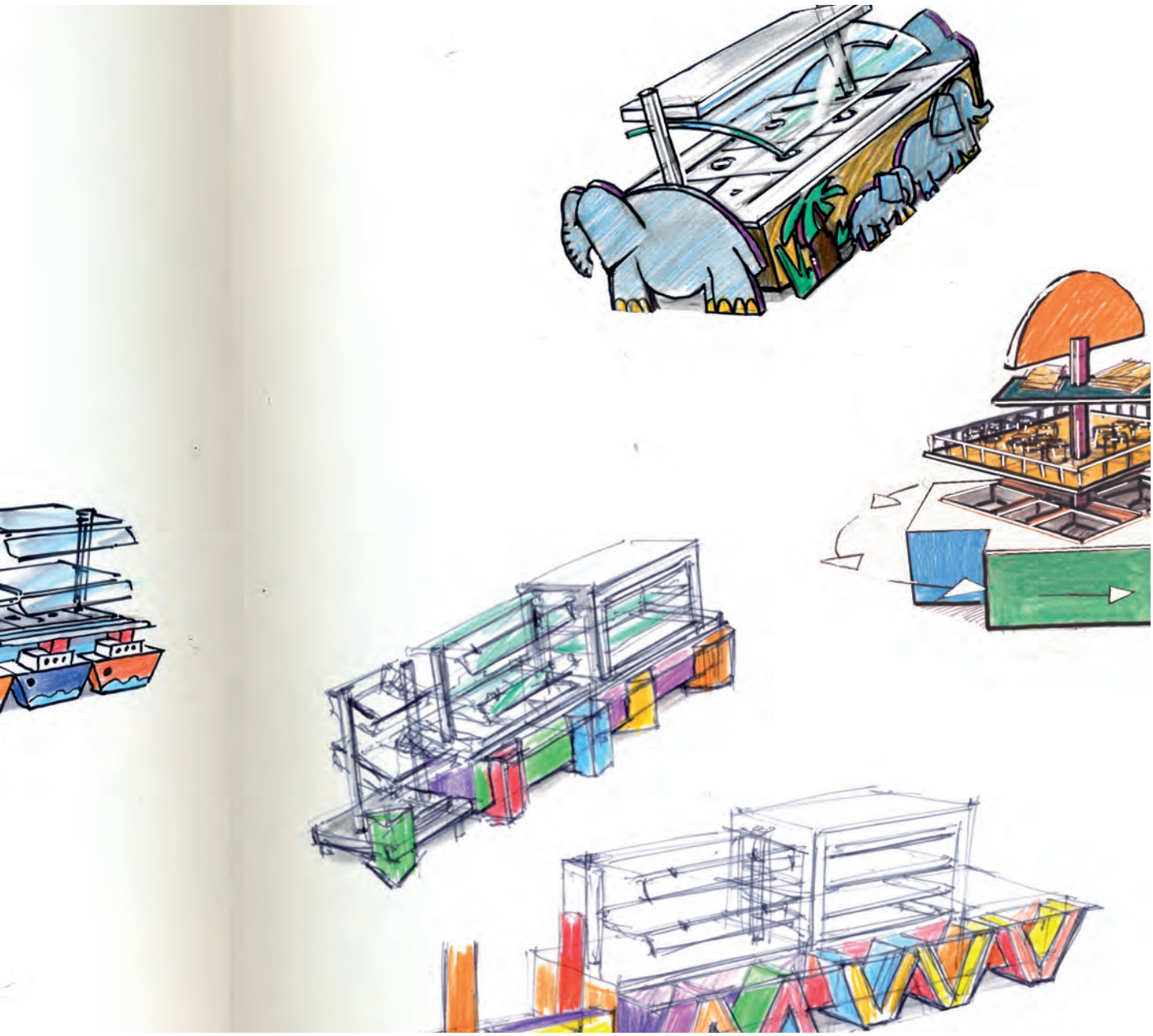
+ de confort pour le service
- Groupes frigorifiques 60 dBa en moyenne Vibrations et chaleur soufflée nettement atténuées

Conforme aux directives AFNOR / AC D40-004



OUVERTURE PRIMAIRE

LE SUR-MESURE POUR LES PLUS PETITS



FLUIDITÉ ET ERGONOMIE

FOOD LINE
FOOD CORNER
NEW FRONT SNACKING
LABO

COMMERCE ALIMENTAIRE VENTE À EMPORTER

TÖST I AVIGNON

GARANTIE 2 ANS

ÉQUIPEMENTS STANDARDS

- Construction en inox 18/10
- Cloison en panneau hydrofuge stratifié, 34 décors standards
- Étagère neutre, réfrigérée ou chauffante avec cadre en inox poli miroir et dessus en verre coloré gris perle RAL 7035
- Dessus en pierre reconstituée de 20 mm d'épaisseur, 28 décors standards, à 800 mm du sol
- Accès PMR
- Cuve réfrigérée au format GN 1/1 (530x325 mm) en inox, finition en peinture epoxy
- Dessus vitro ou vitro décaissé au format GN 1/1 (530x325 mm) en verre trempé de 8 mm blanc ou noir
- Commande centralisée tactile

R-452A | conforme afnor AC D40-004 | 18/10 AISI 304 | -20% consommation d'énergie pour les modèles réfrigérés | 60 dBa en moyenne

+ design
- Cloison, étagère, dessus, cuve, zone de stockage, entièrement personnalisables
- Dessus en pierre reconstituée de 20 mm en standard
- Large surface de décor (cloisons de 1,8 m)

+ appétissant, c'est + de chiffre d'affaires
- Éclairage LED en standard (IRC minimum de 85, 1 000 lumens au mètre)

+ performant
- Principe de ventilation naturelle pour éviter le dessèchement des aliments

+ accueillant
- Principe de « dépose plateaux » pour rapprocher les clients des préparations.
- Dépose plateau et plan de travail à hauteur 800 mm pour garantir l'accès au PMR

+ économique
- Pas de ventilateur pour faire circuler l'air froid
- Éclairage LED en standard
- Groupes compresseurs Eco-Power (jusqu'à 20 % d'économie d'énergie)

+ de choix
- 18 coloris unis, 10 tons de bois et 6 effets de matière en standard
- 28 décors en pierre reconstituée
- Décors sur mesure

+ écologique
- Groupe frigorifique au R-452A

Conforme aux directives AFNOR / AC D40-004

FOOD LINE

LE CONCEPT LE PLUS ÉLÉGANT POUR CRÉER DE L'APPÉTIT

FOOD LINE

LE CONCEPT LE PLUS ÉLÉGANT
POUR CRÉER DE L'APPÉTIT

TRÈS CHIC

PRATIQUE
ÉTAGÈRE NEUTRE, RÉFRIGÉRÉE
OU CHAUFFANTE
STOCKAGE RÉFRIGÉRÉ OU CHAUFFANT
INTÉGRÉ

COMPACT

ENTIÈREMENT PERSONNALISABLE
SPÉCIALEMENT POUR VOUS,
SUR-MESURE

Depuis toujours, Vauconsant est un véritable créateur de tendances en matière de concept de distribution.

Toujours à l'affût des nouvelles habitudes de consommation, nous imaginons sans cesse de nouveaux concepts pour dynamiser la fréquentation des magasins.

FOOD LINE, ET VOS PÂTISSERIES, MACARONS OU CHOCOLATS PRENNENT DE LA HAUTEUR

CRÉEZ UN LIEU CHIC ET DESIGN
POUR CRÉER DE L'APPÉTIT
Avec son design unique et ses larges possibilités de personnalisation, le Food Line théâtralise votre présentation de pâtisseries et chocolats comme aucun autre système.

L'inox peint, le bois, le verre crée la surprise. Food Line s'intègre totalement dans votre magasin et participe activement à la création d'un concept chic, élégant et contemporain.

Son principe d'étagère neutre, réfrigérée ou chauffante présente vos produits en hauteur. Vus de loin, ils exercent un nouveau pouvoir de séduction et créent de l'appétit.

OFFREZ-VOUS
UNE CONFIGURATION SUR MESURE
Parce que chaque besoin est unique, le Food Line vous apporte une solution sur mesure pour y répondre de la façon la plus adaptée possible.

ÉTABLISSEZ UNE NOUVELLE RELATION
AVEC VOS CLIENTS
Grâce à son implantation murale, le Food Line supprime naturellement la distance entre vos préparations et vos clients que peuvent créer les comptoirs traditionnels.

Plus proches d'eux, vous établissez une nouvelle relation pour apporter plus d'attention et de conseil.

CONSULTEZ-NOUS POUR ÉTUDIER VOTRE PROJET

GARANTIE • GARANTIE • 2 ANS

ÉQUIPEMENTS STANDARDS

- Construction en inox 18/10 AISI 304
- Dessus en granit en 20 mm
- Façade et côtés en mélaminé hydrofuge de 19 mm placée à 20 mm du sol
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé

R-452A | - 20% consommation d'énergie pour les modèles réfrigérés | 60 dBa en moyenne | - 40% consommation d'énergie pour les modèles bain-marie | conforme afnor AC D40-004 | 18/10 AISI 304

+ design
- Dessus granit en standard
- Dessus chauffant en vitrocéramique noir ou blanc en standard
- Cuve et vitrine en peinture epoxy en option

+ appétissant, c'est + de chiffre d'affaires
- Éclairage LED en standard (IRC minimum de 85, 1 000 lumens au mètre)

+ de choix
- 25 coloris unis, 15 tons de bois et 5 effets de matière en standard

+ performant
- Nouvelles vitrines Air System à 1 niveau pour encore plus de performance

+ économique
- Éclairage LED en standard
- Groupes compresseurs Eco-Power (jusqu'à 20 % d'économie d'énergie)
- Reverso, du froid et du chaud avec un seul équipement

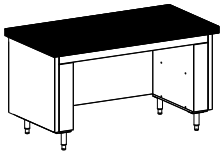
+ de sécurité alimentaire
- Entièrement en acier inoxydable 18/10 AISI 304

+ écologique
- Groupe frigorifique au R-452A

Conforme aux directives AFNOR / AC D40-004

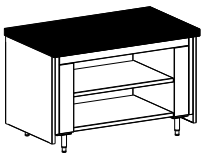
FOOD CORNER

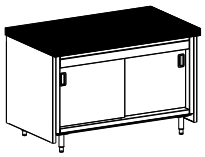
UNE LARGE GAMME D'ÉQUIPEMENTS POUR LA RESTAURATION EN BOULANGERIE ET LA VENTE À EMPORTER



ÉLÉMENTS NEUTRES DESSOUS LIBRE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		**880 mm**	**1380 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**	**2280 mm**
Largeur		840 mm	840 mm	840 mm	840 mm	840 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Dessous libre	Code	MAEN54020	MAEN54030	MAEN54040	MAEN54050	MAEN54060
	Prix HT*	**2 245 €**	**2 714 €**	**3 093 €**	**3 643 €**	**4 215 €**





ÉLÉMENTS NEUTRES AVEC 2 NIVEAUX DE STOCKAGE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		**880 mm**	**1380 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**	**2280 mm**
Largeur		840 mm	840 mm	840 mm	840 mm	840 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Nombre de portes		2 p. battan.	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.
Dessous ouvert	Code	MAEN55020	MAEN55030	MAEN55040	MAEN55050	MAEN55060
	Prix HT*	**2 478 €**	**3 066 €**	**3 564 €**	**4 210 €**	**4 867 €**
Dessous fermé	Code	MAEN56020	MAEN56030	MAEN56040	MAEN56050	MAEN56060
	Prix HT*	**2 903 €**	**3 617 €**	**4 243 €**	**5 007 €**	**5 604 €**

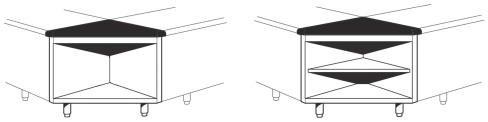
** dont 6 € d'Eco-part*

NEW

DESSUS
- Granit de 20 mm d'épaisseur

ÉLÉMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

FAÇADE
- Façade lisse à 20 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur
- 34 décors au choix



ÉLÉMENTS D'ANGLE

Capacité		90° côté service	45° côté service
Longueur		**820 mm**	**650 mm**
Largeur		840 mm	840 mm
Hauteur		900 mm	900 mm
Dessous libre	Code	MAEA57000	MAEA58000
	Prix HT*	**1 434 €**	**1 382 €**
Dessous ouvert avec 2 niveaux de stockage	Code	MAEA59000	MAEA60000
	Prix HT*	**2 125 €**	**1 923 €**

OPTIONS COMMUNES AUX ÉLÉMENTS NEUTRES

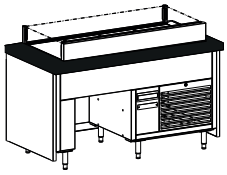
Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément (1)	Code	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010	OEM011
	Prix HT	**152 €**	**152 €**	**152 €**	**152 €**	**228 €**
Prise 230 volts mono + terre IP55 (non protégée et non raccordée)	Code	PER010	PER010	PER010	PER010	PER010
	Prix HT	**30 €**	**30 €**	**30 €**	**30 €**	**30 €**
Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant	Code	OER010	OER010	OER010	OER010	OER010
	Prix HT	**320 €**	**320 €**	**320 €**	**320 €**	**320 €**
Prise réseau informatique RJ45	Code	PER030	PER030	PER030	PER030	PER030
	Prix HT	**36 €**	**36 €**	**36 €**	**36 €**	**36 €**
Trou Ø30-Ø60 mm dans le dessus en granit	Code	PDD050	PDD050	PDD050	PDD050	PDD050
	Prix HT	**30 €**	**30 €**	**30 €**	**30 €**	**30 €**

