

OVEN FOURS

OVEN FOURS

Combi Oven <i>Four Combi</i>	62
Convection Ovens <i>Fours à Air Pulsé</i>	64
Ovens Accessories <i>Accessoires pour Fours</i>	66
Baking Oven & Prover Cabinet <i>Fours à Pâtisseries & Armoires de Fermentation</i>	68
Prover Cabinet <i>Armoire de Fermentation</i>	70
Coal Stove Oven <i>Four à Charbon</i>	72
Accessories <i>Les Accessoires</i>	73
Large Oven <i>Four Large</i>	74
Pizza Ovens <i>Fours à Pizza</i>	75



TECHNICAL PROPERTIES <i>PROPRIETES TECHNIQUES</i>		TYPE 101	TYPE 102	TYPE 202
PRODUCT CODES <i>CODES DE PRODUIT</i>	ELECTRIC	7890.C1.10E11.01	7890.C1.10E21.01	7890.C1.20E21.01
	GAS	-	7890.C1.10G21.03	7890.C1.20G21.03
MODEL NAMES <i>NOMS DE MODÈLE</i>	ELECTRIC	OKFE 101 C	OKFE 102 C	OKFE 202 C
	GAS	-	OKFG 102 C	OKFG 202 C
CAPACITY <i>CAPACITÉ</i>	ELECTRIC	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 2/1
	GAS	-	10 GN 2/1	20 GN 2/1
DIMENSIONS (WxDxH) <i>DIMENSIONS (LxPxH)</i>	ELECTRIC	1008x896x1089 mm	1230x1096x1089 mm	1250x1117x1854 mm
	GAS	-	1230x1096x1089 mm	1250x1117x1854 mm
TOTAL ELEC. POWER <i>PUISSANCE TOTAL ELEC.</i>	ELECTRIC	19 kW	37 kW	66 kW
	GAS	-	1 kW	2 kW
ELECTRIC SUPPLY VOLTAGE <i>TENSION D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE</i>	ELECTRIC	400 V	400 V	400 V
	GAS	-	230 V	230 V
OPERATING FREQUENCY <i>FRÉQUENCE DE FONCTIONNEMENT</i>	ELECTRIC	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
	GAS	-	50/60 Hz	50/60 Hz
FUSE RATING <i>FUSIBLE</i>	ELECTRIC	3x32 A	3x63 A	3x125 A
	GAS	-	16 A	16 A
THERMOSTAT <i>THERMOSTAT</i>	ELECTRIC	25 - 280 °C	25 - 280 °C	25 - 280 °C
	GAS	-	25 - 280 °C	25 - 280 °C
RAIL SPACING <i>ESPACEMENT RAILS</i>	ELECTRIC	68 mm	68 mm	63 mm
	GAS	-	68 mm	63 mm
GAS CONNECTION <i>CONNEXION GAZ</i>	ELECTRIC	-	-	-
	GAS	-	3/4"	1"
WATER CONNECTION <i>CONNEXION D'EAU</i>	ELECTRIC	3/4"	3/4"	3/4"
	GAS	3/4"	3/4"	3/4"
DRAIN CONNECTION <i>RACCORDEMENT DRAINAGE</i>	ELECTRIC	50 mm	50 mm	50 mm
	GAS	-	50 mm	50 mm
DRY HEAT POWER <i>PUISSANCE THERMIQUE SECHE</i>	ELECTRIC	18 kW	32 kW	64 kW
	GAS	-	42 kW	84 kW
STEAM POWER <i>PUISSANCE VAPEUR</i>	ELECTRIC	18 kW	36 kW	54 kW
	GAS	-	35 kW	40 kW
PRICE / <i>PRIX PUBLIC HT</i>	ELECTRIC	-	-	-
	GAS	-	-	-



- 10-inch touch-sensitive control panel for ease of use, even for inexperienced personnel
- The cooking and boiler are completely made of AISI 304 Cr-Ni and the outer cover of AISI 430 stainless steel sheet.
- Three different cooking modes
 1. Combi mode (25-280 °C), humidity can be adjusted to the desired ratio
 2. Dry heat mode (25-280 °C)
 3. Steam mode (25-130 °C)
- Banquet heating mode
- Manual moisturizing feature (moisturizing dose adjustable)
- One button control (with check function).
- Intelligent tray feature at the same time on the basis of the rack can be cooked at different times
- 7 programs (cleaning of the steam generator, T9, intermediate, without a tablet, fast, medium, intensive) automatic washing mode
- Automatic, active rinsing and drainage of steam generator by a pump
- All-around heat insulation
- A hinged control panel allows pre-servicing and inspection
- Height-adjustable feet
- Precise fermentation without the need for fermentation appliance
- A rack system for easy entry of mobile oven rack into the oven
- Easy to install door seal to prevent steam loss
- Double glass to prevent heat loss
- High temperature and vapor resistant interior cabin halogen lighting lamp
- The fish, chicken, and meat cooking possibility with central temperature (meat) probe (25-99 °C).
- Long-term slow cooking with Delta T cooking option
- Free cooking with up to 24 hours of cooking and the actual duration of cooking can be observed
- Construction and air ducts for homogenous distribution of hot cooking air
- Adjustable speed cooling system
- Pre-heating feature with adjustable temperature
- 5 different fan speeds
- Manual hand spray for cleaning of the oven cavity
- The manual steam spray system
- Vapor condenser system
- Temperature and time display panels from the touch screen
- 50 ready-made recipes (over 1000 can be registered)
- The described number can be saved (over 1000 can be registered)
- Recipe copying and software downloading feature with USB input
- Actual date and time on the touch screen
- Available in the desired language
- 8-step cooking program to create with sauce adding warning system
- Safe, double step door lock system
- Specially designed oven cabin with full hygienic and rounded interior corners
- Lower cooking time than standard convection ovens
- In terms of safety, the interior cabin fan system that stops in a short time when the door is opened
- Automatic resealable drainage
- Easy washability in the cabin
- To be able to perform active control of all functions in service mode
- The ability to detect the amount of lime formed in the steam generator and to provide cleaning warning according to the lime ratio
- Fault warning system (low water level etc.)
- Limit thermostats in the steam generator and cavity
- Powerful steam generator with an automatic filling system
- Water inlet: 3/4", water pressure: 1,5 - 4 bar
- It can work with LPG or natural gas and can be transformed without any modification
- Gas valve, electronic ignition system, a safety system that automatically cuts gas if the flame extinguishes
- Heat exchanger pipes with long life and heat conduction performance
- Low-emission and high-efficiency combustion system (premix system) and quiet-running high-performance burners



- *Panneau de commande tactile de 10 pouces pour une utilisation facile, même pour le personnel inexpérimenté*
- *La cuisson et Le Surchauffeur sont entièrement en AISI 304 Cr-Ni et le revêtement extérieur en tôle d'acier inoxydable AISI 430.*
- *Trois modes de cuisson différents :*
 1. *Mode Combi (25-280 °C), l'humidité peut être ajustée à la valeur désirée*
 2. *Mode Cuisson à sec (25-280 °C)*
 3. *Mode Vapeur (25-130 °C)*
- *Mode Chauffage Banquet*
- *Fonction Humidité manuelle (degrés d'humidité réglable)*
- *Commande à un bouton (avec fonction de vérification)*
- *Fonctionnalité de plateau intelligent, cuisson à des moments différents de chaque plateau*
- *Mode de lavage automatique 7 programmes, (nettoyage du générateur de vapeur, T9, intermédiaire, sans tablette, rapide, moyen, intensif)*
- *Rinçage actif et vidange automatique du générateur de vapeur par une pompe*
- *Isolation thermique totale*
- *Panneau de commande à charnière permet d'effectuer les opérations de maintenance et d'inspection*
- *Pieds réglables en hauteur*
- *Fermentation précise sans besoin d'appareil de fermentation*
- *Système de grille pour une entrée facile du chariot mobile dans le four*
- *Joint de porte facile à installer pour éviter les pertes de vapeur*
- *Double vitrage pour éviter les pertes de chaleur*
- *Éclairage halogène de cabine intérieur résistante aux températures et aux vapeurs*
- *Possibilité de cuisson du poisson, du poulet et de la viande avec la sonde de température (25-99 °C)*
- *Cuisson lente à long terme avec l'option de cuisson Delta T*
- *Cuisson possible jusqu'à 24 heures en observant la durée réelle de la cuisson*
- *Construction et conduits d'air pour une distribution homogène de chaleur de l'air de cuisson*
- *Système de refroidissement à vitesse réglable*
- *Fonction de préchauffage à température réglable*
- *5 vitesses de ventilation différentes*
- *Pulvérisation manuelle pour le nettoyage de l'intérieur du four*
- *Système manuel de pulvérisation de vapeur*
- *Système à condenseur de vapeur*
- *Panneaux d'affichage de la température et de l'heure depuis l'écran tactile*
- *50 recettes prêtes à l'emploi (plus de 1000 peuvent être enregistrées)*
- *Le numéro décrit peut être enregistré (plus de 1000 peuvent être enregistrés)*
- *Fonction de copie de recette et de téléchargement de logiciel avec entrée USB*
- *Date et heure réelles sur l'écran tactile*
- *Disponible dans la langue souhaitée*
- *Programme de cuisson en 8 étapes pour créer un système d'avertissement pour l'ajout de sauce*
- *Système de verrouillage de porte à double sécurité*
- *Cabine de four spécialement conçue avec un intérieur entièrement hygiénique et coins arrondis*
- *Temps de cuisson inférieur à celui des fours à convection standard*
- *En termes de sécurité, le système de ventilation de la cabine intérieure s'arrête rapidement au moment où la porte est ouverte*
- *Drainage automatique refermable*
- *Facilité de lavage de la cabine du four*
- *Possibilité d'effectuer un contrôle actif de toutes les fonctions en mode service*
- *Possibilité de détecter la quantité de calcaire formée dans le générateur à vapeur et de fournir un avertissement de nettoyage en fonction de la quantité de calcaire*
- *Système d'alerte de panne (niveau d'eau bas, etc.)*
- *Limite de thermostats dans le générateur de vapeur et la cabine du four*
- *Générateur de vapeur puissant avec système de remplissage automatique*
- *Entrée d'eau: 3/4", pression d'eau: 1,5 - 4 bar*
- *Peut fonctionner au GPL ou au gaz naturel et peut être changé sans aucune modification*
- *Une valve à gaz, un système d'allumage électronique et un système de sécurité coupent automatiquement le gaz si la flamme s'éteint*
- *Tuyaux d'échangeur thermique à longue durée de vie et à conduction thermique performante*
- *Système de combustion à faibles émissions et à haut rendement (système premix) et des brûleurs hautes performances silencieux*

7890.20G21.01Convection Oven
Four à Air Pulsé

- 6 GN 1/1 - 10 GN 1/1 - 20 GN 1/1 - 40 GN 1/1 capacity
- All gas models works with LPG and natural gas
- Gas and electrical models are available
- Stainless steel body and cooking cabinet
- Insulated heating cabinet for heat saving
- Safety thermostat against excessive heating inside cabinet
- Digital thermostat heat control
- Injection system for steam
- Silicon sealing on door to prevent heat escape from cabinet during operation.
- Integrated stainless steel fan for even cooking
- Safety door lock switch stops the oven if opened during operation.
- Double glazed, tempered, heat resistant door glass.
- Easy cleaning of cooking cabinet door glass inside.
- Four position function knob
- Secure gas valve with automatic ignition system.
- 20 GN 1/1 adaptable to 10 GN 2/1

7890.10G21.01Convection Oven
Four à Air Pulsé

- Capacité 6 GN 1/1 - 10 GN 1/1 - 20 GN 1/1 - 40 GN 1/1
- Préparation pour fonctionnement au gaz naturel ou au butane/propane à préciser lors de la commande (injecteurs de rechange fournis).
- Modèles gaz ou électriques
- Construction tout inox
- Isolation de la chambre du four pour réduire les déperditions d'énergie.
- Thermostat de sécurité pour éviter une surchauffe du four.
- Contrôle digital de la température.
- Cuisson vapeur
- Joint en silicone assurant une parfaite étanchéité de la porte du four.
- Ventilateur avec pâles en acier inoxydable pour la chaleur tournante.
- Coupe circuit interrompant le fonctionnement du four à l'ouverture de la porte.
- Porte avec double vitrage en verre trempé résistant à la chaleur.
- Surface interne de la porte en verre facilement nettoyable.
- 4 modes de cuisson disponibles.
- Thermocouple, veilleuse et allumage automatique sur les modèles gaz.
- Modèles 20 GN 1/1 adaptables en 10 GN 2/1.

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	CAPACITY/CAPACITE	MODEL/ENERGIE	VOLTAGE/TENSION ET VOLTAGE	GAZ	ELEC	TRAY SHELVES DISTANCE/ESPACEMENT GLISSIERES	MAX. TEMP. / TEM. MAXIMALE	WATER INLET DIA./DIAMETRE DE L'ARRIVEE D'EAU	GAS INLET DIA./DIAMETRE DE L'ARRIVEE DE GAZ	DIMENSION (mm)	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7890.20G21.03		OKFG 202	20 GN 2/1	GAS	230V/50-60 Hz	40 kW	0.8 kW	68 mm	280	R 3/4"	R 3/4"	1100 x 950 x 2021	
7890.20G21.01		OKFE 202	20 GN 2/1	ELEC	400V/50-60 Hz	-	42 kW	68 mm	280	R 3/4"	-	1100 x 944 x 1910	
** 7890.20G21.03TK		OKFG 202	20 GN 2/1	GAS	230V/50-60 Hz	40 kW	0.8 kW	68 mm	280	R 3/4"	R 3/4"	1100 x 950 x 2021	
** 7890.20G21.01TK		OKFE 202	20 GN 2/1	ELEC	400V/50-60 Hz	-	42 kW	68 mm	280	R 3/4"	-	1100 x 944 x 1910	
7890.10G21.03		OKFG 102	10 GN 2/1	GAS	230V/50-60 Hz	30 kW	0.4 kW	68 mm	280	R 3/4"	R 3/4"	1100 x 932 x 1220	
7890.10G21.01		OKFE 102	10 GN 2/1	ELEC	400V/50-60 Hz	-	21 kW	68 mm	280	R 3/4"	-	1100 x 932 x 1067	
7890.95701.03		OKFG 101	10 GN 1/1	GAS	230V/50-60 Hz	19 kW	0.3 kW	68 mm	280	R 3/4"	R 3/4"	900 x 816 x 1220	
7890.10G11.01		OKFE 101	10 GN 1/1	ELEC	400V/50-60 Hz	-	17 kW	68 mm	280	R 3/4"	-	900 x 816 x 1057	
7890.6G110.03		OKFG 601	6 GN 1/1	GAS	230V/50-60 Hz	12 kW	0.3 kW	68 mm	280	R 3/4"	R 1/2"	900 x 816 x 928	
7890.95708.01		OKFE 601	6 GN 1/1	ELEC	400V/50-60 Hz	-	11 kW	68 mm	280	R 3/4"	-	900 x 816 x 778	

** Those models are with trolley kit - Kit de chariot inclus

CONVECTION OVEN COOKING CAPACITY / CAPACITE DE CUISSON FOUR A CONVECTION

FOODS / ALIMENTS	TRAY / PLATEAU	OKFG 601 OKFE 601	OKFG 101 OKFE 101	OKFG 102 OKFE 102	OKFG 202 OKFE 202	TEMP.	COOKING TIME / TEMPS DE CUISSON
Millefeuille Pastry / Pâte Millefeuille	Perforated Aluminium / Aluminium Perforé	75 Perso(nes)	170 Perso(nes)	250 Perso(nes)	450 Perso(nes)	170-180 °C	18-20 min.
Makaroni / Pâtes	Plate 40mm / Plateau 40 mm	9 kg	15 kg	30 kg	60 kg	180 °C	30 min.
Roast Beef / Fillet de Boeuf	Plate 65mm / Plateau 65 mm	24 kg	45 kg	75 kg	140 kg	170 °C	100 min.
Lamb Chops / Côtelettes d'Agneau	Grill	18 kg	30 kg	60 kg	120 kg	170 °C	100 min.
Chicken / Poulet	Grill	12 Piece(s)	25 Piece(s)	50 Piece(s)	100 Piece(s)	160 °C	70 min.
Chicken Quarter / Quart de Poulet	Grill	60 Piece(s)	100 Piece(s)	200 Piece(s)	400 Piece(s)	170 °C	55 min.
Trout / Truite	Grill	240 Piece(s)	240 Piece(s)	240 Piece(s)	480 Piece(s)	160 °C	20 min.
Salmon / Saumon	Grill	60 Piece(s)	100 Piece(s)	200 Piece(s)	400 Piece(s)	180 °C	20 min.
Potato Sauce / Sauce Pommes de Terre	Plate 65mm / Plateau 65 mm	75 Perso(nes)	140 Perso(nes)	250 Perso(nes)	450 Perso(nes)	180 °C	50 min.
Stuffed Peppers / Poivrons Farcis	Plate 65mm / Plateau 65 mm	75 Perso(nes)	140 Perso(nes)	250 Perso(nes)	450 Perso(nes)	160 °C	40 min.
Lasagna / Lasagne	Plate 65mm / Plateau 65 mm	75 Perso(nes)	140 Perso(nes)	250 Perso(nes)	450 Perso(nes)	170 °C	45 min.
Cake (Tarts) / Gâteau (Tartes)	Perfoted 20mm / Perforé 20 mm	60 Perso(nes)	100 Perso(nes)	200 Perso(nes)	400 Perso(nes)	180 °C	30/40 min.
Tomato Gratin / Gratin Tomates	Grill	140 Piece(s)	230 Piece(s)	460 Piece(s)	920 Piece(s)	170 °C	20 min.
Eggplant Gratin / Gratin aux Aubergines	Grill	100 Piece(s)	170 Piece(s)	340 Piece(s)	680 Piece(s)	160 °C	30 min.
Stuffed Zucchini / Courgettes Farcies	Plate 65mm / Plateau 65 mm	120 Piece(s)	200 Piece(s)	400 Piece(s)	800 Piece(s)	160 °C	50 min.
Stuffed Eggplants / Aubergines Farcies	Plate 40mm / Plateau 40 mm	90 Perso(nes)	150 Perso(nes)	300 Perso(nes)	600 Perso(nes)	160-200 °C	30 min.
Roll Bread / Pain de Rouleau	Perforated Aluminium / Aluminium Perforé	45 Perso(nes)	75 Perso(nes)	150 Perso(nes)	300 Perso(nes)	190 °C	15-18 min.
Puff Pastry / Pâte Feuilletée	Plate Aluminium / Plats Aluminiums	9 kg	15 kg	30 kg	60 kg	160 °C	20 min.
Sponge Cake / Gâteau de Savoie	Plate 20 mm / Plats 20 mm	3 kg	5 kg	10 kg	20 kg	170 °C	20 min.
Pastry (Tray) / Pâtes (Plateau)	Plate Aluminium / Plats Aluminiums	75 Perso(nes)	140 Perso(nes)	250 Perso(nes)	450 Perso(nes)	180 °C	40 min.
Muffin / Muffin	Perforated Aluminium / Aluminium Perforé	50 Piece(s)	85 Piece(s)	170 Piece(s)	340 Piece(s)	160 °C	15 min.
Crepe Caramel / Crème Caramel	Plate 40mm / Plateau 40 mm	75 Perso(nes)	140 Perso(nes)	250 Perso(nes)	450 Perso(nes)	170 °C	50 min.

1



7145.05333.02

2



7145.05365.02

3



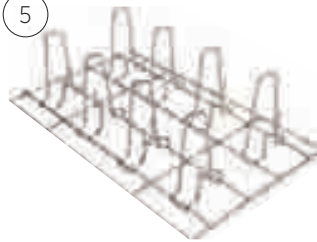
6260.00058.100Q

4



6260.00058.101Q

5



2890.C30.GR033.01

7911.08267.11

Counter Bench (Demounted)
Support Four (Démontable)

6



7911.10572.08

Counter Bench (Demounted)
Support Four (Démontable)

7



7895.FK102.10

Trolley for Kit
Support Pour Chariot de Four

8



7895.10G21.TK

Oven Tray Kit
Chariot de Four

9



7895.FK202.40

Plate Trolley (Demounted)
Chariot De Transport D'assiettes (Démontable)

10

**7895.FK202.20**

Trolley & Kit
Support Pour Chariot de Four

11

**7895.FK202.30**

Trolley & Kit
Support Pour Chariot de Four

12

**Ovens Accessories / Accessoires Pour Fours**

	CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION		DIMENSIONS
1	7145.05333.02	PERFORATED TRAY, COATED 1/1 PLATEAU RECOUVERT PERFORÉ 1/1		530x325 mm
2	7145.05365.02	PERFORATED TRAY, COATED 2/1 PLATEAU RECOUVERT PERFORÉ 2/1		650x530 mm
3	6260.00058.100Q	ENAMEL COATED SOLID GRILL GRILL ÉMAILLÉ PLEIN		530x325 mm
4	6260.00058.101Q	ENAMEL COATED PERFORATED GRILL GRILL ÉMAILLÉ ESPACÉ		530x325 mm
5	2890.C30.GR033.01	ACCESSORY FOR COOKING CHICKEN ACCESSOIRE DE CUISSON POUR POULETS		530x325x152,5 mm
6	7911.08267.11	COUNTER BENCH SUPPORT FOUR	FOUR 61-101 MODELS POUR 61-101	850x610x600 mm
7	7911.10572.08	COUNTER BENCH SUPPORT FOUR	FOUR 102 MODELS POUR 102	1050x720x600 mm
8	7895.FK102.10	TROLLEY FOR KIT SUPPORT POUR CHARIOT DE FOUR	FOUR 102 MODELS POUR 102	853x980x594 mm
9	7895.10G21.TK	OVEN TRAY KIT CHARIOT DE FOUR	FOUR 102 MODELS POUR 102	700x650x580 mm
10	7895.FK202.40	PLATE TROLLEY CHARIOT DE TRANSPORT D'ASSIETTES	FOUR 202 MODELS POUR 202	1716.5x929x774 mm
11	7895.FK202.20	TROLLEY KIT FOR CONVECTION OVEN SUPPORT POUR CHARIOT DE FOUR	FOUR 202 MODELS POUR 202	1714x930x774 mm
12	7895.FK202.30	TROLLEY KIT FOR COMBI OVEN SUPPORT POUR CHARIOT DE FOUR	FOUR 202 MODELS POUR 202	1714x930x774 mm

7890.60400.4TBaking Oven & Prover Cabinet
Fours à Pâtisseries & Armoire de Fermentation

- Convection baking 30 °C-250 °C
- Fans with reversing gear for homogeneous temperature
- Quick extraction of the humidity from the cooking chamber
- Solenoid valve that allows the connection between oven and water supply
- Aluminum flat pans
- Manual up to down door opening
- Rounded cooking chamber made of high resistant stainless steel for hygiene and easy of cleaning
- Oven lighting
- Safety thermostat against excessive heating inside cabinet
- Injection system for steam
- Silicon sealing on door to prevent heat escape from cabinet during operation.
- Integrated stainless steel fan for even cooking
- Safety door lock switch stops the oven if opened during operation.
- Double glazed, tempered, heat resistant door glass.
- Easy cleaning of cooking cabinet door glass inside



- Cuisson à convection entre 30 °C et 250 °C.
- Ventilateurs avec engrenage inversé pour une température homogène.
- Extraction rapide de l'humidité à partir de la chambre de cuisson.
- Electrovanne qui permet la connexion entre le four et l'alimentation en eau.
- Plateaux aluminium droites
- Ouverture du haut vers le bas de façon manuelle
- Chambre de cuisson arrondie en acier inoxydable très résistante pour un meilleur hygiène et une meilleur facilité pour nettoyer
- Éclairage intégrée.
- Thermostat de sécurité empêchant chauffe excessive à l'intérieur du four.
- Système d'Injection par vapeur
- Fermeture de porte en silicone empêchant l'évasion thermique dans le four pendant l'opération.
- Ventilateur avec pâles en acier inoxydable pour la chaleur tournante.
- Coupe circuit interrompant le fonctionnement du four à l'ouverture de la porte.
- Porte avec double vitrage en verre trempé résistant à la chaleur.
- Surface interne de la porte en verre facilement nettoyable.

