TOME
4
2025

isotech®
VITRINES & COMPTOIRS

SELF-SERVICE
ROCAM®

• CAFÉTÉRIA • COLLECTIVITÉ • SNACKING • BUFFETS

GAMME DROP-IN

GAMME OMNIA

COLLECTION

ÉDITION *JUILLET 2025*

isotech® VITRINES & COMPTOIRS

DES VITRINES, DES COMPTOIRS ***ET BIEN PLUS ENCORE !***

Chères clientes, Chers clients

› Notre objectif : améliorer et simplifier votre quotidien.

Découvrez notre **Collection** isotech® avec **ses 4 tomes**.

COLLECTION isotech®

UNE ORGANISATION DE NOTRE OFFRE PAR TOME ET PAR MÉTIER :

- Sélection du tome **en fonction de la demande,**
- **Meilleure visibilité** des familles de produits,
- Recherche **plus facile** du produit.

TOME 1

VITRINES PRÊTES À BRANCHER

4 faces vitrées, murales, équipements de laboratoire : une sélection pratique et rapide à installer pour valoriser tous vos produits. Retrouvez également toute la gamme des produits **ilsa®**.

TOME 2

BOULANGERIE - PÂTISSERIE - SNACKING

Pensées pour la boulangerie, la pâtisserie ou le snacking, ces vitrines organisent un espace de vente pratique, élégant et parfaitement organisé.

TOME 3

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR - FROMAGE

Chaque modèle s'adapte aux exigences du commerce de proximité, avec performance, hygiène et visibilité au cœur de nos priorités.