(1) 6 roulettes pour les modèles 6 GN

** dont 6 € d'Eco-part*

NEW

FOOD CORNER | CUVES RÉFRIGÉRÉES "FROID VENTILÉ" SURÉLEVÉES



ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE AVEC DESSUS RÉFRIGÉRÉ
LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		**930 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Largeur		840 mm	840 mm	840 mm	840 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
P. Frigo		800 W	1185 W	1185 W	1440 W
P. Eléctrique		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W
	Code	MBCV50020	MBCV50030	MBCV50040	MBCV50050
	Prix HT*	**8 457 €**	**9 475 €**	**10 360 €**	**11 461 €**
Options					
Un plancher ou une étagère	Code		OEG010	OEG010	OEG012
	Prix HT		**175 €**	**175 €**	**241 €**
Groupe froid à 90° (aération dans le côté du local technique) - l'unité	Code	OEG020	OEG020	OEG020	OEG020
	Prix HT	**199 €**	**199 €**	**199 €**	**199 €**
Elément adossé (groupe à 90° et accès au local technique) (1)	Code	PEG010	PEG010	PEG010	PEG010
	Prix HT	**347 €**	**347 €**	**347 €**	**347 €**
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG06	OFG08	OFG08	OFG11
	Prix HT	-721 €	-916 €	-916 €	-1 135 €

(1) Finition stratifié identique à la façade

** dont 6 € d'Eco-part*

NEW

DESSUS
- Granit de 20 mm d'épaisseur

ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)

CUVE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Finition : dessus poli vibré
- Cuve réfrigérée surélevée « froid ventilé »
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection par fusibles
- Passage des fluides frigorifiques, électriques et vidange à droite côté service

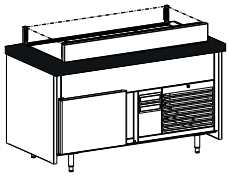
FACADE
- Façade lisse à 20 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur
- 34 décors au choix

conforme afnor AC D40-004

-20% consommation d'énergie pour les modèles réfrigérés

60 dBa en moyenne

18/10 AISI 304



ÉLÉMENTS SUR RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE AVEC DESSUS RÉFRIGÉRÉ
LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Largeur		840 mm	840 mm	840 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
Nombre de portillons		1 GN 1/1	1 GN 2/1	2 GN 1/1
P. Frigo		1440 W	1440 W	2126 W
P. Eléctrique		2300 W	2650 W	3400 W
	Code	MBCV51030	MBCV51040	MBCV51050
	Prix HT*	**11 491 €**	**12 359 €**	**14 182 €**
Options				
Grille GN 2/1 acier inoxydable - l'unité	Code	09-0550	09-0550	09-0550
	Prix HT	**37 €**	**37 €**	**37 €**
Grille GN 1/1 acier inoxydable - l'unité	Code	09-0555	09-0555	09-0555
	Prix HT	**19 €**	**19 €**	**19 €**
Fermeture à clé des portillons réserve - le portillon	Code	PEG020	PEG020	PEG020
	Prix HT	**78 €**	**78 €**	**78 €**
Deux tiroirs à la place d'un portillon (bac inox fourni)	Code	OAR010	OAR010	OAR010
	Prix HT	**664 €**	**664 €**	**664 €**
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG11	OFG11	OFG12
	Prix HT	**-1 135 €**	**-1 135 €**	**-1 230 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

NEW

OPTIONS

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Lampe germicide UVC dans la cuve	Code	OEH033	OEH033	OEH034	OEH035
	Prix HT	**186 €**	**186 €**	**186 €**	**211 €**
Réhausse perfo. pour présentation affleurante (par GN 1/1) - l'unité	Code	OAC020	OAC020	OAC020	OAC020
	Prix HT	**173 €**	**173 €**	**173 €**	**173 €**
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010
	Prix HT	**152 €**	**152 €**	**152 €**	**152 €**
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020
	Prix HT	**202 €**	**202 €**	**202 €**	**202 €**
Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
	Prix HT	**133 €**	**133 €**	**133 €**	**133 €**
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 1200 W	Code	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030
	Prix HT	**284 €**	**284 €**	**284 €**	**284 €**
Groupe Full-out sur coulisses (extraction complète côté façade)	Code	OEG030	OEG030	OEG030	OEG030
	Prix HT	**687 €**	**687 €**	**687 €**	**687 €**
Avec groupe tropicalisé (1)	Code	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22
	Prix HT	**769 €**	**769 €**	**769 €**	**769 €**
Cuve en peinture epoxy (RAL au choix)	Code	PDC01	PDC01	PDC01	PDC02
	Prix HT	**482 €**	**482 €**	**482 €**	**531 €**

(1) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne,
le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire

NEW

DESSUS
- Granit de 20 mm d'épaisseur

ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)

CUVE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Finition : dessus poli vibré
- Cuve réfrigérée surélevée « froid ventilé »
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection par fusibles
- Passage des fluides frigorifiques, électriques et vidange à droite côté service

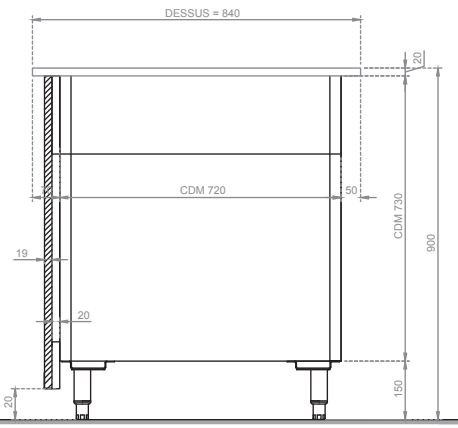
FACADE
- Façade lisse à 20 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur
- 34 décors au choix

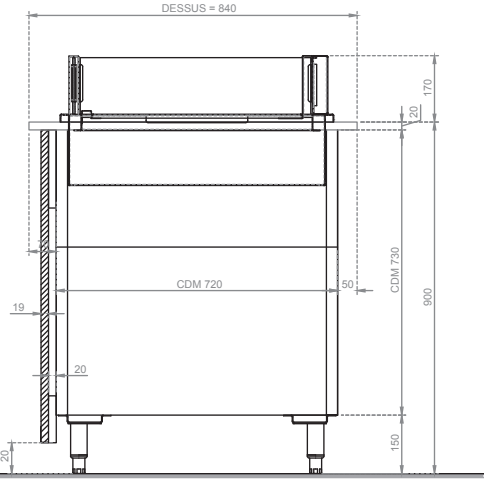
conforme afnor AC D40-004

- 20% consommation d'énergie pour les modèles réfrigérés

60 dBa en moyenne

18/10 AISI 304

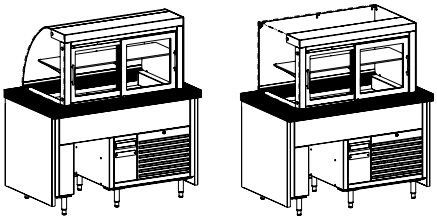




NEW

FOOD CORNER

ÉLÉMENTS AVEC CUVE "FROID VENTILÉ" ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE PRÉSENTATION À 1 NIVEAU



ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE
AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE AIR SYSTEM
LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		**930 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Largeur		840 mm	840 mm	840 mm	840 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
P. Frigo		800 W	1185 W	1185 W	1440 W
P. Eléctrique		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W
Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)	Galbé	MBVP50021	MBVP50031	MBVP50041	MBVP50051
	Cubique	MBVP50121	MBVP50131	MBVP50141	MBVP50151
	Prix HT*	**10 591 €**	**12 063 €**	**12 695 €**	**14 192 €**
Eclairage LED sous l'étagère et le plafonnier	Galbé	MBVP52021	MBVP52031	MBVP52041	MBVP52051
	Cubique	MBVP52121	MBVP52131	MBVP52141	MBVP52151
	Prix HT*	**10 900 €**	**12 372 €**	**13 004 €**	**14 500 €**
Options					
Un plancher ou une étagère	Code		OEG010	OEG010	OEG012
	Prix HT		**175 €**	**175 €**	**241 €**
Elément adossé (groupe à 90° et accès au local technique) (1)	Code	PEG010	PEG010	PEG010	PEG010
	Prix HT	**347 €**	**347 €**	**347 €**	**347 €**
Groupe froid à 90° (aération dans le côté du local technique) - l'unité	Code	OEG020	OEG020	OEG020	OEG020
	Prix HT	**199 €**	**199 €**	**199 €**	**199 €**
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG06	OFG08	OFG08	OFG11
	Prix HT	**-721 €**	**-916 €**	**-916 €**	**-1 135 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

(1) Finition stratifié identique à la façade.

NEW

DESSUS
- Granit de 20 mm d'épaisseur

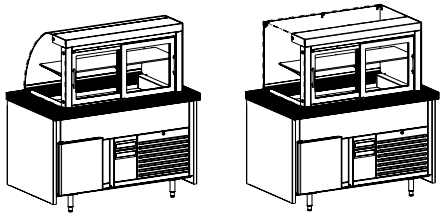
ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)

CUVE
- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Protection par fusibles

VITRINE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Fermée côté public par une glace de 6 mm
- 1 étagère en verre trempé de 10 mm
- 1 porte battante pour la vitrine 2 GN. 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent

FACADE
- Façade lisse à 20 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur
- 34 décors au choix

conforme afnor AC 040-004 · -20% consommation d'énergie pour les modèles réfrigérés · 60 dBa en moyenne · 18 10 AISI 304



ÉLÉMENTS AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE, AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE AIR SYSTEM

LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Largeur		840 mm	840 mm	840 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		600 mm	600 mm	600 mm
Portillons		1 GN 1/1	1 GN 2/1	2 GN 1/1
P. Frigo		1440 W	1440 W	1727 W
P. Eléctrique		2300 W	2650 W	3400 W
Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)	Galbé	MBVP51031	MBVP51041	MBVP51051
	Cubique	MBVP51131	MBVP51141	MBVP51151
	Prix HT*	**14 407 €**	**15 039 €**	**17 165 €**
Eclairage LED sous l'étagère et le plafonnier	Galbé	MBVP53031	MBVP53041	MBVP53051
	Cubique	MBVP53131	MBVP53141	MBVP53151
	Prix HT*	**14 716 €**	**15 347 €**	**17 473 €**

Options

Grille GN 2/1 acier inoxydable - l'unité	Code	09-0550	09-0550	09-0550
	Prix HT	**37 €**	**37 €**	**37 €**
Grille GN 1/1 acier inoxydable - l'unité	Code	09-0555	09-0555	09-0555
	Prix HT	**19 €**	**19 €**	**19 €**
Fermeture à clé des portillons réserve - le portillon	Code	PEG020	PEG020	PEG020
	Prix HT	**78 €**	**78 €**	**78 €**
Deux tiroirs à la place d'un portillon (bac inox fourni)	Code	OAR010	OAR010	OAR010
	Prix HT	**664 €**	**664 €**	**664 €**
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG11	OFG11	OFG12
	Prix HT	**-1 135 €**	**-1 135 €**	**-1 230 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

NEW

FOOD CORNER

ÉLÉMENTS AVEC CUVE "FROID VENTILÉ"
ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE PRÉSENTATION À 1 NIVEAU

OPTIONS

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Réhausse perfo. pour présentation affleurante (par GN 1/1) - l'unité	Code	OAC020	OAC020	OAC020	OAC020
	Prix HT	173 €	173 €	173 €	173 €
Lampe germicide UVC dans la cuve	Code	OEH032	OEH033	OEH034	OEH035
	Prix HT	186 €	186 €	186 €	211 €
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010
	Prix HT	152 €	152 €	152 €	152 €
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020
	Prix HT	202 €	202 €	202 €	202 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
	Prix HT	133 €	133 €	133 €	133 €
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 1200 W	Code	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030
	Prix HT	284 €	284 €	284 €	284 €
Etagère supplémentaire (vitrine cubique uniquement) - l'unité (1)	Code	OAS032	OAS033	OAS034	OAS035
	Prix HT	346 €	346 €	434 €	434 €
Etagère en verre inclinée avec butée en pléxiglas - l'unité (1)	Code	OAS022	OAS023	OAS024	OAS025
	Prix HT	207 €	207 €	250 €	250 €
Groupe Full-out sur coulisses (extraction complète côté façade)	Code	OEG030	OEG030	OEG030	OEG030
	Prix HT	687 €	687 €	687 €	687 €
Avec groupe tropicalisé (2)	Code	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22
	Prix HT	769 €	769 €	769 €	769 €
Vitrine en peinture epoxy (RAL au choix)	Code	PDC03	PDC03	PDC03	PDC04
	Prix HT	623 €	623 €	623 €	726 €

(1) Option incompatible avec l'éclairage LED sous chaque étagère
(2) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne,
le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire

NEW

DESSUS
- Granit de 20 mm d'épaisseur

ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)

CUVE
- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Protection par fusibles

VITRINE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Fermée côté public par une glace de 6 mm
- 1 étagère en verre trempé de 10 mm
- 1 porte battante pour la vitrine 2 GN. 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent

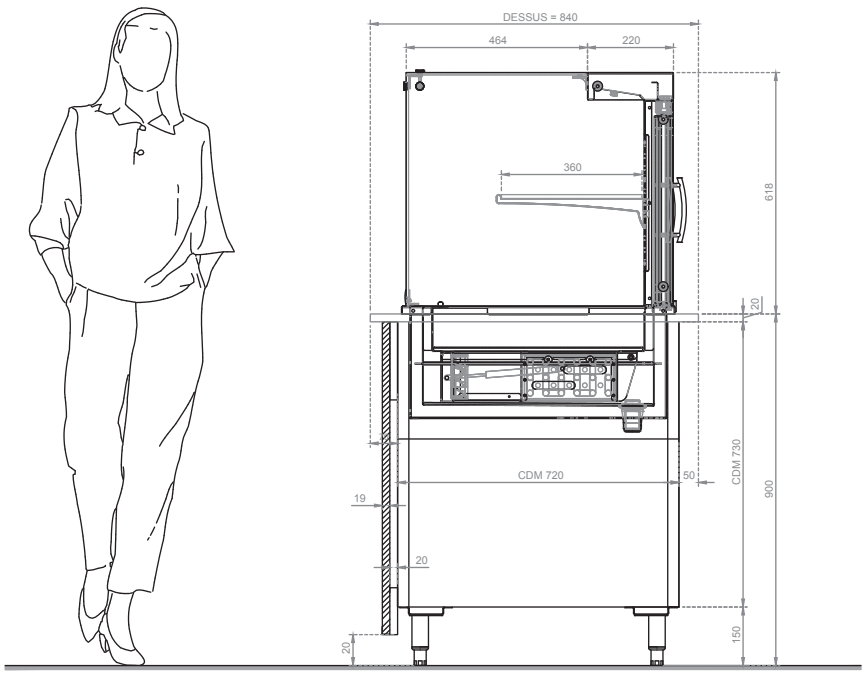
FACADE
- Façade lisse à 20 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur
- 34 décors au choix

conforme afnor AC D40-004

-20% consommation d'énergie pour les modèles réfrigérés

60 dBa en moyenne

18 10 AISI 304



NEW

FOOD CORNER

REVERSO
CUVES RÉFRIGÉRÉE "FROID VENTILÉ
BAINS-MARIE À AIR PULSÉ

Viennoiseries le matin

Sandwichs à midi

Soupe le soir

DESIGN

IMMÉDIATEMENT RENTABLE
PERMET DE PROPOSER
PLUS DE PRODUITS (FROIDS OU CHAUDS)
TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE

SAVEUR ET FRAICHEUR GARANTIES
+5°C À CŒUR DES PRODUITS

COMPACT ET ÉCONOMIQUE
1 SEUL ÉQUIPEMENT AU LIEU DE 2

REVERSO DESSOUS LIBRE "FROID VENTILÉ"
AVEC VITRINE NEUTRE DE PRÉSENTATION
BAIN-MARIE À AIR PULSÉ AVEC RAMPE CHAUFFANTE
LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		**930 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Largeur		840 mm	840 mm	840 mm	840 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		410 mm	410 mm	410 mm	410 mm
P. Frigo		800 W	1185 W	1185 W	1440 W
P. Eléctrique		1000 W	1600 W	1800 W	2500 W
Eclairage LED (barrettes LED)	Code	MDRP50021	MDRP50031	MDRP50041	MDRP50051
	Prix HT*	**11 621 €**	**13 785 €**	**14 419 €**	**15 788 €**
Option					
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG06	OFG08	OFG08	OFG11
	Prix HT*	**-721 €**	**-916 €**	**-916 €**	**-1 135 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

DESSUS
- Granit de 20 mm d'épaisseur

ÉLÉMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- Réglage des fonctions froid ventilé, chaud ventilé et bain-marie à air par une commande à 3 positions + arrêt

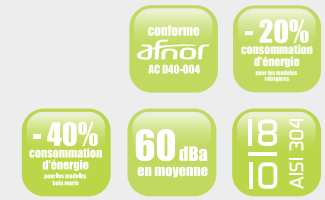
CUVE

Cuve réfrigérée «froid ventilé»
- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles

Bain-marie à air
- Chauffage sous la cuve par résistances électriques et ventilateur
- Protection contre les surchauffes par thermostat de sécurité
- Isolation par 30 mm de laine de roche

VITRINE
- Vitrine de présentation de forme cubique en verre trempé de 6 mm fermée côté client
- Ouverte côté service

FACADE
- Façade lisse à 20 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm
- 34 décors au choix



RÉVERSO, DU FROID ET DU CHAUD AVEC LE MÊME ÉQUIPEMENT

OPTIONS

Options		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010
	Prix HT	152 €	152 €	152 €	152 €
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020
	Prix HT	202 €	202 €	202 €	202 €
Elément adossé (groupe à 90° et accès au local technique) (1)	Code	PEG010	PEG010	PEG010	PEG010
	Prix HT	347 €	347 €	347 €	347 €
Groupe froid à 90° (aération dans le côté du local technique) - l'unité	Code	OEG020	OEG020	OEG020	OEG020
	Prix HT	199 €	199 €	199 €	199 €
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 1200 W	Code	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030
	Prix HT	284 €	284 €	284 €	284 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
	Prix HT	133 €	133 €	133 €	133 €
Groupe Full-out sur coulisses (extraction complète côté façade)	Code	OEG030	OEG030	OEG030	OEG030
	Prix HT	687 €	687 €	687 €	687 €
Avec groupe tropicalisé (2)	Code	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22
	Prix HT	769 €	769 €	769 €	769 €
Vitrine en peinture epoxy (RAL au choix)	Code	PDC07	PDC07	PDC07	PDC07
	Prix HT	623 €	623 €	623 €	623 €

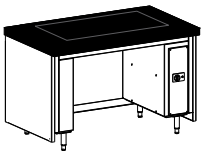
(1) Finition stratifié
(2) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.

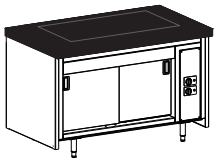
Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire

NEW

FOOD CORNER

ÉLÉMENTS CHAUDS AVEC DESSUS EN VERRE TREMPÉ ET VITRINE CHAUFFANTE DE PRÉSENTATION À 1 NIVEAU





DESSUS EN VERRE TREMPÉ

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		**930 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**	**2280 mm**
Largeur		840 mm	840 mm	840 mm	840 mm	840 mm
Hauteur		920 mm	920 mm	920 mm	920 mm	920 mm
Nombre de portes (élément sur étuve)		1 p. battante	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.
P. Eléctrique - Dessous libre		600 W	900 W	1200 W	1500 W	1800 W
P. Eléctrique - Etuve		1380 W	2430 W	2730 W	T - 4560 W	T - 4860 W
Dessous libre	Code	MCDV50020	MCDV50030	MCDV50040	MCDV50050	MCDV50060
	Prix HT*	**4 890 €**	**5 823 €**	**6 523 €**	**7 467 €**	**8 276 €**
Sur étuve	Code	MCDV51020	MCDV51030	MCDV51040	MCDV51050	MCDV51060
	Prix HT*	**5 972 €**	**6 760 €**	**7 696 €**	**8 990 €**	**10 241 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

NEW

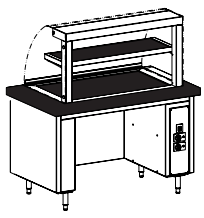
DESSUS
- Granit de 20 mm d'épaisseur

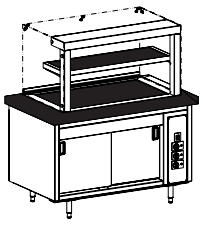
ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

DESSUS EN VERRE TREMPÉ
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus équipé de plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir ou blanc avec résistances intégrées
- Isolation par 30 mm de laine de roche
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection électrique par fusibles

VITRINE CHAUFFANTE DE PRÉSENTATION
- 1 étagère chauffante en tôle pliée avec plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir ou blanc avec résistances intégrées
- Vitrine en verre trempé de 6 mm
- Fermée côté client par une glace sur rail pivotant et amovible pour faciliter le nettoyage
- Ouvert côté service
- Isolation par 30 mm de laine de roche
- Réglage de la température du dessus et de l'étagère par 2 thermostats tactiles avec horloge de démarrage différé

FACADE
- Façade lisse à 20 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur
- 34 décors au choix





DESSUS CHAUFFANTS EN VERRE TREMPÉ AVEC VITRINE CHAUFFANTE DE PRÉSENTATION À 1 NIVEAU

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		**930 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Largeur		840 mm	840 mm	840 mm	840 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		620 mm	620 mm	620 mm	620 mm
Portes (élément sur étuve)		1 p. battante	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.
P. Eléctrique - élément dessous libre		1010 W	1590 W	2020 W	2600 W
P. Eléctrique - élément sur étuve		2150 W	3640 W	T - 4270 W	T - 6540 W
Dessous libre	Galbé	MCVP50020	MCVP50030	MCVP50040	MCVP50050
	Cubique	MCVP50120	MCVP50130	MCVP50140	MCVP50150
	Prix HT*	**9 213 €**	**9 964 €**	**10 443 €**	**11 578 €**
Sur étuve	Galbé	MCVP51020	MCVP51030	MCVP51040	MCVP51050
	Cubique	MCVP51120	MCVP51130	MCVP51140	MCVP51150
	Prix HT*	**9 661 €**	**10 792 €**	**11 492 €**	**12 956 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

NEW

FOOD CORNER

ÉLÉMENTS CHAUDS AVEC DESSUS EN VERRE TREMPÉ ET VITRINE CHAUFFANTE DE PRÉSENTATION À 1 NIVEAU OU DE SELF-SERVICE À 2 NIVEAUX

OPTIONS

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Un plancher ou une étagère pour élément dess. libre	Code	OEG010	OEG011	OEG012	OEG013
	Prix HT	**175 €**	**199 €**	**241 €**	**282 €**
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010
	Prix HT	**152 €**	**152 €**	**152 €**	**152 €**
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020
	Prix HT	**202 €**	**202 €**	**202 €**	**202 €**
Cordon d'alim. extensible pour élém. mobile (à partir de 3600 W)	Code	OEM030	OEM030	OEM030	OEM030
	Prix HT	**364 €**	**364 €**	**364 €**	**364 €**
Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 (1)	Code	PER010	PER010	PER010	PER010
	Prix HT	**30 €**	**30 €**	**30 €**	**30 €**
Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant	Code	OER010	OER010	OER010	OER010
	Prix HT	**320 €**	**320 €**	**320 €**	**320 €**
Portes coulissantes côté service	Code	OAS132	OAS133	OAS134	OAS135
	Prix HT	**647 €**	**647 €**	**750 €**	**750 €**
Commande séparée de chaque zone chauff. du dessus - l'unité	Code	PAV010	PAV010	PAV010	PAV010
	Prix HT	**229 €**	**229 €**	**229 €**	**229 €**
Vitrine en peinture epoxy (RAL au choix)	Code	PDC07	PDC07	PDC07	PDC07
	Prix HT	**623 €**	**623 €**	**623 €**	**623 €**

(1) Non protégée et non raccordée

NEW

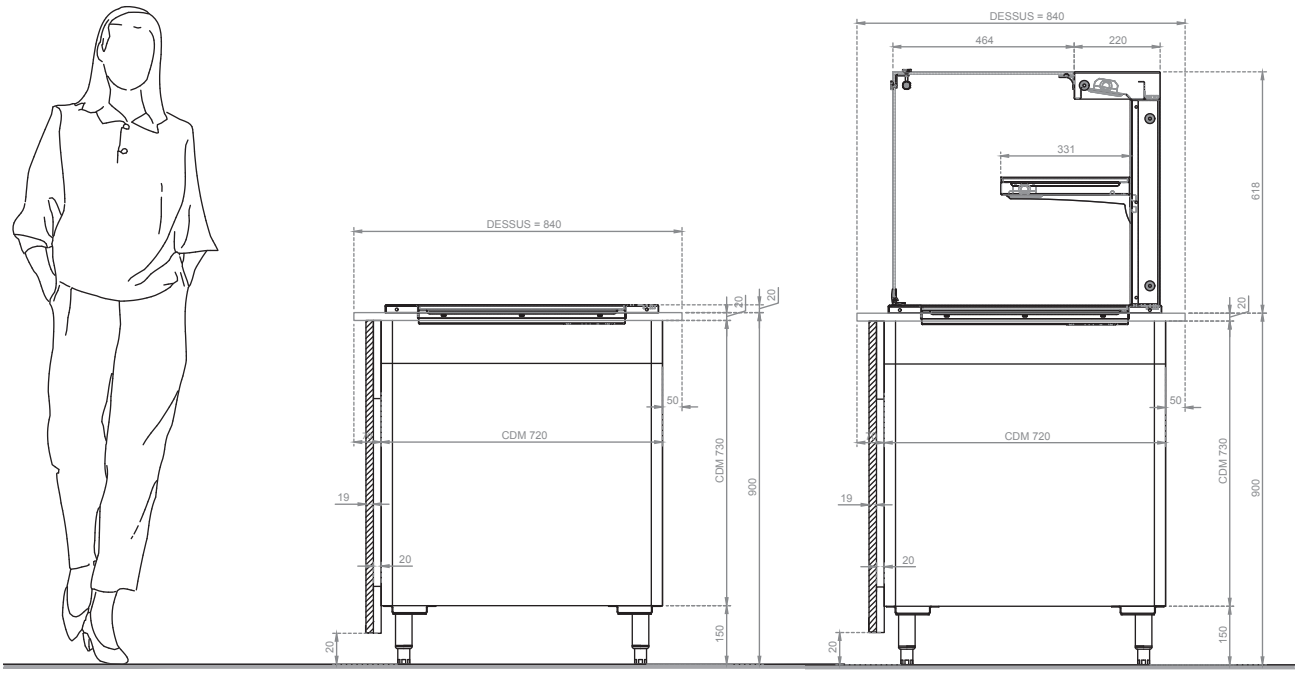
DESSUS
- Granit de 20 mm d'épaisseur

ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

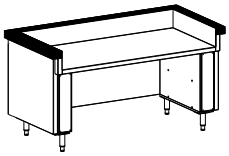
DESSUS EN VERRE TREMPÉ
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus équipé de plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir ou blanc avec résistances intégrées
- Isolation par 30 mm de laine de roche
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection électrique par fusibles

VITRINE CHAUFFANTE DE PRÉSENTATION
- 1 étagère chauffante en tôle pliée avec plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir ou blanc avec résistances intégrées
- Vitrine en verre trempé de 6 mm
- Fermée côté client par une glace sur rail pivotant et amovible pour faciliter le nettoyage
- Ouvert côté service
- Isolation par 30 mm de laine de roche
- Réglage de la température du dessus et de l'étagère par 2 thermostats tactiles avec horloge de démarrage différé

FACADE
- Façade lisse à 20 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur
- 34 décors au choix



NEW



ZONE MULTIFONCTIONS AVEC DÉCAISSÉ DE 165 MM ET VIDE TECHNIQUE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		**930 mm**	**1380 mm**	**1680 mm**	**1980 mm**	**2380 mm**
Largeur		840 mm	840 mm	840 mm	840 mm	840 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
	Code	MAAN50020	MAAN50030	MAAN50040	MAAN50050	MAAN50060
	Prix HT*	**3 432 €**	**3 913 €**	**4 306 €**	**4 869 €**	**5 341 €**