**Baking Oven / Fours à Pâtisseries**

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL/ ENERGIE	VOLGAGE/ TENSION ET VOLTAGE	POWER / PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	CAPACITY / CAPACITE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7890.60400.4T		OKFBE 40604	805	828	546	ELEC	400 V 3NPE 50/60 Hz	6,5 kW	30 - 250 °C	4x40x60 cm TRAYS	
7890.60400.3T		OKFBE 40603	805	828	471	ELEC	230 V NPE 50/60 Hz	3,25 kW	30 - 250 °C	3x40x60 cm TRAYS	
7890.60400.4TE		OKFBE 40604 E	805	828	546	ELEC	400 V 3NPE 50/60 Hz	6,5 kW	30 - 250 °C	4x40x60 cm TRAYS	
7890.60400.3TE		OKFBE 40603 E	805	828	471	ELEC	230 V NPE 50/60 Hz	3,25 kW	30 - 250 °C	3x40x60 cm TRAYS	
7890.33360.4T		OKFBE 33364	559	757	546	ELEC	230 V NPE 50/60 Hz	3,25 kW	30 - 250 °C	4xGN 2/3 TRAYS	
7890.33460.4T		OKFBE 33464	665	757	546	ELEC	230 V NPE 50/60 Hz	3,25 kW	30 - 250 °C	4x46x33 cm TRAYS	

Prover cabinet / Armoire de Fermentation

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL/ ENERGIE	VOLGAGE/ TENSION ET VOLTAGE	POWER / PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	CAPACITY / CAPACITE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7868.40608.MD		OMD 40608	805	720	810	ELEC	230 V NPE 50/60 Hz	2,5 kW	30 - 65 °C	8x40x60 cm TRAYS	

7890.60400.3T

Baking Oven
Fours à Pâtisseries

**7868.40608.MD**

Prover Cabinet
Armoire de Fermentation



Prover Cabinet | *Armoire de Fermentation*

7868.17107.MD

Prover Cabinet
Armoire de Fermentation



7868.98987.MD

Prover Cabinet
Armoire de Fermentation



Prover Cabinets / Armoire de Fermentation

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL/ ENERGIE	VOLGAGE/ TENSION ET VOLTAGE	POWER / PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	CAPACITY / CAPACITE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7868.98987.MD		OMD 9898	982	970	736	ELEC	230 V/NPE 50-60 Hz	1,75 kW	30 - 65 °C	12 pc 60x40 cm TRAY	
7868.17107.MD		OMD 17170	1708	1070	830	ELEC	230 V/NPE 50-60 Hz	1,75 kW	30 - 65 °C	12 pc 60x40 cm TRAY	

7868.77180.MDProver Cabinet
Armoire de Fermentation**7919.70182.MD**Prover Cabinet
Armoire de Fermentation**Prover Cabinets / Armoire de Fermentation**

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL/ ENERGIE	VOLGAGE/ TENSION ET VOLTAGE	POWER / PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	CAPACITY / CAPACITE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7919.70182.MD		OBA 70182	910	827	1816	ELEC	230 V/NPE 50-60 Hz	2 kW	30 - 65 °C	22 pc 60x40 cm TRAY	
7868.77180.MD		OBAC 202 HP	775	999	1824	ELEC	230 V/NPE 50-60 Hz	2,5 kW	30 - 110 °C	17 pc GN 2/1 TRAY	

7890.KYK00.01Coal Stove Oven
Four à Charbon

CE

Alternative Colors
Couleurs Alternatives

- Top, sides and back in stainless steel with satin Scotchbrite finish
- Door and frame in cast iron
- Stainless steel oven interior resistant to high temperatures
- Energy saving thanks to reinforced insulation with ceramic fiber cladding
- Exterior door profile in enamelled steel
- Thermometer displaying oven interior temperature up to 500 °C
- Adjustment of the oven internal temperature, thanks to airflow system
- Protective grid in the chimney to prevent the coal from falling into the aeration
- Equipped with two cooking grids
- Equipped with a tong
- Equipped with an ash box installed in the cabinet under the oven
- Supplied with 4 adjustable feet



- Dessus, côtés et dos en acier inoxydable avec finition satinée Scotchbrite
- Porte et cadre en fonte
- Intérieur du four en acier inoxydable résistant hautes températures
- Economie d'énergie grâce à une isolation renforcée par habillage en fibre céramique
- Profil de porte extérieure en acier emmaillé
- Thermomètre affichant la température intérieur du four jusqu'à 500 °C
- Réglage de la température intérieur, par système d'entrée et sortie d'air grâce à un mécanisme
- Grille de protection dans la cheminée afin d'éviter la retombée des cendres dans l'aération
- Equipé de deux grilles de cuisson
- Equipé d'une pince
- Equipé d'une caisse à cendres installée dans l'armoire sous le four
- Fourni avec 4 pieds ajustables



CODE REFERENCE	L	W/P	H	COAL CONSUM. CONSUMATION DE CHARBON	IGNITION TIME TEMPS D'ALLUMAGE	EUIVALENT POWER PUISSANCE ÉQUIVALENTE	AVERAGE CAPACITY CAPACITÉ MOYENNE	COOKING TEMP. CUISSON TEMP.	PRICE / PRIX PUBLIC HT
* 7890.KYK00.01	699	830	1835	14-18 kg / day-jour	30-40 min	450°	80 kg / hour-heure	300-360 °C	
7890.KYK00.02	686	830	1242	14-18 kg / day-jour	30-40 min	450°	80 kg / hour-heure	300-360 °C	

* With Cupboard / Avec Soubassement



6019.00005.75



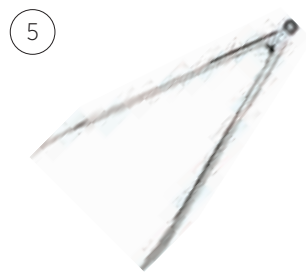
2890.Z30.GR037.01



2890.Z30.GR038.01



9467.02002.00



9467.SGSFT.40



6110.00029.163

Accessories / Accessoires

	CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	DIMENSIONS	PRICE / PRIX PUBLIC HT
1	6019.00005.75	TONG FOR CHARCOAL OVEN <i>PINCE POUR FOURNEAU A BRAISE</i>	-	
2	2890.Z30.GR037.01	GRILL CLEANING HANDLE <i>NETTOYEUR POUR FOURNEAU A BRAISE</i>	-	
3	2890.Z30.GR038.01	ASH HANDLE FOR CHARCOAL OVEN <i>MELANGEUR A CHARBON POUR FOURNEAU A BRAISE</i>	-	
4	9467.02002.00	COAL TONG / <i>PINCE POUR CHARBON</i>	-	
5	9467.SGSFT.40	TONG / <i>PINCE</i>	-	
6	6110.00029.163	ACIER INOX	-	

Large Oven | *Four Large*

7890.12908.54

Large Oven
Grand Four



7890.12908.55

Large Oven
Grand Four



CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	INT.DIM.			GAS POWER	ELECTRIC POWER	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	WEI. / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
						L	W/P	H					
7890.12908.54		OTKFGE 12090	1200	900	836	947	690	500	13 kW	3.43 kW	230V / NPE 50-60 Hz	139 kg	
7890.12901.55		OTKFGE 12090	1200	900	1561	947	690	500	2 x 13 kW	2 x 3.43 kW	230V / NPE 50-60 Hz	278 kg	
7890.12908.52		OTKFGE 12090	1200	900	836	947	690	500	-	12 kW	400V / NPE 50-60 Hz	139 kg	
7890.12901.51		OTKFGE 12090	1200	900	1561	947	690	500	-	12 kW	400V / NPE 50-60 Hz	278 kg	

8890.P5050.024+4 Pizza
Four à Pizza**8890.P5050.01**4 Pizza
Four à Pizza

CODE REFERENCE		MODEL ENERGIE	CAP. CAPACITE	DIM. DIMENSION	IN.DIM./DIMENSION INTERIEUR DU FOUR	POWER PUISSANCE	TEMP./TEMPERATURE DE FONC.	WEI. / POIDS NET	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
(4) Pizza Oven / Four à Pizza										
8890.P5050.01		ELEC	4 Pizza (25 cm)	800x720x400 mm	500x500 mm	230 - 400 V 4Kw (2x2000 W)	85-450 °C	46 kg	-	
(4+4) Pizza Oven / Four à Pizza										
8890.P5050.02		ELEC	4x4 Pizza (25 cm)	800x720x500 mm	500x500 mm	230 - 400 V 8Kw (3x2000 W)	85-450 °C	65 kg	-	
(5) Pizza Oven / Four à Pizza										
8890.P6262.01		ELEC	5 Pizza (25 cm)	920x820x440 mm	620x620 mm	230 - 400 V 5Kw (4x1250 W)	85-450 °C	65 kg	-	
(5+5) Pizza Oven / Four à Pizza										
8890.P6262.02		ELEC	5x5 Pizza (25 cm)	920x820x780 mm	620x620 mm	230 - 400 V 10Kw (8x1250 W)	85-450 °C	115 kg	-	
(6) Pizza Oven / Four à Pizza										
8890.P6262.01		ELEC	6 Pizza (30 cm)	1220x820x440 mm	920x620 mm	380 - 400 V 6Kw (6x1000 W)	85-450 °C	85 kg	-	
(6+6) Pizza Oven / Four à Pizza										
8890.P6262.02		ELEC	6+6 Pizza (30 cm)	1220x820x780 mm	920x620 mm	380 - 400 V 12Kw (12x1000W)	85-450 °C	145 kg	-	
(9) Pizza Oven / Four à Pizza										
8890.P9292.01		ELEC	9 Pizza (30 cm)	1220x1140x440 mm	920x920 mm	380 - 400 V 8Kw (8x1000 W)	85-450 °C	110 kg	-	
(9+9) Pizza Oven / Four à Pizza										
8890.P9292.02		ELEC	9+9 Pizza (30 cm)	1220x1140x780 mm	920x920 mm	380 - 400 V 16Kw (16x1000W)	85-450 °C	190 kg	-	



50

OTHER COOKING UNITS *PRODUITS COMPLEMENTARIES*

Ranges <i>Fourneaux</i>	78
Cookers <i>Réchauds</i>	80
Grills <i>Grills</i>	81
Fryers <i>Friteuses</i>	82
Floor Cookers <i>Réchauds Bas</i>	84
Knife Sterilizers <i>Stérilisateurs à Couteaux</i>	87
Soup Bain Maries <i>Bains Marie pour Soupes</i>	88
Conveyor Toaster <i>Toaster à Convoyeur</i>	89
Grill Toaster <i>Grill Panini</i>	90
Salamanders - Bread Slicer Machine <i>Salamandres - Trancheuse à Pain</i>	91
Crepe Machine <i>Crêpière Electrique</i>	92
Accessories & Gas Consumptions <i>Accessoires et Consommation de Gaz</i>	93
Doner Grill Machines <i>Machine à Kebab</i>	94
Marine Kitchen Equipment <i>Cuisines Maritimes</i>	102

Ranges | Fourneaux

7865.90739.10Gas Ranges
Fourneaux à Gaz

- Stainless steel top.
- Gas appliances supplied for use with natural or LPG gas, conversion jets supplied as standard.
- All major components are located at the front for easy maintenance.
- All stainless steel construction designed to avoid any infiltration.
- Top, sides, back, front panels and control consoles in stainless steel with satin scotchbrite finish.
- Standalone and base units are equipped with heavy duty 150 mm adjust able stainless feet.
- 6 x 4,5 kW high efficiency cast iron burners are available to suit high cooking performance.
- Each open burner equipped with flame failure device to make usage comfortable and safety
- Each open burner has a pan support made from cast iron
- The oven is in AISI 430 stainless steel and equipped with two chromed container guides
- Gas heated standard oven with stainless steel micro perforated burners and self stabilizing flame positioned beneath the base plate.
- Oven chamber capacity 2/1 GN shelves which are removable and have three height settings.
- 40 mm thick oven door equipped with ergonomic strong handle.
- Static oven chamber can be controlled thermostatically between 100-300 °C



- Dessus en inox
- Appareils à gaz fournis pour une utilisation avec du gaz naturel ou au GPL, injecteurs fournis en standard.
- Tous les composants principaux sont situés à l'avant pour un entretien facile.
- Toute la construction est en inox conçue pour éviter toute infiltration.
- Dessus, les côtés, le dos, les panneaux avant et de commande en inox avec une finition satinée scotch brite.
- Unités de base autonomes équipées de pieds réglables lourds en inox de 150 mm.
- Brûleur en fonte avec un haut rendement 6 x 4,5 kW disponible pour répondre à une performance haute de la cuisson.
- Chaque brûleur ouvert équipé d'un dispositif de sécurité de flamme pour une utilisation confortable et sécurisée.
- Chaque brûleur ouvert dispose d'un support plat fabriqué à partir de fonte.
- Le four est en acier inox AISI 430 et est équipé de deux guides de conteneurs en chrome.
- Gaz du four standard chauffé avec des brûleurs micro perforées en inox et se stabilisant de la flamme positionnée sous la plaque de base.
- Capacité du four est des étagères GN 2/1 étant amovibles et ayant trois réglages de hauteur.
- Porte du four avec une épaisseur de 40 mm et équipée avec une poignée ergonomique forte.
- Four statique peut être contrôlé thermo statiquement entre 100-300 C.

Ranges / Fourneaux

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	POWER PUISSANCE	OVEN TEMP.	BURNER POWER PUISSANCE BRULEUR	m³	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7865.90739.10		OKFG 9073	900	730	885	7.2 kW	100 - 300 °C	4.3 x 6 kW	-	33 kW	

7865.12558.10Gas Ranges
Fourneaux à Gaz

- Stainless steel top.
- Gas appliances supplied for use with natural or LPG gas, conversion jets supplied as standard.
- All major components are located at the front for easy maintenance.
- All stainless steel construction designed to avoid any infiltration.
- Top, sides, back, front panels and control consoles in stainless steel with satin scotchbrite finish.
- Standalone and base units are equipped with heavy duty 150 mm adjustable stainless feet.
- Optional 3 x 5 kW or 3x6,5 kW high efficiency cast iron cooker burners are available to suit high cooking performance.
- Each open burner equipped with flame failure device to make usage comfortable and safety
- Each open burner has a pan support made from cast iron
- The oven is in AISI 430 stainless steel and equipped with two chromed container guides
- Gas heated standard oven with stainless steel micro perforated burners and self stabilizing flame positioned beneath the base plate.
- Oven chamber capacity 2/1 GN shelves which are removable and have three height settings.
- 40 mm thick oven door equipped with ergonomic strong handle.



- *Dessus en inox*
- *Appareils à gaz fournis pour une utilisation avec du gaz naturel ou au GPL, injecteurs fournis en standard.*
- *Tous les composants principaux sont situés à l'avant pour un entretien facile.*
- *Toute la construction est en inox conçue pour éviter toute infiltration.*
- *Dessus, les côtés, le dos, les panneaux avant et de commande en inox avec une finition satinée scotch brite.*
- *Unités de base autonomes équipées de pieds réglables lourds en inox de 150 mm.*
- *Brûleur en fonte avec un haut rendement optionnel 3 x 5 kW ou 3 x 6,5 kW disponible pour répondre à une performance haute de la cuisson.*
- *Chaque brûleur ouvert équipé d'un dispositif de sécurité de flamme pour une utilisation confortable et sécurisée.*
- *Chaque brûleur ouvert dispose d'un support plat fabriqué à partir de fonte.*
- *Le four est en acier inox AISI 430 et est équipé de deux guides de conteneurs en chrome.*
- *Gaz du four standard chauffé avec des brûleurs micro perforées en inox et se stabilisant de la flamme positionnée sous la plaque de base.*
- *Capacité du four est des étagères GN 2/1 étant amovibles et ayant trois réglages de hauteur.*
- *Porte du four avec une épaisseur de 40 mm et équipée avec une poignée ergonomique forte.*

Ranges / Fourneaux

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	POWER PUISSANCE	OVEN TEMP.	BURNER POWER PUISSANCE BRULEUR	 m³	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7865.12558.10		OKFG 12055	1200	550	850	5 kW	100 - 300 °C	5 x 3 kW	-	20 kW	

Cookers | Réchauds

7865.80402.02

Over Bench Cooker
Réchaud Gaz 2 Feux



7865.80402.26

Cooker With Double Plate Over Bench
Réchaud Electrique 2 Plaques



Cooker With Double Burners Over Bench / Réchaud et Plaques Electrique Double Foyers à poser

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE	TEMP./ TEMP. DE FONC.	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	⬡ m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7865.80402.02		OSOG 4075 PA	750	400	120	GAS Sec.Ventil	2x4=8 kW	-	-	0.06 m ³	20 kg	
7865.80402.26		OSO 4075.1	750	400	120	ELEC	2x2.6=5.2 kW	450°	400V / 3 NPE 50-60 Hz	0.06 m ³	12 kg	



7865.40402.01

Over Bench Cooker
Réchaud Gaz 1 Feu



7865.40402.26

Cooker With Single Plate Over Bench
Réchaud Electrique 1 Plaque





Cooker With Single Burner Over Bench / Réchaud et Plaques Electrique Simple Foyer à poser

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE	TEMP./ TEMP. DE FONC.	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	⬡ m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7865.40402.01		OSOG 4040 P	400	400	145	GAS Sec.Ventil	4 kW	-	-	0.03 m ³	11.45 kg	
7865.40402.26		OSO 4040.1	400	400	145	ELEC	2.6 kW	450°	230V / NPE 50-60 Hz	0.03 m ³	8 kg	



7864.75401.14Grill
GrillCE EAC  **7864.40401.04**Grill
GrillCE EAC  **Compact Line / Gamme Snack**

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	VOL. / TENSION ET VOLTAGE	POWER / PUISSANCE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7864.40401.04		OCGE 4040	400	400	120	230 / NPE 50-60 Hz	2 kW	
7864.75401.14		OCGE 4075 1/2 N	750	400	120	230 / NPE 50-60 Hz	4 kW	

Fryers | Friteuses

7856.GN130.05

GN 1/3 Fryer Without Tap
Friteuse GN 1/3 sans Robinet de Vidange



7856.GN120.08

GN 1/2 Fryer Without Tap
Friteuse GN 1/2 sans Robinet de Vidange



7856.GN12S.08

GN 1/2 Fryer Without Tap
Friteuse GN 1/2 sans Robinet de Vidange



7856.GN23S.10

GN 2/3 Fryer With Drain Tap
Friteuse GN 2/3 sans Robinet de Vidange



GN fryers / Friteuses GN

CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE	TEMP./ TEMP. DE FONC.	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	⬡ m ³	CAP.	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7856.GN130.05	OF 5	176	430	310	ELEC	3 kW	190°	230V / NPE 50-60 Hz	0.06 m ³	5 lt	
7856.GN120.08	OF 8	265	430	310	ELEC	3 kW	190°	230V / NPE 50-60 Hz	0.09 m ³	8 lt	
7856.GN12S.08	OF 8S	265	430	310	ELEC	6 kW	190°	400V / 3NPE 50-60 Hz	0.09 m ³	8 lt	
7856.GN23S.10	OF 10S	350	420	370	ELEC	9 kW	190°	230V / NPE 50-60 Hz	0.10 m ³	10 lt	

7856.EF8DS.08GN 1/2 Double Fryer
Friteuse Double GN 1/2**7856.EF10D.S0**GN 2/3 Double Fryer
Friteuse Double GN 2/3**GN fryers / Friteuses GN**

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE	TEMP./TEMP. DE FONC.	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	m ³	CAP.	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7856.EF8D0.08		OF 8D	530	430	310	ELEC	6 kW	190°	2x230V / NPE 50-60 Hz	0.13 m ³	8+8 lt	
7856.EF8DS.08		OF 8DS	530	430	310	ELEC	12 kW	190°	2x230V / NPE 50-60 Hz	0.15 m ³	8+8 lt	
7856.EF10D.S0		OF 10DS	715	4320	370	ELEC	18 kW	190°	2x230V / NPE 50-60 Hz	0.20 m ³	10+10 lt	

Floor Cookers | Réchaud Bas

7865.70705.44

Floor Gas Cooker
Réchaud Bas à Gaz



- Stainless Steel body
- Safety gas valve with thermocouple
- Easy to clean
- Hygienic
- Available for LPG or Natural Gas
- Long lasting
- Heavy duty top cast iron
- Ergonomic design



- Châssis inox. Grille support en fonte renforcée, brûleur en fonte.
- Brûleurs équipés de thermocouple.
- Préparation pour fonctionnement au gaz naturel ou au butane/propane à préciser lors de la commande (injecteurs de rechange fournis).
- Conception alliant simplicité d'utilisation, facilité d'entretien et robustesse.



FOUR FLAME 32 Kw.

Deux Brûleurs à Double Couronne de Flamme

7865.70705.21

Floor Gas Cooker
Réchaud Bas à Gaz



Floor Type Cooker / Réchaud Bas au Gaz

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE	m ³	POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7865.70705.44		OYOG 7070 PS	850	700	500	GAS Sec.Ventil	Naturel Gases:32 kW LPG Gases: 24 kW	0.27 m ³	42 kg	
7865.70705.21		OYOG 7070 P	700	700	500	GAS Sec.Ventil	14 kW	0.27 m ³	40 kg	
7865.60605.21		OYOG 6060 P	600	600	500	GAS Sec.Ventil	14 kW	0.21 m ³	28 kg	
7865.50505.22		OYOG 5050 PS	500	500	500	GAS Sec.Ventil	10 kW	0.09 m ³	18 kg	
7865.40405.21		OYOG 4040 P	400	400	500	GAS Sec.Ventil	4 kW	0.09 m ³	18 kg	



7865.60605.21Floor Gas Cooker
Réchaud Bas à Gaz**7865.50505.22**Floor Gas Cooker
Réchaud Bas à Gaz

- Stainless Steel body
- Safety gas valve with thermocouple
- Easy to clean
- Hygienic
- Available for LPG or Natural Gas
- Long lasting
- Heavy duty top cast iron
- Ergonomic design



- *Châssis inox. Grille support en fonte renforcée, brûleur en fonte.*
- *Brûleurs équipés de thermocouple.*
- *Préparation pour fonctionnement au gaz naturel ou au butane/propane à préciser lors de la commande (injecteurs de rechange fournis).*
- *Conception alliant simplicité d'utilisation, facilité d'entretien et robustesse.*

7865.40405.21Floor Gas Cooker
Réchaud Bas à Gaz

Floor Cookers | Réchaud Bas

7865.5555.01

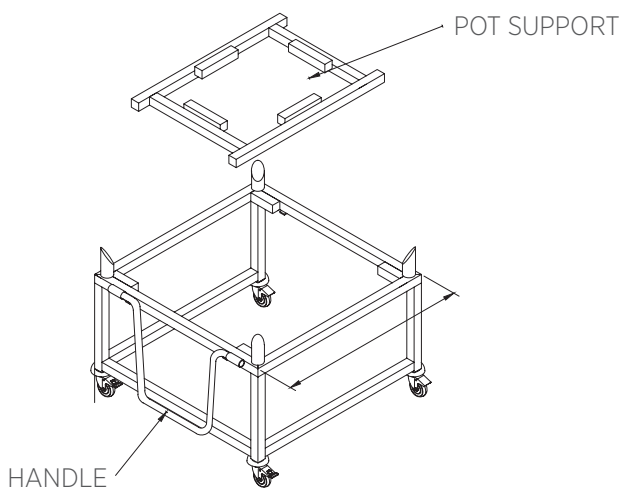
Floor Electrical Cookers
Réchaud Bas Electrique



- Stainless steel body
- Easy to clean
- Hygienic
- Resistances are made of cast iron
- 6 position switch to control resistance
- Long life
- Ergonomic design



- Châssis inox. Résistances en fonte.
- Régulation de la température avec bouton de commande 6 positions. (Modèle électrique)
- Conception alliant simplicité d'utilisation, facilité d'entretien et robustesse.



Floor Type Cooker / Réchaud Bas Electrique

CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE	TEMP. / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT MAXIMALE	IN VOL. / TENSION ET VOLTAGE	VOLUME	WEI. / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7865.5555.01	OYO 5555	550	550	500	ELEC / Mono	5 kW	450°	2x230V 50-60 Hz	0.17 m ³	33 kg	



Floor Type Cooker Trolley / Chariot à Cuisinière

CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	VOLUME	WEI. / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7959.95856.00		900	900	585	Mono	0.17 m ³	33 kg	



- Stainless steel body and removable basket
- Ergonomic design
- Easy to clean
- Long life
- Mechanical timer stops when the door is opened
- Lockable



- *Châssis inox et panier amovible en acier inoxydable.*
- *Conception alliant simplicité d'utilisation, facilité d'entretien et robustesse.*
- *Minuterie avec arrêt automatique à l'ouverture de la porte.*
- *Fermeture à clef.*

7912.N1.00014.00Sterilizer (14 Knives)
Stérilisateur (14 Couteaux)**Knife Sterilizer / Stérilisateur**

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	VOLUME	WEI. / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
Knife Sterilizer (14 Knives) / Stérilisateur (14 Couteaux)											
7912.N1.00014.00		OUV 4757	472	120	575	ELEC	0.008 kW	230V / NPE 50-60 Hz	0.05 m ³	6.3 kg	

Conveyor Toaster | Toaster à Convoyeur

7853.NM600.00

Rheostat Controlling
Contrôlant Rhéostat



CE TÜV-CB



- Stainless Steel
- OEK600, 600 bread slices per hour
- Serves bread slices both from front and back side
- Single or double-sided toasting
- Adjustable level of toaster
- Easy to clean the appliances
- Adjustable conveyor speed with rheostat
- Ventilated air circulation



- Construction Inox
- OEK600, 600 toasts par heure
- Grillage simple ou double face
- Contrôle de la vitesse de rotation du tapis par rhéostat
- Plateau récupérateur amovible tout inox facile à nettoyer
- Circulation d'air ventilé

7853.NM425.00

Rheostat Controlling
Contrôlant Rhéostat



CE TÜV-CB



- Stainless Steel
- OEK425.01, 400 bread slices per hour
- Serves bread slices both from front and back side
- Single or double-sided toasting
- Adjustable level of toaster
- Easy to clean the appliances
- Adjustable conveyor speed with rheostat
- Ventilated air circulation



- Construction Inox
- OEK425.1, 400 toasts par heure
- Grillage simple ou double face
- Contrôle de la vitesse de rotation du tapis par rhéostat
- Plateau récupérateur amovible tout inox facile à nettoyer
- Circulation d'air ventilé

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	VOLUME	WEI. / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7853.NM425.00		OEK - 425.01	450	368	350	ELEC	2 kW	230V / NPE 50-60 Hz	0.11 m ³	19 (± 5) kg	
7853.NM600.00		OEK - 600	450	500	350	ELEC	2.6 kW	230V / NPE 50-60 Hz	0.12 m ³	19 (± 5) kg	

8864.07050.00Grill Semi Grooved Semi Flat
Grill Semi Lisse Semi Nervurée

CE

**8864.07050.02**Flat Grill Surface
Grill Lisse

CE

**Grill Plates / Plaques Grills**

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	MODEL ENERGIE	OUTER DIM. (cm)	INNER DIM. (cm)	POWER PUISSANCE	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	WEI. / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
8864.07050.00		IZG 7050	ELEC	72 x 55 x 26	70 x 50	5 kW	230V/2 NPE 50/60 Hz	32 kg	-
8864.07050.02		IZG 7050 02	ELEC	72 x 55 x 26	70 x 50	5 kW	230V/2 NPE 50/60 Hz	32 kg	-

**Grill Toaster / Grill Panini**

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	MODEL ENERGIE	OUTER DIM. (cm)	COOKING SURFACE (cm)	POWER PUISSANCE	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	WEI. / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
8850.02530.00		OTM 2530	ELEC	36 x 41 x 28	25 x 30	2.1 kW	230V/ NPE 50/60 Hz	17	
8850.02735.00		OTM 2735	ELEC	41 x 41 x 28	27 x 35	2.5 kW	230V/ NPE 50/60 Hz	20	
8850.02740.00		OTM 2740	ELEC	46 x 41 x 28	27 x 40	2.75 kW	230V/ NPE 50/60 Hz	23	
8850.02745.00		OTM 2745	ELEC	51 x 41 x 28	27 x 45	3 kW	230V/ NPE 50/60 Hz	27	
8850.04060.00		OTM 4060	ELEC	64 x 48 x 28	40 x 60	6 kW	230V/ NPE 50/60 Hz	45	
8850.05530.02		OTM 5530	ELEC	56 x 37 x 26	55 x 30	4 kW	230V/2 NPE 50/60 Hz	35	
8850.06040.02		OTM 6040	ELEC	64 x 48 x 29	60 x 40	6 kW	230V/2 NPE 50/60 Hz	45	


Salamanders - Bread Slicer Machine | Salamandres - Trancheuse à Pain

7850.58575.70Electrical Salamander
Salamandre ElectriqueCE EAC  TÜV-CB

- Stainless steel body
- Ergonomic design
- Easy to clean
- Long life



- Construction tout inox.
- Appareil prévu pour gratiner, griller, cuire et maintenir en température par chauffage électrique provenant de résistances blindées situées sur le plafond mobile.
- Plafond réglable en hauteur avec suspension extra souple et poignée isolante.
- Deux zones de température séparées réglable par deux thermostats.
- Grille support en acier inoxydable.
- Bac amovible permettant un nettoyage rapide et efficace.
- Appareil livré sur piètement inox.
- Possibilité de fixation murale.


CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	VOLUME	WEI. / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7850.58575.70		OS 200	600	580	580	ELEC	3.2 kW	230V /50-60 Hz	0.33 m ³	52 kg	

0830.03216.01Bread Slicer Machine
Trancheuse à PainCE 

- Bread slice thickness is 16 mm
- Bread contacting surfaces are made of stainless steel
- Easy to transport with carrying handles wheels
- Adjustable pressing system according to height of bread
- Thanks to adjustment lever cuts bread without breaking into pieces
- Bread machine automatically stops after slicing process
- The body electrostatic coated.



- Epaisseur des tranches de pain: 16 mm.
- Toutes les parties de l'appareil en contact avec le pain sont en acier inoxydable.
- Equipés de roulettes facilitant le déplacement.
- Découpe propre et homogène grâce à la répartition uni forme de la pression des lames sur l'ensemble du pain.
- Découpe ajustable en hauteur en fonction des pains.
- Arrêt automatique des lames à la fin de la découpe du pain.
- Bâti en acier recouvert d'une peinture électrostatique.

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	VOLUME	WEI. / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
0830.03216.01		EDM 3216	750	765	1095	ELEC	0.37 kW	230V NPE / 50 Hz	0.83 m ³	131 kg	

7850.40402.20Crepe Machine
Crêpière Electrique**7850.50801.20**Crepe Machine
Crêpière Electrique

Crepe preparation unit contains 2 piece 1/6x100GN, 2 piece 1/4x100GN without lid.

Unité de préparation pour crêpes comprenant un châssis support en acier inoxydable pour loger la crêpière OKM-1 mais également deux emplacements pour bacs GN 1/6 hauteur 100 mm et deux emplacements pour bacs GN ¼ hauteur 100 mm.