TOME 4

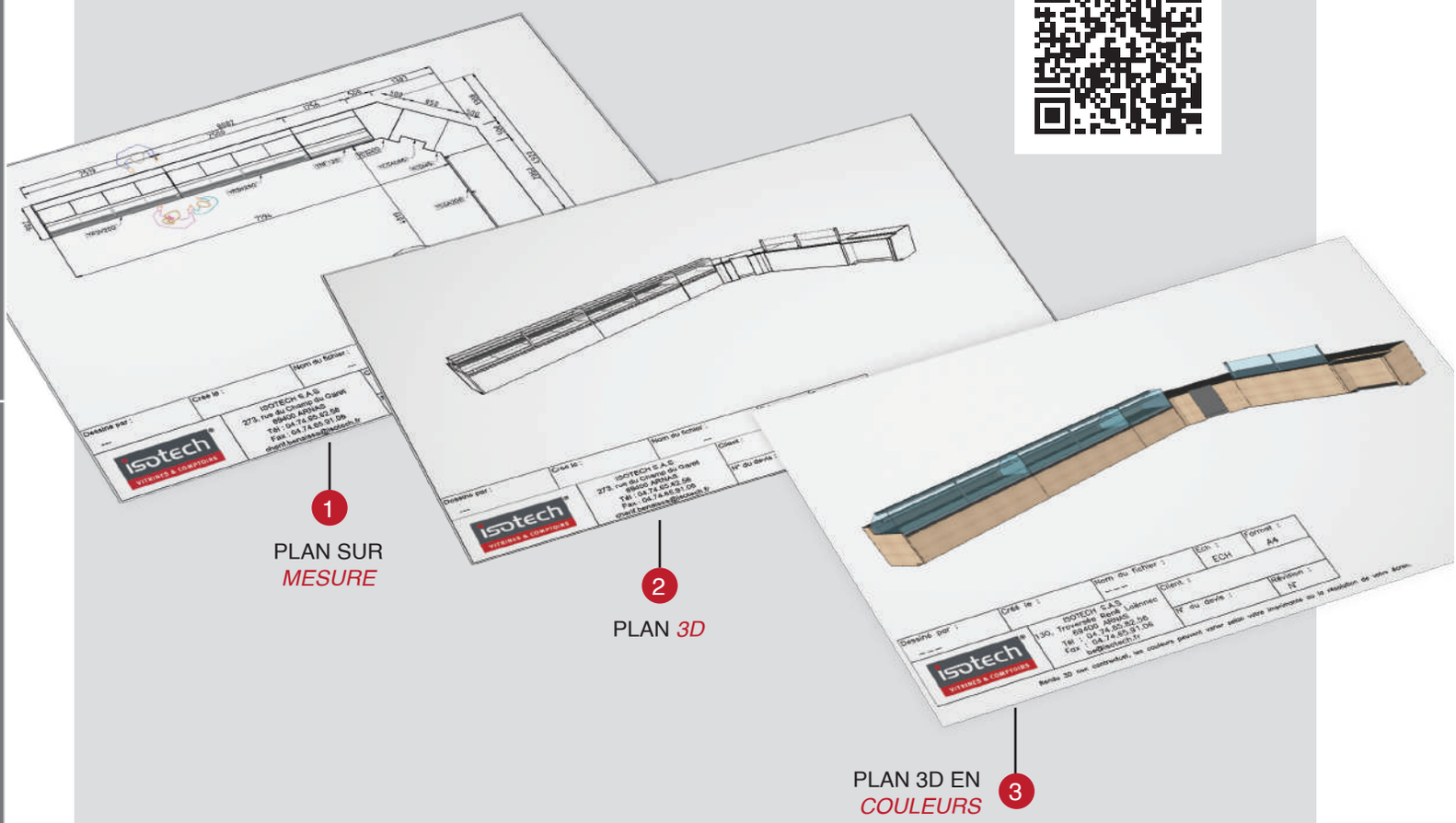
SELF-SERVICE ROCAM®

Idéales pour hôtels, restaurants, cafétérias ou cantines, elles allient design et robustesse pour optimiser vos espaces de restauration collective.

GROUPE FURNOTEL®

NOTRE BUREAU D'ÉTUDES
VOUS ACCOMPAGNE PAS À PAS, *DE LA* **MODÉLISATION** *À LA* **RÉALISATION**

venez découvrir notre
vidéo de présentation :



1 PLAN SUR *MESURE*

2 PLAN *3D*

3 PLAN 3D EN *COULEURS*

ÉTUDIER VOS PROJETS, **OPTIMISER VOTRE ESPACE DE VENTE**, REPENSER VOTRE AGENCEMENT, SUBLIMER VOS PRODUITS, **VOUS ACCOMPAGNER DANS VOS CHOIX** OU VOUS PROPOSER DES SOLUTIONS PERSONNALISÉES SUR-MESURE, **NOTRE BUREAU D'ÉTUDES EST À VOTRE ÉCOUTE AU QUOTIDIEN,** DE LA MODÉLISATION 3D À LA RÉALISATION.

PRIX DU PAIN
Tradition
Tradition
Baguette

isotech® VITRINES & COMPTOIRS

VOS INTERLOCUTEURS **EN DIRECT**

PRÉSIDENTE

Christine **COTTARD**

DIRECTEUR **OPÉRATIONNEL**

Marc **POTIER**

06 95 74 80 25
04 74 65 91 05
marc.potier@isotech.fr

DIRECTEUR **PRODUIT ET DÉVELOPPEMENT**

Xavier **BOUILLOT**

06 30 16 57 37
04 74 65 91 05
xavier.bouillot@groupe furnotel.com

DIRECTEUR **COMMERCIAL**

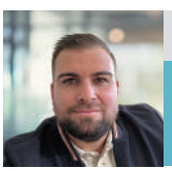
Eric **MANERA**

06 72 01 83 63
01 75 30 20 20
eric.manera@groupe-furnotel.com

VOS **13 DÉLÉGUÉS** RÉGIONAUX

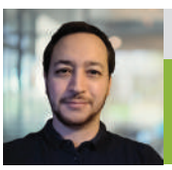
SERVICE COMMERCIAL

Ligne directe : 04 74 65 91 05 (#1)
Fax : 04 74 65 91 06
commercial@isotech.fr



Damien **MARCERE**
07 86 09 46 45
damien.marcere@groupe-furnotel.com
75 - 91 - 92 - 94

Stéphan **THOUIN**
06 08 31 55 77
stephan.thouin@groupe-furnotel.com
22 - 29 - 35 - 44 - 50 - 56