OPTIONS

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Un plancher ou une étagère pour élément dessous libre (1)	Code	OEG010	OEG011	OEG012	OEG013	OEG014
	Prix HT	**175 €**	**199 €**	**241 €**	**282 €**	**321 €**
Réhausse non perforée GN 1/1 en inox - l'unité (1)	Code	PAD010	PAD010	PAD010	PAD010	PAD010
	Prix HT	**112 €**	**112 €**	**112 €**	**112 €**	**112 €**
Réhausse non perforée GN 2/1 en inox - l'unité (1)	Code	PAD020	PAD020	PAD020	PAD020	PAD020
	Prix HT	**186 €**	**186 €**	**186 €**	**186 €**	**186 €**
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément (6)	Code	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010	OEM011
	Prix HT	**152 €**	**152 €**	**152 €**	**152 €**	**228 €**
Décaissé sur toute la longeur du meuble	Code	PAD030	PAD030	PAD030	PAD030	PAD030
	Prix HT	**890 €**	**890 €**	**890 €**	**890 €**	**890 €**
Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 (2)	Code	PER010	PER010	PER010	PER010	PER010
	Prix HT	**30 €**	**30 €**	**30 €**	**30 €**	**30 €**
Prise Mono 2P+T 16A Arnould IP44 - INOX - l'unité (3)	Code	PER040	PER040	PER040	PER040	PER040
	Prix HT	**162 €**	**162 €**	**162 €**	**162 €**	**162 €**
Prise Tri 3P+N+T 16A Legrand IP55 - débord 20 mm - l'unité (4)	Code	PER060	PER060	PER060	PER060	PER060
	Prix HT	**131 €**	**131 €**	**131 €**	**131 €**	**131 €**
Disjoncteur différentiel pour prise Mono 16A - l'unité (5)	Code	OER020	OER020	OER020	OER020	OER020
	Prix HT	**162 €**	**162 €**	**162 €**	**162 €**	**162 €**
Disjoncteur différentiel pour prise Tri 16A - l'unité	Code	OER030	OER030	OER030	OER030	OER030
	Prix HT	**355 €**	**355 €**	**355 €**	**355 €**	**355 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

(1) Hauteur à préciser à la commande
(2) Non protégée et non raccordée
(3) Débord 1 mm, encastrement avec faible débord
(4) Encastrement avec faible débord
(5) Pour une puissance maxi de 3500 W
(6) 6 roulettes pour le modèle 6 GN

NEW

DESSUS
- Granit de 20 mm d'épaisseur

ELEMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

FACADE
- Façade lisse à 20 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur
- 34 décors au choix

MODULE AVEC DESSUS EN VERRE TREMPE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus avec une plaque chauffante encastrée en verre trempé noir ou blanc avec résistances intégrées en sous face
- Température réglable de + 40°C à + 120°C (commande avec thermostat et voyant de contrôle)

MODULES CHAUFFANTS À POSER

Capacité		1 GN 1/1	1 GN 2/1
Longueur		335 mm	657 mm
Largeur		650 mm	650 mm
Hauteur		93 mm	93 mm
P. Elect.		300 W	600 W
P. Elect. avec rampe		500 W	1000 W
Module à poser	Code	MJMO00010	MJMO00020
	Prix HT*	**899 €**	**1 064 €**
Module à poser avec rampe chauffante halogène (1)	Code	MJMO00110	MJMO00120
	Prix HT*	**2 174 €**	**2 532 €**
Module à poser avec rampe chauff. halo. et glace toute haut. (1)	Code	MJMO00210	MJMO00220
	Prix HT*	**2 408 €**	**2 753 €**

(1) Pare haleine droit pour le modèle GN 1/1. Pare haleine droit ou galbé pour le modèle GN 2/1

** dont 6 € d'Eco-part*

Retrouvez tous les accessoires de votre zone multifonctions dans le catalogue Matfer
http://www.matferbourgeat.com/découvrez-nos-catalogues/matfer.html

ACCESSOIRES

Désignation					
Wok induction - 3500 W à poser	Code	240322	Crêpière - 3600 W	Code	120794
	Prix HT	**1 799 €**		**Prix HT**	**726 €**
Plaque induction - 3000 W à poser	Code	240315	Toaster panini -1500 W	Code	245518
	Prix HT	**1 180 €**		**Prix HT**	**894 €**
Bain Marie 2 soupières - 700 W	Code	875006	Gaufrier (capacité 2 gaufres / ouverture 180°) - 1800 W	Code	241555
	Prix HT	**565 €**		**Prix HT**	**948 €**
Bain Marie GN 1/1 - 700 W	Code	875005	Blender -750 W	Code	212011
	Prix HT	**502 €**		**Prix HT**	**940 €**
Carving station - 1100 W	Code	870851	Bol inox - 2L	Code	212022
	Prix HT	**1 594 €**		**Prix HT**	**442 €**
Pasta cooker set	Code	693436	Centrifugeuse - 800 W	Code	210352
	Prix HT	**255 €**		**Prix HT**	**1 529 €**

GLACES DE PROTECTION

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		**605 mm**	**1025 mm**	**1305 mm**	**1655 mm**	**2005 mm**
Hauteur		410 mm	410 mm	410 mm	410 mm	410 mm
Nb de montants Ø 42 mm		2	2	2	3	3
Sans éclairage	Tube rond	MKPR40020	MKPR40030	MKPR40040	MKPR40050	MKPR40060
	Tube carré	MKPC40020	MKPC40030	MKPC40040	MKPC40050	MKPC40060
	Prix HT*	**541 €**	**844 €**	**894 €**	**1 021 €**	**1 080 €**
Avec éclairage par spots LED (équivalent 50 W) sur chaque montant	Tube rond	MKPR40120	MKPR40130	MKPR40140	MKPR40150	MKPR40160
	Tube carré	MKPC40120	MKPC40130	MKPC40140	MKPC40150	MKPC40160
	Prix HT*	**957 €**	**1 261 €**	**1 310 €**	**1 645 €**	**1 704 €**

OPTIONS

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Montants verticaux en finition poli miroir	Code	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010
	Prix HT	**155 €**	**155 €**	**155 €**	**233 €**	**233 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

NEW

GLACE DE PROTECTION
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pare haleine en verre trempé, épaisseur 6 mm

FACADE
- Façade lisse à 20 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm
- 34 décors au choix

18/10 AISI 304

FAÇADES

Désignation		
Façade stratifié au choix dans les gammes standards - le ml	Code	PDF040
	Prix HT	**133 €**
Façade stratifié décor bois avec sens du fil vertical (à la place d'horizontal) - le ml	Code	PDF090
	Prix HT	**182 €**

NEW

NEW FRONT SNACKING | CONCEPT SANDWICHERIE

DESIGN

ENTIÈREMENT MODULABLE
S'ADAPTE À VOS RECETTES
TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE

ERGONOMIQUE
DÉCAISSÉ MULTI-FONCTION,
TVO INTÉGRÉ, TIROIRS RÉFRIGÉRÉS
ET CHAUFFANTS

PERFORMANT
+5°C À CŒUR D'ALIMENT,
BACS D'INGRÉDIENTS MAINTENUS EN
TEMPÉRATURE

PRÉPARATION FROIDE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Plaque de découpe en polyéthylène avec trou vide déchets
- 1 cuve pour 10 bacs GN 1/9 - 100 (non fournis)
- 6 tiroirs refrigéres GN 1/1 - 150
- 1 tiroir à déchets GN 1/1 - 150
- 2 surfaces de présentation réfrigérées
- Rangement pour sachets / papiers
- Glace côté client sur rail pivotant et amovible pour faciliter le nettoyage

VITRINE RÉFRIGÉRÉE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Réfrigération par évaporateur ventilé, dégivrage par résistances électriques intégrées
- 4 niveaux de stockage
- 1 étagère neutre
- Portes arrières en finition miroir

PRÉPARATION CHAUDE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Plan de travail décaissé avec 4 prises 230 V encastrées
- 4 tiroirs réfrigérés - 3 tiroirs neutres
- 1 plaque chauffante de présentation
- Glace côté client sur rail pivotant et amovible pour faciliter le nettoyage

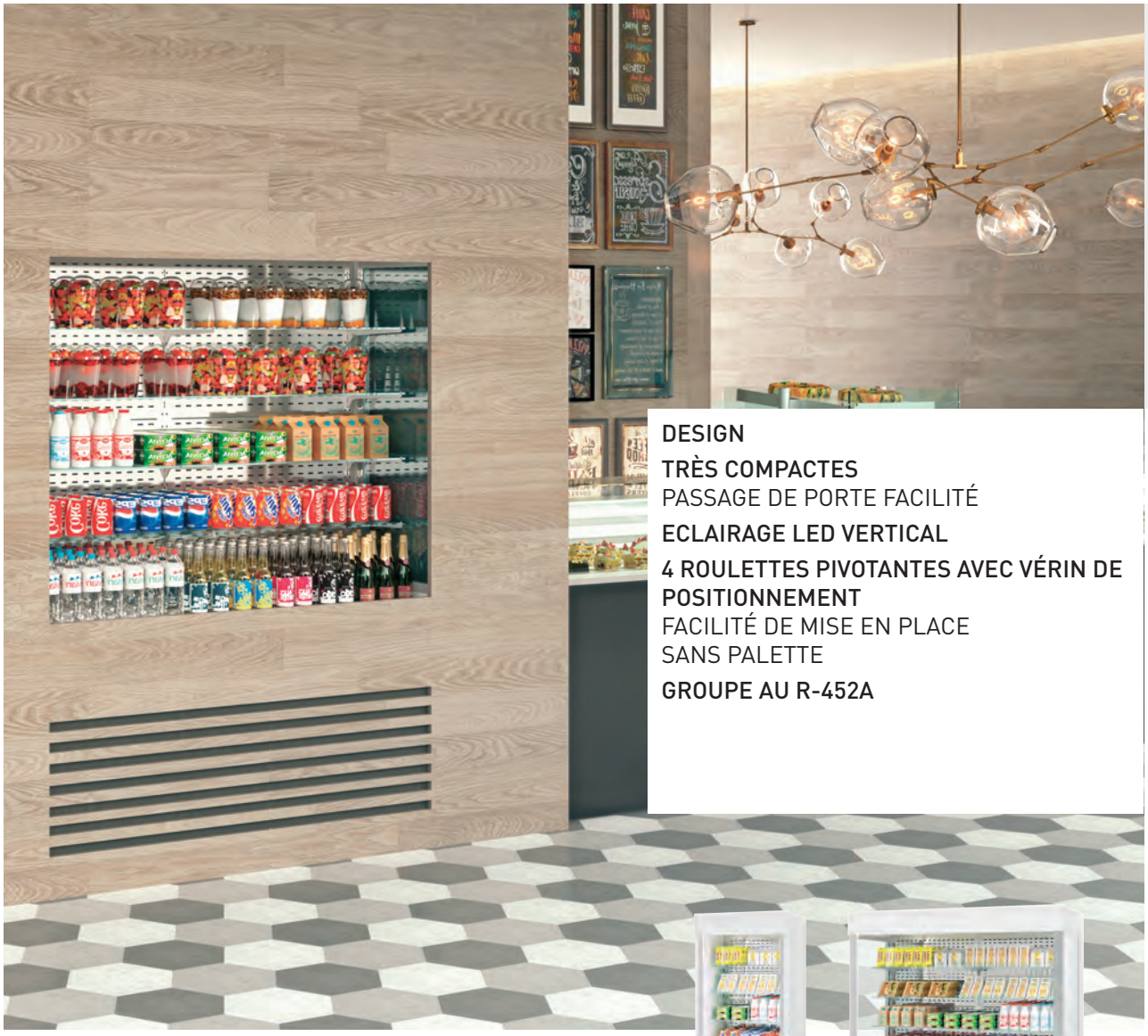
VITRINE CHAUFFANTE
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Vitrine chauffante à air pulsé humide avec réglage du taux d'humidité par thermostat
- Chauffage par lampes halogènes avec réglage de température
- 4 niveaux de stockage
- 1 tiroir neutre pour ranger les ustensiles
- Portes arrières en finition miroir
- Glace côté client sur rail pivotant et amovible pour faciliter le nettoyage

NEW FRONT SNACKING, PRÉPAREZ DEVANT VOS CLIENTS POUR CRÉER PLUS D'APPÉTIT

		PREPA CHAUDE	VITRINE CHAUDE	PREPA FROIDE	VITRINE FROIDE	COMBI CHAUD
Longueur		1265 mm	650 mm	1265 mm	1265 mm	1265 mm
Largeur		1050 mm	1050 mm	1050 mm	1050 mm	1050 mm
Hauteur		1400 mm	1400 mm	1400 mm	1400 mm	1420 mm
P. Frigo		400 W		400 W	800 W	
P. élect.		700 W	2300 W	700 W	1700 W	1500 W
	Code	N34001N	N35006N	N34020N	N34010N	N35007N
	Prix HT*	**16 215 €**	**10 263 €**	**17 696 €**	**14 944 €**	**20 443 €**
Options						
Plinthes inox		**518 €**	**493 €**	**518 €**	**518 €**	**518 €**
Tablette en granit		**805 €**		**805 €**		**805 €**
Façade stratifiée		**1 428 €**	**1 380 €**	**1 428 €**	**1 428 €**	**1 428 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

NEW



DESIGN

TRÈS COMPACTES
PASSAGE DE PORTE FACILITÉ

ECLAIRAGE LED VERTICAL

4 ROULETTES PIVOTANTES AVEC VÉRIN DE POSITIONNEMENT
FACILITÉ DE MISE EN PLACE
SANS PALETTE

GROUPE AU R-452A

BORÉALE - VITRINES RÉFRIGÉRÉES MURALES
LIVRÉES AVEC GROUPE FROID

		700	1000	1250	1500	1800
Longueur		**700 mm**	**1000 mm**	**1250 mm**	**1500 mm**	**1800 mm**
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur		1994 mm	1994 mm	1994 mm	1994 mm	1994 mm
P. Frigo		750 W	796 W	1289 W	1289 W	1640 W
P. Electrique		2250 W	2250 W	2850 W	2850 W	3350 W
Finition blanc	Code	MLVL00070	MLVL00100	MLVL00120	MLVL00150	MLVL00180
Côtés en bois	**Prix HT***	**3 999 €**	**5 098 €**	**5 595 €**	**6 635 €**	**7 090 €**
Côtés en verre thermopane	Code	MLVL01070	MLVL01100	MLVL01120	MLVL01150	MLVL01180
	Prix HT*	**4 432 €**	**5 531 €**	**6 028 €**	**7 068 €**	**7 523 €**
Finition noir, rideau alu noir	Code	MLVL02070	MLVL02100	MLVL02120	MLVL02150	MLVL02180
Côtés en bois	**Prix HT***	**5 226 €**	**6 325 €**	**6 822 €**	**7 862 €**	**8 317 €**
Côtés en verre thermopane	Code	MLVL03070	MLVL03100	MLVL03120	MLVL03150	MLVL03180
	Prix HT*	**5 659 €**	**6 758 €**	**7 255 €**	**8 295 €**	**8 750 €**

Avec son design élégant, son dos poli miroir, et ses 4 étagères en verre réglables en hauteur et inclinables, la vitrine Boréale associe design et capacité de stockage. Son éclairage LED vertical en standard met toutes vos préparations en valeur.