- Stainless steel body
- Ergonomic design
- Easy to clean
- Long life
- Adjustable temperature



- *Châssis en inox.*
- *Plaque de cuisson recouverte d'un revêtement antiadhésif.*
- *Conception alliant simplicité d'utilisation, facilité d'entretien et robustesse.*

7490.50801.00Crepe Preparation Unit Stand
Unité de Préparation Pour Crêpes**Crepe Machine / Crêpière Electrique**

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	Q	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE	TEMP./TEMP. DE FONC.	SUPPLY VOLTAGE	m ³	POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT	
7850.40402.20		OKM-1	400	145	ELEC	3.2 kW	50-300°C	230-240V / 50 Hz	0.08 m ³	21 kg		
CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE	TEMP./TEMP. DE FONC.	IN.VOL.	m ³	POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7850.50801.20		OKM-IS	500	800	120	ELEC	3.2 kW	50-300°C	230-240V / 50 Hz	0.16 m ³	6 kg	

Crepe Machine | *Crêpière Electrique***9479.10061.HK**Soup Bain Maries
Bains Marie pour Soupes

- External body is electrostatic coated
- It is easy to clean the appliances after using
- Control panel is established on the outside surface
- Keeps warm up to 60-70 °C
- 220-240 V 50 Hz.



- *Recouverte d'une peinture électrostatique.*
- *Grande facilité d'entretien et de nettoyage.*
- *Contrôle de la température par commutateur externe.*
- *Permet de maintenir les préparations entre 60°C et 70°C.*
- *Tension et voltage : 220-240 V / 50 Hz.*

GN Soup Bain - Maries / Soupière Electrique

CODE REFERENCE		MODEL ENERGIE	DIMENSION/ DIMENSIONS	CAPACITY/ CAPACITE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
9479.10061.HK		ELEC	410 x 305 x 305	10 lt	

OTHER COOKING UNITS | PRODUITS COMPLEMENTAIRES

Accessories & Gas Consumptions | Accessoires et Consommation de Gaz



6260.00072.58

6260.00072.57

6260.00072.581

6019.00007.01

2CBK.6019.00005.09

2CBK.6019.00005.16

2864.Z20.01710054.A.65

2179.250.01830183.0.01

	CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	APPLIANCE APPAREIL	PRICE / PRIX PUBLIC HT
1	6260.00072.58	BASKET / PANIER	FRYER / FRITEUSES	
2	6260.00072.57	BASKET / PANIER	FRYER / FRITEUSES	
3	6260.00072.581	BASKET / PANIER	FRYER / FRITEUSES	
4	6260.00072.581	WIRE GRID / GRILLE	GAS RANGE / FOURNEAU	
5	2CBK.6019.00005.09	KNIFE RACK / PORTE-COUTEAUX	KNIFE STERILIZER / STÉRILISATEUR	
6	2CBK.6019.00005.16	KNIFE RACK / PORTE-COUTEAUX	KNIFE STERILIZER / STÉRILISATEUR	
7	2864.Z20.01710054.A.65	GRILL CLEANING COMB / PEIGNE NETTOYEUR POUR GRILLE	GRILLS / GRILLS	
8	2179.250.01830183.0.01	FLAME REDUCER / RÉDUCTEUR	GAS RANGES / FOURNEAUX GAZ	

Gas Consumptions / Accessoires / Accessoires

PRODUCT CODE REFERENCE	PRODUCT DESCRIPTION APPAREIL	POWER PUISSANCE	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	kW	Kcal/h	BTU/h	G20 (m³/h)	G25 (m³/h)	G30 (kg/h)
7865.40402.01	GAS COOKER / RECHAUDS	OSOG 4040 P	400	400	145	GAS	4	3.400	13.648	0,42	0,49	0,31
7865.80402.02	GAS COOKER / RECHAUDS	OSOG 4075 PA	750	400	145	GAS	8	6.880	27.296	0,84	0,98	0,63
7865.70705.44	FLOOR GAS COOKER / RECHAUDS BAS	OYOG 7070 PS (NG)	850	700	500	GAS	32	27.520	109.184	3,38	3,90	-
7865.70705.44	FLOOR GAS COOKER / RECHAUDS BAS	OYOG 7070 PS (LPG)	850	700	500	GAS	24	20.640	81.888	-	-	1,88
7865.70705.21	FLOOR GAS COOKER / RECHAUDS BAS	OYOG 7070 P	700	700	500	GAS	14	12.040	47.768	1,48	1,72	1,10
7865.60605.21	FLOOR GAS COOKER / RECHAUDS BAS	OYOG 6060 P	600	600	500	GAS	14	12.040	47.768	1,48	1,72	1,10
7865.50505.21	FLOOR GAS COOKER / RECHAUDS BAS	OYOG 5050 P	500	500	500	GAS	4	3.440	13.648	0,42	0,49	0,31
7865.50505.22	FLOOR GAS COOKER / RECHAUDS BAS	OYOG 5050 PS	500	500	500	GAS	10	8.600	34.120	1,05	1,23	0,78
7865.40405.21	FLOOR GAS COOKER / RECHAUDS BAS	OYOG 4040 P	400	400	500	GAS	4	3.440	13.648	0,42	0,49	0,31
7890.20G21.03	CONVECTION OVEN / FOUR MIXTE	OKFG 202	1100	944	2011	GAS	40	34.400	136.480	4,23	4,91	3,14
7890.95701.03	CONVECTION OVEN / FOUR MIXTE	OKFG 101	700	950	1050	GAS	19	16.340	64.820	2,00	2,33	1,49
7890.20G21.03	CONVECTION OVEN / FOUR MIXTE	OKFG 102	1100	944	2011	GAS	30	25.800	102.360	3,15	3,69	2,34
7890.6G110.03	CONVECTION OVEN / FOUR MIXTE	OKFG 601	700	950	750	GAS	12	10.392	10.392	1,26	1,47	0,94

DONER GRILL MACHINES
MACHINE À KEBAB



Doner Grill Machines | Machine à Kebab

8859.00GD3.8T

Stainless Steel | Upper Drive
Acier Inoxydable | Moteur en Haut



Type / Désignation	Typ 3GD
Gas Type / Type de gaz	Natural Gas / Gaz Naturel LPG / Propane ou Butane
Consumption / Consommation de gaz	1.031 m ³ /h with Natural Gas 0.767 kg/h with LPG
Natural Gas / Gaz Naturel	1.031 m ³ /h avec du Gaz Naturel
LPG / Propane ou Butane	0.767 kg/h avec du Propane/Butane
Dimension / Dimensions (H*L*P) en mm	987 x 450 x 560
Power / Puissance	9.75 kW
Skewer / Hauteur de broche	736 mm
Meat Capacity / Capacité	40 kg de viande
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir)	450 mm
Code / Référence	8859.00GD3.8T
Weight / Poids Net	24 kg
Price / Prix Public Ht	

- * All upper drive models have octagonal fat tray
- * Tous les modèles avec moteur en haut sont équipés d'une base octogonale avec récupérateur du jus de cuisson.

8859.00GD4.8T

Stainless Steel | Upper Drive
Acier Inoxydable | Moteur en Haut



Type / Désignation	Typ 4GD
Gas Type / Type de gaz	Natural Gas / Gaz Naturel LPG / Propane ou Butane
Consumption / Consommation de gaz	1.375 m ³ /h with Natural Gas 1.023 kg/h with LPG
Natural Gas / Gaz Naturel	1.375 m ³ /h avec du Gaz Naturel
LPG / Propane ou Butane	1.023 kg/h avec du Propane/Butane
Dimension / Dimensions (H*L*P) en mm	1150 x 450 x 560
Power / Puissance	13 kW
Skewer / Hauteur de broche	900 mm
Meat Capacity / Capacité	80 kg
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir)	630 mm
Code / Référence	8859.00GD4.8T
Weight / Poids Net	28 kg
Price / Prix Public Ht	

- * All upper drive models have octagonal fat tray
- * Tous les modèles avec moteur en haut sont équipés d'une base octogonale avec récupérateur du jus de cuisson.



- Stainless steel construction to meet hygiene standards
- Natural Gas or LPG compatible
- Heated by independently controlled infrared burners
- Dual-rail system allows meats to be broiled close, far or angled in relation to burner
- Right/left rotation by electric motor 1 rpm
- Flame failure gas-cut-out system for safety



- Construction en acier inoxydable conforme aux normes d'hygiène et de sécurité.
- Fonctionnement au Gaz Naturel ou au Propane/Butane.
- Chauffage par doubles radiants haut rendement indépendants et commandés séparément.
- Fixation de la broche sur la potence avec système double rail. Permet de rapprocher, d'éloigner ou d'incliner la viande très facilement par rapport aux brûleurs.
- Moteur électrique en haut avec rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute).
- Sécurité par thermocouple selon normes CE.

Type / Désignation	Typ 3GUD W
Gas Type / Type de gaz	Natural Gas / Gaz Naturel LPG / Propane ou Butane
Consumption / Consommation de gaz	1.031 m ³ /h with Natural Gas 0.767 kg/h with LPG
Natural Gas / Gaz Naturel	1.031 m ³ /h avec du Gaz Naturel
LPG / Propane ou Butane	0.767 kg/h avec du Propane/Butane
Dimension / Dimensions (H*L*P) en mm	736 x 530 x 650
Power / Puissance	9.75 kW
Skewer / Hauteur de broche	736 mm
Meat Capacity / Capacité	50 kg
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir)	450 mm
Code / Référence	8859.0GUD3.W0
Weight / Poids Net	27 kg
Price / Prix Public Ht	

W: With resistance heater at the bottom of fat tray
Equipé du plateau de maintien en température

8859.0GUD3.W0

Stainless Steel | Lower Drive
Acier Inoxydable | Moteur en Bas



CE EAC



Type / Désignation	Typ 4GUD W
Gas Type / Type de gaz	Natural Gas / Gaz Naturel LPG / Propane ou Butane
Consumption / Consommation de gaz	1.375 m ³ /h with Natural Gas 1.023 kg/h with LPG
Natural Gas / Gaz Naturel	1.375 m ³ /h avec du Gaz Naturel
LPG / Propane ou Butane	1.023 kg/h avec du Propane/Butane
Dimension / Dimensions (H*L*P) en mm	1070 x 530 x 650
Power / Puissance	13 kW
Skewer / Hauteur de broche	900 mm
Meat Capacity / Capacité	90 kg
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir)	630 mm
Code / Référence	8859.0GUD4.W0
Weight / Poids Net	33 kg
Price / Prix Public Ht	



- Stainless steel construction to meet hygiene standards
- Natural Gas or LPG compatible
- Heated by independently controlled infrared burners
- Movable heater housing for controlled roasting
- Removable fat collection drawer
- Right/left rotation by electric motor 1 rpm
- Flame failure gas-cut-out system for safety
- Heating system under the monoblock grease pan for keeping cooked meat at serving temperatures

8859.0GUD4.W0

Stainless Steel | Lower Drive
Acier Inoxydable | Moteur en Bas



CE EAC



- Construction en acier inoxydable conforme aux normes d'hygiène et de sécurité.
- Fonctionnement au Gaz Naturel ou au Propane/Butane.
- Chauffage par doubles radiants haut rendement commandés séparément.
- Bloc de chauffage mobile permettant d'optimiser la cuisson de la viande en toute sécurité.
- Tiroir de récupération du jus de cuisson amovible.
- Moteur électrique en bas avec rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute). Moteur protégé de la chaleur résiduelle et de toute infiltration de jus de cuisson. Le système de montage permet d'éviter au moteur de supporter le poids de la viande ou les à-coups de l'utilisateur.
- Sécurité par thermocouple selon normes CE.
- Résistance électrique sous bac permettant de maintenir la viande coupée à température de service.

Doner Grill Machines | Machine à Kebab

8859.000E3.8T

Stainless Steel | Upper Drive
Acier Inoxydable | Moteur en Haut



Type / Désignation	Typ 3E
Dimension / Dimensions (H*L*P) en mm	987 x 450 x 560
Power / Puissance	5.4 kW 400/230 V
Skewer / Hauteur de broche	736 mm
Meat Capacity / Capacité	40 kg de viande
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir)	450 mm
Code / Référence	8859.000E3.8T
Weight / Poids Net	27 kg
Price / Prix Public Ht	

8859.000E4.8T

Stainless Steel | Upper Drive
Acier Inoxydable | Moteur en Haut



Type / Désignation	Typ 4E
Dimension / Dimensions (H*L*P) en mm	1150 x 450 x 560
Power / Puissance	7.2 kW 400/230 V
Skewer / Hauteur de broche	900 mm
Meat Capacity / Capacité	80 kg de viande
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir)	630 mm
Code / Référence	8859.000E4.8T
Weight / Poids Net	30 kg
Price / Prix Public Ht	



- Stainless steel construction to meet hygiene standards
- Heated by independently controlled heating elements behind ceramic glass
- Dual-rail system allows meats to be broiled close, far or angled in relation to burner
- Right/left rotation by electric motor 1 rpm



- Construction en acier inoxydable conforme aux normes d'hygiène et de sécurité.
- Chauffage par foyers infrarouges indépendants et commandés séparément.
- Fixation de la broche sur la potence avec système double rail. Permet de rapprocher, d'éloigner ou d'incliner la viande très facilement par rapport aux brûleurs.
- Moteur électrique en haut avec rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute).
- Glace vitrocéramique facilement nettoyable pour une meilleure hygiène.

Type / Désignation	Typ 3EU W
Dimension / Dimensions (H*L*P) en mm	780 x 530 x 650
Power / Puissance	5.4 kW 400/230 V
Skewer / Hauteur de broche	736 mm
Meat Capacity / Capacité	50 kg de viande
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir)	450 mm
Code / Référence	8859.00EU3.WO
Weight / Poids Net	28 kg
Price / Prix Public Ht	

W: With resistance heater at the bottom of fat tray
Équipé du plateau de maintien en température

8859.00EU3.WO

Stainless Steel | Lower Drive
Acier Inoxydable | Moteur en Bas



Type / Désignation	Typ 4EU W
Dimension / Dimensions (H*L*P) en mm	1070 x 530 x 650
Power / Puissance	7.2 kW 400/230 V
Skewer / Hauteur de broche	900 mm
Meat Capacity / Capacité	90 kg de viande
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir)	630 mm
Code / Référence	8859.00EU4.WO
Weight / Poids Net	34 kg
Price / Prix Public Ht	

8859.00EU4.WO

Stainless Steel | Lower Drive
Acier Inoxydable | Moteur en Bas



- Stainless steel construction to meet hygiene standards
- Heated by independently controlled heating elements behind ceramic glass
- Movable heater housing for controlled roasting
- Right/left rotation by electric motor 1 rpm
- Heating system under the monoblock grease pan for keeping cooked meat at serving temperatures



- Construction en acier inoxydable conforme aux normes d'hygiène et de sécurité.
- Chauffage par foyers infrarouges indépendants et commandés séparément.
- Glace vitrocéramique facilement nettoyable pour une meilleure hygiène.
- Bloc de chauffage mobile permettant d'optimiser la cuisson de la viande en toute sécurité.
- Tiroir de récupération du jus de cuisson amovible.
- Moteur électrique en bas avec rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute). Moteur protégé de la chaleur résiduelle et de toute infiltration de jus de cuisson. Le système de montage permet d'éviter au moteur de supporter le poids de la viande ou les à-coups de l'utilisateur.
- Résistance électrique sous bac permettant de maintenir la viande coupée à température de service.

8859.0GUD4.E0

Stainless Steel | Lower Drive
Acier Inox | Moteur en Bas



- Stainless steel construction to meet hygiene standards
- Natural Gas or LPG compatible
- Heated by independently controlled infrared burners
- Movable heater housing for controlled roasting
LOCK SYSTEM FOR MOVABLE HEATER HOUSING
- Removable fat collection drawer
- Right/left rotation by electric motor 1 rpm
- Flame failure gas-cut-out system for safety



- Construction en acier inoxydable conforme aux normes d'hygiène et de sécurité.
- Fonctionnement au Gaz Naturel ou Propane/Butane.
- Chauffage par doubles radiants haut rendement commandés séparément.
- Bloc de chauffage mobile permettant d'optimiser la cuisson
SYSTEME DE VERROU POUR LE BLOC DE CHAUFFAGE MOBILE
- Tiroir de déchets de graisses amovible.
- Moteur électrique en bas avec rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute).
- Sécurité par thermocouple selon normes CE.

Type / Désignation	Typ 4GUD
Gas Type / Type de gaz	Natural Gas / Gaz Naturel LPG / Propane ou Butane
Consumption / Consommation de gaz	1.375 m ³ /h h with Natural Gas 1.023 kg/h with LPG
Natural Gas / Gaz Naturel	1.375 m ³ /h avec du Gaz Naturel
LPG / Propane ou Butane	1.023 kg/h avec du Propane/Butane
Dimension / Dimensions (H*L*P) en mm	1100 x 530 x 650
Power / Puissance	13 kW
Skewer / Hauteur de broche	900 mm
Meat Capacity / Capacité	80 kg de viande
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir)	630 mm
Code / Référence	8859.0GUD4.E0
Weight / Poids Net	32 kg
Price / Prix Public Ht	

8859.00EU4.E0

Stainless Steel | Lower Drive
Acier Inox | Moteur en Bas



- Stainless steel construction to meet hygiene standards
- Heated by independently controlled heating elements behind ceramic glass
- Movable heater housing for controlled roasting
LOCK SYSTEM FOR MOVABLE HEATER HOUSING
- Right/left rotation by electric motor 1 rpm



- Construction en acier inoxydable conforme aux normes d'hygiène et de sécurité.
- Chauffé indépendamment par des éléments chauffants à commande derrière les verres céramiques.
- Bloc de chauffage mobile permettant d'optimiser la cuisson
SYSTEME DE VERROU POUR LE BLOC DE CHAUFFAGE MOBILE
- Moteur électrique en bas avec rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute).

Type / Désignation	Typ 4EU
Dimension / Dimensions (H*L*P) en mm	1100 x 530 x 650
Power / Puissance	7.2 kW 400/230 V
Skewer / Hauteur de broche	900 mm
Meat Capacity / Capacité	80 kg de viande
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir)	630 mm
Code / Référence	8859.00EU4.E0
Weight / Poids Net	33 kg
Price / Prix Public Ht	

8859.GUD55.CVA

Mobile Bench Döner Grill Machine - 10 Gas Burners - Robax glass - V Type - Lower Drive

Machine à Kebab Sur Chariot - 10 brûleurs - Glace Vitrocéramique ROBAX - Zone de Cuisson en V - Moteur en Bas



CE



- Stainless steel construction to meet hygiene standards
- Heated by independently controlled burners behind ceramic glass
- Movable heater housing for controlled roasting
- Right/left rotation by electric motor 1 rpm
- Natural Gas or LPG compatible
- Flame failure gas-cut-out system for safety
- Transportable with trolley for the preparation and cooking period
- Robax Thermal Glass



- Construction en acier inoxydable conforme aux normes d'hygiène et de sécurité.
- Fonctionnement au Gaz Naturel ou au Propane/Butane.
- Chauffage par doubles radiants haut rendement commandés séparément et protégés par une plaque vitrocéramique ROBAX.
- Bloc de chauffage mobile permettant d'optimiser la cuisson de la viande en toute sécurité.
- Tiroir de récupération du jus de cuisson amovible.
- Moteur électrique en bas avec rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute). Moteur protégé de la chaleur résiduelle et de toute infiltration de jus de cuisson. Le système de montage permet d'éviter au moteur de supporter le poids de la viande ou les à-coups de l'utilisateur.
- Sécurité par thermocouple selon normes CE.
- Ensemble sur roulette facilitant le déplacement et le transport.
- La plaque vitrocéramique ROBAX améliore la cuisson en restituant 90 % du rayonnement dans l'infrarouge et garantie une meilleure hygiène en étant facilement nettoyable.



Type / Désignation	55 GUD CVA
Gas Type / Type de gaz	Natural Gas / Gaz Naturel LPG / Propane ou Butane
Consumption / Consommation de gaz	2.908 m ³ /h h with Natural Gas 2.1643 kg/h with LPG
Natural Gas / Gaz Naturel	2.908 m ³ /h avec du Gaz Naturel
LPG / Propane ou Butane	2.1643 kg/h avec du Propane/Butane
Meat Capacity / Capacité	200 kg de viande
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir)	810 mm
Code / Référence	8859.GUD55.CVA
Weight / Poids Net	18 kg
Price / Prix Public Ht	4.853 €

CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	DESCRIPTION	POWER PUISSANCE	MEAT CAPACITY / CAPACITE VIANDE	MAX. MEAT MOUNT. HEIGHT / HAUTEUR DE BROCHE UTILE	SKEWER/ HAUTEUR DE BROCHE	DIMENSIONS (mm)	PRICE / PRIX PUBLIC HT
8859.GUD44.CVA	44GUD-V-CA	8 Burners, Gas, Robax Thermal Glass. V Type, Lower Drive, With Mobile Bench	22	150 kg	630 mm	900 mm	996x1130x1740	
8859.GUD55.CVA	55GUD-V-CA	10 Burners, Gas, Robax Thermal Glass. V Type, Lower Drive, With Mobile Bench	27,5	200 kg	810 mm	1060 mm	996x1130x1898	

8859.GUD44.V0

Lower Drive - 8 Gas Burners - Gas - V Type

Moteur en Bas - 8 Brûleurs - Gaz - Zone de Cuisson en V



CE



- Stainless steel construction to meet hygiene standards
- Heated by independently controlled burners behind ceramic glass
- Movable heater housing for controlled roasting
- Right/left rotation by electric motor 1 rpm
- Natural Gas or LPG compatible
- Flame failure gas-cut-out system for safety
- Transportable with trolley for the preparation and cooking period
- Robax Thermal Glass



- Construction en acier inoxydable conforme aux normes d'hygiène et de sécurité.
- Fonctionnement au Gaz Naturel ou au Propane/Butane.
- Chauffage par doubles radiants haut rendement commandés séparément et protégés par une plaque vitrocéramique ROBAX.
- Bloc de chauffage mobile permettant d'optimiser la cuisson de la viande en toute sécurité.
- Tiroir de récupération du jus de cuisson amovible.
- Moteur électrique en bas avec rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute). Moteur protégé de la chaleur résiduelle et de toute infiltration de jus de cuisson. Le système de montage permet d'éviter au moteur de supporter le poids de la viande ou les à-coups de l'utilisateur.
- Sécurité par thermocouple selon normes CE.
- Ensemble sur roulette facilitant le déplacement et le transport.
- La plaque vitrocéramique ROBAX améliore la cuisson en restituant 90 % du rayonnement dans l'infrarouge et garantie une meilleure hygiène en étant facilement nettoyable.

Type / Désignation	44 GUD V
Gas Type / Type de gaz	Natural Gas / Gaz Naturel LPG / Propane ou Butane
Consumption / Consommation de gaz	2.3264 m ³ /h with Natural Gas 1.7312 kg/h with LPG
Natural Gas / Gaz Naturel	2.3264 m ³ /h avec du Gaz Naturel
LPG / Propane ou Butane	1.7312 kg/h avec du Propane/Butane
Skewer / Hauteur de broche	900 mm
Meat Capacity / Capacité	150 kg de viande
Code / Référence	8859.GUD44.V0
Weight / Poids Net	55 kg
Price / Prix Public Ht	

CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	DESCRIPTION	POWER PUISSANCE	MEAT CAPACITY / CAPACITE VIANDE	MAX. MEAT MOUNT. HEIGHT / HAUTEUR DE BROCHE UTILE	SKEWER/ HAUTEUR DE BROCHE	DIMENSIONS (mm)	PRICE / PRIX PUBLIC HT
8859.GUD44.V0	44GUD-V	8 Burners, Gas, V Type, Lower Drive, With Bench	22	150 kg	630 mm	900 mm	800x920x1290	
8859.GUD55.V0	55GUD-V	10 Burners, Gas, V Type, Lower Drive, With Bench	27,5	200 kg	810 mm	1060 mm	800x920x1290	



- Ergonomically designed
- Adjustable thickness
- Suitable for all kinds of doner meat
- Waterproof
- Cleanable without dismantling



- Ergonomique
- Epaisseur de coupe réglable
- Couteau adapté à tous types de viandes pour Doner kebab
- Appareil étanche pouvant être nettoyé sans être démonté.

Type / Désignation	ODKM 100
Knife Diameter / Diamètre Lame	Ø 100 mm
Circling / Tour	4500 rpm
Electrical Requirement / Tension Electricité	220 V / 24 V
Dimension / Dimensions	290 x 130 x 140 mm
Meat Handle / Manche a viande	900 gr
Packed / Emballé	4 kg.
Consumption / Consommation	0.1 kW
Code / Référence	8350.OZT10.00
Price / Prix Public Ht	

8350.OZT10.00

Doner Slicing Machine
Couteaux à Döner Kebab



CE ENEC  

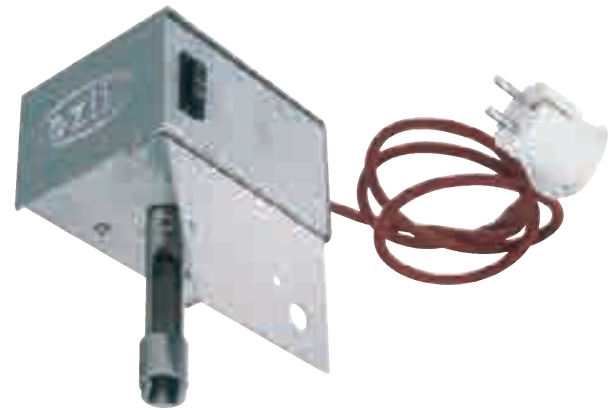
**2859.D30.GR002.01**

Doner Grill Machine Motor
Moteur Electrique Pour Machine à Kebab



CE

Code / Référence	2859.D30.GR002.01
Type / Modèle	DM01
Voltage / Tension et Voltage	220-230 V - 50 Hz
Power / Puissance	3.7 Watt
Left-Right direction	
Price / Prix Public Ht	
Construction of product is made of stainless steel Caractéristiques techniques: Rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute). Construction en acier inoxydable.	





All appliances can be produced to work properly in all kinds of ships.

Conception de cuisines et d'appareils pour cuisines maritimes sur mesure s'adaptant à tous types de navires.



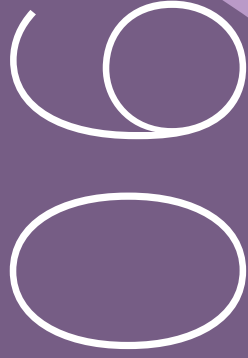
7865.N1.80908.11GRange
Fourneau**7865.N1.80708.02G**Range
Fourneau**7850.58575.70G**Salamander
Salamandre**Ranges / Fourneaux**

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	PLATE PUISSANCE PLAQUE ELEC.	OVEN PUISSANCE DU FOUR	POWER PUISSANCE TOTALE	VOL. TENSION ET VOLTAGE	m ³	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7865.N1.80908.11G		OSOEF 8090 S	800	900	850	ELEC	4x4 kW	6 kW	22 kW	440V / 50-60 Hz	1.12 m ³	
7865.N1.80708.02G		OSOEF 8070 S	800	700	850	ELEC	4x2.6 kW	6 kW	16,4 kW	440V / 50-60 Hz	0.86 m ³	

Salamander / Salamandre

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE TOTALE	VOL. TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEI. POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7850.58575.70G		OS 200 S	600	580	580	ELEC	3.2 kW	440V / 50-60 Hz	0.33 m ³	52 kg	





PREPARATION MACHINES *LA PREPARATION*

Dough Kneading Machines <i>Pétrins</i>	106
Planet Mixers <i>Batteurs - Mélangeurs</i>	107
Planet Mixers - Mechanical Controlling <i>Batteurs - Mélangeurs avec Contrôle Mécanique</i>	108
Planet Mixers & Accessories <i>Batteurs - Mélangeurs et Accessoires</i>	109
Potato Peelers <i>Eplucheuses</i>	110
Potato Peelers with Filter <i>Eplucheuses avec Filtres</i>	111
Garlic Peelers <i>Eplucheuses d'Ails</i>	112
Onion Peelers <i>Eplucheuse d'Oignons</i>	113
Hummus & Homogenizer Cutter <i>Hummus & Coupeurs Homogénéisateurs</i>	114

0820.00030.11

Dough Kneading Machine
Pétrins



DOUBLE REDUCTOR / EQUIPÉ D'UN DOUBLE RÉDUCTEUR



- Double reductor, upper reductor has two speed, bottom reductor has single speed.
- The ideal machine for kneading all types of dough (pita, pizza, pastry, baklava, patty doughs).
- Bowl, safety guard and mixing tools are made of stainless steel.
- Automatic shut off if the safety guard is opened during mixing operation.
- It operates without noise and vibration.
- Main body is electrostatic powder coated.