Frédéric **NGUYEN-PHUOC**
06 07 27 15 81
frederic.nguyen-phuoc@groupe-furnotel.com
18 - 36 - 37 - 41 - 49 - 53 - 58 - 79 - 85 - 86

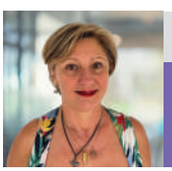
Stéphane **CHAMPION**
06 70 03 77 75
stephane.champion@groupe-furnotel.com
14 - 27 - 28 - 45 - 61 - 72 - 76 - 78 - 95

Laurent **LAVERNHE**
06 67 05 58 37
laurent.lavernhe@groupe-furnotel.com
31 - 32 - 40 - 47 - 64 - 65

Benoît **VANDAELE**
06 72 01 83 64
benoit.vandaele@groupe-furnotel.com
02 - 08 - 51 -59 - 60 - 62 - 80 - 93

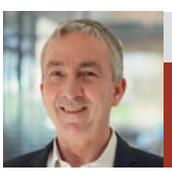
Benjamin **POLY**
06 07 22 80 27
benjamin.poly@groupe-furnotel.com
2A - 2B - 09 - 11 - 34 - 46 - 66 - 81 - 82

Mickael **BLEY**
06 07 68 19 91
mickael.bley@groupe-furnotel.com
10 - 21 - 25 - 52 - 54 - 55 - 57 - 71 - 77 - 89

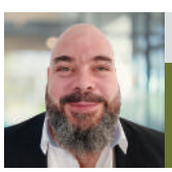


Angélique **LAROUMET**
06 11 74 64 52
angelique.laroumet@groupe-furnotel.com
03 - 12 - 15 - 42 - 43 - 48 - 63 - 69

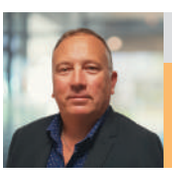
Florence **KASUBA**
06 21 83 08 60
florence.kasuba@groupe-furnotel.com
39 - 67 - 68 - 70 - 88 - 90



Frédéric **MITZAIKOFF**
06 72 01 83 58
frederic.mitzaikoff@groupe-furnotel.com
01 - 07 - 13 - 26 - 30 - 38 - 84



Yann **TROUVÉ**
06 72 01 83 60
yann.trouve@groupe-furnotel.com
16 - 17 - 19 - 23 - 24 - 33 - 87



Pascal **PLAISANCE**
06 72 01 83 59
pascal.plaisance@groupe-furnotel.com
04 - 05 - 06 - 73 - 74 - 83 - 98