Sa remarquable compacité facilite le passage des portes.

Avec ses 4 roulettes pivotantes avec vérin de positionnement intégré, la vitrine Boréale se manipule sans effort, même sans palette.

VITRINE
- Structure menuisée en mélaminé blanc
- Dos en inox perforé poli miroir
- 4 étagères en verre de 6 mm réglables en hauteur et inclinables
- Butée anti-chute pour les produits et porte étiquettes intégrés sur chaque étagère
- Eclairage LED vertical
- Evaporateur ventilé
- Groupe frigorifique au R-452A (fonctionne jusqu'à 43°C d'ambiance)
- Dégivrage naturel
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage
- Téléthermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Rideau rigide manuel en PVC blanc avec fermeture à clé
- 4 roulettes pivotantes avec vérin de positionnement intégré
- Câble de raccordement de 3m

conforme afnor AC D40-004

- 20% consommation d'énergie pour les modèles intégrés

60 dBa en moyenne

R-452A

NOUVELLES VITRINES RÉFRIGÉRÉES BORÉALE, AUSSI PERFORMANTES QU'ÉLÉGANTES

OPTIONS

		700	1000	1250	1500	1800
Lampe germicide UVC	Code	OEH032	OEH033	OEH034	OEH035	OEH036
	Prix HT	183 €	183 €	183 €	183 €	183 €
Dos et cuve en peinture epoxy	Code	PDR061	PDR061	PDR061	PDR061	PDR061
	Prix HT	480 €	480 €	480 €	480 €	480 €
Rampe à plateaux (3 tubes ronds inox)	Code	PDR062	PDR063	PDR064	PDR065	PDR071
	Prix HT	195 €	278 €	348 €	417 €	500 €
Intégrée dans une ligne de self	Code	PDR066	PDR067	PDR068	PDR069	PDR070
	Prix HT	941 €	1 282 €	1 566 €	1 850 €	2 134 €
Etagère supplémentaire (livrée avec 2 consoles) - l'unité	Code	OAS036	OAS037	OAS038	OAS039	OAS040
	Prix HT	341 €	341 €	427 €	427 €	427 €
Rideau de nuit en alu. blanc à la place du rideau en PVC blanc	Code	OAS109	OAS111	OAS112	OAS113	OAS114
	Prix HT	192 €	192 €	192 €	192 €	192 €
Livrée sans rideau de nuit	Code	OAS105	OAS106	OAS107	OAS108	OAS115
	Prix HT	-380 €	-425 €	-524 €	-590 €	-670 €
Rideau de nuit électrique	Code	OAS116	OAS116	OAS116	OAS116	OAS116
	Prix HT	Sur demande				
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG17	OFG17	OFG18	OFG19	OFG19
	Prix HT	-441 €	-441 €	-584 €	-694 €	-694 €
Livrée sans bac d'évaporation des eaux de dégivrage	Code	OFD031	OFD031	OFD031	OFD031	OFD031
	Prix HT	-280 €	-280 €	-280 €	-280 €	-280 €
Habillage en stratifié	Code	PDF041	PDF042	PDF043	PDF044	PDF045
	Prix HT	Sur demande				

** dont 6 € d'Eco-part*

NEW

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire

ÉQUIPEMENTS STANDARDS

- Dessus en finition poli satiné, bord tombé avant de 40 mm
- Réserve avec angles intérieurs arrondis, réfrigérée par évaporateur(s) ventilé(s) transversaux
- Portillons à fermeture magnétique
- Régulation par thermostat à affichage digital
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage

R-452A | - 20% consommation d'énergie pour les modèles réfrigérés | 60 dBa en moyenne | conforme afnor AC D40-004 | 18/10 AISI 304

+ de confort pour le service

- Groupes frigorifiques 60 dBa en moyenne.
- Vibrations et chaleur soufflée nettement atténuées.

+ performant

- Température réserve : 4°C en moyenne à cœur d'aliment (homogène)

+ de sécurité alimentaire

- Entièrement en acier inoxydable 18/10 AISI 304

+ écologique

- Groupe frigorifique au R-452A

Conforme aux directives AFNOR / AC D40-004

LABO

UNE GAMME D'ÉQUIPEMENTS ROBUSTES ET PRATIQUES POUR LA CUISINE ET LE LABORATOIRE

RANGEMENTS RÉFRIGÉRÉS ADOSSÉS AVEC DESSUS GRANIT

LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Nombre de portillons		1 portillon	2 portillons	3 portillons	4 portillons
Longueur du rangement en GN 1/1			**1390 mm**	**1835 mm**	**2280 mm**
Largeur du rangement en GN 1/1			700 mm	700 mm	700 mm
Longueur du rangement en GN 2/1		**1255 mm**	**1800 mm**	**2450 mm**	
Largeur du rangement en GN 2/1		800 mm	800 mm	800 mm	
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
P. Frigo		396 W	396 W	665 W	665 W
P. Eléctrique		350 W	350 W	600 W	600 W
Portillon GN 1/1	Code		NJRR08000	NJRR08100	NJRR08200
	Prix HT*		**5 413 €**	**6 400 €**	**7 623 €**
Portillon GN 2/1	Code	NJRR10000	NJRR10100	NJRR10200	
	Prix HT*	**4 820 €**	**6 004 €**	**7 005 €**	
Option					
Elément livré sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG04	OFG04	OFG05 (1)	OFG05
	Prix HT	-516 €	-516 €	-648 €	-648 €

(1) -516 € (code : OFG04) pour l'élément avec 3 portillons GN 1/1

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne,
le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire

DESSUS
- Dessus en granit de 20 mm.

ÉLÉMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Réserve avec angles intérieurs arrondis, réfrigérée par évaporateur(s) ventilé(s) transversaux, portillons à fermeture magnétique (étanchéité par cadre bourrelet amovible)
- Chaque compartiment est équipé d'échelles amovibles en acier inox à six niveaux de glissières GN 1/1 ou GN 2/1
- Groupe compresseur (gaz réfrigérant R452a) logé dans un local technique situé à droite et correctement aéré
- Régulation par thermostat à affichage digital
- Température réserve : 4°C en moyenne à cœur d'aliment (homogène)
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage fourni

conforme afnor AC D40-004

-20% consommation d'énergie pour les modèles réfrigérés

60 dBa en moyenne

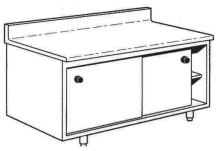
18/10 AISI 304

RANGEMENTS RÉFRIGÉRÉS ADOSSÉS AVEC DESSUS GRANIT SANS LOGEMENT GROUPE

Nombre de portillons		1 portillon	2 portillons	3 portillons	4 portillons
Longueur du rangement en GN 1/1			**1140 mm**	**1550 mm**	**2030 mm**
Largeur du rangement en GN 1/1			700 mm	700 mm	700 mm
Longueur du rangement en GN 2/1		**1005 mm**	**1590 mm**	**2200 mm**	**2850 mm**
Largeur du rangement en GN 2/1		800 mm	800 mm	800 mm	800 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
P. Frigo		248 W	248 W	361 W (1)	361 W
P. Eléctrique		100 W	100 W	100 W	100 W
Portillon GN 1/1	Code		NJRR20000	NJRR20100	NJRR20200
	Prix HT*		**4 932 €**	**6 826 €**	**6 836 €**
Portillon GN 2/1	Code	NJRR22000	NJRR22100	NJRR22200	NJRR22300
	Prix HT*	**4 312 €**	**5 280 €**	**6 152 €**	**6 827 €**

(1) 248 W pour le rangement GN 1/1

** dont 6 € d'Eco-part*



RANGEMENTS NEUTRES ADOSSÉS

Longueur		500 mm	1000 mm	1200 mm	1400 mm	1600 mm	1800 mm
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
	Code		MJRN00000	MJRN00100	MJRN00200	MJRN00300	MJRN00400
	Prix HT*		**1 605 €**	**1 655 €**	**1 702 €**	**1 930 €**	**1 982 €**
3 tiroirs (bacs GN 1/1-150)	Code	NJRN04000					
	Prix HT*	**1 732 €**					
4 tiroirs (bacs GN 1/1-100)	Code	NJRN04100					
	Prix HT*	**1 795 €**					
3 tiroirs (bacs GN 1/1-150) sans dessus	Code	NJRN04200					
	Prix HT*	**1 427 €**					
4 tiroirs (bacs GN 1/1-100) sans dessus	Code	NJRN04300					
	Prix HT*	**1 578 €**					
Sur mesure							
De 800 mm à 1000 mm	Code		NJRN02000				
	Prix HT*		**2 278 €**				
De 1010 mm à 1200 mm	Code			NJRN02100			
	Prix HT*			**2 437 €**			
De 1210 mm à 1400 mm	Code				NJRN02200		
	Prix HT*				**2 602 €**		
De 1410 mm à 1600 mm	Code					NJRN02300	
	Prix HT*					**2 787 €**	
De 1610 mm à 1800 mm	Code						NJRN02400
	Prix HT*						**2 924 €**
De 1810 mm à 2000 mm	Code						NJRN02500
	Prix HT*						**3 092 €**
De 2010 mm à 2200 mm	Code						NJRN02600
	Prix HT*						**4 951 €**
De 2210 mm à 2400 mm	Code						NJRN02700
	Prix HT*						**5 035 €**
De 2410 mm à 2600 mm	Code						NJRN02800
	Prix HT*						**5 104 €**
De 2610 mm à 2800 mm	Code						NJRN02900
	Prix HT*						**5 187 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus inox en finition poli satiné, bord tombé avant de 40 mm avec arrondi de 10 mm sur la face
- Dosseret de 100x20 mm avec arrondi de 10 mm sur l'arrière (meuble adossé)

ÉLÉMENTS
- Intérieur avec angles arrondis
- 2 portes coulissantes doublées, suspendues par rail inox (sur une ou deux faces) pour une longueur inférieure à 2000 mm
- 4 portes coulissantes doublées, suspendues par rail inox (sur une ou deux faces) pour une longueur supérieure à 2000 mm
- 2 niveaux de stockage
- Tiroirs sur coulisses pour bacs GN 1/1 fournis (meuble à tiroirs)

18 10 AISI 304

RANGEMENTS NEUTRES CENTRAUX

Longueur		500 mm	1000 mm	1200 mm	1400 mm	1600 mm	1800 mm
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Simple face	Code		MJRN06000	MJRN06100	MJRN06200	MJRN06300	MJRN06400
	Prix HT*		**1 510 €**	**1 562 €**	**1 623 €**	**1 853 €**	**1 875 €**
Double face	Code		NJRN08000	NJRN08100	NJRN08200	NJRN08300	NJRN08400
	Prix HT*		**1 805 €**	**1 902 €**	**2 038 €**	**2 205 €**	**2 292 €**
3 tiroirs (bacs GN 1/1-150)	Code	NJRN10000					
	Prix HT*	**1 671 €**					
4 tiroirs (bacs GN 1/1-100)	Code	NJRN10100					
	Prix HT*	**1 730 €**					
3 tiroirs (bacs GN 1/1-150) sans dessus	Code	NJRN10200					
	Prix HT*	**1 503 €**					
4 tiroirs (bacs GN 1/1-100) sans dessus	Code	NJRN10300					
	Prix HT*	**1 656 €**					

OPTIONS COMMUNES AUX RANGEMENTS ADOSSÉS ET CENTRAUX

Longueur		500 mm	1000 mm	1200 mm	1400 mm	1600 mm	1800 mm
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins (par meuble)	Code	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010
	Prix HT	**152 €**	**152 €**	**152 €**	**152 €**	**152 €**	**152 €**
Fermeture à clé pour portes coulissantes	Code	PEG050	PEG050	PEG050	PEG050	PEG050	PEG050
	Prix HT	**85 €**	**85 €**	**85 €**	**85 €**	**85 €**	**85 €**
Bord arrondi poli miroir sur le dessus côté service (le ml)	Code	ODD020	ODD020	ODD020	ODD020	ODD020	ODD020
	Prix HT	**118 €**	**118 €**	**118 €**	**118 €**	**118 €**	**118 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

RANGEMENTS CHAUDS ADOSSÉS

Longueur		1200 mm	1400 mm	1600 mm	1800 mm
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
P. Eléctrique - Dessus isolé		1530 W	1530 W	1530 W	3060 W
P. Eléctrique - Dessus chauffant		1848 W	1905 W	1905 W	T - 3685 W
Dessus isolé	Code	MJRC00000	MJRC00100	MJRC00200	MJRC00300
	Prix HT*	**2 674 €**	**2 803 €**	**2 905 €**	**3 078 €**
Dessus chauffant	Code	MJRC02000	MJRC02100	MJRC02200	MJRC02300
	Prix HT*	**3 597 €**	**3 882 €**	**4 153 €**	**4 307 €**
Dessus chauffant sur mesure					
De 800 mm à 1100 mm	Code	NJRC04000			
	Prix HT*	**3 850 €**			
De 1110 mm à 1400 mm	Code		NJRC04100		
	Prix HT*		**4 150 €**		
De 1410 mm à 1700 mm	Code			NJRC04200	
	Prix HT*			**4 456 €**	
De 1710 mm à 2000 mm	Code				NJRC04300
	Prix HT*				**4 626 €**