- Appareil à usage professionnel destiné principalement aux pizzérias, boulangeries et pâtisseries.
- Le pétrissage de la pâte est obtenu par la rotation commune du bras et de la cuve. Deux vitesses de rotation disponible pour le bras, une seule pour la cuve.
- Cuve, grille de protection et bras de pétrissage en acier inoxydable.
- Arrêt automatique de l'appareil en cas de déplacement de la grille de protection.
- Construction étudiée pour limiter bruits et vibrations durant le fonctionnement.
- Bâti en acier recouvert d'une peinture électrostatique.
- Commande frontale
- 2 vitesses de bras: 60-120 tours par minute.

0820.00050.11

Dough Kneading Machine
Pétrins



CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE	CAP. / CAPACITE (kg)	BOWL DIMENSIONS DIMENSION DE LA CUVE (mm)	FLOUR CAPACITY CAPACITE DE FARINE (kg)	SUPPLY VOLTAGE TENSION D'ALIMENTATION	 m ³	WEI. POIDS	PRICE / PRIX PUBLIC HT
0820.00030.11	 OHY 30 TF	500	800	1075	ELEC	1.27 kW	30	460x290	20	400V 3NPE / 50 Hz	0.65 m ³	134 kg	
0820.00050.11	 OHY 50 TF	580	910	1100	ELEC	2.15 kW	50	550x345	35	400V 3NPE / 50 Hz	0.80 m ³	162 kg	

0810.00010.14Planet Mixer (FC)
Batteur - Mélangeur

Speed Controlling by Frequency Inverter
Batteurs-Mélangeurs avec Variation de Vitesse par Convertisseur de Fréquence





- Main body, mixing tools and bowl are made of stainless steel.
- 3 different tools for beating, mixing, kneading
- It operates with speed control inverter and it can operate in different speeds between 40-210 tour minutes.
- It operates without noise and vibration.
- The safety guard is switch controlled



- Bâti, grille de protection, cuve et accessoires en acier inoxydable.
- Livré avec trois outils (Crochet, fouet et palette).
- La variation de la vitesse par convertisseur de fréquence offre souplesse et large plage d'utilisation entre 40 et 210 tours par minutes pour tous types de préparation.
- Arrêt automatique de l'appareil en cas de déplacement de la grille de protection.
- Construction étudiée pour limiter bruits et vibrations durant le fonctionnement.
- Livré avec 3 outils (Crochet, fouet, palette)

FC: FREQUENCY CONTROLLING
CONVERTISSEUR DE FRÉQUENCEMF: MONOPHASE
MONOPHASETF: TRIPHASE
TRIPHASE

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE	CAP. / CAPACITE (lt)	BOWL DIMENSIONS DIMENSION DE LA CUVE (mm)	FLOUR CAPACITY CAPACITE DE FARINE (kg)	SUPPLY VOLTAGE TENSION D'ALIMENTATION	 m ³	WEI. POIDS	PRICE / PRIX PUBLIC HT
0810.00010.14		OM 10 MF	510	525	660	ELEC	0.55 kW	10 lt	260x205	1.5	230V NPE / 50 Hz	0.26 m ³	47 kg	

Planet Mixers - Mechanical Controlling | *Batteurs - Mélangeurs avec Contrôle Mécanique*

0810.00020.01

Planet Mixers - Mechanical Controlling
Batteurs - Mélangeurs avec Contrôle Mécanique



0810.00040.01

Planet Mixers - Mechanical Controlling
Batteurs - Mélangeurs avec Contrôle Mécanique



0810.00060.01

Planet Mixers - Mechanical Controlling
Batteurs - Mélangeurs avec Contrôle Mécanique



- All mixing tools and bowl are stainless steel.
- Main body is electrostatic powder coated.
- 3 different tools for beating, mixing, kneading
- It operates without noise and vibration.
- Mechanical speed variator.
- Machine works with a variator control system three phase models with speed of 40-160 spe./ min., monophase models with speed of 55-160 spe./min.
- 0-90 minute timer.
- Automatically stops when adjusted time is over.
- The safety guard is switch controlled.



- *Système de transmission par courroie et poulies variables.*
- *Bâti en acier recouvert d'une peinture électrostatique.*
- *Grille de protection, cuve et accessoires en acier inoxydable.*
- *Livré avec trois outils (Crochet, fouet et palette).*
- *Contrôle de vitesse mécanique. 8 positions de 40 à 160 tours par minutes pour les modèles triphasés et de 55 à 160 tours par minutes pour les modèles monophasés.*
- *Minuterie de 0 à 90 minutes avec arrêt automatique de l'appareil.*
- *Arrêt automatique de l'appareil en cas de déplacement de la grille de protection.*
- *Construction étudiée pour limiter bruits et vibrations durant le fonctionnement.*
- *Monte et descente de cuve par manivelle.*



Bowl Lock Detail
Fixation de la Cuve

MF: MONOPHASE TF: THREEPHASE
MONOPHASE TRIPHASE

CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE	CAP. / CAPACITE (lt)	BOWL DIMENSIONS DE LA CUVE (mm)	FLOURS CAPACITY CAPACITE DE FARINE (kg)	SUPPLY VOLTAGE TENSION D'ALIMENTATION	m ³	WEI POIDS	PRICE / PRIX PUBLIC HT
0810.00020.01	OM 20 TF	605	640	985	ELEC	0.55 kW	20 lt	320x270	2	400V 3NPE / 50 Hz	0.5 m ³	106 kg	
0810.00020.04	OM 20 MF	605	640	985	ELEC	0.55 kW	20 lt	320x270	2	230V NPE / 50 Hz	0.5 m ³	106 kg	
0810.00040.01	OM 40 TF	690	725	1155	ELEC	1.1 kW	40 lt	400x400	6	400V 3NPE / 50 Hz	0.7 m ³	166 kg	
0810.00060.01	OM 60 TF	700	825	1235	ELEC	1.5 kW	60 lt	450x430	10	400V 3NPE / 50 Hz	0.87 m ³	189 kg	

Converting Chart of the Accessories / *Éléments de Réduction Disponibles*

CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	"20LT./ 10LT. MIXER 10LT. MIXER TOOLS FOR 20 Lt MIXER" REDUCTION 10 Lt POUR BATTEUR 20 Lt	PRICE / PRIX PUBLIC HT	"40 Lt / 20 Lt. MIXER 20Lt. MIXER TOOLS FOR 40 Lt MIXER" REDUCTION 20 Lt POUR BATTEUR 40 Lt	PRICE / PRIX PUBLIC HT	"60LT./ 40 Lt. MIXER 40lt. MIXER TOOLS FOR 60 It MIXER" REDUCTION 40 Lt POUR BATTEUR 60 Lt	PRICE / PRIX PUBLIC HT
CODE	Bowl/Cuve	2810.20010.00		2810.40020.00		2810.60040.00	
CODE	Mixing tool/Palette	2810.20010.01		2810.40020.01		2810.60040.01	
CODE	Kneading tool/Crochet	2810.20010.02		2810.40020.02		2810.60040.02	
CODE	Beating tool/Fouet	2810.20010.03		2810.40020.03		2810.60040.03	

0810.00020.03

Planet Mixers & Accessories
Batteurs - Mélangeurs et Accessoires



- Gearbox transmission system.
- Increased mixing capacity .
- Easily adjustable speed.
- Wider cycle scale (40-60 rpm.)
- All mixing tools and bowl are stainless steel.
- Main body is electrostatic powder coated.
- 3 different tools for beating, mixing kneading.
- It operates without noise and vibration.
- 0-90 minute timer.
- Automatically stops when adjusted time is over.
- The safety guard is switch controlled

0810.00040.03

Planet Mixers & Accessories
Batteurs - Mélangeurs et Accessoires



- *Entrainement par engrenage. Ajustement de la vitesse de rotation par variateur.*
- *Puissance et rendement supérieur aux modèles OM.*
- *Bâti en acier recouvert d'une peinture électrostatique.*
- *Grille de protection, cuve et accessoires en acier inoxydable.*
- *Livré avec trois outils (Crochet, fouet et palette).*
- *Ajustement précis et sans effort de la vitesse de rotation grâce au variateur.*
- *Large plage de fonctionnement de 40 à 160 tours par minutes.*
- *Minuterie de 0 à 90 minutes avec arrêt automatique de l'appareil.*
- *Arrêt automatique de l'appareil en cas de déplacement de la grille de protection.*
- *Construction étudiée pour limiter bruits et vibrations durant le fonctionnement.*
- *Monte et descente de cuve par manivelle.*

0810.00060.03

Planet Mixers & Accessories
Batteurs - Mélangeurs et Accessoires



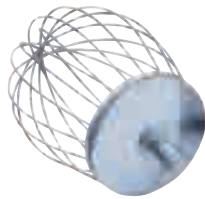
CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE	CAP. / CAPACITE (lt)	BOWL DIMENSIONS DIMENSIONS DE LA CUVE (mm)	SUPPLY VOLTAGE TENSION D'ALIMENTATION	VOLUME	WEI. POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
0810.00020.03		OMG 20 TF	605	640	1015	ELEC	0.55 kW	20 lt	320x270	400V 3NPE / 50 Hz	0.5 m ³	137 kg	
0810.00040.03		OMG 40 TF	690	725	1285	ELEC	1.1 kW	40 lt	400x400	400V 3NPE / 50 Hz	0.74 m ³	197 kg	
0810.00060.03		OMG 60 TF	700	825	1315	ELEC	1.5 kW	60 lt	450x430	400V 3NPE / 50 Hz	0.95 m ³	213 kg	

Bowl / Cuve

Beating Tool / Fouet

Mixing Tool / Palette

Kneading Tool / Crochet



Standard Accessories / Outils et Accessoires

CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	OM 10 / BATTEUR-MELANGEUR OM 10	PRICE / PRIX PUBLIC HT	OM 20 / BATTEUR-MELANGEUR OM 20	PRICE / PRIX PUBLIC HT	OM 40 / BATTEUR-MELANGEUR OM 40	PRICE / PRIX PUBLIC HT	OM 60 / BATTEUR-MELANGEUR OM 60	PRICE / PRIX PUBLIC HT
CODE	BOWL	2810.00010.31		2810.00020.06		2810.00040.06		2810.00060.06	
CODE	MIXING TOOL	2810.00010.13		2810.00020.50		2810.00040.49		2810.00060.14	
CODE	KNEADING TOOL	2810.00010.08		2810.00020.49		2810.00040.48		2810.00060.13	
CODE	BEATING TOOL	2810.00010.16		2810.00020.53		2810.00040.52		2810.00060.17	

Potato Peelers | *Eplucheuses*

0840.00010.11

Potato Peelers
Eplucheuses



0840.00020.01

Potato Peelers
Eplucheuses



0840.00030.01

Potato Peelers
Eplucheuses



**SILICON CARBIDE COATED PEELING SURFACE
AVEC UN ABRASIF EN CARBURE DE SILICE**



- Stainless steel body
- Timer stops the machine automatically when adjusted time is over
- Compatible with HACCP requirements
- The engine is thermic protected
- Evacuation from the front lid
- It peels and washes the potatoes automatically
 - PSM 10 model; peels 10 kg. potatoes per times
 - PSM 20 model peels 20 kg. potatoes per times
 - PSM 30 model peels 30 kg. potatoes per times



- Corps en acier inoxydable.
- Porte étanche à ouverture vers le haut.
- Minuterie avec arrêt automatique de l'appareil.
- Protection de surchauffe du moteur.
- Ejection des légumes par l'avant.
- Cylindre et plateau en matériaux abrasif, démontables sans outils.
- Construction étudiée pour limiter bruits et vibrations durant le fonctionnement.
- Capacités :
 - Modèle 10 kg (PSM 10) : 10 Kg de pomme de terre / par charge.
 - Modèle 20 kg (PSM 20) : 20 Kg de pomme de terre / par charge.
 - Modèle 30 kg (PSM 30) : 30 Kg de pomme de terre / par charge.

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE	CAP. (kg) / CAPACITE	VOL. / TENSION ET VOLTAGE	VOLUME	WEI. / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
0840.00010.11		PSM 10 TF	480	750	890	ELEC	0.75 kW	10	400V 3NPE / 50 Hz	0.49 m ³	39 kg	
0840.00010.14		PSM 10 MF	480	750	890	ELEC	0.75 kW	10	230V NPE / 50 Hz	0.49 m ³	39 kg	
0840.00020.01		PSM 20 TF	510	875	990	ELEC	1.1 kW	20	400V 3NPE / 50 Hz	0.73 m ³	60 kg	
0840.00030.01		PSM 30 TF	610	980	1065	ELEC	1.5 kW	30	400V 3NPE / 50 Hz	0.87 m ³	79 kg	

0840.00010.21

Potato Peelers
Eplucheuses



0840.00020.21

Potato Peelers
Eplucheuses



0840.00030.21

Potato Peelers
Eplucheuses



**SILICON CARBIDE COATED PEELING SURFACE
AVEC UN ABRASIF EN CARBURE DE SILICE**



- Stainless steel body.
- Non-clogging drained filter system which was integrated under the machine gather up all potato peelings.
- Timer stops the machine automatically when adjusted time is over
- Compatible with HACCP requirements.
- The engine is thermic protected.
- Evacuation from the front lid.
- It peels and washes the potatoes automatically.
 - PSM 10 model peels 10 kg. potatoes per times.
 - PSM 20 model peels 20 kg. potatoes per times.
 - PSM 30 model peels 30 kg. potatoes per times.



- Corps en acier inoxydable.
- Porte étanche à ouverture vers le haut.
- Minuterie avec arrêt automatique de l'appareil.
- Protection de surchauffe du moteur.
- Ejection des légumes par l'avant.
- Cylindre et plateau en matériaux abrasif, démontables sans outils.
- Construction étudiée pour limiter bruits et vibrations durant le fonctionnement.
- Capacités :
 - Modèle 10 kg (PSM 10) : 10 Kg de pomme de terre / par charge.
 - Modèle 20 kg (PSM 20) : 20 Kg de pomme de terre / par charge.
 - Modèle 30 kg (PSM 30) : 30 Kg de pomme de terre / par charge.

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE	CAP. (kg) / CAPACITE	VOL. / TENSION ET VOLTAGE	VOLUME	WEI. / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
0840.00010.21		PSM 10 TF	410	750	1300	ELEC	0.75 kW	10	400V 3NPE / 50 Hz	0.64 m ³	50 kg	
0840.00020.21		PSM 20 TF	510	875	1400	ELEC	1.1 kW	20	400V 3NPE / 50 Hz	0.96 m ³	78 kg	
0840.00030.21		PSM 30 TF	610	980	1475	ELEC	1.5 kW	30	400V 3NPE / 50 Hz	1.15 m ³	101 kg	

Garlic Peelers | *Eplucheuses d'Ails*

0840.00005.00

Garlic Peelers
Eplucheuses d'Ails



CE



- Stainless steel body.
- Easy changeable peeler disc made by stainless steel . Peeler disc has self cleaning feature by using a special brush.
- Automatically stops when adjusted time is over.
- The engine is thermic protected.
- Evacuation from the front lid
- It peels 5 kg. cloves of garlics in 3-7 min according to clove types and sizes and simultaneously washes.
- Peelings are drained easily over drain line of the machine.
- The machine was stabilized by 3 feet that decreases vibrations.
- Transparent polycarbonate cover can be locked easily.
- The machine will not operated as long as the cover was not closed.
- All rotating parts are dynamical balanced for less vibration and higher performance.



- Corps en acier inoxydable.
- Le disque de l'éplucheuse fabriquée en acier inoxydable est facile à changer. Le disque de l'éplucheuse a la caractéristique de se laver automatiquement grâce à l'aide d'une brosse spéciale.
- Minuterie avec arrêt automatique de l'appareil.
- Protection de surchauffe du moteur.
- Ejection des légumes par l'avant.
- Capacité d'éplucher 5 kg de gousses d'ail entre 3 et 7 minutes selon les types et tailles de girofle et de les laver automatiquement.
- Les épluchages sont drainés facilement sur la ligne de vidange de la machine.
- La machine est stabilisée de 3 pieds permettant de diminuer, de ce fait, les vibrations.
- Le couvercle transparent polycarbonate peut être verrouillé facilement.
- La machine ne fonctionnera pas tant que le couvercle n'a pas été fermé.
- Toutes les parties rotatives sont équilibrées de façon dynamique pour moins de vibrations et une meilleure performance.

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE	CAP. (kg) / CAPACITE	VOL. / TENSION ET VOLTAGE	VOLUME	WEI. / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
0840.00005.00		SSM5	420	700	900	ELEC	0.55 kW	5	400V 3NPE / 50 Hz	0.49 m ³	34 kg	

0840.00010.33

Onion Peelers
Eplucheuse d'Oignons



CE



- Stainless steel body.
- Easy changeable peeler disc made by stainless steel . Peeler disc has self cleaning feature by using a special brush.
- Non-clogging drained filter system which was integrated under the machine gather up all onion peelings.
- Timer stops the machine automatically when adjusted time is over.
- Transparent polycarbonate cover with locking and safety system
- The engine is thermic protected.
- Evacuation from the front lid
- It peels and washes the onions automatically.
- Peeling capacity depends on onion size, type, quality...



- *Corps en acier inoxydable.*
- *Le disque de l'éplucheuse fabriquée en acier inoxydable est facile à changer. Le disque de l'éplucheuse a la caractéristique de se laver automatiquement grâce à l'aide d'une brosse spéciale.*
- *Système de filtrage de vidange sans obstruction étant intégré sous la machine permettant de rassembler toutes les épluches d'oignon.*
- *Minuterie avec arrêt automatique de l'appareil.*
- *Le couvercle transparent polycarbonate peut être verrouillé facilement.*
- *Protection de surchauffe du moteur.*
- *Ejection des légumes par l'avant.*
- *Capacité d'éplucher et de laver les oignons automatiquement.*
- *La capacité de l'éplucheuse dépend selon la taille et de la qualité des oignons.*

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE	CAP. (kg) / CAPACITE	VOL. / TENSION ET VOLTAGE	VOLUME	WEI. / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
0840.00010.33		SSM10	510	870	1235	ELEC	0.75 kW	6 - 10 kg	400V 3NPE / 50 Hz	0.87 m ³	60 kg	

Bowl Cutter Mixers | Cutter de Table

0830.00010.00

Bowl Cutter Mixers
Cutter de Table



CE EAC



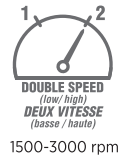
- Stainless steel body.
- Hummus, vegetable cutter and homogenizer mixer.
- Thanks to inverter drive, it can be operated in variable speeds.
- Safety sensor system on the lid and on the bowl.
- Easy to use and ergonomic.
- Quiet and vibration free operation.
- Easy to clean thanks to machines detachable parts.
- Blades are made of hardened stainless steel AISI 420.

0830.00010.02

Bowl Cutter Mixers
Cutter de Table



CE EAC



- Construction en acier inox.
- Mixeur coupe-légumes, préparation houmous et homogénéisateur.
- Différentes vitesses de rotation grâce au variateur de vitesse.
- Capteurs de sécurité sur le couvercle et dans la cuve.
- Facile d'utilisation et ergonomique.
- Fonctionnement silencieux et sans vibration.
- Nettoyage facile grâce au démontage des pièces.
- Lames en acier inox AIS 420 durcies.

Flat / Droit

Vegetable, fruit, hummus
Légumes, Fruits, Houmous



Curved / Recourbé

Chicken, fish
Volailles, Poissons



Curved-Serrated /
Recourbé-Dentelé

Dried foods, nut, peanut, almonds
Fruits secs: noisettes, cacahuètes, amandes



- Blades are made of hardened stainless steel AISI 420.
- Blade types should be chosen according to product model.
- Because, each blade group is designed according to own product type.



- Les lames sont en acier inoxydable trempé AISI 420.
- Les types de lames doivent être choisis en fonction du modèle du produit.
- Parce que chaque groupe de lames est conçu en fonction d'un type de produit.

MODEL MODÈLE	CODE REFERENCE	CODE REFERENCE	CODE REFERENCE
SPM 10	2830.00010.05	2830.00010.21	2830.00010.22
SPM 20	2830.00020.04	2830.00020.21	2830.00020.22
SPM 30	2830.00030.04	2830.00030.21	2830.00030.22
SPM 50	2830.00050.04	2830.00050.21	2830.00050.22
SPM 70	2830.00070.04	2830.00070.21	2830.00070.22

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE	VOL. / TENSION ET VOLTAGE	VOLUME	WEI. / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
0830.00010.00		SPM 10 FC	320	360	610	ELEC	1.5 kW	230V NPE / 50 Hz	0.07 m ³	35 kg	
0830.00010.02		SPM 10 2-SPD	320	360	610	ELEC	1 kW-1.3kW	400V 3NPE / 50 Hz	0.07 m ³	36 kg	

0830.00020.00

Vertical Cutter Mixers
Cutter Vertical



CE EAC

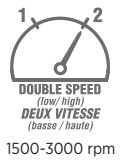


0830.00020.02

Vertical Cutter Mixers
Cutter Vertical



CE EAC



FC: Frequency Controlled / Convertisseur De Fréquence
2-SPD: 2 Speed / 2 Vitesses

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE	VOL. / TENSION ET VOLTAGE	VOLUME	WEI. / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
0830.00020.00		SPM 20 FC	480	700	1070	ELEC	2.2 kW	230V NPE / 50 Hz	0.36 m ³	50 kg	
0830.00020.02		SPM 20 2-SPD	480	700	1070	ELEC	1.8kW-2.2kW	400V 3NPE / 50 Hz	0.36 m ³	52 kg	

0830.00030.00

Vertical Cutter Mixers
Cutter Vertical



CE EAC



0830.00030.02

Vertical Cutter Mixers
Cutter Vertical



CE EAC



CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE	VOL. / TENSION ET VOLTAGE	VOLUME	WEI. / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
0830.00030.00		SPM 30 FC	480	740	1070	ELEC	3 kW	400V 3NPE / 50 Hz	0.38 m ³	75 kg	
0830.00030.02		SPM 30 2-SPD	480	740	1070	ELEC	2,4- 3 kW	400V 3NPE / 50 Hz	0.38 m ³	75 kg	

Vertical Cutter Mixers | Cutter Vertical

0830.00050.00

Vertical Cutter Mixers
Cutter Vertical



CE EAC



0830.00050.02

Vertical Cutter Mixers
Cutter Vertical



CE EAC



CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE	VOL. / TENSION ET VOLTAGE	VOLUME	WEI. / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
0830.00050.00		SPM 50 FC	580	850	1140	ELEC	7.5 kW	400V 3NPE / 50 Hz	0.36 m ³	175 kg	
0830.00050.02		SPM 50 2-SPD	580	850	1140	ELEC	4.7 kW-6 kW	400V 3NPE / 50 Hz	0.36 m ³	180 kg	

0830.00070.00

Vertical Cutter Mixers
Cutter Vertical



CE EAC



0830.00070.02

Vertical Cutter Mixers
Cutter Vertical



CE EAC



FC: Frequence Controlled / Convertisseur De Fréquence
2-SPD: 2 Speed / 2 Vitesses

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE	VOL. / TENSION ET VOLTAGE	VOLUME	WEI. / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
0830.00070.00		SPM 70 FC	580	850	1190	ELEC	11 kW	400V 3NPE / 50 Hz	0.58 m ³	200 kg	
0830.00070.02		SPM 70 2-SPD	580	850	1190	ELEC	6,3 - 7,8 kW	400V 3NPE / 50 Hz	0.58 m ³	200 kg	



07


COLD UNITS LE FROID


GN 2/1 Refrigerated Cabinets Armoires Réfrigérées GN 2/1	120
GN 2/1 Blue Line Refrigerated Cabinets Dimensions Dimensions Armoires Réfrigérées GN 2/1 Blue Line	139
Refrigerated Counters Meubles Bas Réfrigérés	140
600 Series Refrigerated Counters Meubles Bas Réfrigérés Série 600	143
700 Series GN 1/1 Refrigerated Counters Meubles Bas Réfrigérés GN 1/1 - Série 700	151
Refrigerated Under Counters Soubassements Réfrigérés Avec Tiroirs	159
Pizza and Salad Preparation Units Meubles Réfrigérés destinés aux Préparations Froides	162
Optional Accessories Accessoires Optionnels	164
Split Type Cooling Units Groupe de Chambre Froide	165
Industrial Type Walk-in Coolers Chambres Froides	167



Notes: Capacity correspond to Gross Volume / La capacité correspond au Volume Brut




 Wire-frame special condenser
Clean-free condenser guarantees high performance at all times.


 Condenseur nouvelle génération
Une conception clean-free modifiée et améliorée garantissant des performances élevées à chaque instant pour éliminer la nécessité de nettoyage.

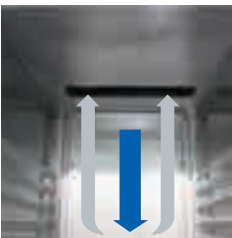
Clean-Free
Condenser

Condenseur
Conception
Anti-poussière



 Hidden evaporator for compact design
Maximum internal capacity minimal temperature increase during defrost.


 Evaporateur encastré et compact
Plus grande capacité intérieure et meilleure régulation de la température pendant le dégivrage.



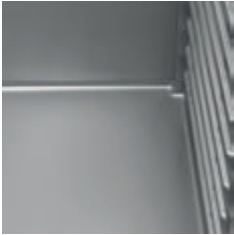
 Efficient air circulation
Most efficient air distribution inside with a specially designed air channel.


 Circulation d'air améliorée
Nouveau design intérieur spécialement conçu pour une meilleure ventilation et diffusion de l'air froid.



 GN 2/1 capacity versatile and hygienic inner liner
The inner liners which are deep drawn comply with the highest hygiene standards and are made of stainless steel. The inner liners with rounded corners maximizes hygiene and makes cleaning easy.


 Capacité GN 2/1 et glissières embouties
Glissières embouties en acier inoxydable AISI 304. L'absence de soudure et la suppression des angles vifs facilite le nettoyage et améliore l'hygiène.



 Rounded corners for maximum hygiene
Facilitate easy cleaning and more hygienic inner structure

 Angles intérieurs arrondis
Les coins arrondis permettent un nettoyage plus efficace. Plus de propreté pour une meilleure hygiène.




 Height adjustable stainless steel legs
Optional marine-type legs or swivelling wheels

 Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur de série
Disponible également sur pieds marines ou sur roulettes en option.




 High efficient Mono-block design
Low energy compressors
Large surface area evaporator, electrostatically painted to prevent corrosion
High efficient fans, HC, HFC-Free cooling gas R134A/R404A/R290

 Système de réfrigération haute performance monobloc
Compresseur à faible consommation énergétique. Evaporateur grande surface redessiné et optimisé, traité anticorrosion. Ventilateurs haute performance.
Fluides frigorigènes écologiques sans HC, HFC, R134a et R404A et R290.

HFC-Free
Cooling Gas

Fluides
Frigorigènes
Sans HFC



 HACCP digital control panel
High/Low temperature alarm, open door alarm and high condenser temperature alarm saving/display.
Basic humidity control function and MODBUS protocol supplied. Enable networking with central data logging and alarm systems Less energy consumption is realised thanks to smart defrost



 Panneau de commande digital, contrôle HACCP. Régulation électronique avec affichage digital de la température
Alarme haute et basse température. Alarme de porte ouverte et alarme de température condenseur. Contrôle de l'humidité simplifié. Pré-équipé protocole MODBUS pour raccordement en réseau sur enregistreur de données et systèmes d'alarmes.