VOS INTERLOCUTEURS **EN DIRECT**

isotech® VITRINES & COMPTOIRS

Stéphane **CHAMPION**
06 70 03 77 75

Benoît **VANDAELE**
06 72 01 83 64

Damien **MARCERE**
07 86 09 46 45

Stéphan **THOUIN**
06 08 31 55 77

Mickael **BLEY**
06 07 68 19 91

Florence **KASUBA**
06 21 83 08 60

Frédéric **NGUYEN-PHUOC**
06 07 27 15 81

Pascal **PLAISANCE**
06 72 01 83 59

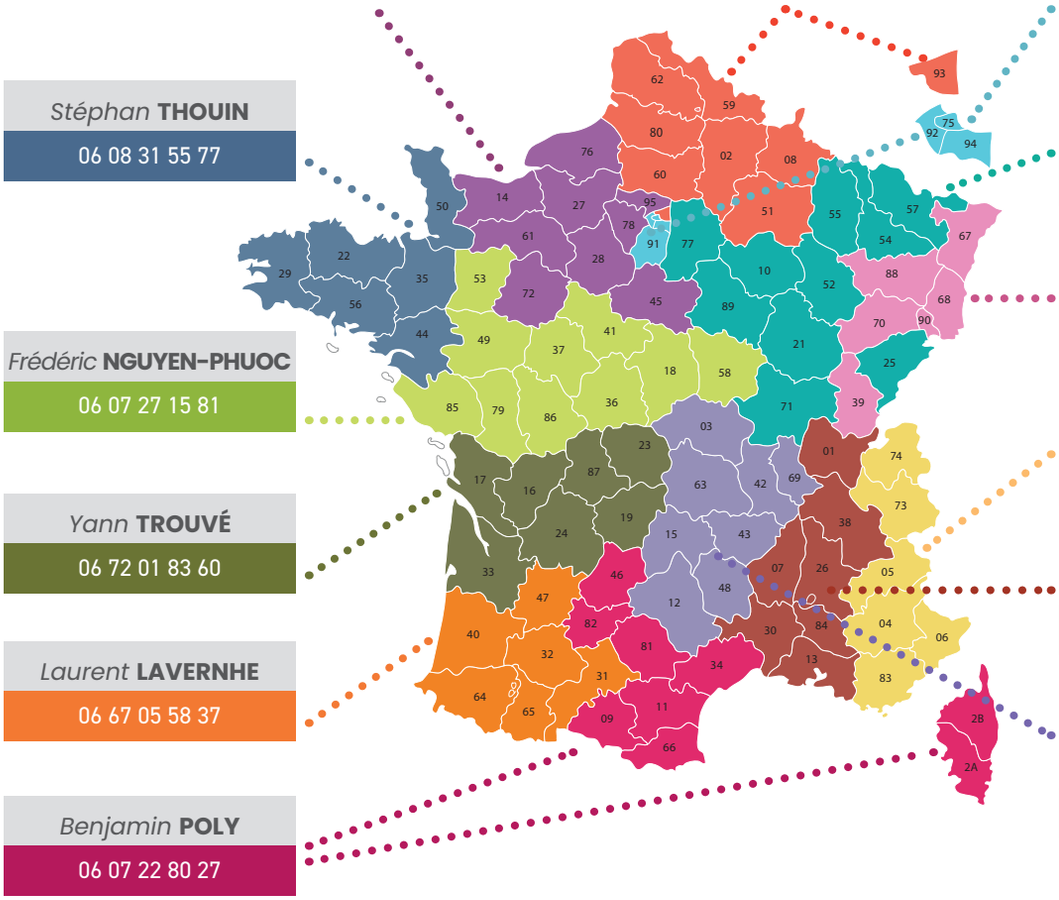
Yann **TROUVÉ**
06 72 01 83 60

Frédéric **MITZAIKOFF**
06 72 01 83 58

Laurent **LAVERNHE**
06 67 05 58 37

Angélique **LAROUMET**
06 11 74 64 52

Benjamin **POLY**
06 07 22 80 27

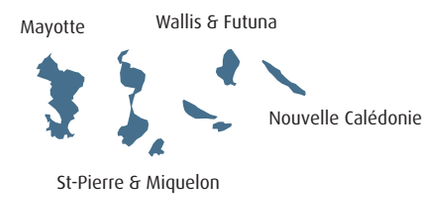


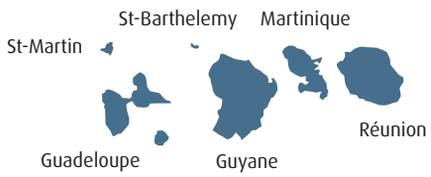
isotech® VITRINES & COMPTOIRS

DIRECTEUR **EXPORT**

Frédéric **SARAMON**

+ 33 (0)6 76 22 55 75
+ 33 (0)1 75 30 20 40
Responsable Export / Dom-Tom
export@sofraca.fr





SIÈGE SOCIAL

Zone industrielle NORD
133 rue Clément Ader
69400 ARNAS
Accueil : 04 74 65 91 05 (# 1)
Fax : 04 74 65 91 06
www.isotech.fr
commercial@isotech.fr

BUREAU D'ÉTUDES

Ligne directe : 04 74 65 91 05 (# 3)
Fax : 04 74 65 91 06
be@isotech.fr

SERVICE PIÈCES DÉTACHÉES – SAV

Ligne directe : 04 74 65 91 05 (#2)
Fax : 04 74 60 64 10
sav@isotech.fr

NORMES & RÉGLEMENTATION *DES TEMPÉRATURES*

DE QUOI S'AGIT-IL ?