** dont 6 € d'Eco-part*

DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus en finition poli satiné
- Dessus chauffant : chauffé par 2 résistances en épingles blindées en inox, bord tombé avant de 40 mm, arrondi de 10 mm sur la face, dosseret arrière 100x20 mm rapporté (cause dilatation)
- Dessus isolé : dessus isolé par laine de roche 30 mm, bord tombé avant de 40 mm avec dosseret arrière de 100x20 mm, arrondi de 10 mm sur la face et l'arrière

ÉLÉMENT
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Etuve avec angles arrondis, chauffage par air pulsé (résistances à ailettes blindées en acier inox et ventilateur placés dans un caisson supérieur)
- Température étuve réglable de 0°C à 85°C (thermostat et voyant de contrôle spécifique)
- Isolation par laine de roche épaisseur 30 mm
- Portes coulissantes isolées et doublées, suspendues par rail inox
- Dessus chauffant et étuve commandés séparément par thermostat et voyant de contrôle spécifique
- Deux niveaux de stockage
- Composants électriques accessibles sur un support coulissant (facilité d'intervention), protection par fusibles

RANGEMENTS CHAUDS CENTRAUX AVEC DESSUS CHAUFFANT

Longueur		1200 mm	1400 mm	1600 mm	1800 mm
Largeur - Rangement simple face		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Largeur - Rangement double face		800 mm	800 mm	800 mm	800 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
P. Eléctrique		1848 W	1905 W	1905 W	T - 3685 W
Simple face	Code	MJRC06000	MJRC06100	MJRC06200	MJRC06300
	Prix HT*	**3 523 €**	**3 805 €**	**3 998 €**	**4 234 €**
Double face	Code	NJRC08000	NJRC08100	NJRC08200	NJRC08300
	Prix HT*	**3 802 €**	**4 081 €**	**4 287 €**	**4 510 €**

OPTIONS COMMUNES AUX RANGEMENTS ADOSSÉS ET CENTRAUX

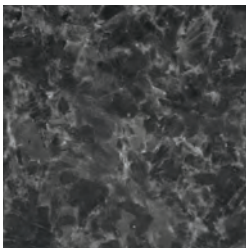
Longueur		1200 mm	1400 mm	1600 mm	1800 mm
4 roulettes pivot. en inox Ø 125 mm dont 2 à freins (par meuble)	Code	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010
	Prix HT	**152 €**	**152 €**	**152 €**	**152 €**
Fermeture à clé pour portes coulissantes	Code	PEG050	PEG050	PEG050	PEG050
	Prix HT	**85 €**	**85 €**	**85 €**	**85 €**
Bord arrondi poli miroir sur le dessus côté service (le ml)	Code	ODD026	ODD026	ODD026	ODD026
	Prix HT	**118 €**	**118 €**	**118 €**	**118 €**

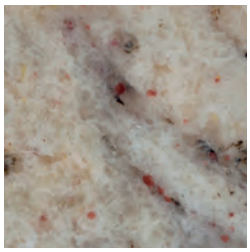
** dont 6 € d'Eco-part*

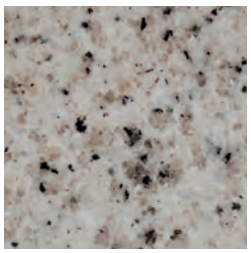
NUANCIERS

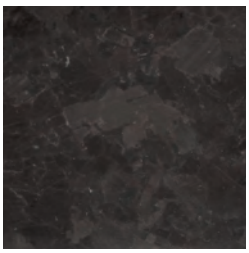
DESSUS FOOD LINE, QUADRA, EXIGENCE ET FOOD CORNER

1

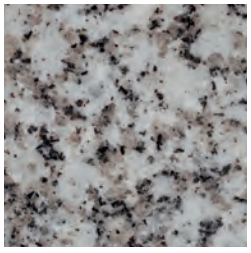

2

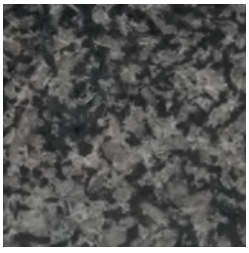

3

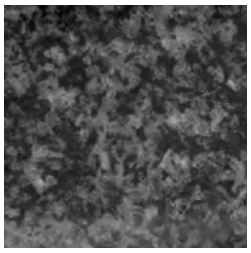

4


5

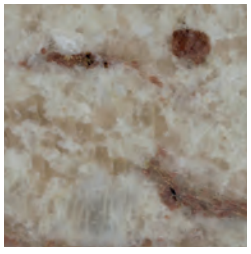
6

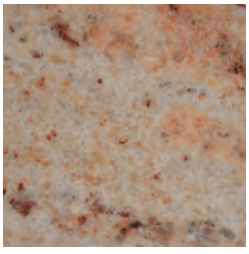

7


8


9

10


11


12

13

Granit

1. Noir Z - Effet Cuir
2. Angola Black - Effet Cuir
3. Bianco Romano
4. Blanc Cristal Poli
5. Brun Antique Poli
6. Noir Z Adouci
7. Granit du Tarn
8. Noir d'Afrique - Effet Cuir
9. Noir d'Afrique Poli
10. Piracema
11. River White
12. Shivakashi
13. Noir Z Poli

Pierredeplan®
Épaisseur 13 ou 20 mm
30 mm sur demande

1. Calacatta nuvo **5131 ***
2. Noble grey **5211 ***
3. Statuario maximus **5031 ***
4. Tuscan dawn **5104 ***
5. Blanc absolu **1141**
6. Gris graphite **2003**
7. Blanc albatre **2141**
8. Pierredelune **2230**
9. Noir galaxy **3100**
10. Blanc **3141**
11. Opalin mat **4001**
12. Fusain mat **4003**
13. Ardoise mat **4120H**
14. Ardoise **4120**
15. Cendre **4130**
16. Jaspé sahel **4220**
17. Seigle **4230**
18. Chamois mat **4330H**
19. Chamois **4330**
20. Taupe **4350**
21. Sienne **4360**
22. Jaspé blanc **4600**
23. Serpentine **5003**
24. Vanilla noir **5100**
25. Blanc serac **5141**
26. Marfil **5220**
27. Brun empereur **5380**

*** PRIX SUR DEMANDE**

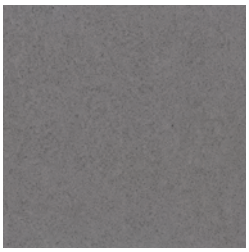
1

2

3

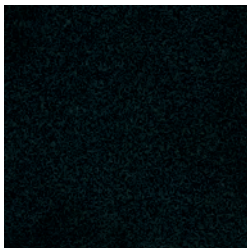
4

5


6

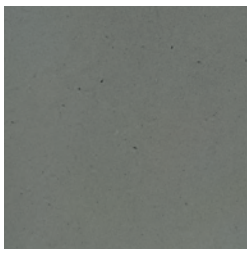
7

8


9

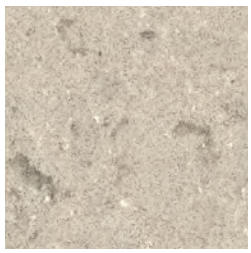
10

11

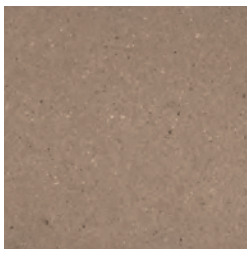

12

13

14

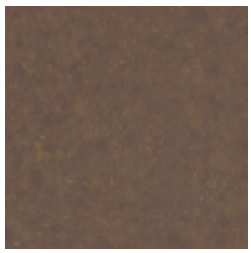

15

16


17

18

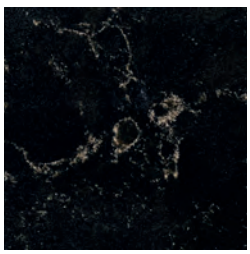
19


20

21

22

23

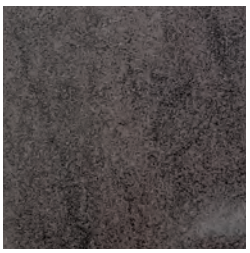

24

25

26

27

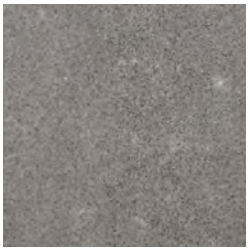
DESSUS NEW FRONT COOKING



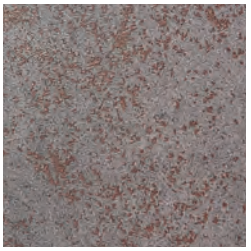
1

2

3



4



5

6

7

8

Planceram®

1. Basalte Ceram
2. Blanc Ceram
3. Ciment Ceram
4. Lave Ceram
5. Oxyde Acier Ceram
6. Reglisse Ceram
7. Oxyde bronze Ceram
8. Noir heritage Ceram

PLANCERAM

http://www.pierredeplan.com/planceram

FAÇADE STANDARD, FOOD LINE, QUADRA, EXIGENCE ET FOOD CORNER

Classic Chic

11. Blanc Alpin **W1100 ST9**
12. Blanc écru **U222 ST9**
13. Gris Arctique **U788 ST9**
14. Gris Cachemire **U702 ST9**
15. Noir **U999 ST2**
16. Fineline Crème **H1424 ST22**
17. Acacia de Lakeland Crème **H1277 ST9**
18. Erable de Starnberg Naturel **H1887 ST9**
19. Hêtre Naturel **H1518 ST15**
20. Hickory Naturel **H3730 ST10**
21. Merisier Verona **H1615 ST9**
22. Coco Bolo **H3012 ST22**
23. Bois de grange **H1400 ST36**
24. Chêne Vicenza **H3157 ST12**
25. Chêne Corbridge gris **H3156 ST12**
26. Pin Pasadena **H1486 ST36**
27. Pin Aland blanc **H3430 ST22**
28. Fleetwood brun **H3453 ST22**

http://www.egger.com EGGER

Attention, pour les réalisations Food Line, le sens du fil est vertical.

Matières contemporaines

29. Metallic Cuivre **F570 ST2**
30. Metallic Or **F571 ST2**
31. Metallic Bleu grisé **F477 ST9**
32. Ferro Bronze **F302 ST87**
33. Béton Chicago gris clair **F186 ST9**

29

30

31

32

33

Tendance vitamine

1. Vert Pomme **U630 ST9**
2. Vert Kiwi **U626 ST9**
3. Jaune Citron **U131 ST9**
4. Jaune Tournesol **U114 ST9**
5. Orange **U332 ST9**
6. Rouge Lipstick **U328 ST9**
7. Rouge Cerise **U323 ST9**
8. Bleu Denim **U540 ST9**
9. Bleu de France **U515 ST9**
10. Bleu de Delft **U525 ST9**

1

2

3

4

5

6

7

8

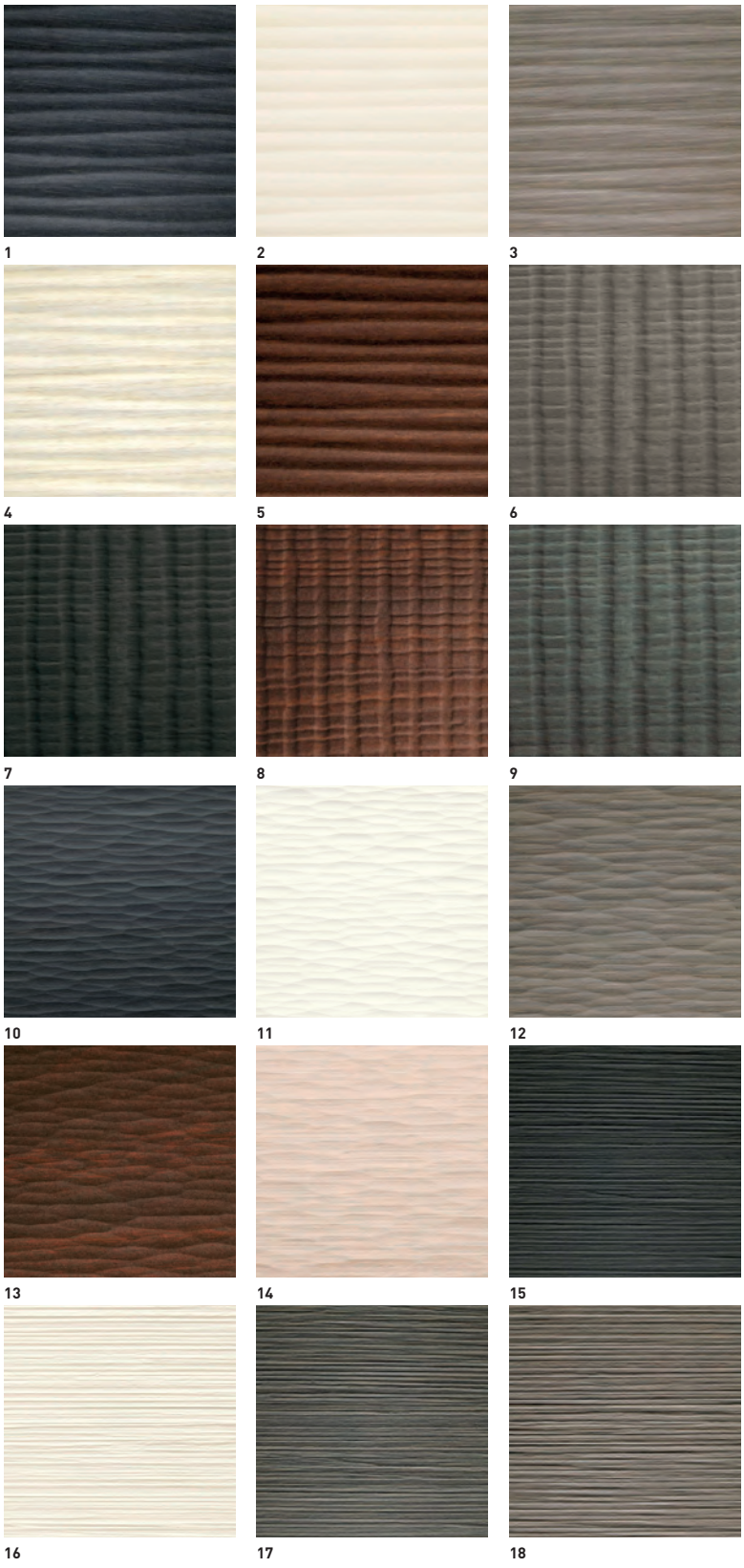
9

10

FAÇADE SUR-MESURE

Contrastes et matières

1. Chêne ardoisé **308 Cannelé**
2. Chêne blanc **990 Cannelé**
3. Chêne flotté **311 Cannelé**
4. Chêne vieilli **312 Cannelé**
5. Sapelli **Cannelé**
6. Chêne flotté **311 Croco**
7. Chêne grisé **309 Croco**
8. Sapelli **Croco**
9. Chêne cendré **310 Croco**
10. Chêne ardoisé **308 Gougé**
11. Chêne blanc **990 Gougé**
12. Chêne flotté **311 Gougé**
13. Sapelli **Gougé**
14. Chêne vieilli **312 Gougé**
15. Chêne ardoisé **308 Griffé**
16. Chêne blanc **990 Griffé**
17. Chêne cendré **310 Griffé**
18. Chêne flotté **311 Griffé**
19. Chêne grisé **309 Griffé**
20. Chêne vieilli **312 Griffé**
21. Sapelli **Griffé**
22. Chêne ardoisé **308 Martelé**
23. Chêne blanc **990 Martelé**
24. Chêne cendré **310 Martelé**
25. Chêne flotté **311 Martelé**
26. Chêne grisé **309 Martelé**
27. Chêne vieilli **312 Martelé**
28. Sapelli **martelé**
29. Chêne ardoisé **308 sablé**
30. Chêne blanc **990 sablé**
31. Chêne cendré **310 sablé**
32. Chêne flotté **311 sablé**
33. Chêne grisé **309 sablé**
34. Chêne vieilli **312 Sablé**
35. Sapelli **Sablé**