Smart
Defrost



Dégivrage
Automatique

Notes: Capacity correspond to Gross Volume / La capacité correspond au Volume Brut





-  Automatic fan cut-out switch and internal led light
Minimizes the inflow of warm air from the outside when the door is open and keeps the cold air in the appliance, thus saving LED energy. The lowest energy consumption is possible with internal LED lighting (internal neon lighting on glass door models)
-  Coupure automatique de la ventilation à l'ouverture des portes. Eclairage intérieur à LED
La coupure de la ventilation limite l'afflux d'air chaud et permet de conserver l'air froid à l'intérieur de l'appareil. Moins de perte de froid et plus d'économie d'énergie. Eclairage LED à faible consommation d'énergie. (Eclairage par tubes au néon sur les modèles à portes vitrées).



-  Removable gasket
Wide magnetic removable gasket, with triple insulation area, provides an effective seal which reduces heat loss.
-  Joints magnétiques démontables
Larges joints magnétiques à triple isolation assurant une excellente étanchéité et limitant la perte de froid. Amovibles et démontables facilement.



-  80 mm insulated walls
40-42 kg/m³ density environment friendly HFC-Free Polyurethane insulation for low energy consumption
-  Construction monocoque, isolation haute densité d'une épaisseur de 80 mm
Isolation par injection de polyuréthane à 40-42 kg/m³ sans HFC. Isolation de 80 mm d'épaisseur favorisant une baisse de la consommation énergétique.

HFC-Free
Polyurethane

Polyuréthane
Sans HFC



-  IPX5 water protection & reversible doors
Full frontal water-proof design. Reversible doors allows the appliances to be adapted to any individual installation site.
-  Indice de protection IPX5 et portes réversibles
Façade conçue pour résister aux projections d'eau.
Indice de protection IPX5.
Portes réversibles permettant une adaptation et une installation sur tous les sites.

7919.06NMV.00

GN 2/1 Size Refrigerator With Single Door
Armoire Réfrigérée Positive Ventilée GN 2/1 - Simple Porte



79E4.06LMV.00

GN 2/1 Size Freezer With Single Door
Armoire Réfrigérée Négative Ventilée GN 2/1 - Simple Porte



GN 2/1 Size Refrigerators With Inox Doors / Armoires Réfrigérées Positives GN 2/1

CODE (AISI 304) REFERENCE (AISI 304)	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7919.06NMV.00	GN 600.00 NMV	840	690	2100	R134A	700 lt	0.21 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.48 m ³	116 kg	
7919.12NMV.00	GN 1200.00 NMV	840	1380	2100	R134A	1400 lt	0.37 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	2.84 m ³	194 kg	

CODE (AISI 304) REFERENCE (AISI 304)	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7219.06NMV.00	GN 600.00 NMV HC	840	690	2100	R290	700 lt	0.21 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.48 m ³	116 kg	
7219.12NMV.00	GN 1200.00 NMV HC	840	1380	2100	R290	1400 lt	0.37 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	2.84 m ³	194 kg	

CODE (AISI 430) REFERENCE (AISI 430)	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
79E4.06NMV.00	GN 600.00 NMV	840	690	2100	R134A	700 lt	0.21 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.48 m ³	116 kg	
79E4.12NMV.00	GN 1200.00 NMV	840	1380	2100	R134A	1400 lt	0.37 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	2.84 m ³	194 kg	

CODE (AISI 430) REFERENCE (AISI 430)	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
72E4.06NMV.00	GN 600.00 NMV HC	840	690	2100	R290	700 lt	0.21 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.48 m ³	116 kg	
72E4.12NMV.00	GN 1200.00 NMV HC	840	1380	2100	R290	1400 lt	0.37 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	2.84 m ³	194 kg	

Notes: Capacity correspond to Gross Volume / La capacité correspond au Volume Brut

79E4.12LMV.00

GN 2/1 Size Freezer With Double Door
Armoire Réfrigérée Négative Ventilée GN 2/1 - Double Portes

**7919.12NMV.00**

GN 2/1 Size Refrigerator With Double Door
Armoire Réfrigérée Positive Ventilée GN 2/1 - Double Portes

**GN 2/1 Size Freezers With Inox Doors / Armoires Réfrigérées Négatives GN 2/1**

CODE (AISI 304) REFERENCE (AISI 304)		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7919.06LMV.00		GN 600.00 LMV	840	690	2100	R404A	700 lt	0.57 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.48 m³	118 kg	
7919.12LMV.00		GN 1200.00 LMV	840	1380	2100	R404A	1400 lt	0.80 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	2.84 m³	196 kg	

CODE (AISI 304) REFERENCE (AISI 304)		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7219.06LMV.00		GN 600.00 LMV HC	840	690	2100	R290	700 lt	0.57 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.48 m³	118 kg	
7219.12LMV.00		GN 1200.00 LMV HC	840	1380	2100	R290	1400 lt	0.80 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	2.84 m³	196 kg	

CODE (AISI 430) REFERENCE (AISI 430)		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
79E4.06LMV.00		GN 600.00 LMV	840	690	2100	R404A	700 lt	0.57 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.48 m³	118 kg	
79E4.12LMV.00		GN 1200.00 LMV	840	1380	2100	R404A	1400 lt	0.80 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	2.84 m³	196 kg	

CODE (AISI 430) REFERENCE (AISI 430)		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
72E4.06LMV.00		GN 600.00 LMV HC	840	690	2100	R290	700 lt	0.57 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.48 m³	118 kg	
72E4.12LMV.00		GN 1200.00 LMV HC	840	1380	2100	R290	1400 lt	0.80 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	2.84 m³	196 kg	

NMV: Ventilated monoblock refrigeration at regular temperature. / Froid positif ventilé.

LMV: Ventilated monoblock refrigeration at low temperature. / Froid négatif ventilé.

HC: Hydrocarbon Gas. / Gaz d'hydrocarbure.

Notes: Capacity correspond to Gross Volume / La capacité correspond au Volume Brut

7919.06NMV.10

GN 2/1 Size Refrigerator With Double Door
Armoire Réfrigérée Positive Ventilée GN 2/1 - Demi - Porte



79E4.06LMV.10

GN 2/1 Size Freezer With Double Door
Armoire Réfrigérée Négative Ventilée GN 2/1 - Demi - Porte



GN 2/1 Size Refrigerators With 1/2 Doors / Armoires Réfrigérées Positives Ventilées GN 2/1 - Demi-Porte

CODE (AISI 304) REFERENCE (AISI 304)	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT REFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7919.06NMV.10	GN 600.10 NMV	840	690	2100	R134A	700 lt	0.21 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.48 m ³	120 kg	
7919.12NMV.10	GN 1200.10 NMV	840	1380	2100	R134A	1400 lt	0.37 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	2.84 m ³	201 kg	

CODE (AISI 304) REFERENCE (AISI 304)	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT REFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7219.06NMV.10	GN 600.10 NMV HC	840	690	2100	R290	700 lt	0.19 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.48 m ³	120 kg	
7219.12NMV.10	GN 1200.10 NMV HC	840	1380	2100	R290	1400 lt	0.35 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	2.84 m ³	201 kg	

CODE (AISI 430) REFERENCE (AISI 430)	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT REFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
79E4.06NMV.10	GN 600.10 NMV	840	690	2100	R134A	700 lt	0.21 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.48 m ³	120 kg	
79E4.12NMV.10	GN 1200.10 NMV	840	1380	2100	R134A	1400 lt	0.37 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	2.84 m ³	201 kg	

CODE (AISI 430) REFERENCE (AISI 430)	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT REFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
72E4.06NMV.10	GN 600.10 NMV HC	840	690	2100	R290	700 lt	0.19 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.48 m ³	120 kg	
72E4.12NMV.10	GN 1200.10 NMV HC	840	1380	2100	R290	1400 lt	0.35 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	2.84 m ³	201 kg	

Notes: Capacity correspond to Gross Volume / La capacité correspond au Volume Brut

79E4.12LMV.10

GN 2/1 Size Freezer With 4 Doors
Armoire Réfrigérée Négative Ventilée GN 2/1 - Quatres Portes

**7919.12NMV.10**

GN 2/1 Size Refrigerator With 4 Doors
Armoire Réfrigérée Positive Ventilée GN 2/1 - Quatres Portes

**GN 2/1 Size Freezers With 1/2 Doors / Armoires Réfrigérées Négatives Ventilées GN 2/1 - Demi-Porte**

CODE (AISI 304) REFERENCE (AISI 304)		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7919.06LMV.10		GN 600.10 LMV	840	690	2100	R404A	700 lt	0.57 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.48 m ³	122 kg	
7919.12LMV.10		GN 1200.10 LMV	840	1380	2100	R404A	1400 lt	0.80 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	2.84 m ³	203 kg	

CODE (AISI 304) REFERENCE (AISI 304)		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7219.06LMV.10		GN 600.10 LMV HC	840	690	2100	R290	700 lt	0.57 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.48 m ³	122 kg	
7219.12LMV.10		GN 1200.10 LMV HC	840	1380	2100	R290	1400 lt	0.80 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	2.84 m ³	203 kg	

CODE (AISI 430) REFERENCE (AISI 430)		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
79E4.06LMV.10		GN 600.10 LMV	840	690	2100	R404A	700 lt	0.57 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.48 m ³	122 kg	
79E4.12LMV.10		GN 1200.10 LMV	840	1380	2100	R404A	1400 lt	0.80 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	2.84 m ³	203 kg	

CODE (AISI 430) REFERENCE (AISI 430)		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
72E4.06LMV.10		GN 600.10 LMV HC	840	690	2100	R290	700 lt	0.57 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.48 m ³	122 kg	
72E4.12LMV.10		GN 1200.10 LMV HC	840	1380	2100	R290	1400 lt	0.80 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	2.84 m ³	203 kg	

NMV: Ventilated monoblock refrigeration at regular temperature. / Froid positif ventilé.

LMV: Ventilated monoblock refrigeration at low temperature. / Froid négatif ventilé.

HC: Hydrocarbon Gas. / Gaz d'hydrocarbure.

Notes: Capacity correspond to Gross Volume / La capacité correspond au Volume Brut

7919.06NMV.01

GN 2/1 Size Refrigerator With Single Glass Door
Armoire Réfrigérée Positive Ventilée GN 2/1 - Porte Vitrée



79E4.06LMV.11

GN 2/1 Size Refrigerator With Double Glass Door
Armoire Réfrigérée Positive Ventilée GN 2/1 - Porte Vitrée



GN 2/1 Size Refrigerators with Glass Doors / Armoires Réfrigérées avec Portes Vitrées

CODE (AISI 304) REFERENCE (AISI 304)	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7919.06NMV.01	GN 600.01 NMV	840	690	2100	R134A	700 lt	0.21 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.48 m ³	123 kg	
7919.12NMV.01	GN 1200.01 NMV	840	1380	2100	R134A	1400 lt	0.37 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	2.84 m ³	208 kg	

CODE (AISI 304) REFERENCE (AISI 304)	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7219.06NMV.01	GN 600.01 NMV HC	840	690	2100	R290	700 lt	0.19 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.48 m ³	123 kg	
7219.12NMV.01	GN 1200.01 NMV HC	840	1380	2100	R290	1400 lt	0.35 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	2.84 m ³	208 kg	

CODE (AISI 430) REFERENCE (AISI 430)	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
79E4.06NMV.01	GN 600.01 NMV	840	690	2100	R134A	700 lt	0.21 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.48 m ³	123 kg	
79E4.12NMV.01	GN 1200.01 NMV	840	1380	2100	R134A	1400 lt	0.37 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	2.84 m ³	208 kg	

CODE (AISI 430) REFERENCE (AISI 430)	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
72E4.06NMV.01	GN 600.01 NMV HC	840	690	2100	R290	700 lt	0.19 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.48 m ³	123 kg	
72E4.12NMV.01	GN 1200.01 NMV HC	840	1380	2100	R290	1400 lt	0.35 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	2.84 m ³	208 kg	

Notes: Capacity correspond to Gross Volume / La capacité correspond au Volume Brut

79E4.12LMV.11

GN 2/1 Size Refrigerator With 4 Glass Door
Armoire Réfrigérée Positive Ventilée GN 2/1 - Double Porte Vitrée

**7919.12NMV.01**

GN 2/1 Size Refrigerator With Double Glass Door
Armoire Réfrigérée Positive Ventilée GN 2/1 - Double Porte Vitrée

**GN 2/1 Size Refrigerators with 1/2 Glass Doors / Armoires Réfrigérées avec 1/2 Portes Vitrées**

CODE (AISI 304) REFERENCE (AISI 304)		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7919.06NMV.11		GN 600.11 NMV	840	690	2100	R134A	700 lt	0.21 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.48 m ³	124 kg	
7919.12NMV.11		GN 1200.11 NMV	840	1380	2100	R134A	1400 lt	0.37 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	2.84 m ³	211 kg	

CODE (AISI 304) REFERENCE (AISI 304)		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7219.06NMV.11		GN 600.11 NMV HC	840	690	2100	R290	700 lt	0.19 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.48 m ³	124 kg	
7219.12NMV.11		GN 1200.11 NMV HC	840	1380	2100	R290	1400 lt	0.35 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	2.84 m ³	211 kg	

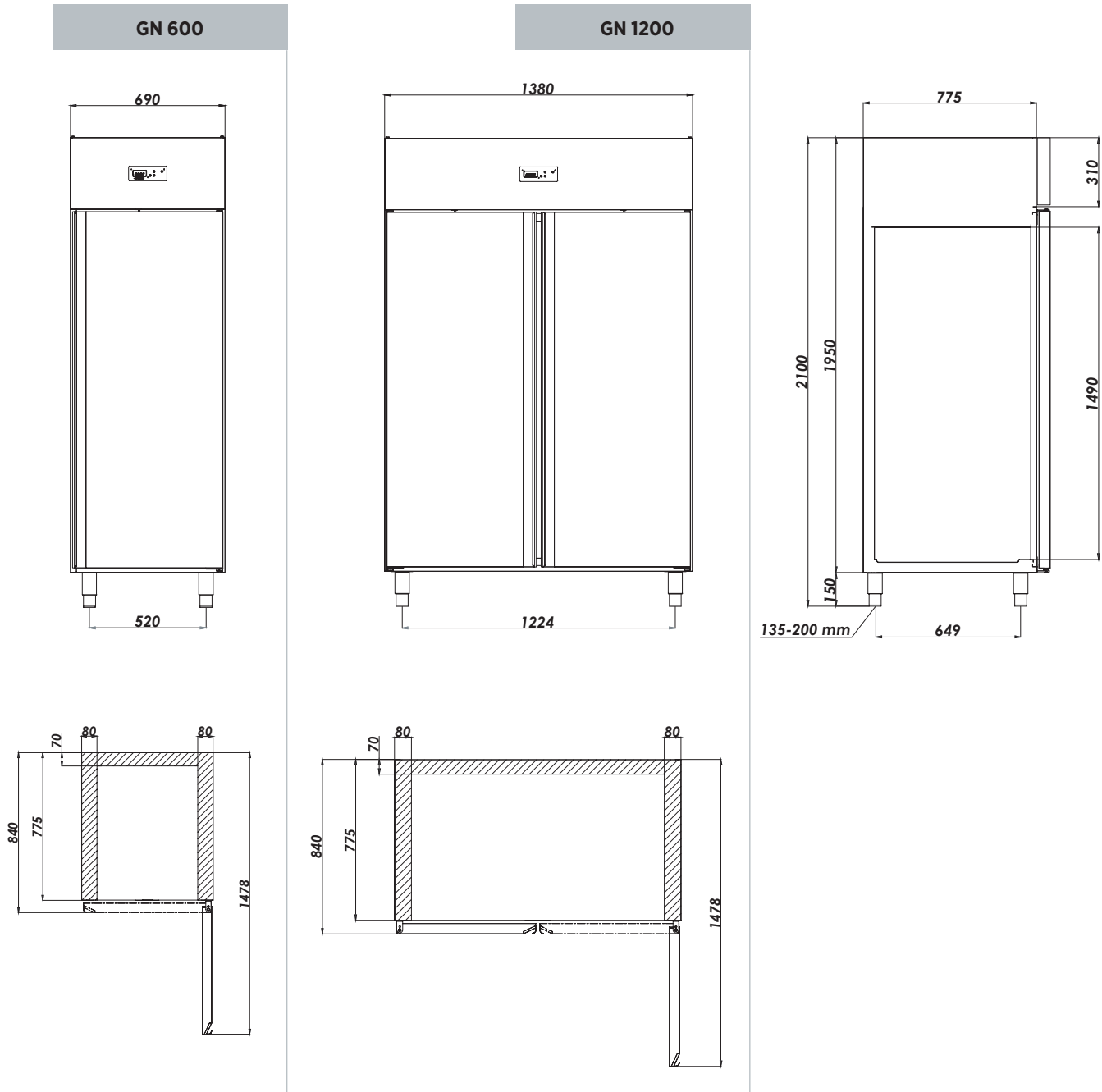
CODE (AISI 430) REFERENCE (AISI 430)		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
79E4.06NMV.11		GN 600.11 NMV	840	690	2100	R134A	700 lt	0.21 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.48 m ³	124 kg	
79E4.12NMV.11		GN 1200.11 NMV	840	1380	2100	R134A	1400 lt	0.37 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	2.84 m ³	211 kg	

CODE (AISI 430) REFERENCE (AISI 430)		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
72E4.06NMV.11		GN 600.11 NMV HC	840	690	2100	R290	700 lt	0.19 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.48 m ³	124 kg	
72E4.12NMV.11		GN 1200.11 NMV HC	840	1380	2100	R290	1400 lt	0.35 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	2.84 m ³	211 kg	

NMV: Ventilated monoblock refrigeration at regular temperature. / Froid positif ventilé.

HC: Hydrocarbon Gas. / Gaz d'hydrocarbure.

Notes: Capacity correspond to Gross Volume / La capacité correspond au Volume Brut



GN 2/1 REFRIGERATED CABINETS / ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES GN 2/1			
MODEL / MODÈLE	TEMPERATURE DE FONC.	TROPICALISE	FLUIDE FRIGORIGÈNE
NMV Series	-2 / +8 °C	Climate Rating Tropical (43°C) Classe Climatique Tropicale	R134a
LMV Series	-5 / -22 °C	Climate Rating Tropical (43°C) Classe Climatique Tropicale	R404a
NMV HC Series	-2 / +8 °C	Climate Rating Tropical (43°C) Classe Climatique Tropicale	R290
LMV HC Series	-5 / -22 °C	Climate Rating Tropical (43°C) Classe Climatique Tropicale	R290

Notes: Capacity correspond to Gross Volume / La capacité correspond au Volume Brut

79K3.06LMV.00

GN 2/1 Size Freezer With Single Door
Armoire Réfrigérée Négative Ventilée GN 2/1 - Simple Porte

**79K3.06NMV.00**

GN 2/1 Size Refrigerator With Single Door
Armoire Réfrigérée Positive Ventilée GN 2/1 - Simple Porte

**GN 2/1 Size Refrigerators With Inox Doors / Armoires Réfrigérées Positives GN 2/1**

CODE (AISI 304) REFERENCE (AISI 304)		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
79K3.06NMV.00		GN 600.00 NMV K	830	654	2000	R134A	600 lt	0.21 kW	0 / +10 °C	230V / 50 Hz	1.33 m ³	107 kg	
79K3.12NMV.00		GN 1200.00 NMV K	830	1344	2000	R134A	1200 lt	0.37 kW	0 / +10 °C	230V / 50 Hz	2.63 m ³	176 kg	

CODE (AISI 304) REFERENCE (AISI 304)		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
72K3.06NMV.00		GN 600.00 NMV K HC	830	654	2000	R290	600 lt	0.19 kW	0 / +10 °C	230V / 50 Hz	1.33 m ³	107 kg	
72K3.12NMV.00		GN 1200.00 NMV K HC	830	1344	2000	R290	1200 lt	0.35 kW	0 / +10 °C	230V / 50 Hz	2.63 m ³	176 kg	

CODE (AISI 304) REFERENCE (AISI 304)		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
79K4.06NMV.00		GN 600.00 NMV K	830	654	2000	R134A	600 lt	0.21 kW	0 / +10 °C	230V / 50 Hz	1.33 m ³	107 kg	
79K4.12NMV.00		GN 1200.00 NMV K	830	1344	2000	R134A	1200 lt	0.37 kW	0 / +10 °C	230V / 50 Hz	2.63 m ³	176 kg	

CODE (AISI 304) REFERENCE (AISI 304)		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
72K4.06NMV.00		GN 600.00 NMV K HC	830	654	2000	R290	600 lt	0.19 kW	0 / +10 °C	230V / 50 Hz	1.33 m ³	107 kg	
72K4.12NMV.00		GN 1200.00 NMV K HC	830	1344	2000	R290	1200 lt	0.35 kW	0 / +10 °C	230V / 50 Hz	2.63 m ³	176 kg	

Notes: Capacity correspond to Gross Volume / La capacité correspond au Volume Brut

79K3.12LMV.00

GN 2/1 Size Freezer With Double Door
Armoire Réfrigérée Négative Ventilée GN 2/1 - Double Portes



79K3.12NMV.00

GN 2/1 Size Refrigerator With Double Door
Armoire Réfrigérée Positive Ventilée GN 2/1 - Double Portes



GN 2/1 Size Freezers With Inox Doors / Armoires Réfrigérées Négatives GN 2/1

CODE (AISI 304) REFERENCE (AISI 304)	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
79K3.06LMV.00	GN 600.00 LMV K	830	654	2000	R404A	600 lt	0.57 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.33 m ³	118 kg	
79K3.12LMV.00	GN 1200.00 LMV K	830	1344	2000	R404A	1200 lt	0.80 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	2.63 m ³	178 kg	

CODE (AISI 304) REFERENCE (AISI 304)	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
72K3.06LMV.00	GN 600.00 LMV K HC	830	654	2000	R290	600 lt	0.50 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.33 m ³	118 kg	
72K3.12LMV.00	GN 1200.00 LMV K HC	830	1344	2000	R290	1200 lt	0.78 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	2.63 m ³	178 kg	

CODE (AISI 430) REFERENCE (AISI 430)	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
79K4.06LMV.00	GN 600.00 LMV K	830	654	2000	R404A	600 lt	0.57 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.33 m ³	118 kg	
79K4.12LMV.00	GN 1200.00 LMV K	830	1344	2000	R404A	1200 lt	0.80 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	2.63 m ³	178 kg	

CODE (AISI 430) REFERENCE (AISI 430)	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
72K4.06LMV.00	GN 600.00 LMV K HC	830	654	2000	R290	600 lt	0.50 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.33 m ³	118 kg	
72K4.12LMV.00	GN 1200.00 LMV K HC	830	1344	2000	R290	1200 lt	0.78 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	2.63 m ³	178 kg	

NMV: Ventilated monoblock refrigeration at regular temperature. / Froid positif ventilé.

LMV: Ventilated monoblock refrigeration at low temperature. / Froid négatif ventilé.

HC: Hydrocarbon Gas. / Gaz d'hydrocarbure.

Notes: Capacity correspond to Gross Volume / La capacité correspond au Volume Brut

79K3.06LMV.10

GN 2/1 Size Freezer With Double Door
Armoire Réfrigérée Négative Ventilée GN 2/1 - Demi - Porte

**79K3.06NMV.10**

GN 2/1 Size Refrigerator With Double Door
Armoire Réfrigérée Positive Ventilée GN 2/1 - Demi - Porte

**GN 2/1 Size Refrigerators With 1/2 Doors / Armoires Réfrigérées Positives Ventilées GN 2/1 - Demi-Porte**

CODE (AISI 304) REFERENCE (AISI 304)		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
79K3.06NMV.10	⚡	GN 600.10 NMV K	830	654	2000	R134A	600 lt	0.21 kW	0 / +10 °C	230V / 50 Hz	1.33 m ³	107 kg	
79K3.12NMV.10	⚡	GN 1200.10 NMV K	830	1344	2000	R134A	1200 lt	0.37 kW	0 / +10 °C	230V / 50 Hz	2.63 m ³	171 kg	

CODE (AISI 304) REFERENCE (AISI 304)		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
72K3.06NMV.10	⚡	GN 600.10 NMV K HC	830	654	2000	R290	600 lt	0.19 kW	0 / +10 °C	230V / 50 Hz	1.33 m ³	107 kg	
72K3.12NMV.10	⚡	GN 1200.10 NMV K HC	830	1344	2000	R290	1200 lt	0.35 kW	0 / +10 °C	230V / 50 Hz	2.63 m ³	171 kg	

CODE (AISI 430) REFERENCE (AISI 430)		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
79K4.06NMV.10	⚡	GN 600.10 NMV K	830	654	2000	R134A	600 lt	0.21 kW	0 / +10 °C	230V / 50 Hz	1.33 m ³	107 kg	
79K4.12NMV.10	⚡	GN 1200.10 NMV K	830	1344	2000	R134A	1200 lt	0.37 kW	0 / +10 °C	230V / 50 Hz	2.63 m ³	171 kg	

CODE (AISI 430) REFERENCE (AISI 430)		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
72K4.06NMV.10	⚡	GN 600.10 NMV K HC	830	654	2000	R290	600 lt	0.19 kW	0 / +10 °C	230V / 50 Hz	1.33 m ³	107 kg	
72K4.12NMV.10	⚡	GN 1200.10 NMV K HC	830	1344	2000	R290	1200 lt	0.35 kW	0 / +10 °C	230V / 50 Hz	2.63 m ³	171 kg	

Notes: Capacity correspond to Gross Volume / La capacité correspond au Volume Brut

79K3.12NMV.10

GN 2/1 Size Refrigerator With 4 Doors
Armoire Réfrigérée Positive Ventilée GN 2/1 - Quatres Portes



79K3.12LMV.10

GN 2/1 Size Freezer With 4 Doors
Armoire Réfrigérée Négative Ventilée GN 2/1 - Quatres Portes



GN 2/1 Size Freezers With 1/2 Doors / Armoires Réfrigérées Négatives Ventilées GN 2/1 - Demi-Porte

CODE (AISI 304) REFERENCE (AISI 304)	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
79K3.06LMV.10	GN 600.10 LMV K	830	654	2000	R404A	600 lt	0.57 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.33 m ³	118 kg	
79K3.12LMV.10	GN 1200.10 LMV K	830	1344	2000	R404A	1200 lt	0.80 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	2.63 m ³	178 kg	

CODE (AISI 304) REFERENCE (AISI 304)	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
72K3.06LMV.10	GN 600.10 LMV K HC	830	654	2000	R290	600 lt	0.50 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.33 m ³	118 kg	
72K3.12LMV.10	GN 1200.10 LMV K HC	830	1344	2000	R290	1200 lt	0.78 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	2.63 m ³	178 kg	

CODE (AISI 430) REFERENCE (AISI 430)	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
79K4.06LMV.10	GN 600.10 LMV K	830	654	2000	R404A	600 lt	0.57 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.33 m ³	118 kg	
79K4.12LMV.10	GN 1200.10 LMV K	830	1344	2000	R404A	1200 lt	0.80 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	2.63 m ³	178 kg	

CODE (AISI 430) REFERENCE (AISI 430)	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
72K4.06LMV.10	GN 600.10 LMV K HC	830	654	2000	R290	600 lt	0.50 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.33 m ³	118 kg	
72K4.12LMV.10	GN 1200.10 LMV K HC	830	1344	2000	R290	1200 lt	0.78 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	2.63 m ³	178 kg	

NMV: Ventilated monoblock refrigeration at regular temperature. / Froid positif ventilé.

LMV: Ventilated monoblock refrigeration at low temperature. / Froid négatif ventilé.

HC: Hydrocarbon Gas. / Gaz d'hydrocarbure.