CLASSE	TEMPÉRATURE + / - 1°C	HUMIDITÉ + / - 5%	POINT ROSÉE
1	16	80	12
2	22	65	15
3	25	60	17
4	30	55	20
5	40	40	24
6	27	70	21

CLASSES DE TEMPÉRATURE

Les normes européennes et françaises (NF EN 441) définissent des classes de température ambiante associée à un taux d'humidité. Il est donc impératif de tenir compte du lieu d'utilisation et du climat pour choisir le matériel le mieux adapté. Toutes nos vitrines et armoires réfrigérées répondent à la classe 3, Température 25°C / Humidité 60%.

CLASSIFICATION DES VITRINES

Les vitrines sont classées selon des plages de températures mini /maxi liées aux produits qui y sont stockés. Un relevé en différents points de la surface d'exposition permet de déterminer une température moyenne qui doit être la plus proche possible de la température annoncée, sous condition de respecter les conditions d'ambiance et d'utilisation déterminées par la norme EN 441.

CONSERVATION DES ALIMENTS

Les classes de vitrines L1 à S définissent la nature des produits que l'on peut conserver et déterminent les températures de fonctionnement conseillées.
Attention à la manipulation et au chargement des produits qui doivent être limités au maximum, sous risque de perturbation bactériologique. Soyez vigilant et n'hésitez pas à consulter les services sanitaires en cas de doute.

CLASSE	TEMPÉRATURE MINI	TEMPÉRATURE MAXI	ALIMENTS CONCERNÉS	TEMPÉRATURE CONSEILLÉE
L1	-	-15°C	Produits surgelés et crèmes glacées	-25 à -22°C
L2	-	-12°C	Produits congelés, légumes, viandes, poissons	-18 à -20°C
M1	-1°C	+5°C	Produits carnés, 4ème gamme, poissons, pâtisseries fraîches, plats cuisinés, 5ème gamme, fromage râpé, laits crus ou pasteurisés	+4°C
			Poissons et mollusques autres que vivants sur lit de glace	+2°C
M2	-1°C	+7°C	Produits crèmerie, crèmes desserts, certaines charcuteries stables.	+6°C
H	+1°C	+10°C	OEufs, fruits et légumes, charcuterie sèche...	-
S	Température spéciale		Séchoir, cave à vins...	-

EXEMPLE

UNE VITRINE RÉFRIGÉRÉE CLASSÉE 3M1 :

3 = - classe de température 3
- ambiance 25°C / 60% HR

M1 = - température de fonctionnement
- mini -1 °C, maxi + 5°C

QUELLES SONT LES ÉVOLUTIONS DE LA RÉGLEMENTATION ?

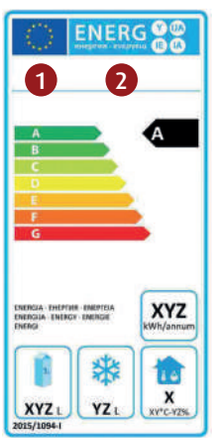
VERS UNE RÉDUCTION DE LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

Afin de réduire l'impact énergétique des armoires frigorifiques professionnelles, la commission Européenne a adopté des dispositions en matière d'étiquetage et d'informations relatives aux produits frigorifiques professionnels (Directive 2010/30/UE).
Ces dispositions ont pour objectif d'inciter les fabricants à mettre sur le marché des produits plus performants, moins énergivores et moins polluants et d'encourager les utilisateurs finaux à privilégier des produits économes en énergie.
Face à cette évolution, ISOTECH accompagne ses fabricants afin de faire évoluer les produits vers des classe énergétiques plus performantes et ce dans un objectif commun: vous accompagner pour mieux convaincre vos clients de l'intérêt à choisir des solutions nouvelles, plus éco-performantes.

ÉQUIPEMENTS CONCERNÉS

Cette réglementation s'applique actuellement aux matériels de laboratoire (tables, armoires et tours réfrigérés) et devrait progressivement s'étendre à l'ensemble des produits frigorifiques professionnels.