PRIX SUR DEMANDE

Oberflex®

http://www.oberflex.com

19

20

21

22

23

24

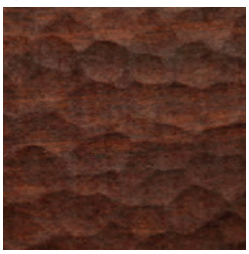
25

26

27

1

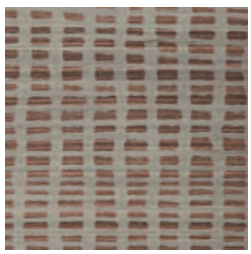
2


28

29

30

3


4

31

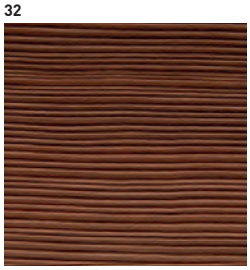
32

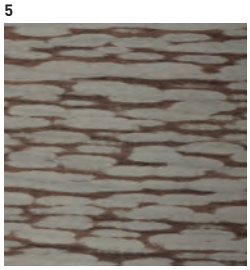
33

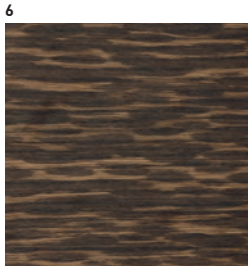
5

6

34


35


7


8

Nuances naturelles

1. Effet Cannelé Noyer **nuance 167**
2. Effet Cannelé Sycomore **nuance 990**
3. Effet Cannelé Chêne **nuance 416**
4. Effet Croco Noyer **nuance 167**
5. Effet Croco Chêne **nuance 416**
6. Effet Croco Sycomore **nuance 990**
7. Effet Gougé Noyer **nuance 167**
8. Effet Gougé chêne **nuance 416**

FAÇADE SUR-MESURE

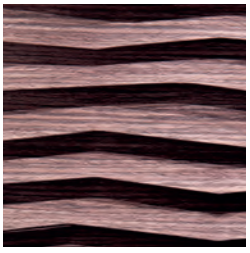
1

2

3

4

5


6

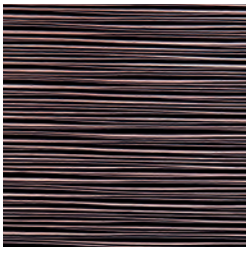
7

8

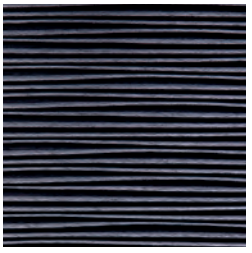
9

10

11


12

13


14

Marotte

1. Antikwood **2491 – Bois Noir**
2. Antikwood **2491 – Bois Schoco**
3. Blockwood 2511 **– Bois Blanc**
4. Blockwood **2511 – Chêne**
5. Flame **2369 – Bois Noir**
6. Flame **2369 – Bois Schoco**
7. Ocean **2344 – Bois Blanc**
8. Ocean **2344 – Bois Noir**
9. Schilf **2252 – Bois Schoco**
10. Schilf **2252 – Chêne**
11. Sisal **2261 – Bois Blanc**
12. Sisal **2261 – Bois Schoco**
13. Wave **2201 – Bois Blanc**
14. Wave **2201 – Bois Noir**

PRIX SUR DEMANDE

IMI Beton

Ardoise
Beton lisse Gris

PRIX SUR DEMANDE

BAYADÈRES

1

2

3

6

7

8

11

12

13

CHRISTIAN LACROIX POUR MAROTTE

4

5

9

10

LES SCULPTÉS

14

15

16

Marotte

1. Auckland **001 – Bayadères**
2. Auckland **002 – Bayadères**
3. Auckland **003 – Bayadères**
4. Calligraphie **– Chêne – Christian Lacroix pour Marotte**
5. Cornélie **– Palissandre de Santos – Christian Lacroix pour Marotte**
6. New York **007 – Bayadères**
7. New York **008 – Bayadères**
8. New York **009 – Bayadères**
9. Incarnation **– Christian Lacroix pour Marotte**
10. Paseo Multico **– Christian Lacroix pour Marotte**
11. Oxford **004 – Bayadères**
12. Oxford **005 – Bayadères**
13. Oxford **006 – Bayadères**
14. Thalweg **03 – Sculptés**
15. Diamond **23 – Design by Marotte**
16. Thalweg **07 – Sculptés**

PRIX SUR DEMANDE

Marotte®
www.marotte.fr

COLORADO

Colorado, c'est un concept unique breveté par Vauconsant pour réaliser facilement des espaces de vie chaleureux où les enfants se sentent bien, comme à la maison. Son design rigolo et ses couleurs vives créent immédiatement une atmosphère ludique propice à mettre en appétit tous les enfants !

100 % recyclable !

COLORADO, C'EST 8 STYLES HAUTS EN COULEUR !

Zebra 1

Rythmic 1

Zebra 2

Rythmic 2

Bayadère 1

Flying Toaster 1

Bayadère 2

Flying Toaster 2

Le concept Colorado est constitué de modules en matériau composite rotomoulés 100 % recyclable.
Avec Colorado, changez votre façade comme bon vous semble tout en contribuant au respect de l'environnement !

Remarque : la façade Colorado ne s'applique que sur les éléments Exigence Primaire standard.

A B C D

DESSUS

En standard

Dessus en en inox 18/10 AISI 304
poli vibré avec un bord tombé avant
de 60 mm incliné en finition poli satiné

RAMPE COLORADO

En standard

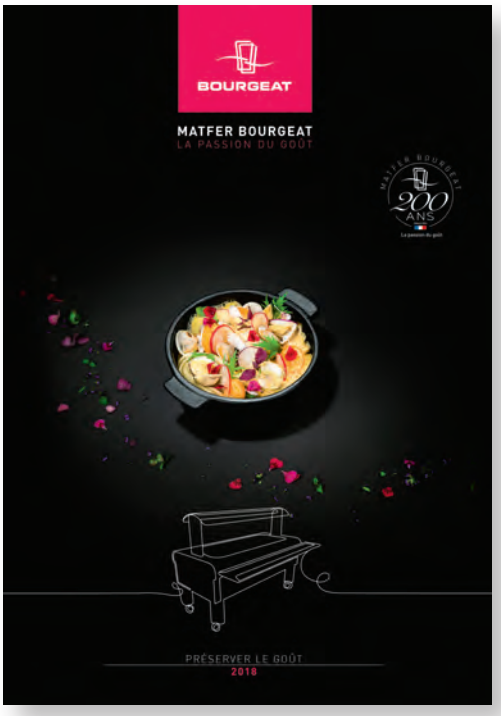
Rampe à plateaux 3 tubes ronds inox
sur consoles spécifiques avec fixation invisible

Custom

Créez votre propre style en indiquant dans quel ordre vous souhaitez appliquer les couleurs.

ÉQUIPEMENTS COMPLÉMENTAIRES

Des chariots de distribution aux navettes froides ou chaudes,
retrouvez toute la gamme d'équipements complémentaires dans le catalogue Bourgeat.



CHARIOTS DE DISTRIBUTION POUR PLATEAUX, ASSIETTES ET COUVERTS

NIVEAU CONSTANT MOBILE

ÉQUIPEMENTS COMPLÉMENTAIRES

BACS GN INOX FABRIQUÉS EN FRANCE

CHARIOTS DE DÉBARRASSAGE POUR PLATEAU

NAVETTE FROIDE OU CHAUDE SATELLITE 4G BOURGEAT

UN RÉSEAU COMMERCIAL PROCHE DE VOUS

Votre contact commercial Vauconsant est à notre image... spécialiste, professionnel, rigoureux. Il vous apporte les conseils avisés pour dimensionner votre projet, vous aider à choisir les meilleures configurations, à déterminer l'implantation la plus optimale et vous apporter les meilleurs options en matière de décor.Il contribue, grâce à ses compétences, à la qualité de nos services.

FRANCE

Responsable
Administration des Ventes
Martine Didier
tél. : 03 83 45 82 85
fax : 03 83 45 82 93
m.didier@vauconsant.com

Secteur 1

Francis Massart
mobile : 06 23 61 07 82
fmassart@matferbourgeat.com
Assistante commerciale
Sophie Mangin
tél. : 03 83 45 82 86
fax : 03 83 45 82 93
s.mangin@vauconsant.com

Secteur 2

Anne-Charlotte Erassoff
mobile : 07 61 80 22 49
ac.erassoff@vauconsant.com
Assistante commerciale
Sophie Mangin
tél. : 03 83 45 82 86
fax : 03 83 45 82 93
s.mangin@vauconsant.com

Secteur 3

Arnaud Chairay
mobile : 06 65 37 29 22
a.chairay@vauconsant.com
Anne-Charlotte Erassoff
mobile : 07 61 80 22 49
ac.erassoff@vauconsant.com
Assistante commerciale
Martine Didier
tél. : 03 83 45 82 85
fax : 03 83 45 82 93
m.didier@vauconsant.com

Secteur 4

David Loher
mobile : 06 10 92 28 97
dloher@matferbourgeat.com
Assistante commerciale
Sophie Mangin
tél. : 03 83 45 82 86
fax : 03 83 45 82 93
s.mangin@vauconsant.com

Secteur 5

Philippe Sennecheau
tél. : 02 40 25 59 62
fax : 02 40 25 58 29
mobile : 06 09 39 80 45
p.sennecheau@vauconsant.com
Assistante commerciale
Sophie Mangin
tél. : 03 83 45 82 86
fax : 03 83 45 82 93
s.mangin@vauconsant.com

Secteur 6

Nicolas Janczak
mobile : 06 10 92 31 76
njanczak@matferbourgeat.com
Assistante commerciale
Sophie Mangin
tél. : 03 83 45 82 86
fax : 03 83 45 82 93
s.mangin@vauconsant.com

Secteur 7

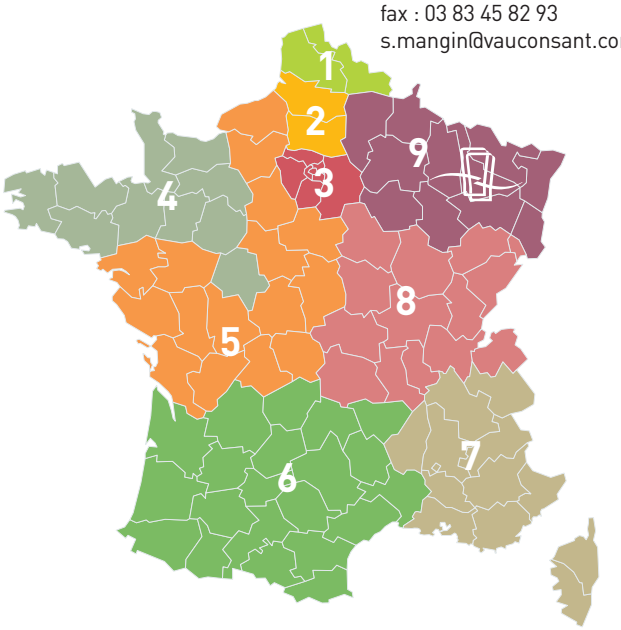
Nathalie Dachet
mobile : 06 03 26 99 30
fax : 03 83 45 82 93
ndachet@bourgeat.fr
Assistante commerciale
Nathalie Robin
tél. : 03 83 45 82 84
fax : 03 83 45 82 93
n.robin@vauconsant.com

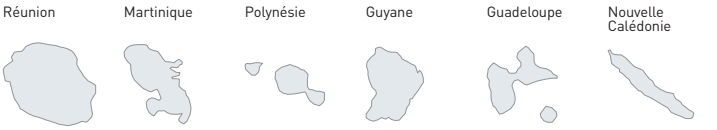
Secteur 8

Francis Carpentier
mobile : 06 16 96 09 94
fcarpentier@matferbourgeat.com
Assistante commerciale
Nathalie Robin
tél. : 03 83 45 82 84
fax : 03 83 45 82 93
n.robin@vauconsant.com

Secteur 9

Philippe Colotte
tél. : 03 83 45 82 84
fax : 03 83 45 82 93
mobile : 06 09 33 58 83
p.colotte@vauconsant.com
Assistante commerciale
Nathalie Robin
tél. : 03 83 45 82 84
fax : 03 83 45 82 93
n.robin@vauconsant.com





EXPORT

Responsable
Administration des Ventes
Export et Dom-Tom
Christine Demandre
tél. : 0033 (0)3 83 45 82 79
fax : 0033 (0)3 83 45 82 93
c.demandre@vauconsant.com

DOM TOM
David Combrisson
mobile : 0033 (0)6 16 96 10 33
dcombrisson@matferbourgeat.com
Assistante commerciale
Christine Demandre

Belgique - Luxembourg
Philippe Colotte
tél. : 0033 (0)3 83 45 82 79
fax : 0033 (0)3 83 45 82 93
mobile : 0033 (0)6 09 33 58 83
p.colotte@vauconsant.com
Assistante commerciale
Christine Demandre

Suisse Romande
David Combrisson
mobile : 0033 (0)6 16 96 10 33
dcombrisson@matferbourgeat.com
Assistante commerciale
Christine Demandre

SAV
tél. : 0033 (0)3 83 45 82 78
fax : 0033 (0)3 83 45 82 95

PIÈCES DÉTACHÉES
Francis Lecomte
tél. : 0033 (0)3 83 45 82 78
fax : 0033 (0)3 83 45 82 75
f.lecomte@vauconsant.com

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

1. FORMATION DU CONTRAT – CONTENU

1.1. Informations
Les indications générales fournies par Vauconsant quelle qu'en soit la nature (prix, performances, caractéristiques techniques, cotes...), la forme ou l'origine (catalogues, documentations techniques, renseignements oraux ou écrits, sites Internet), ne sont données qu'à titre indicatif.