Notes: Capacity correspond to Gross Volume / La capacité correspond au Volume Brut

79K3.06NMV.01GN 2/1 Size Refrigerator With Single Glass Door
Armoire Réfrigérée Positive Ventilée GN 2/1 - Porte Vitrée**GN 2/1 Size Refrigerators With Glass Doors / Armoires Réfrigérées avec Portes Vitrées**

CODE (AISI 304) REFERENCE (AISI 304)		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
79K3.06NMV.01		GN 600.01 NMV K	830	654	2000	R134A	600 lt	0.21 kW	0 / +10 °C	230V / 50 Hz	1.33 m ³	114 kg	
79K3.12NMV.01		GN 1200.01 NMV K	830	1344	2000	R134A	1200 lt	0.37 kW	0 / +10 °C	230V / 50 Hz	2.63 m ³	185 kg	

CODE (AISI 304) REFERENCE (AISI 304)		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
72K3.06NMV.01		GN 600.01 NMV K HC	830	654	2000	R290	600 lt	0.19 kW	0 / +10 °C	230V / 50 Hz	1.33 m ³	114 kg	
72K3.12NMV.01		GN 1200.01 NMV K HC	830	1344	2000	R290	1200 lt	0.35 kW	0 / +10 °C	230V / 50 Hz	2.63 m ³	185 kg	

CODE (AISI 430) REFERENCE (AISI 430)		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
79K4.06NMV.01		GN 600.01 NMV K	830	654	2000	R134A	600 lt	0.21 kW	0 / +10 °C	230V / 50 Hz	1.33 m ³	114 kg	
79K4.12NMV.01		GN 1200.01 NMV K	830	1344	2000	R134A	1200 lt	0.37 kW	0 / +10 °C	230V / 50 Hz	2.63 m ³	185 kg	

CODE (AISI 430) REFERENCE (AISI 430)		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
72K4.06NMV.01		GN 600.01 NMV K HC	830	654	2000	R290	600 lt	0.19 kW	0 / +10 °C	230V / 50 Hz	1.33 m ³	114 kg	
72K4.12NMV.01		GN 1200.01 NMV K HC	830	1344	2000	R290	1200 lt	0.35 kW	0 / +10 °C	230V / 50 Hz	2.63 m ³	185 kg	

Notes: Capacity correspond to Gross Volume / La capacité correspond au Volume Brut

79K3.12NMV.11

GN 2/1 Size Refrigerator With Double Glass Door
Armoire Réfrigérée Positive Ventilée GN 2/1 - Double Porte Vitrée



GN 2/1 Size Refrigerators With 1/2 Glass Doors / Armoires Réfrigérées avec 1/2 Portes Vitrées

CODE (AISI 304) REFERENCE (AISI 304)	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
79K3.06NMV.11	GN 600.11 NMV K	830	654	2000	R134A	600 lt	0.21 kW	0 / +10 °C	230V / 50 Hz	1.33 m³	114 kg	
79K3.12NMV.11	GN 1200.11 NMV K	830	1344	2000	R134A	1200 lt	0.37 kW	0 / +10 °C	230V / 50 Hz	2.63 m³	185 kg	

CODE (AISI 304) REFERENCE (AISI 304)	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
72K3.06NMV.11	GN 600.11 NMV K HC	830	654	2000	R290	600 lt	0.19 kW	0 / +10 °C	230V / 50 Hz	1.33 m³	114 kg	
72K3.12NMV.11	GN 1200.11 NMV K HC	830	1344	2000	R290	1200 lt	0.35 kW	0 / +10 °C	230V / 50 Hz	2.63 m³	185 kg	

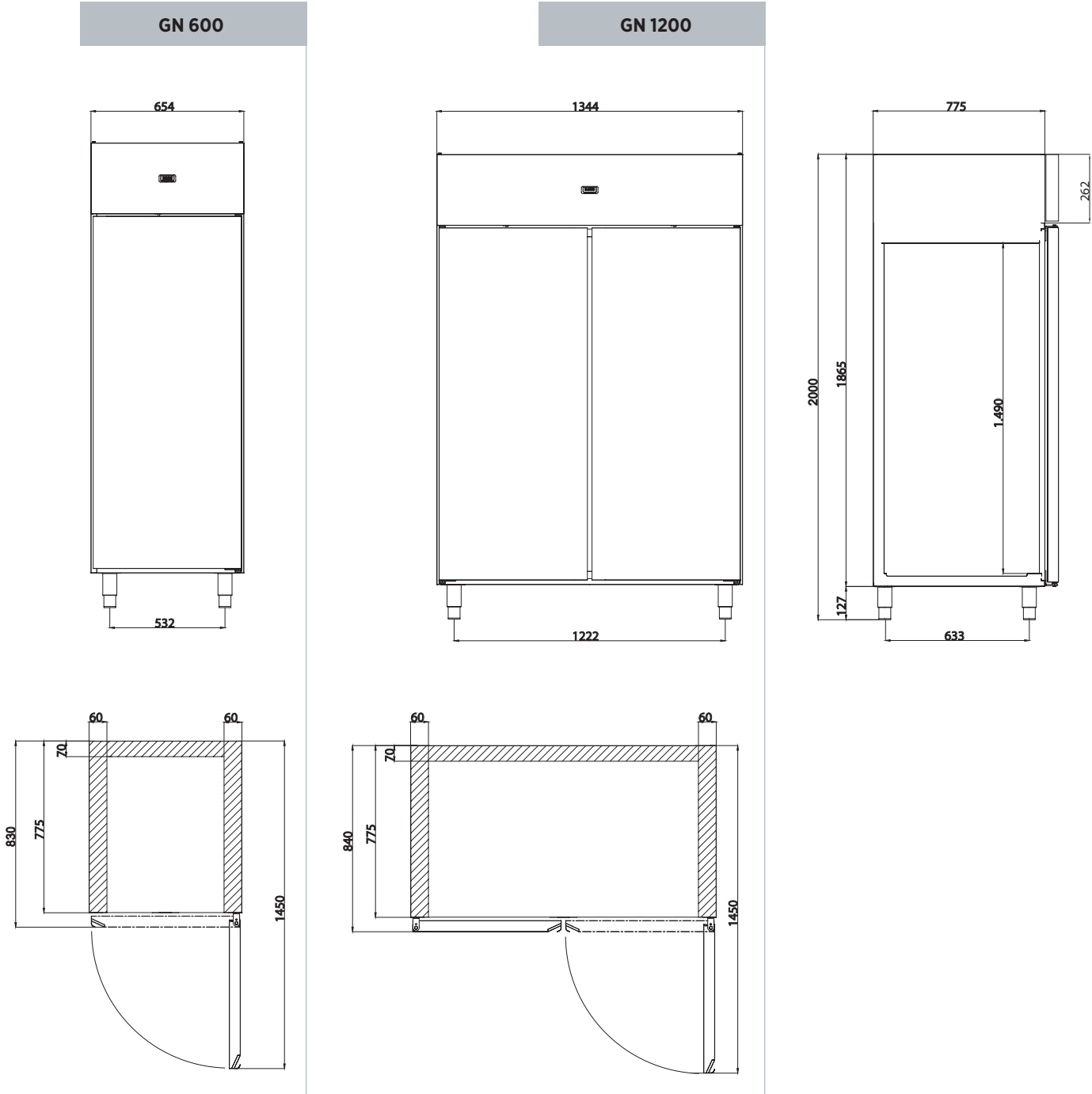
CODE (AISI 430) REFERENCE (AISI 430)	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
79K4.06NMV.11	GN 600.11 NMV K	830	654	2000	R134A	600 lt	0.21 kW	0 / +10 °C	230V / 50 Hz	1.33 m³	114 kg	
79K4.12NMV.11	GN 1200.11 NMV K	830	1344	2000	R134A	1200 lt	0.37 kW	0 / +10 °C	230V / 50 Hz	2.63 m³	185 kg	

CODE (AISI 430) REFERENCE (AISI 430)	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
72K4.06NMV.11	GN 600.11 NMV K HC	830	654	2000	R290	600 lt	0.19 kW	0 / +10 °C	230V / 50 Hz	1.33 m³	114 kg	
72K4.12NMV.11	GN 1200.11 NMV K HC	830	1344	2000	R290	1200 lt	0.35 kW	0 / +10 °C	230V / 50 Hz	2.63 m³	185 kg	

NMV: Ventilated monoblock refrigeration at regular temperature. / Froid positif ventilé.

HC: Hydrocarbon Gas. / Gaz d'hydrocarbure.


Notes: Capacity correspond to Gross Volume / La capacité correspond au Volume Brut




GN 2/1 REFRIGERATED CABINETS / ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES GN 2/1			
MODEL / MODÈLE	TEMPERATURE DE FONC.	TROPICALISE	FLUIDE FRIGORIGENE
NMV K Series	0 / +10 °C	Climate Rating Tropical (43°C) Classe Climatique Tropicale	R134a
LMV K Series	-5 / -22 °C	Climate Rating Tropical (43°C) Classe Climatique Tropicale	R404a
NMV K HC Series	0 / +10 °C	Climate Rating Tropical (43°C) Classe Climatique Tropicale	R290
LMV K HC Series	-5 / -22 °C	Climate Rating Tropical (43°C) Classe Climatique Tropicale	R290

Notes: Capacity correspond to Gross Volume / La capacité correspond au Volume Brut




 Wire-frame special condenser
Clean-free condenser guarantees high performance at all times.


 Condenseur nouvelle génération
Une conception clean-free modifiée et améliorée
garantissant des performances élevées à chaque instant pour
éliminer la nécessité de nettoyage.

Clean-Free
Condenser

Condenseur
Conception
Anti-poussière





 Easy handling cooling system for after sales services
Maximum internal capacity and minimal
temperature increase during defrost.

 Groupe frigorifique monobloc extractible pour entretien facile
Plus grande capacité intérieure et meilleure
régulation de la température pendant le dégivrage.



Easypack

Notes: Capacity correspond to Gross Volume / La capacité correspond au Volume Brut





-  Efficient air circulation
Most efficient air distribution inside with a specially designed air channel.
-  Circulation d'air améliorée
Nouveau design intérieur spécialement conçu pour une meilleure ventilation et diffusion de l'air froid.



-  Height adjustable stainless steel legs
Marine type legs or swivelling wheels both as an option
-  Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur de série
Disponible également sur pieds marines ou sur roulettes en option.



-  Rounded corners for maximum hygiene
Facilitate easy cleaning and more hygienic inner structure
-  Angles intérieurs arrondis
Les coins arrondis permettent un nettoyage plus efficace. Plus de propreté pour une meilleure hygiène.





-  High efficient Mono-block design
Low energy compressors
Large surface area evaporator, electrostatically painted to prevent corrosion
High efficient fans, HC, HFC-Free Refrigerant R134A/R404A/R290
-  Système de réfrigération haute performance monobloc
Compresseur à faible consommation énergétique. Evaporateur grande surface redessiné et optimisé, traité anticorrosion. Ventilateurs haute performance.
Fluides frigorigènes écologiques sans HC, HFC, R134a et R404A et R290.

HFC-Free
Cooling Gas

Fluides
Frigorigènes
Sans HFC

Notes: Capacity correspond to Gross Volume / La capacité correspond au Volume Brut





-  HACCP digital control panel
High/Low temperature alarm and high condenser temperature alarm saving/display. Basic humidity control function and MODBUS protocol supplied. Enable networking with central data logging and alarm systems
Less energy consumption is realised thanks to smart defrost
-  Panneau de commande digital, contrôle HACCP. Régulation électronique avec affichage digital de la température
Alarme haute et basse température. Alarme de porte ouverte et alarme de température condenseur.
Contrôle de l'humidité simplifié. Pré-équipé protocole MODBUS pour raccordement en réseau sur enregistreur de données et systèmes d'alarmes.



Smart Defrost

Smart Defrost
Dégivrage Automatique



-  Removable gasket
Wide magnetic removable gasket, with triple insulation area, provides an effective seal which reduces heat lost.
-  Joints magnétiques démontables
Larges joints magnétiques à triple isolation assurant une excellente étanchéité et limitant la perte de froid. Amovibles et démontables facilement



-  60 mm insulated walls
40-42 kg/m3 density environment friendly HFC-Free Polyurethane insulation for low energy consumption
-  Construction monocoque, isolation haute densité d'une épaisseur de 60 mm
Isolation par injection de polyuréthane à 40-42 kg/m3 sans HFC. Isolation de 60 mm d'épaisseur favorisant une baisse de la consommation énergétique.

HFC-Free Polyurethane

Polyuréthane Sans HFC



-  IPX5 water protection
Full frontal waterproof design.
-  Indice de protection IPX5 et portes réversibles
Façade conçue pour résister aux projections d'eau. Indice de protection IPX5.
Portes réversibles permettant une adaptation et une installation sur tous les sites.

79E3.26LMV.00SN 325x430 Size Freezer Counter With Double Door
Meuble Bas Réfrigéré - Deux Portes Inox / Froid Négatif Ventilé**79E3.26NMV.00**SN 325x430 Size Refrigerated Counter With Double Door
Meuble Bas Réfrigéré - Deux Portes Inox / Froid Positif Ventilé**SN 325x430 Size Refrigerated Counters With Inox Doors / Meuble Bas Réfrigéré - Froid Positif Ventilé - Portes Inox**

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
79E3.26NMV.00		TA 260.00 NMV	600	1314	850	R134A	252 lt	0.21 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	0.93 m ³	88 kg	
79E3.36NMV.00		TA 360.00 NMV	600	1780	850	R134A	380 lt	0.28 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.25 m ³	126 kg	
79E3.46NMV.00		TA 460.00 NMV	600	2246	850	R134A	518 lt	0.35 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.56 m ³	148 kg	

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
72E3.26NMV.00		TA 260.00 NMV HC	600	1314	850	R290	252 lt	0.18 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	0.93 m ³	88 kg	
72E3.36NMV.00		TA 360.00 NMV HC	600	1780	850	R290	380 lt	0.22 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.25 m ³	126 kg	
72E3.46NMV.00		TA 460.00 NMV HC	600	2246	850	R290	518 lt	0.28 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.56 m ³	148 kg	

NMV: Ventilated monoblock refrigeration at regular temperature.**HC:** Hydrocarbon Gas. / Gaz d'hydrocarbure.**Notes:** Capacity correspond to Gross Volume / La capacité correspond au Volume Brut





79E3.36NMV.00SN 325x430 Size Refrigerated Counter With 3 Doors
Meuble Bas Réfrigéré - Trois Portes Inox / Froid Positif Ventilé**SN 325x430 Size Freezer Counters With Inox Doors / Meuble Bas Réfrigéré - Froid Négatif Ventilé - Portes Inox**





CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
79E3.26LMV.00		TA 260.00 LMV	600	1314	850	R404A	252 lt	0.50 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	0.93 m ³	90 kg	
79E3.36LMV.00		TA 360.00 LMV	600	1780	850	R404A	380 lt	0.65 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.25 m ³	128 kg	
79E3.46LMV.00		TA 460.00 LMV	600	2246	850	R404A	518 lt	0.90 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.56 m ³	150 kg	

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
72E3.26LMV.00		TA 260.00 LMV HC	600	1314	850	R290	252 lt	0.45 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	0.93 m ³	90 kg	
72E3.36LMV.00		TA 360.00 LMV HC	600	1780	850	R290	380 lt	0.54 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.25 m ³	128 kg	
72E3.46LMV.00		TA 460.00 LMV HC	600	2246	850	R290	518 lt	0.67 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.56 m ³	150 kg	

LMV: Ventilated monoblock refrigeration at low temperature.**HC:** Hydrocarbon Gas. / Gaz d'hydrocarbure.**Notes:** Capacity correspond to Gross Volume / La capacité correspond au Volume Brut

79E3.26NMV.01SN 325x430 Size Refrigerated Counter With Double Glass Door
Meuble Bas Réfrigéré - Deux Portes Vitrées / Froid Positif Ventilé**SN 325x430 Size Refrigerated Counters With Glass Doors / Meuble Bas Réfrigéré - Froid Négatif Ventilé - Portes Inox**

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	 m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
79E3.26NMV.01		TA 260.01 NMV	600	1314	850	R134A	252 lt	0.21 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	0.93 m ³	92 kg	
79E3.36NMV.01		TA 360.01 NMV	600	1780	850	R134A	380 lt	0.30 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.25 m ³	132 kg	
79E3.46NMV.01		TA 460.01 NMV	600	2246	850	R134A	518 lt	0.36 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.56 m ³	156 kg	

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	 m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
72E3.26NMV.01		TA 260.01 NMV HC	600	1314	850	R290	252 lt	0.18 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	0.93 m ³	92 kg	
72E3.36NMV.01		TA 360.01 NMV HC	600	1780	850	R290	380 lt	0.24 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.25 m ³	132 kg	
72E3.46NMV.01		TA 460.01 NMV HC	600	2246	850	R290	518 lt	0.28 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.56 m ³	156 kg	





NMV: Ventilated monoblock refrigeration at regular temperature.**HC:** Hydrocarbon Gas. / Gaz d'hydrocarbure.**Notes:** Capacity correspond to Gross Volume / La capacité correspond au Volume Brut





79E3.26NMV.02

SN 325x430 Size Refrigerated Counter With 4 Drawers
Meubles Bas Réfrigérés 4 Grands Tiroirs - Froid Positif Ventilé



SN 325x430 Size Refrigerated Counters With 1/2 Drawers / Meubles Bas Réfrigérés Grands Tiroirs - Froid Positif Ventilé





CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	 m³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
79E3.26NMV.02		TA 260.02 NMV	600	1314	850	R134A	252 lt	0.21 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	0.93 m³	103 kg	
79E3.36NMV.02		TA 360.02 NMV	600	1780	850	R134A	380 lt	0.28 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.25 m³	149 kg	
79E3.46NMV.02		TA 460.02 NMV	600	2246	850	R134A	518 lt	0.35 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.56 m³	178 kg	





CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	 m³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
72E3.26NMV.02		TA 260.02 NMV HC	600	1314	850	R290	252 lt	0.18 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	0.93 m³	103 kg	
72E3.36NMV.02		TA 360.02 NMV HC	600	1780	850	R290	380 lt	0.22 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.25 m³	149 kg	
72E3.46NMV.02		TA 460.02 NMV HC	600	2246	850	R290	518 lt	0.28 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.56 m³	178 kg	

NMV: Ventilated monoblock refrigeration at regular temperature.
HC: Hydrocarbon Gas. / Gaz d'hydrocarbure.

Notes: Capacity correspond to Gross Volume / La capacité correspond au Volume Brut

79E3.36LMV.02SN 325x430 Size Freezer Counter With 6 Drawers
Meubles Bas Réfrigérés 6 Grands Tiroirs - Froid Négatif Ventilé**SN 325x430 Size Refrigerated Counters With 1/2 Drawers / Meubles Bas Réfrigérés Grands Tiroirs - Froid Positif Ventilé**

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	 m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
79E3.26LMV.02		TA 260.02 LMV	600	1314	850	R404A	252 lt	0.21 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	0.93 m ³	105 kg	
79E3.36LMV.02		TA 360.02 LMV	600	1780	850	R404A	380 lt	0.30 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.25 m ³	151 kg	
79E3.46LMV.02		TA 460.02 LMV	600	2246	850	R404A	518 lt	0.36 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.56 m ³	180 kg	

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	 m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
72E3.26LMV.02		TA 260.02 LMV HC	600	1314	850	R290	252 lt	0.18 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	0.93 m ³	105 kg	
72E3.36LMV.02		TA 360.02 LMV HC	600	1780	850	R290	380 lt	0.24 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.25 m ³	151 kg	
72E3.46LMV.02		TA 460.02 LMV HC	600	2246	850	R290	518 lt	0.28 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.56 m ³	180 kg	





LMV: Ventilated monoblock refrigeration at low temperature. / Froid négatif ventilé.**HC:** Hydrocarbon Gas. / Gaz d'hydrocarbure.**Notes:** Capacity correspond to Gross Volume / La capacité correspond au Volume Brut





79E3.26NMV.03

SN 325x430 Size Refrigerated Counter With 6 Drawers
Meubles Bas Réfrigérés 6 Petits Tiroirs - Froid Positif Ventilé



SN 325x430 Size Refrigerated Counters With 1/3 Drawers / Meubles Bas Réfrigérés Petits Tiroirs - Froid Positif Ventilé

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	 m³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
79E3.26NMV.03		TA 260.03 NMV	600	1314	850	R134A	252 lt	0.21 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	0.93 m³	110 kg	
79E3.36NMV.03		TA 360.03 NMV	600	1780	850	R134A	380 lt	0.28 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.25 m³	159 kg	
79E3.46NMV.03		TA 460.03 NMV	600	2246	850	R134A	518 lt	0.35 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.56 m³	192 kg	

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	 m³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
72E3.26NMV.03		TA 260.03 NMV HC	600	1314	850	R290	252 lt	0.18 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	0.93 m³	110 kg	
72E3.36NMV.03		TA 360.03 NMV HC	600	1780	850	R290	380 lt	0.22 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.25 m³	159 kg	
72E3.46NMV.03		TA 460.03 NMV HC	600	2246	850	R290	518 lt	0.28 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.56 m³	192 kg	

NMV: Ventilated monoblock refrigeration at regular temperature. / Froid négatif ventilé.





HC: Hydrocarbon Gas. / Gaz d'hydrocarbure.





Notes: Capacity correspond to Gross Volume / La capacité correspond au Volume Brut

79E3.36LMV.03

SN 325x430 Size Freezer Counter With 9 Drawers
Meubles Bas Réfrigérés 9 Petits Tiroirs - Froid Négatif Ventilé


SN 325x430 Size Freezer Counters With 1/3 Drawers / Meubles Bas Réfrigérés Petits Tiroirs - Froid Négatif Ventilé

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	 m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
79E3.26LMV.03		TA 260.03 LMV	600	1314	850	R404A	252 lt	0.50 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	0.93 m ³	112 kg	
79E3.36LMV.03		TA 360.03 LMV	600	1780	850	R404A	380 lt	0.75 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.25 m ³	161 kg	
79E3.46LMV.03		TA 460.03 LMV	600	2246	850	R404A	518 lt	0.90 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.56 m ³	194 kg	

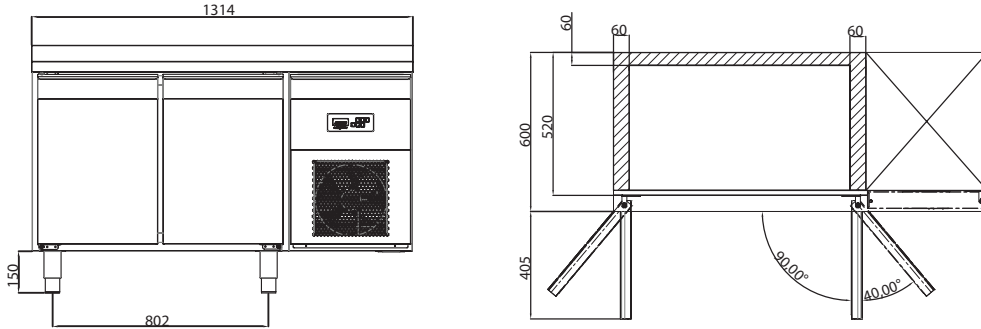
CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	 m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
72E3.26LMV.03		TA 260.03 LMV HC	600	1314	850	R290	252 lt	0.45 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	0.93 m ³	112 kg	
72E3.36LMV.03		TA 360.03 LMV HC	600	1780	850	R290	380 lt	0.54 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.25 m ³	161 kg	
72E3.46LMV.03		TA 460.03 LMV HC	600	2246	850	R290	518 lt	0.67 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.56 m ³	194 kg	

LMV: Ventilated monoblock refrigeration at low temperature. / Froid négatif ventilé.

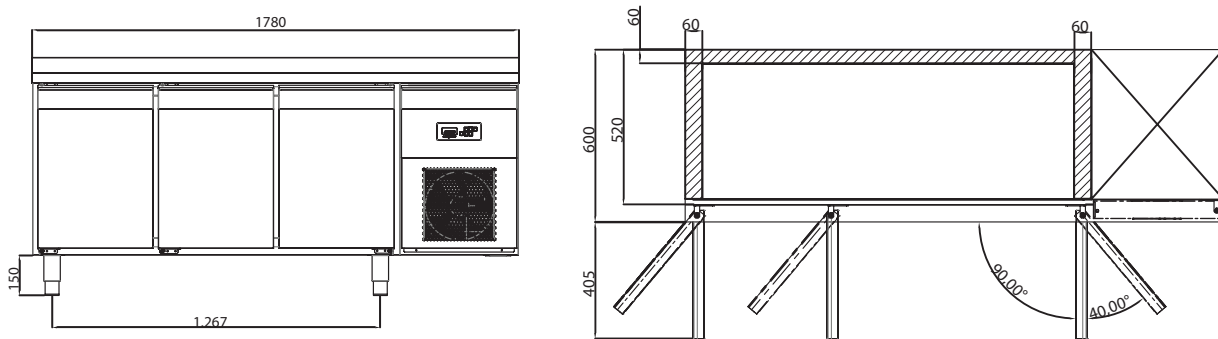
HC: Hydrocarbon Gas. / Gaz d'hydrocarbure.