1.2. Formation du contrat
Conformément à l'article L441-6 du code de commerce, les conditions générales de vente constituent la base juridique des négociations.
Toute passation de commande auprès de Vauconsant vaut acceptation, sans réserve, des présentes conditions générales, et ce malgré toutes stipulations contraires de l'Acheteur, sauf dispositions particulières contraires écrites et acceptées par Vauconsant.

1.3. Responsabilité du détenteur final
De façon à remplir les obligations légales de ses membres, le SYNEG a mis en oeuvre un dispositif visant à la collecte et au traitement des DEEE conformément aux dispositions du décret n°2005-829 du 20 juillet 2005. Tout équipement électrique ou électronique mis sur le marché après le 13 août 2005 doit être éliminé en contactant VALO RESTO PRO.
Dans le cas d'un contrôle et du non respect de ses prescriptions, le constructeur pourra agir en responsabilité à l'encontre du détenteur de l'équipement.

2. ÉTUDES - PROJETS - DESSINS

2.1. Propriété
Les études et documents de toute nature remis ou envoyés par Vauconsant restent toujours son entière propriété.
Vauconsant conserve intégralement la propriété intellectuelle de ses projets, qui ne peuvent être communiqués, ni exécutés sans son autorisation écrite.

2.2. Responsabilité
L'Acheteur garantit que le contenu des plans, dessins ou modèles qu'il fournit, n'utilise pas les droits de propriété intellectuelle ou un savoir-faire détenus par un tiers. Il garantit pouvoir en disposer librement sans contrevenir à une obligation contractuelle ou légale.
L'Acheteur garantit Vauconsant des conséquences directes ou indirectes de toute action en responsabilité civile ou pénale résultant notamment d'une action en contrefaçon ou en concurrence déloyale.

2.3. Obligation du demandeur
Dans le cas où Vauconsant aurait engagé des frais d'études spécialement à la demande, le demandeur s'engage à en payer le coût s'ils ne sont pas suivis de commande.

3. INSPECTIONS - ESSAIS ÉPREUVES - RÉCEPTION

3.1. Inspections - Contrôles
Si le contrat le prévoit, l'Acheteur a la faculté de procéder à l'inspection du matériel pendant sa fabrication, après entente avec Vauconsant sur la date de visite et les noms des représentants mandatés à cet effet.
Le contrat prévoit l'étendue des inspections et des contrôles ainsi que leur programme.

3.2. Essais - Épreuves avant livraison
Si le contrat le prévoit, des essais avant livraison sont effectués dans les ateliers de fabrication ou les entrepôts du vendeur.

4. LIVRAISON

En dessous de 2500€ net hors taxes, expédition en port dû. Au-dessus de 2500€ net hors taxes, expédition franco (hors zones export et DOM TOM)

4.1. Transport – Assurance
Les clauses de transport sont interprétées conformément aux INCOTERMS de la Chambre de Commerce Internationale en vigueur au jour du contrat.
Sauf disposition contraire, quelles que soient la destination et les conditions de la vente, la livraison est réputée effectuée lors de la mise à disposition du matériel dans les usines, magasins ou dépôts de Vauconsant. Cette date marque également le départ de la période de garantie.
Le transfert des risques du matériel a lieu dans les usines, dépôts ou magasins, même quand le prix comprend les frais de montage ou de ré-assemblage sur place ou encore lorsqu'il s'agit de livraisons partielles et quel que soit les indications portées sur les bons de commandes ou factures telles que remise franco en gare, sur l'embranchement, à quai, à domicile, etc.
En conséquence les marchandises, même expédiées «franco », voyagent aux risques et périls du destinataire ou de l'Acheteur auquel il appartient d'effectuer, sous sa propre responsabilité, toutes les formalités nécessaires pour sauvegarder ses droits en cas d'avarie de transport ou de perte, et notamment de faire toutes réserves éventuelles (en les formulant correctement sur le récépissé de livraison) lors de la réception de ces marchandises.
Le destinataire ou l'Acheteur est invité à lire attentivement notre bordereau de livraison. Il dispose d'un délai de 48 heures à compter de la réception des marchandises pour émettre des réserves détaillées, par lettre recommandée avec accusé de réception adressée au transporteur (un double devant nous parvenir impérativement). Passé ce délai, les frais de remboursement et/ou de remise en état seront à la charge du destinataire ou de l'acheteur.
Nous nous permettons d'insister tout particulièrement sur l'importance de cette procédure, source de litiges désagréables et coûteux quand elle n'est pas observée et invitons nos Acheteurs à insister de même auprès de leurs réceptionnaires et responsables de chantier (lorsque l'expédition a lieu chez leur propre client).

4.2. Stockage matériel
Si la remise directe du matériel à l'Acheteur est retardée pour une cause indépendante de la volonté de Vauconsant, et si ce dernier y consent, le matériel est emmagasiné et manutentionné s'il y a lieu, aux frais et risques de l'Acheteur.
Vauconsant n'assume aucune responsabilité pour les pertes ou dommages causés, à l'exception de ceux qui seraient directement provoqués par lui-même ou par son personnel. Toute autre responsabilité est exclue.

4.3. Délai de livraison
Les délais ont un caractère purement indicatif et n'ont, par conséquent, pas de caractère obligatoire strict. L'Acheteur, en cas de non-respect des délais, n'est donc pas en droit de demander la résolution ou la modification des conventions.
Dans le cas où des pénalités auraient été convenues entre les parties, celles-ci ne peuvent être en tout état de cause, supérieures à 0,5 0/00 de la valeur hors taxes du matériel non livré dans le délai prévu, par jour ouvrable de retard à partir de la quatrième semaine de retard, Vauconsant bénéficiant toujours d'une franchise de trois semaines. Le total des pénalités ne peut en aucun cas dépasser 5% de la valeur totale hors taxes du matériel non livré.
Le dédommagement de l'Acheteur pour retard est ainsi assuré par le jeu des pénalités, et a un caractère forfaitaire, définitif, libératoire et exclusif de toute autre indemnité au même titre.
Vauconsant est dégagé de plein droit de tout engagement relatif aux délais de livraison :
1. Dans le cas où les conditions de paiement n'auraient pas été observées par l'Acheteur
2. Dans le cas où les renseignements à fournir par l'Acheteur ne seraient pas parvenus en temps voulu

3. En cas de force majeure ou d'événements, tels que lock-out, grève, épidémie, guerre, réquisition, incendie, inondation, accident d'outillage, rebut des pièces importantes en cours de fabrication, interruption ou retard dans les transports ou toute autre cause amenant un chômage total ou partiel pour Vauconsant ou ses fournisseurs, et plus généralement de toutes causes indépendantes de la volonté de Vauconsant. Vauconsant, dans toute la mesure de ses moyens, tiendra l'Acheteur au courant, en temps opportun, des cas ou événements ci-dessus énumérés.
4. Le jeu des pénalités ne dégage l'Acheteur d'aucune de ses obligations contractuelles, notamment celles concernant les paiements.

5. CONDITIONS DE PAIEMENT

Les prix sont indiqués en Euros, hors taxes, matériel emballé, non installé.

5.1 Modalités de paiement
Acompte de 30% par chèque à la commande. Le solde à la facturation, soit par traite à 45 jours fin de mois (date de facturation).
Pour toutes commandes ultérieures, et sauf stipulation différente du contrat : Traite 45 jours fin de mois (date de facturation).

5.2 Retard ou défaut
Sans préjudice de toute autre voie d'action, Vauconsant peut opposer à l'acheteur un refus de vente et/ou l'annulation ou la suspension de toutes commandes en cours en cas de manquement de l'acheteur à l'une quelconque de ses obligations, notamment en cas de défaut ou de retard de règlement, à moins que cet acheteur ne fournisse des garanties suffisantes ou un paiement comptant.
Conformément à l'article L441-6 du Code de commerce, tout retard de paiement donnera lieu, si bon semble au fournisseur, et dès le premier jour de retard :
– à l'application d'un intérêt de retard égal au taux de refinancement le plus récent de la Banque centrale européenne majoré de dix points (loi de modernisation de l'économie – LME - N°2008-776 du 4 août 2008),
– à l'application d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 euros (directive européenne 2011/7 du 16 février 2011, loi 2012-387 du 22 mars 2012,et décret 2012-1115 du 2 octobre 2012),
– lorsque les frais de recouvrement exposés sont supérieurs au montant de cette indemnité forfaitaire, une indemnisation complémentaire, sur justification. Le montant de ces intérêts de retard sera imputé de plein droit sur toutes remises, ristournes ou rabais dus par Vauconsant.

5.3 Exigences de garanties ou règlement
Toute détérioration du crédit de l'acheteur pourra justifier l'exigence de garanties, ou d'un règlement comptant ou par traite payable à vue, avant exécution des commandes reçues. Ce sera notamment le cas si une modification dans la capacité du débiteur, dans son activité professionnelle (ou s'il s'agit d'une société : dans la personne des dirigeants ou dans
la forme de la société), ou si une cession, location, mise en nantissement ou apport de son fonds de commerce a un effet défavorable sur le crédit de l'acheteur.

5.4. Réserve de propriété
La propriété des biens livrés est réservée à Vauconsant jusqu'au paiement complet du prix et de ses accessoires.
À compter de la livraison, au sens du 4.1. ci-dessus, l'Acheteur assume les risques de perte ou de détérioration du matériel ainsi que la responsabilité des dommages qu'ils pourraient occasionner.

6. GARANTIES ET RESPONSABILITÉ

6.1. Garantie
Nos équipements sont garantis 2 ans (sauf le verre). Nos fournitures électrique sont garanties pendant 6 mois (sauf les ampoules, voyants et fusibles).
Dans le cadre de la garantie, l'acheteur doit retourner à Vauconsant les pièces défectueuses. Le retour à Vauconsant des pièces jugées défectueuses donnera lieu à l'établissement d'un avoir ou à l'envoi d'une pièce identique, à l'exclusion de toute indemnité ou dommages et intérêts.
Les déplacements et la main-d'œuvre restent à la charge de l'acheteur.
L'acheteur est invité à émettre toute réserve auprès de ses clients, pour du matériel stocké sans mise en service à la livraison, et ceci particulièrement pour du matériel frigorifique et électrique.
La garantie accordée ne s'étend ni à l'usure provoquée par suite de défauts ou de mauvais entretien des matériels ni aux dégâts occasionnés par les chocs ou par une mauvaise utilisation des matériels.
Toute garantie est également exclue pour des incidents tenant à des cas fortuits ou de force majeure, à des causes qui ne seraient pas décelées, ou encore imputables au fait de l'Acheteur de quelque nature qu'il soit : mauvaise implantation, faits liés à l'utilisation (conduite, entretien non conforme au livret d'entretien, personnel non qualifié, etc.), modification du matériel, réparation effectuée en dehors des conditions ci-après précisées, les pièces d'usure, etc.
Si les réclamations de l'Acheteur ont entraîné une action de Vauconsant en dehors des cas où doivent jouer ses obligations de garantie, Vauconsant aura la faculté d'en facturer le coût conformément à ses tarifs de réparations.

6.2. Responsabilité
La responsabilité de Vauconsant est strictement limitée aux obligations définies ci-dessus et il est de convention expresse que Vauconsant ne sera tenu à aucune indemnisation.
En aucune circonstance, Vauconsant ne sera tenu d'indemniser les dommages immatériels ou indirects tels que : pertes d'exploitation, perte de profit, perte d'une chance, préjudice commercial, manque à gagner.
En tout état de cause, la responsabilité civile de Vauconsant, toutes causes confondues à l'exception des dommages corporels et du dol ou de la faute lourde, ne pourra excéder le montant global du contrat.
L'Acheteur et ses assureurs renoncent à tout recours contre Vauconsant et ses assureurs au-delà des limites et exclusions fixées ci-dessus.

7. DROIT APPLICABLE ATTRIBUTION DE JURIDICTION

Toutes les ventes conclues par Vauconsant sont soumises à la loi française. Toutes contestations auxquelles pourrait donner lieu l'exécution des présentes seront soumises aux Tribunaux de Nancy qui seront seuls compétents pour tous litiges, même en cas d'appel en garantie, de pluralité de défendeurs ou de clause de compétence contraire figurant sur les lettres ou autres documents de l'acheteur.

Pour en savoir plus sur le groupe, retrouvez-nous sur :

www.matferbourgeat.com

6 rue Charles Hermite - ZI des Sables
BP 59 - 54110 Dombasle sur Meurthe - France
Tél. : +33 (0)3 83 45 82 82 - Fax : +33 (0)3 83 45 82 93
www.vauconsant.com

S.A.S. au capital de 1 000 000 € - RCS NANCY B 757 804 042

VAUCONSANT

CRÉER DE
L'APPÉTIT

DÉCOUVREZ NOTRE NOUVELLE PLATEFORME DIGITALE :

blog.matferbourgeat.com