Notes: Capacity correspond to Gross Volume / La capacité correspond au Volume Brut

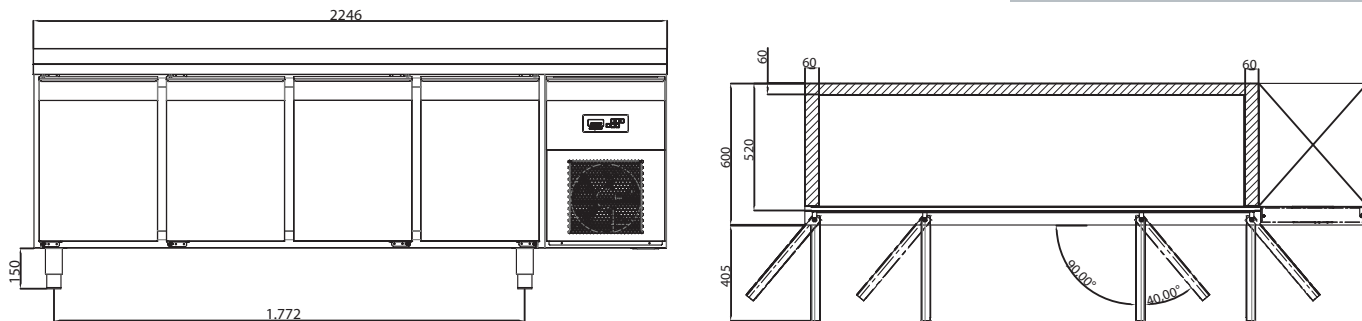
TA 260



TA 360



TA 460



GN 2/1 REFRIGERATED CABINETS / ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES GN 2/1

MODEL / MODÈLE	TEMPERATURE DE FONC.	TROPICALISE	FLUIDE FRIGORIGÈNE
NMV Series	-2 / +8 °C	Climate Rating T / Classe Climatique T	R134a
LMV Series	-5 / -22 °C	Climate Rating T / Classe Climatique T	R404a
NMV HC Series	-2 / +8 °C	Climate Rating T / Classe Climatique T	R290
LMV HC Series	-5 / -22 °C	Climate Rating T / Classe Climatique T	R290

Notes: Capacity correspond to Gross Volume / La capacité correspond au Volume Brut

79E3.27NMV.00GN 1/1 Size Refrigerated Counter With Double Door
Meuble Bas Réfrigéré GN 1/1 - 2 Portes Inox - Froid Positif Ventilé**GN 1/1 Size Refrigerated Counters With Inox Doors / Meuble Bas Réfrigéré GN 1/1 - Froid Positif Ventilé - Portes Inox**

CODE (AISI 304) REFERENCE (AISI 304)		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
79E3.27NMV.00		TAG 270.00 NMV	700	1314	850	R134A	301 lt	0.21 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	0.93 m ³	95 kg	
79E3.37NMV.00		TAG 370.00 NMV	700	1780	850	R134A	457 lt	0.30 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.25 m ³	128 kg	
79E3.47NMV.00		TAG 470.00 NMV	700	2246	850	R134A	625 lt	0.36 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.56 m ³	159 kg	

CODE (AISI 304) REFERENCE (AISI 304)		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
72E3.27NMV.00		TAG 270.00 NMV HC	700	1314	850	R290	301 lt	0.18 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	0.93 m ³	95 kg	
72E3.37NMV.00		TAG 370.00 NMV HC	700	1780	850	R290	457 lt	0.24 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.25 m ³	128 kg	
72E3.47NMV.00		TAG 470.00 NMV HC	700	2246	850	R290	625 lt	0.28 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.56 m ³	159 kg	

CODE (AISI 430) REFERENCE (AISI 430)		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
79E4.27NMV.00		TAG 270.00 NMV	700	1314	850	R134A	301 lt	0.21 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	0.93 m ³	95 kg	
79E4.37NMV.00		TAG 370.00 NMV	700	1780	850	R134A	457 lt	0.30 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.25 m ³	128 kg	
79E4.47NMV.00		TAG 470.00 NMV	700	2246	850	R134A	625 lt	0.36 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.56 m ³	159 kg	

CODE (AISI 430) REFERENCE (AISI 430)		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
72E4.27NMV.00		TAG 270.00 NMV HC	700	1314	850	R290	301 lt	0.18 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	0.93 m ³	95 kg	
72E4.37NMV.00		TAG 370.00 NMV HC	700	1780	850	R290	457 lt	0.24 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.25 m ³	128 kg	
72E4.47NMV.00		TAG 470.00 NMV HC	700	2246	850	R290	625 lt	0.28 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.56 m ³	159 kg	

NMV: Ventilated monoblock refrigeration at regular temperature. / Froid positif ventilé.**HC:** Hydrocarbon Gas. / Gaz d'hydrocarbure.**Notes:** Capacity correspond to Gross Volume / La capacité correspond au Volume Brut

79E3.37LMV.00

GN 1/1 Size Freezer Counter With 3 Doors

Meuble Bas Réfrigéré GN 1/1 - 3 Portes Inox - Froid Négatif Ventilé



GN 1/1 Size Refrigerated Counters With Inox Doors / Meuble Bas Réfrigéré GN 1/1 - Froid Positif Ventilé - Portes Inox

CODE (AISI 304) REFERENCE (AISI 304)	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT REFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
79E3.27LMV.00	TAG 270.00 LMV	700	1314	850	R404A	301 lt	0.50 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.07 m ³	97 kg	
79E3.37LMV.00	TAG 370.00 LMV	700	1780	850	R404A	457 lt	0.65 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.45 m ³	130 kg	
79E3.47LMV.00	TAG 470.00 LMV	700	2246	850	R404A	625 lt	0.90 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.81 m ³	161 kg	

CODE (AISI 304) REFERENCE (AISI 304)	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT REFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
72E3.27LMV.00	TAG 270.00 LMV HC	700	1314	850	R290	301 lt	0.18 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.07 m ³	97 kg	
72E3.37LMV.00	TAG 370.00 LMV HC	700	1780	850	R290	457 lt	0.24 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.45 m ³	130 kg	
72E3.47LMV.00	TAG 470.00 LMV HC	700	2246	850	R290	625 lt	0.28 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.81 m ³	161 kg	

CODE (AISI 430) REFERENCE (AISI 430)	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT REFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
79E4.27LMV.00	TAG 270.00 LMV	700	1314	850	R404A	301 lt	0.50 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.07 m ³	97 kg	
79E4.37LMV.00	TAG 370.00 LMV	700	1780	850	R404A	457 lt	0.65 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.45 m ³	130 kg	
79E4.47LMV.00	TAG 470.00 LMV	700	2246	850	R404A	625 lt	0.90 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.81 m ³	161 kg	

CODE (AISI 430) REFERENCE (AISI 430)	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT REFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
72E4.27LMV.00	TAG 270.00 LMV HC	700	1314	850	R290	301 lt	0.18 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.07 m ³	97 kg	
72E4.37LMV.00	TAG 370.00 LMV HC	700	1780	850	R290	457 lt	0.24 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.45 m ³	130 kg	
72E4.47LMV.00	TAG 470.00 LMV HC	700	2246	850	R290	625 lt	0.28 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.81 m ³	161 kg	

LMV: Ventilated monoblock refrigeration at low temperature. / Froid négatif ventilé.

HC: Hydrocarbon Gas. / Gaz d'hydrocarbure.

Notes: Capacity correspond to Gross Volume / La capacité correspond au Volume Brut

79E3.37NMV.01GN 1/1 Size Refrigerated Counter With 3 Glass Door
Meuble Bas Réfrigéré GN 1/1 - 3 Portes Inox - Froid Positif Ventilé**GN 1/1 Size Refrigerated Counters With Glass Doors / Meuble Bas Réfrigéré GN 1/1 - Froid Positif Ventilé - Portes Vitrées**

CODE (AISI 304) REFERENCE (AISI 304)		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
79E3.27NMV.01		TAG 270.01 NMV	700	1314	850	R134A	301 lt	0.21 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.07 m ³	99 kg	
79E3.37NMV.01		TAG 370.01 NMV	700	1780	850	R134A	457 lt	0.30 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.45 m ³	134 kg	
79E3.47NMV.01		TAG 470.01 NMV	700	2246	850	R134A	625 lt	0.36 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.81 m ³	167 kg	

CODE (AISI 304) REFERENCE (AISI 304)		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
72E3.27NMV.01		TAG 270.01 NMV HC	700	1314	850	R290	301 lt	0.18 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.07 m ³	99 kg	
72E3.37NMV.01		TAG 370.01 NMV HC	700	1780	850	R290	457 lt	0.24 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.45 m ³	134 kg	
72E3.47NMV.01		TAG 470.01 NMV HC	700	2246	850	R290	625 lt	0.28 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.81 m ³	167 kg	

CODE (AISI 430) REFERENCE (AISI 430)		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
79E4.27NMV.01		TAG 270.01 NMV	700	1314	850	R134A	301 lt	0.21 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.07 m ³	99 kg	
79E4.37NMV.01		TAG 370.01 NMV	700	1780	850	R134A	457 lt	0.30 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.45 m ³	134 kg	

CODE (AISI 430) REFERENCE (AISI 430)		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
72E4.27NMV.01		TAG 270.01 NMV HC	700	1314	850	R290	301 lt	0.18 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.07 m ³	99 kg	
72E4.37NMV.01		TAG 370.01 NMV HC	700	1780	850	R290	457 lt	0.24 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.45 m ³	134 kg	
72E4.47NMV.01		TAG 470.01 NMV HC	700	2246	850	R290	625 lt	0.28 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.81 m ³	167 kg	

NMV: Ventilated monoblock refrigeration at regular temperature. / Froid positif ventilé.**HC:** Hydrocarbon Gas. / Gaz d'hydrocarbure.**Notes:** Capacity correspond to Gross Volume / La capacité correspond au Volume Brut

79E3.27NMV.02

GN 1/1 Size Refrigerated Counter With 4 Drawers
Meubles Bas Réfrigérés 4 Grands Tiroirs - Froid Positif Ventilé



GN 1/1 Size Refrigerated Counters With 1/2 Drawers / Meubles Bas Réfrigérés Grands Tiroirs - Froid Positif Ventilé

CODE (304) REFERENCE (304)		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT REFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
79E3.27NMV.02		TAG 270.02 NMV	700	1314	850	R134A	301 lt	0.21 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.07 m ³	110 kg	
79E3.37NMV.02		TAG 370.02 NMV	700	1780	850	R134A	457 lt	0.28 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.45 m ³	151 kg	
79E3.47NMV.02		TAG 470.02 NMV	700	2246	850	R134A	625 lt	0.35 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.81 m ³	189 kg	

CODE (304) REFERENCE (304)		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT REFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
72E3.27NMV.02		TAG 270.02 NMV HC	700	1314	850	R290	301 lt	0.18 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.07 m ³	110 kg	
72E3.37NMV.02		TAG 370.02 NMV HC	700	1780	850	R290	457 lt	0.22 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.45 m ³	151 kg	
72E3.47NMV.02		TAG 470.02 NMV HC	700	2246	850	R290	625 lt	0.28 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.81 m ³	189 kg	

CODE (430) REFERENCE (430)		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT REFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
79E4.27NMV.02		TAG 270.02 NMV	700	1314	850	R134A	301 lt	0.21 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.07 m ³	110 kg	
79E4.37NMV.02		TAG 370.02 NMV	700	1780	850	R134A	457 lt	0.28 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.45 m ³	151 kg	
79E4.47NMV.02		TAG 470.02 NMV	700	2246	850	R134A	625 lt	0.35 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.81 m ³	189 kg	

CODE (430) REFERENCE (430)		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT REFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
72E4.27NMV.02		TAG 270.02 NMV HC	700	1314	850	R290	301 lt	0.18 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.07 m ³	110 kg	
72E4.37NMV.02		TAG 370.02 NMV HC	700	1780	850	R290	457 lt	0.22 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.45 m ³	151 kg	
72E4.47NMV.02		TAG 470.02 NMV HC	700	2246	850	R290	625 lt	0.28 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.81 m ³	189 kg	

NMV: Ventilated monoblock refrigeration at regular temperature. / Froid positif ventilé.

HC: Hydrocarbon Gas. / Gaz d'hydrocarbure.

Notes: Capacity correspond to Gross Volume / La capacité correspond au Volume Brut

79E3.37LMV.02GN 1/1 Size Freezer Counter With 6 Drawers
Meubles Bas Réfrigérés 6 Grands Tiroirs - Froid Positif Ventilé**GN 1/1 Size Freezer Counters With 1/2 Drawers / Meubles Bas Réfrigérés Grands Tiroirs - Froid Négatif Ventilé**

CODE (304) REFERENCE (304)	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT REFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
79E3.27LMV.02	TAG 270.02 LMV	700	1314	850	R404A	301 lt	0.50 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.07 m ³	112 kg	
79E3.37LMV.02	TAG 370.02 LMV	700	1780	850	R404A	457 lt	0.75 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.45 m ³	153 kg	
79E3.47LMV.02	TAG 470.02 LMV	700	2246	850	R404A	625 lt	0.90 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.81 m ³	191 kg	

CODE (304) REFERENCE (304)	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT REFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
72E3.27LMV.02	TAG 270.02 LMV HC	700	1314	850	R290	301 lt	0.45 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.07 m ³	112 kg	
72E3.37LMV.02	TAG 370.02 LMV HC	700	1780	850	R290	457 lt	0.54 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.45 m ³	153 kg	
72E3.47LMV.02	TAG 470.02 LMV HC	700	2246	850	R290	625 lt	0.67 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.81 m ³	191 kg	

CODE (430) REFERENCE (430)	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT REFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
79E4.27LMV.02	TAG 270.02 LMV	700	1314	850	R404A	301 lt	0.50 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.07 m ³	112 kg	
79E4.37LMV.02	TAG 370.02 LMV	700	1780	850	R404A	457 lt	0.75 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.45 m ³	153 kg	
79E4.47LMV.02	TAG 470.02 LMV	700	2246	850	R404A	625 lt	0.90 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.81 m ³	191 kg	

CODE (430) REFERENCE (430)	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT REFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
72E4.27LMV.02	TAG 270.02 LMV HC	700	1314	850	R290	301 lt	0.45 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.07 m ³	112 kg	
72E4.37LMV.02	TAG 370.02 LMV HC	700	1780	850	R290	457 lt	0.54 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.45 m ³	153 kg	
72E4.47LMV.02	TAG 470.02 LMV HC	700	2246	850	R290	625 lt	0.67 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.81 m ³	191 kg	

LMV: Ventilated monoblock refrigeration at low temperature. / Froid négatif ventilé.**HC:** Hydrocarbon Gas. / Gaz d'hydrocarbure.**Notes:** Capacity correspond to Gross Volume / La capacité correspond au Volume Brut

79E3.27NMV.03

GN 1/1 Size Refrigerated Counter With 6 Drawers
Meubles Bas Réfrigérés 6 Petits Tiroirs - Froid Positif Ventilé



SN 325x430 Size Refrigerated Counters With 1/3 Drawers / Meubles Bas Réfrigérés Petits Tiroirs - Froid Positif Ventilé

CODE (304) REFERENCE (304)		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
79E3.27NMV.03		TAG 270.03 NMV	700	1314	850	R134A	301 lt	0.21 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.07 m ³	117 kg	
79E3.37NMV.03		TAG 370.03 NMV	700	1780	850	R134A	457 lt	0.28 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.45 m ³	161 kg	
79E3.47NMV.03		TAG 470.03 NMV	700	2246	850	R134A	625 lt	0.35 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.81 m ³	203 kg	

CODE (304) REFERENCE (304)		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
72E3.27NMV.03		TAG 270.03 NMV HC	700	1314	850	R290	301 lt	0.18 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.07 m ³	117 kg	
72E3.37NMV.03		TAG 370.03 NMV HC	700	1780	850	R290	457 lt	0.22 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.45 m ³	161 kg	
72E3.47NMV.03		TAG 470.03 NMV HC	700	2246	850	R290	625 lt	0.28 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.81 m ³	203 kg	

CODE (430) REFERENCE (430)		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
79E4.27NMV.03		TAG 270.03 NMV	700	1314	850	R134A	301 lt	0.21 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.07 m ³	117 kg	
79E4.37NMV.03		TAG 370.03 NMV	700	1780	850	R134A	457 lt	0.28 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.45 m ³	161 kg	
79E4.47NMV.03		TAG 470.03 NMV	700	2246	850	R134A	625 lt	0.35 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.81 m ³	203 kg	

CODE (430) REFERENCE (430)		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
72E4.27NMV.03		TAG 270.03 NMV HC	700	1314	850	R290	301 lt	0.18 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.07 m ³	117 kg	
72E4.37NMV.03		TAG 370.03 NMV HC	700	1780	850	R290	457 lt	0.22 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.45 m ³	161 kg	
72E4.47NMV.03		TAG 470.03 NMV HC	700	2246	850	R290	625 lt	0.28 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.81 m ³	203 kg	

NMV: Ventilated monoblock refrigeration at regular temperature. / Froid positif ventilé.

HC: Hydrocarbon Gas. / Gaz d'hydrocarbure.

Notes: Capacity correspond to Gross Volume / La capacité correspond au Volume Brut

79E3.37LMV.03GN 1/1 Size Freezer Counter With 9 Drawers
Meubles Bas Réfrigérés 9 Petits Tiroirs - Froid Négatif Ventilé**SN 325x430 Size Freezer Counters With 1/3 Drawers / Meubles Bas Réfrigérés Petits Tiroirs - Froid Négatif Ventilé**

CODE (304) REFERENCE (304)	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
79E3.27LMV.03	TAG 270.03 LMV	700	1314	850	R404A	301 lt	0.50 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.07 m ³	119 kg	
79E3.37LMV.03	TAG 370.03 LMV	700	1780	850	R404A	457 lt	0.75 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.45 m ³	163 kg	
79E3.47LMV.03	TAG 470.03 LMV	700	2246	850	R404A	625 lt	0.90 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.81 m ³	205 kg	

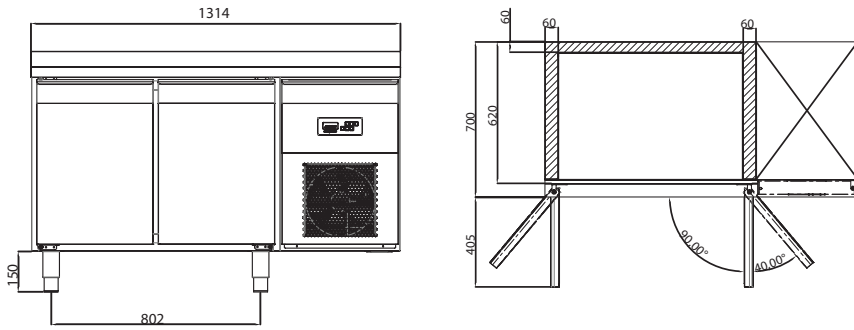
CODE (304) REFERENCE (304)	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
72E3.27LMV.03	TAG 270.03 LMV HC	700	1314	850	R290	301 lt	0.45 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.07 m ³	119 kg	
72E3.37LMV.03	TAG 370.03 LMV HC	700	1780	850	R290	457 lt	0.54 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.45 m ³	163 kg	
72E3.47LMV.03	TAG 470.03 LMV HC	700	2246	850	R290	625 lt	0.67 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.81 m ³	205 kg	

CODE (430) REFERENCE (430)	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
79E4.27LMV.03	TAG 270.03 LMV	700	1314	850	R404A	301 lt	0.50 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.07 m ³	119 kg	
79E4.37LMV.03	TAG 370.03 LMV	700	1780	850	R404A	457 lt	0.75 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.45 m ³	163 kg	
79E4.47LMV.03	TAG 470.03 LMV	700	2246	850	R404A	625 lt	0.90 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.81 m ³	205 kg	

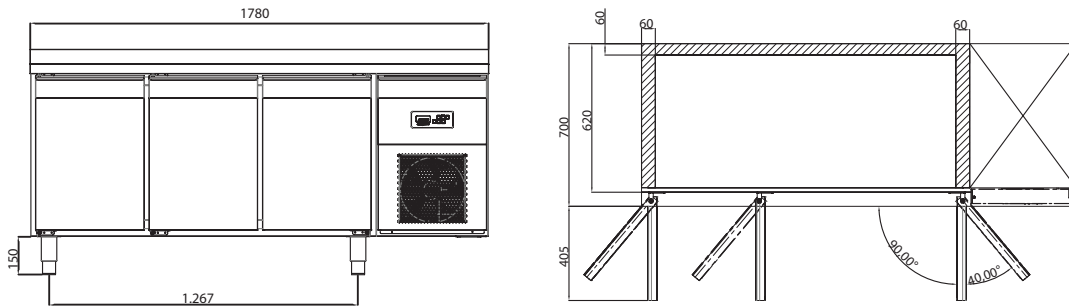
CODE (430) REFERENCE (430)	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	REFRIGERANT RÉFRIGÉRANTE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
72E4.27LMV.03	TAG 270.03 LMV HC	700	1314	850	R290	301 lt	0.45 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.07 m ³	119 kg	
72E4.37LMV.03	TAG 370.03 LMV HC	700	1780	850	R290	457 lt	0.54 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.45 m ³	163 kg	
72E4.47LMV.03	TAG 470.03 LMV HC	700	2246	850	R290	625 lt	0.67 kW	-5 / -22 °C	230V / 50 Hz	1.81 m ³	205 kg	

LMV: Ventilated monoblock refrigeration at low temperature. / Froid négatif ventilé.**HC:** Hydrocarbon Gas. / Gaz d'hydrocarbure.**Notes:** Capacity correspond to Gross Volume / La capacité correspond au Volume Brut

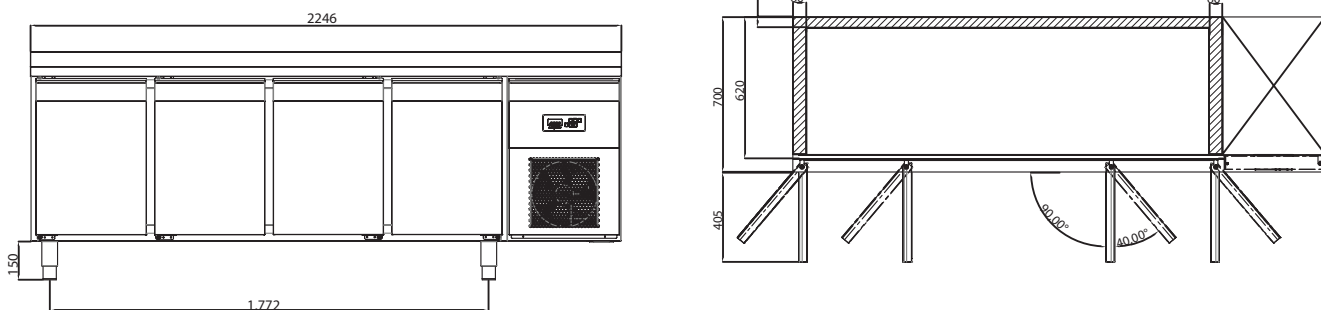
TAG 270



TAG 370



TAG 470



700 SERIES GN 1/1 REFRIGERATED COUNTERS / MEUBLES BAS RÉFRIGÉRÉS SÉRIE 700

MODEL / MODÈLE	TEMPERATURE DE FONC.	TROPICALISE	FLUIDE FRIGORIGENE
NMV Series	-2 / +8 °C	Climate Rating Tropia (+43 °C) / Classe Climatique T	R134a
LMV Series	-5 / -22 °C	Climate Rating Tropia (+43 °C) / Classe Climatique T	R404a
NMV HC Series	-2 / +8 °C	Climate Rating Tropia (+43 °C) / Classe Climatique T	R290
LMV HC Series	-5 / -22 °C	Climate Rating Tropia (+43 °C) / Classe Climatique T	R290

Notes: Capacity correspond to Gross Volume / La capacité correspond au Volume Brut

7919.36NTS.C1

SN 325x430 Size Refrigerated Undercounter With 3 Doors
Soubassement Réfrigéré Trois Portes Profondeur
600 mm / Froid Positif Statique



7919.37NTS.01

GN 1/1 Size Refrigerated Undercounter With 3 Doors
Soubassement Trois Portes
Profondeur 700 mm / Froid Positif Statique



7919.27NTS.01

GN 1/1 Size Refrigerated Undercounter With Double Doors
Soubassement Réfrigéré Deux Portes Profondeur
700 mm / Froid Positif Statique



Standard:

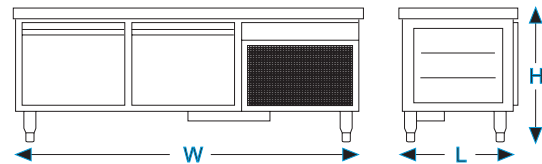
- Stainless steel.
- 50 mm insulation thickness
- Environment friendly insulation polyurethane injection at the density of 40-42 kg/m³.
- Automatic defrost water tray.
- HACCP Digital thermometer thermostat.
- The refrigeration system is static cooled.
- Adjustable feet.
- Cooling gas CFC Free: R134A



- Construction en acier inoxydable.
- Isolation par injection de polyuréthane sans CFC à une densité de 40-42 kg/m³. Isolation de 50 millimètres d'épaisseur.
- Bac de récupération d'eau de dégivrage.
- Froid statique uniquement.
- Pieds réglables en hauteur.
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP. Régulation électronique avec affichage digital de la température.
- Fluide frigorigène écologique sans CFC, R134a.

7919.26NTS.C1

SN 325x430 Size Refrigerated Undercounter With Double Door
Soubassement Réfrigéré Deux Portes Profondeur
600 mm / Froid Positif Statique



Refrigerated Under Counters With Inox Doors / Soubassement - Portes Inox

CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7919.26NTS.C1	CTA 260.01 NTS	600	1420	600	ELEC	136 lt	0.18 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	0.89 m ³	67 kg	
7919.36NTS.C1	CTA 360.01 NTS	600	1880	600	ELEC	215 lt	0.25 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.19 m ³	108 kg	
7919.46NTS.C1	CTA 460.01 NTS	600	2400	600	ELEC	295 lt	0.27 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.5 m ³	124 kg	
7919.27NTS.01	CTAG 270.01 NTS	700	1420	600	ELEC	170 lt	0.18 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1 m ³	75 kg	
7919.37NTS.01	CTAG 370.01 NTS	700	1880	600	ELEC	265 lt	0.25 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.35 m ³	122 kg	
7919.47NTS.01	CTAG 470.01 NTS	700	2400	600	ELEC	365 lt	0.27 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.72 m ³	148 kg	

NTS: Static refrigeration at regular temperature / Froid positif statique

Notes: Capacity correspond to Gross Volume / La capacité correspond au Volume Brut

7919.36NTS.C3

SN 325x430 Size Refrigerated Undercounter With 6 Drawers
Soubassement Réfrigéré Six Tiroirs. Profondeur
600 mm / Froid Positif Statique



7919.37NTS.C3

GN 1/1 Size Refrigerated Undercounter With 6 Drawers
Soubassement Réfrigéré Six Tiroirs. Profondeur
700 mm / Froid Positif Statique



7919.26NTS.C3

SN 325x430 Size Refrigerated Undercounter With 4 Drawers
Soubassement Réfrigéré Quatre Tiroirs. Profondeur
600 mm / Froid Positif Statique



Counter Type Refrigerators With Drawers / Soubassements Réfrigérés Avec Tiroirs

CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7919.26NTS.C3	CTA 260.03 NTS	600	1420	600	ELEC	136 lt	0.18 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	0.89 m ³	77 kg	
7919.36NTS.C3	CTA 360.03 NTS	600	1880	600	ELEC	215 lt	0.25 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.19 m ³	123 kg	
7919.46NTS.C3	CTA 460.03 NTS	600	2400	600	ELEC	295 lt	0.27 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.5 m ³	144 kg	
7919.27NTS.C3	CTAG 270.03 NTS	700	1420	600	ELEC	170 lt	0.18 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1 m ³	85 kg	
7919.37NTS.C3	CTAG 370.03 NTS	700	1880	600	ELEC	265 lt	0.25 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.35 m ³	137 kg	
7919.47NTS.C3	CTAG 470.03 NTS	700	2400	600	ELEC	365 lt	0.27 kW	-2 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.72 m ³	168 kg	

NTS: Static refrigeration at regular temperature / Froid positif statique

Notes: Capacity correspond to Gross Volume / La capacité correspond au Volume Brut

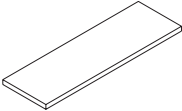
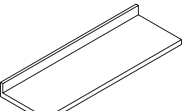
Marble worktop
 Table en marbre

MARBLE / MARBRE	
CODE	TYPE
2920.13260.MO	TABL.TA260.MO
2920.17860.MO	TABL.TA360.MO
2920.22560.MO	TABL.TA460.MO
2920.13270.MO	TABL.TA270.MO
2920.17870.MO	TABL.TA370.MO
2920.22570.MO	TABL.TA470.MO

Granite worktop
 Table en granite

GRANITE	
CODE	TYPE
2920.13260.GO	TABL.TA260.GO
2920.17860.GO	TABL.TA360.GO
2920.22560.GO	TABL.TA460.GO
2920.13270.GO	TABL.TA270.GO
2920.17870.GO	TABL.TA370.GO
2920.22570.GO	TABL.TA470.GO


WORKTOP OPTIONS FOR REFRIGERATED COUNTERS AND UNDER-COUNTERS
 OPTIONS DE DESSUS POUR SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS ET MEUBLES BAS RÉFRIGÉRÉS

	APPROVED FOR / DISPONIBLE SUR	INOX / ACIER INOXYDABLE			MARBLE / MARBRE			POLYETHYLENE / POLYETHYLENE			GRANITE / GRANITE		
		CODE / REFERENCE	TYPE / DESIGNATION	PRICE / PRIX PUBLIC HT	CODE / REFERENCE	TYPE / DESIGNATION	PRICE / PRIX PUBLIC HT	CODE / REFERENCE	TYPE / DESIGNATION	PRICE / PRIX PUBLIC HT	CODE / REFERENCE	TYPE / DESIGNATION	PRICE / PRIX PUBLIC HT
Flat Table / DESSUS SANS DOSSERET 	TA 260	2920.13260.01	TABL.TA260.01		2920.13260.02	TABL.TA260.02		2920.13260.27	TABL.TA260.27		2920.13260.37	TABL.TA260.37	
	TA 360	2920.17860.01	TABL.TA360.01		2920.17860.02	TABL.TA360.02		2920.17860.27	TABL.TA360.27		2920.17860.37	TABL.TA360.37	
	TA 460	2920.22560.01	TABL.TA460.01		2920.22560.02	TABL.TA460.02		2920.22560.27	TABL.TA460.27		2920.22560.37	TABL.TA460.37	
	TAG 270	2920.13270.01	TABL.TA270.01		2920.13270.02	TABL.TA270.02		2920.13270.27	TABL.TA270.27		2920.13270.37	TABL.TA270.37	
	TAG 370	2920.17870.01	TABL.TA370.01		2920.17870.02	TABL.TA370.02		2920.17870.27	TABL.TA370.27		2920.17870.37	TABL.TA370.37	
	TAG 470	2920.22570.01	TABL.TA470.01		2920.22570.02	TABL.TA470.02		2920.22570.27	TABL.TA470.27		2920.22570.37	TABL.TA470.37	
Table with Splashback / DESSUS AVEC DOSSERET 	TA 260	2920.13260.03	TABL.TA260.03		2920.13260.04	TABL.TA260.04		2920.13260.28	TABL.TA260.28		2920.13260.38	TABL.TA260.38	
	TA 360	2920.17860.03	TABL.TA360.03		2920.17860.04	TABL.TA360.04		2920.17860.28	TABL.TA360.28		2920.17860.38	TABL.TA360.38	
	TA 460	2920.22560.03	TABL.TA460.03		2920.22560.04	TABL.TA460.04		2920.22560.28	TABL.TA460.28		2920.22560.38	TABL.TA460.38	
	TAG 270	2920.13270.03	TABL.TA270.03		2920.13270.04	TABL.TA270.04		2920.13270.28	TABL.TA270.28		2920.13270.38	TABL.TA270.38	
	TAG 370	2920.17870.03	TABL.TA370.03		2920.17870.04	TABL.TA370.04		2920.17870.28	TABL.TA370.28		2920.17870.38	TABL.TA370.38	
	TAG 470	2920.22570.03	TABL.TA470.03		2920.22570.04	TABL.TA470.04		2920.22570.28	TABL.TA470.28		2920.22570.38	TABL.TA470.38	

Notes: Capacity correspond to Gross Volume / La capacité correspond au Volume Brut

7919.27NTV.24

Refrigerated Counters With Basin - 4GN 1/1
Meuble réfrigéré avec cuve. Profondeur 700 mm



Refrigerated Counters With Basin / Meuble Bas avec Cuve Réfrigérée

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	CAPACITY CAPACITE	POWER PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7919.27NTV.24	⚡	TAG 270.24 NTV	700	1420	850	ELEC	280 lt	0.35 kW	+1 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.32 m ³	105 kg	
7919.37NTV.24	⚡	TAG 370.24 NTV	700	1880	850	ELEC	460 lt	0.40 kW	+1 / +8 °C	230V / 50 Hz	1.78 m ³	130 kg	
7919.47NTV.24	⚡	TAG 470.24 NTV	700	2400	850	ELEC	630 lt	0.50 kW	+1 / +8 °C	230V / 50 Hz	2.22 m ³	155 kg	

Basin work tops are only suitable for NTV models.

Les cuves réfrigérées ne sont disponible qu'avec les modèles avec froid ventilé positif



79E3.PCZ54.LO

Preparation Cold Unit With Plexiglass Cover
Unité de Préparation Froide avec Couvercle en Plexiglas



Refrigerated Preparation Units /
Meubles Réfrigérés destinés aux Préparations Froides

CODE REFERENCE	TYPE	L	W/P	H	CAPACITY CAPACITE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
79E3.PZC35.LO	PZC35.LO NTS	1320	340	300	5 x GN1/4	38 kg
79E3.PZC54.LO	PZC54.LO NTS	1780	340	300	8 x GN1/4	50 kg
79E3.PZC72.LO	PZC72.LO NTS	2250	340	300	11 x GN1/4	86 kg

79E3.PCZ54.HO

High Top Preparation Cold Unit With Plexiglass Cover
Unité de Préparation Froide Surélevée avec Couvercle en Plexiglas



Refrigerated Preparation Units /
Meubles Réfrigérés destinés aux Préparations Froides

CODE REFERENCE	TYPE	L	W/P	H	CAPACITY CAPACITE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
79E3.PZC35.HO	PZC35.HO NTS	1320	340	600	5 x GN1/4	42 kg
79E3.PZC54.HO	PZC54.HO NTS	1780	340	600	8 x GN1/4	57 kg
79E3.PZC72.HO	PZC72.HO NTS	2250	340	600	11 x GN1/4	89 kg

79E3.PCZ35.00

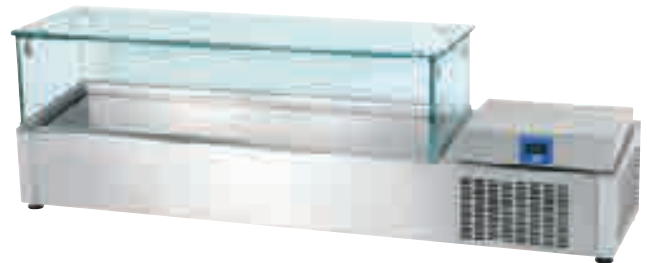
Preparation Cold Unit With Glass
Unité de Préparation Froide avec Vitrine et Tablette en Verre




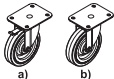

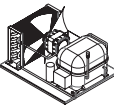

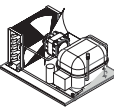



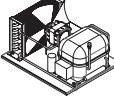
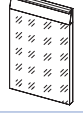
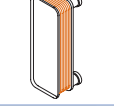




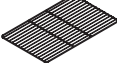
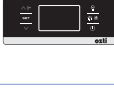
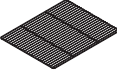

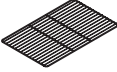

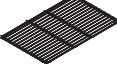



Refrigerated Preparation Units /
Meubles Réfrigérés destinés aux Préparations Froides

CODE REFERENCE	TYPE	L	W/P	H	CAPACITY CAPACITE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
79E3.PZC35.00	PZC35.00 NTS	1320	340	440	5 x GN1/4	48 kg
79E3.PZC54.00	PZC54.00 NTS	1780	340	440	8 x GN1/4	56 kg
79E3.PZC72.00	PZC72.00 NTS	2250	340	440	11 x GN1/4	106 kg

Notes: Capacity correspond to Gross Volume / La capacité correspond au Volume Brut



Optional Accessories | Accessoires Optionnels

	CODE / REFERENCE	ADDITIONAL OPTIONS / DESCRIPTION		CODE / REFERENCE	ADDITIONAL OPTIONS / DESCRIPTION
	2919.DRAWR.OA	Optional GN 1/1 Drawers (2/3+1/3). Available only for Counter fridges "A" TYPE DRAWERS Option petit tiroir GN 1/1 sur grand tiroir GN 1/1 sur les meubles bas de la série 700. Ensemble de tiroirs "A"		2920.93570.25	Optional 4 castors kit (2a+2b) h=150mm Ø=125mm. CASTOR SET Option roulettes (2 avec frein et 2 sans frein). H = 150 mm - Ø = 125 mm / Option KIT ROULETTES
	2919.DRAWR.OB	Optional GN 1/1 Drawers (2 x 1/2). Available only for Counter fridges "B" TYPE DRAWERS Option grand tiroir GN 1/1 sur grand tiroir GN 1/1 sur les meubles bas de la série 700. Ensemble de tiroirs "B"		2919.RMTCU.N1	Up to 400 W Remote condensing unit with R134a including installation equipments for 15m max. REMOTE UNIT "A" Option commande à distance pour groupe froid de 400 W (gaz R134a) incluant l'équipement pour une portée maximale de 15 mètres. Option: COMMANDE A DISTANCE "A"
	2919.DRAWR.OC	Optional GN 1/1 Drawers (3 x 1/3). Available only for Counter fridges "C" TYPE DRAWERS Option trois petits tiroirs superposés GN 1/1 sur les meubles bas de la série 700. Ensemble de tiroirs "C"		2919.RMTCU.N3	Up to 700 W Remote condensing unit with R134a including installation equipments for 15m max. REMOTE UNIT "B" Option commande à distance pour groupe froid de 700 W (gaz R134a) incluant l'équipement pour une portée maximale de 15 mètres. Option: COMMANDE A DISTANCE "B"
	2919.DRAWR.OD	Optional GN 1/1 Drawers (2 x 1/3). Available only for Under-Counter fridges "D" TYPE DRAWERS Option petit tiroir GN 1/1 sur petit tiroir GN 1/1 sur les soubassements réfrigérés de profondeur 700mm. Ensemble de tiroirs "D"		2919.RMTCU.L1	Up to 500 W Remote condensing unit with R404a including installation equipments for 15m max. REMOTE UNIT "C" Option commande à distance pour groupe froid de 500 W (gaz R404a) incluant l'équipement pour une portée maximale de 15 mètres. Option: COMMANDE A DISTANCE "C"
	2919.DRAWR.OE	Optional GN 1/1 Drawers (1 x 2/3). Available only for Under-Counter fridges "E" TYPE DRAWERS Option grand tiroir GN 1/1 sur les soubassements réfrigérés de profondeur 700mm. Ensemble de tiroirs "E"		2919.RMTVU.L3	Up to 800 W Remote condensing unit with R404a including installation equipments for 15m max. REMOTE UNIT "D" Option commande à distance pour groupe froid de 800 W (gaz R404a) incluant l'équipement pour une portée maximale de 15 mètres. Option: COMMANDE A DISTANCE "D"
	2919.CDOOR.OG	Optional counter type glass door "G" TYPE DOOR Option Porte vitrée pour meuble bas réfrigéré. Modèle de porte "G"		2919.SSWCV.MO	Optional for Water cooled condenser. WATER COOLED CONDENSER Supplément Condenseur à refroidissement liquide. Option CONDENSEUR A REFOUILLISSEMENT LIQUIDE
	2919.KLTMJ.00	Optional Key Locks for each door/drawer LOCK Supplément serrure avec fermeture à clef (par porte ou tiroir). Option CLEF		2919.BLUET.00	Bluetooth Monitoring Kit with EV3294 Controller Kit de suivi Bluetooth avec contrôleur EV3294
	2919.GCITA.00	Optional for Key Locks for each door/drawer LOCK Supplément serrure avec fermeture à clef (par porte ou tiroir). Option CLEF		2919.EPOCA.00	Wifi Monitoring Kit with EV3294 Controller Kit de suivi Wifi avec contrôleur EV3294
	6268.00019.08	GN 1/1 Plastic coated grid shelf GN 1/1 SHELF PVC Grille plastifiée GN 1/1 Option GRILLE PLASTIFIEE GN 1/1		2919.EPOCA.0J	Wifi Monitoring Kit with Jumbo Controller Kit de suivi Wifi avec contrôleur Jumbo
	6268.00019.36	GN 2/1 Plastic coated grid shelf GN 2/1 SHELF PVC Grille plastifiée GN 2/1 Option GRILLE PLASTIFIEE GN 2/1		6234.00009.42	RS485/RS232 adapter for BMS Systems RS485 / RS232 ADAPTER Adaptateur RS 485 / RS 232 (Tous modèles). Option RS 485 / RS 232 ADAPTATEUR
	6268.00019.09	SN 325x430 Plastic coated grid shelf SN 325x430 PLASTIC SHELF PVC Grille plastifiée 325x430 Option GRILLE PLASTIFIEE 325x430		6268.00019.34	GN 1/1 Stainless steel grid shelf. GN 1/1 SHELF SS Grille Inox GN 1/1. Option GRILLE SS GN 1/1
	6268.00019.32	SN 325x430 Stainless steel grid shelf SN 325x430 SHELF SS Grille Inox 325x430 Option GRILLE SS SN 325*430		6268.00019.31	GN 2/1 Stainless steel grid shelf. GN 2/1 SHELF SS Grille Inox GN 2/1. Option GRILLE SS GN 2/1
OPTIONAL ACCESSORIES FOR BLUE LINE / ACCESSOIRES OPTIONELLES POUR BLUE LINE					
	2919.06KLG.00	GN 600 LOCK & LIGHT (SET) Verrou et Luminosité (SET) GN 600	MODEL CODING FOR REFRIGERATED COUNTERS DECHIFFREMENT ET CREATION D'UNE REFERENCE POUR MEUBLES FROIDS X : Compressor unit / X: Type de compresseur Example: BBSX / Exemple: BBSX Compartment-1: "B" Type drawers / Première lettre: Tiroirs de type "B" Compartment-2: "B" Type drawers / Deuxième lettre: Tiroirs de type "B" Compartment-3: "S" Type door / Troisième lettre: Porte de type "S" Compartment-4: Compressor unit / Quatrième lettre: Type de compresseur		
	2919.12KLG.00	GN 1200 LOCK & LIGHT (SET) Verrou et Luminosité (SET) GN 1200			

Notes: Capacity correspond to Gross Volume / La capacité correspond au Volume Brut

SPLIT COLD SERIES (Evap. Temperature -8°C, Cond. Temperature +45°C) HERMETIC R404A

TYPE / DESIGNATION	Q (Watt)	P(Hp)	TP (kW)	C.O.P	COMP TYPE / TYPE DE COMPRESSEUR	WEIGHT/ POIDS NET (kg)	POWER SUPPLY TENSION ET VOLTAGE
CR060 - STA	975	1/2	0,70	1,4	CAE 9460 Z	56	220V / 50 Hz
CR075 - STA	1600	3/4	1,00	1,6	CAJ 9480 Z	57	220V / 50 Hz
CR100 - STA	1708	1/1	1,20	1,4	CAJ 9510 Z	57	220V / 50 Hz
CR110 - STA	2056	1/1+	1,40	1,5	CAJ 9513 Z	60	220V / 50 Hz
CR130 - STA	2436	1,3	1,60	1,5	CAJ 4517 Z	74	220V / 50 Hz
CR150 - STA	3218	1,5	2,20	1,5	CAJ 4519 Z	75	220V / 50 Hz
CR200 - STA	3373	2,0	2,40	1,4	TFH 4524 Z	76	380V / 50 Hz
CR250 - STA	4363	2,5	2,90	1,5	TFH 4531 Z	93	380V / 50 Hz
CR300 - STA	5661	3,0	3,80	1,5	CAE 4540 Z	94	380V / 50 Hz
CR400 - STA	6092	4,0	4,00	1,5	CAJ 4546 Z	96	380V / 50 Hz
CR450 - STA	6924	4,5	4,50	1,5	CAJ 4553 Z	100	380V / 50 Hz
CR500 - STA	7863	5,0	5,00	1,6	CAJ 4561 Z	139	380V / 50 Hz
CR600 - STA	9331	6,0	6,00	1,6	CAJ 4568 Z	142	380V / 50 Hz
CR700 - STA	10056	7,0	5,50	1,5	CAJ 4573 Z	146	380V / 50 Hz

SPLIT COLD SERIES (Evap. Temperature -25°C, Cond. Temperature +45°C) HERMETIC R404A

TYPE / DESIGNATION	Q (Watt)	P(Hp)	TP (kW)	C.O.P	COMP TYPE / TYPE DE COMPRESSEUR	WEIGHT/ POIDS NET (kg)	POWER SUPPLY TENSION ET VOLTAGE
DF100 - STA	1005	1/1	1,2	0,8	CAJ 2446 Z	60	380V / 50 Hz
DF150 - STA	1285	1,5	1,5	0,9	CAJ 2464 Z	60	380V / 50 Hz
DF200 - STA	1865	2,0	2,0	0,9	TFH 2480 Z	76	380V / 50 Hz
DF300 - STA	2518	3,0	2,5	1,0	TFH 2518 Z	96	380V / 50 Hz
DF500 - STA	3687	5,0	3,5	1,1	TAG 2516 Z	96	380V / 50 Hz
DF700 - STA	4702	7,0	4,5	1,0	TAG 2522 Z	96	380V / 50 Hz

Q: Refrigeration Capacity / Capacité de Réfrigération**P:** Nominal Compressor Horse Power / Puissance nominale du compresseur (en Cv)**C.O.P.:** Coefficient of performance / Coefficient De Performance**TP:** Nominal Compressor Input Power / Besoin énergétique du compresseurSplit Type Refrigeration Unit
Groupe de Chambre Froide

Standard panel-type and special designed cooler and freezer rooms are available. Cold rooms are being manufactured between 1kW-10kW of cooling capacities with hermetic compressors and air-cooled condensers as standard. All equipment and components are world brands having CE and ISO certificates. Customized solutions are provided on request, container type cold rooms, walk-in rooms with higher dimensions, rooms with stainless properties, rooms with special doors, water cooled and central unit systems, semi-hermetic units, gas defrosting etc.


Chambre froide avec panneaux standards ou sur-mesure disponible en réfrigération positive ou négative. Capacité de réfrigération comprise entre 1 kW et 10 kW. Groupe froid équipé de compresseur et condenseur standard fabriqués par les plus grandes marques spécialisées et certifiées CE et ISO. Réalisation et conception de chambre froide sur-mesure disponible sur demande. Container réfrigéré, chambre avec sol piéton et hauteur interne sur-mesure, acier inoxydable spécifique, nombreuses options de portes. Possibilité de refroidissement par eau et de centrale de contrôle électronique. Compresseurs semi-hermétique et unité avec gaz de dégivrage également disponible. Tous les projets standards ou sur-mesure peuvent être étudiés par notre bureau d'étude.




Notes: Capacity correspond to Gross Volume / La capacité correspond au Volume Brut





Hermetic | Semi-Hermetic | Scroll Condensing Units and Equipments
 Equipements et Unités de Condensation Hermétique | Semi-Hermétique | En Rouleau

 Ozticold condensing units are used in industrial and commercial cooling applications such as cold rooms, central system fridges and icecream machines. Ozticold cooling units are designed and manufactured to operate at lower sound levels. In order to minimize the sound level, compressors are mounted in a separate compartment and 900 rpm fans are optionally used. Average sound level is measured at 10m distance (ISO3744) and 43db(A) at max. fan cycle. We consider all reliable and ergonomic products for our clients and for the environment. Knowing that the future will be based on energy savings, we use our energy most efficiently.

 Les condenseurs Ozticold sont destinés à toutes les applications commerciales et industrielles de chambres froides, d'unités centrales de réfrigération ou même les machines à crème glacée. Les unités de réfrigération Ozticold ont été spécialement conçues et développées afin d'émettre un faible niveau sonore en fonctionnement. Par soucis de réduction des émissions sonores et pour obtenir une meilleure isolation, les compresseurs sont installés dans des compartiments séparés. Pour répondre à toutes les configurations possibles des ventilateurs de 900 tours/minutes sont disponibles en option. Les différents relevés sonores réalisés montrent une intensité sonore maximale de 43 dB à 10 mètres de distance conformément à la norme ISO 3744. Apporter des solutions simples, fiables et respectueuses de l'environnement à nos clients est notre principal objectif. Conscient qu'aujourd'hui et plus encore dans le futur la gestion des ressources sera au cœur de nos préoccupations, nous mettons tout en œuvre pour proposer des solutions au fonctionnement économique à faible coût énergétique y compris lors de leur fabrication.




 Units are being manufactured from the first quality components according to the latest regulations. In the units Tecumseh, Copeland, Frascold, Bitzer, Dorin, Bock brand name compressors are used. As a standard option condensers are designed for +38/43 °C with R404a gas but depending on the needs special designs for +50/55 °C with R134a gas are also available. All condensers are manufactured with copper tubing and aluminum fins. Coils have ergonomic design and are electrostatically powder painted. Fans are EBM or Ziehl-ABEGG brands and fan speed control can be utilised for energy saving purposes. Also energy savings between 33% - 50% can be realised by using inverters at semi-hermetic and scroll units.

 Nos produits sont fabriqués avec les meilleurs composants, tous conformes aux dernières normes et réglementations en vigueur. Nous utilisons dans nos unités réfrigérantes les compresseurs des plus grandes marques : Tecumseh, Copeland, Frascold, Bitzer, Dorin, Bock. En configuration standard, nos condenseurs sont prévus pour un fonctionnement normal jusqu'à une température d'ambiance de +38 °C à +43°C (fluide frigorigène R404a). Nous proposons également en fonction de la demande de nos clients des condenseurs capables de fonctionner avec des températures d'ambiances plus élevées jusque +50°C à +55°C (fluide frigorigène R134a) afin de répondre aux conditions difficiles ou exceptionnelles. Seul les cuivres et aluminiums de la meilleure qualité sont sélectionnés pour fabriquer nos condenseurs. Les évaporateurs et les serpentins sont recouverts d'une peinture électrostatique anti-poussière. Les ventilateurs de marque EBM ou Ziehl-ABEGG sont économe en énergie grâce au système de contrôle de puissance. D'autres gains d'énergie peuvent être réalisés en utilisant des compresseurs semi-hermétiques ou des compresseurs Scroll (à spirale).



 Cold room doors can be 80/100/120/150/200 mm in thickness as required with 40/42 kg/m³ of polyurethane density. Door resistances are used at negative temperature room applications. In case the doors are being locked from outside they still can be opened from inside. There are nitrile rubber gaskets in the doors. Sliding, hinged and monorailed doors with any dimensions are available. Stainless Steel and PVC coated doors with peek window can be manufactured on request.

Panels are manufactured in 80/100/120/150 mm thicknesses as required with 40/42 kg/m³ of polyurethane density. 0.5 mm thick wall and ceiling panel sheets are painted with 25 μ thick RAL9002 colour anti-bacterial polyester paint. Surface materials can be stainless steel sheet or PVC coated as required. Floor panels can be PLYWOOD on the polyurethane (Beech tree being durable to 1200 kg/m of loads) or non-slippery stainless steel surfaces on plywoods. Thermal conductivity factor of the panels is 0.022 W/mK and is classified as B2 (normal flammable) according to the TS EN14509 (DIN4102) norms. Depending on the needs B1 type (low-flammable) panels can be manufactured. There is a protecting film layer on the panels.

 Selon les besoins les portes de nos chambres froides peuvent être de 80, 100, 120, 150 ou 200 millimètres d'épaisseur, isolées par de la mousse polyuréthane injectée à une densité de 40 à 42 kg/m³. Les portes des cellules négatives sont équipées de résistances spécifiques. Toutes nos portes sont pourvues d'une sécurité permettant leur ouverture de l'intérieur même en cas de verrouillage par l'extérieur. L'étanchéité des portes est assurée par des joints au nitrile. Toutes les dimensions sont disponibles ainsi que de nombreuses configurations d'ouvertures, sur charnière, coulissante, sur monorail... Sur demande nous pouvons concevoir des portes en acier inoxydable, en PVC avec ou sans fenêtre de contrôle.

Nos panneaux d'une épaisseur de 80, 100, 120 ou 150 millimètre d'épaisseur sont également isolés par de la mousse polyuréthane avec une densité de 40 à 42 kg/m³. Les panneaux peuvent être recouverts de feuilles d'acier inoxydable ou de PVC, nous pouvons également appliquer un traitement antibactérien sur les surfaces en déposant un film de 25 μ d'épaisseur (Coloris RAL90002). Possibilité de panneaux de sol en contre-plaqué sur polyuréthane (Bois de hêtre avec une résistance de 1200 kg/m ou panneaux de sol en contre-plaqué recouvert d'un revêtement antidérapant en acier inoxydable. En standard nos panneaux ont une conductivité thermique de 0.022 W/mK et sont classifiés B2 (Inflammabilité moyenne) conformes aux normes TS EN14509 et DIN4102. Nous pouvons sur demande réaliser des panneaux classés B1 (Faible inflammabilité). Tous nos panneaux sont recouverts d'un film protecteur.

Cold Rooms / Chambre Froides Positives

CODE REFERENCE	L	W/P	H
7919.CR1515.00	1500	1500	2400
7919.CR1517.00	1500	1750	2400
7919.CR2015.00	2000	1500	2400
7919.CR2020.00	2000	2000	2400
7919.CR2022.00	2000	2250	2400
7919.CR2515.00	2500	1500	2400
7919.CR2517.00	2500	1750	2400
7919.CR2520.00	2500	2000	2400
7919.CR2525.00	2500	2500	2400
7919.CR3015.00	3000	1500	2400
7919.CR3020.00	3000	2000	2400
7919.CR3025.00	3000	2500	2400
7919.CR3030.00	3000	3000	2400
7919.CR3515.00	3500	1500	2400
7919.CR3017.00	3000	1750	2400
7919.CR3520.00	3500	2000	2400
7919.CR3525.00	3500	2500	2400
7919.CR3530.00	3500	3000	2400
7919.CR3535.00	3500	3500	2400
7919.CR4015.00	4000	1500	2400
7919.CR4020.00	4000	2000	2400
7919.CR4025.00	4000	2500	2400

CODE REFERENCE	L	W/P	H
7919.CR4030.00	4000	3000	2400
7919.CR4035.00	4000	3500	2400
7919.CR4040.00	4000	4000	2400
7919.CR4515.00	4500	1500	2400
7919.CR4520.00	4500	2000	2400
7919.CR4525.00	4500	2500	2400
7919.CR4530.00	4500	3000	2400
7919.CR4535.00	4500	3500	2400
7919.CR4540.00	4500	4000	2400
7919.CR4545.00	4500	4500	2400
7919.CR5025.00	5000	2500	2400
7919.CR5030.00	5000	3000	2400
7919.CR5035.00	5000	3500	2400
7919.CR5040.00	5000	4000	2400
7919.CR5045.00	5000	4500	2400
7919.CR5050.00	5000	5000	2400
7919.CR6030.00	6000	3000	2400
7919.CR6040.00	6000	4000	2400
7919.CR6045.00	6000	4500	2400
7919.CR6050.00	6000	5000	2400
7919.CR6055.00	6000	5500	2400
7919.CR6060.00	6000	6000	2400

Deep Freezer Rooms / Chambres Froides Négatives

CODE REFERENCE	L	W/P	H
7919.DF1515.00	1500	1500	2400
7919.DF1517.00	1500	1750	2400
7919.DF2015.00	2000	1500	2400
7919.DF2022.00	2000	2000	2400
7919.DF2020.00	2000	2250	2400
7919.DF2015.00	2500	1500	2400
7919.DF2517.00	2500	1750	2400
7919.DF2520.00	2500	2000	2400
7919.DF2525.00	2500	2500	2400
7919.DF3015.00	3000	1500	2400
7919.DF3020.00	3000	2000	2400
7919.DF3025.00	3000	2500	2400
7919.DF3030.00	3000	3000	2400
7919.DF3515.00	3500	1500	2400
7919.DF3017.00	3000	1750	2400
7919.DF3520.00	3500	2000	2400
7919.DF3525.00	3500	2500	2400
7919.DF3530.00	3500	3000	2400
7919.DF3535.00	3500	3500	2400
7919.DF4015.00	4000	1500	2400
7919.DF4020.00	4000	2000	2400
7919.DF4025.00	4000	2500	2400

CODE REFERENCE	L	W/P	H
7919.DF4030.00	4000	3000	2400
7919.DF4035.00	4000	3500	2400
7919.DF4040.00	4000	4000	2400
7919.DF4515.00	4500	1500	2400
7919.DF4520.00	4500	2000	2400
7919.DF4525.00	4500	2500	2400
7919.DF4530.00	4500	3000	2400
7919.DF4535.00	4500	3500	2400
7919.DF4540.00	4500	4000	2400
7919.DF4545.00	4500	4500	2400
7919.DF5025.00	5000	2500	2400
7919.DF5030.00	5000	3000	2400
7919.DF5035.00	5000	3500	2400
7919.DF5040.00	5000	4000	2400
7919.DF5045.00	5000	4500	2400
7919.DF5050.00	5000	5000	2400
7919.DF6030.00	6000	3000	2400
7919.DF6040.00	6000	4000	2400
7919.DF6045.00	6000	4500	2400
7919.DF6050.00	6000	5000	2400
7919.DF6055.00	6000	5500	2400
7919.DF6060.00	6000	6000	2400