UNE INFORMATION CLAIRE & ACCESSIBLE



Modèle 1

Modèle 2

L'étiquette en vigueur depuis le 1er juillet 2016, modèle 1, est remplacée par le modèle 2, depuis le 1er juillet 2019. Elle contient les informations suivantes :

1. Le nom du fournisseur ou la marque commerciale ;
2. La référence du modèle donnée par le fournisseur ;
3. La classe d'efficacité énergétique ;
4. La consommation annuelle d'électricité en kWh d'énergie finale consommée par an ;
5. La somme des volumes utiles, en litres, de tous les compartiments de réfrigération fonctionnant à la température de fonctionnement en réfrigération ;
6. La somme des volumes utiles, en litres, de tous les compartiments fonctionnant à la température de fonctionnement en congélation ; s'il n'existe aucun compartiment fonctionnant à la température de fonctionnement en congélation, le fournisseur indique la mention « - L » au lieu d'une valeur ;
7. La classe d'ambiance (3, 4 ou 5), avec la température de bulbe sec (en °C) et l'humidité relative (en %) correspondantes.

CLASSES D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE DES ARMOIRES FRIGORIFIQUES PROFESSIONNELLES

CLASSES D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	INDICE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE
A+++	IEE < 5
A++	5 ≤ IEE < 10
A+	10 ≤ IEE < 15
A	15 ≤ IEE < 25
B	25 ≤ IEE < 35
C	35 ≤ IEE < 50
D	50 ≤ IEE < 75
E	75 ≤ IEE < 85
F	85 ≤ IEE < 95
G	95 ≤ IEE < 115

MODÈLE ÉCONOME

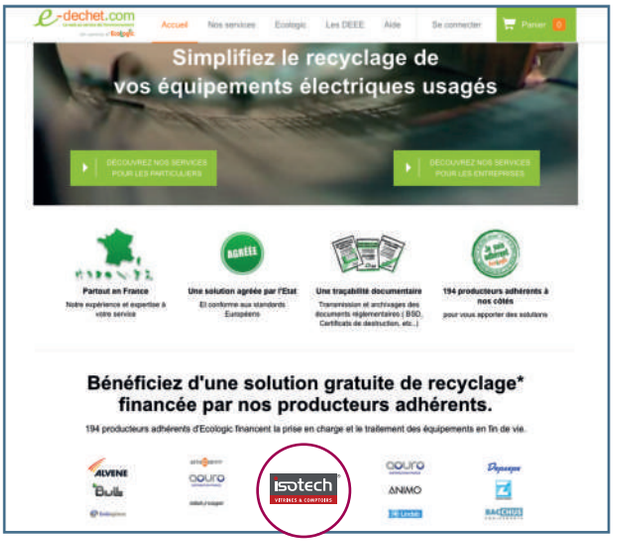
MODÈLE ÉNERGIVORE

LA GESTION DES ÉQUIPEMENTS *EN FIN DE VIE*

UNE SOLUTION GRATUITE DE RECYCLAGE FINANCÉE PAR 194 PRODUCTEURS ADHÉRENTS

Dans une démarche de préservation de notre environnement et du recyclage des déchets, ISOTECH est partenaire "ECOLOGIC", une structure agréée pour la gestion des DEEE et des DEA ménagers et professionnels.

En tant que producteur adhérent éco-responsable ISOTECH finance la prise en charge et le traitement des équipements électriques et électroniques en fin de vie.



UN ACTEUR ÉCONOMIQUE ÉCO-RESPONSABLE

UNE RÉPONSE AGRÉÉE POUR LE RECYCLAGE DES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ELECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE)

Nous confions à cet organisme les produits en fin de vie pour qu'ils ne finissent pas en décharge, mais au contraire retrouvent une deuxième vie.

Les produits électriques et électroniques sont ainsi collectés, transportés et regroupés sur un site spécialisé pour être soit reconditionnés et réutilisés, soit dépollués, recyclés et revalorisés.

Une démarche citoyenne qui s'inscrit dans le respect des principes de développement durable.

La collecte pour la reprise de vos équipements électriques en fin de vie est gratuite dans les conditions suivantes :

1. Au-delà de 500 kg de matériel, collecte sur votre site
2. Moins de 500 kg de matériel : dépôt sur point d'apport

Pour accéder au service de collecte et de recyclage

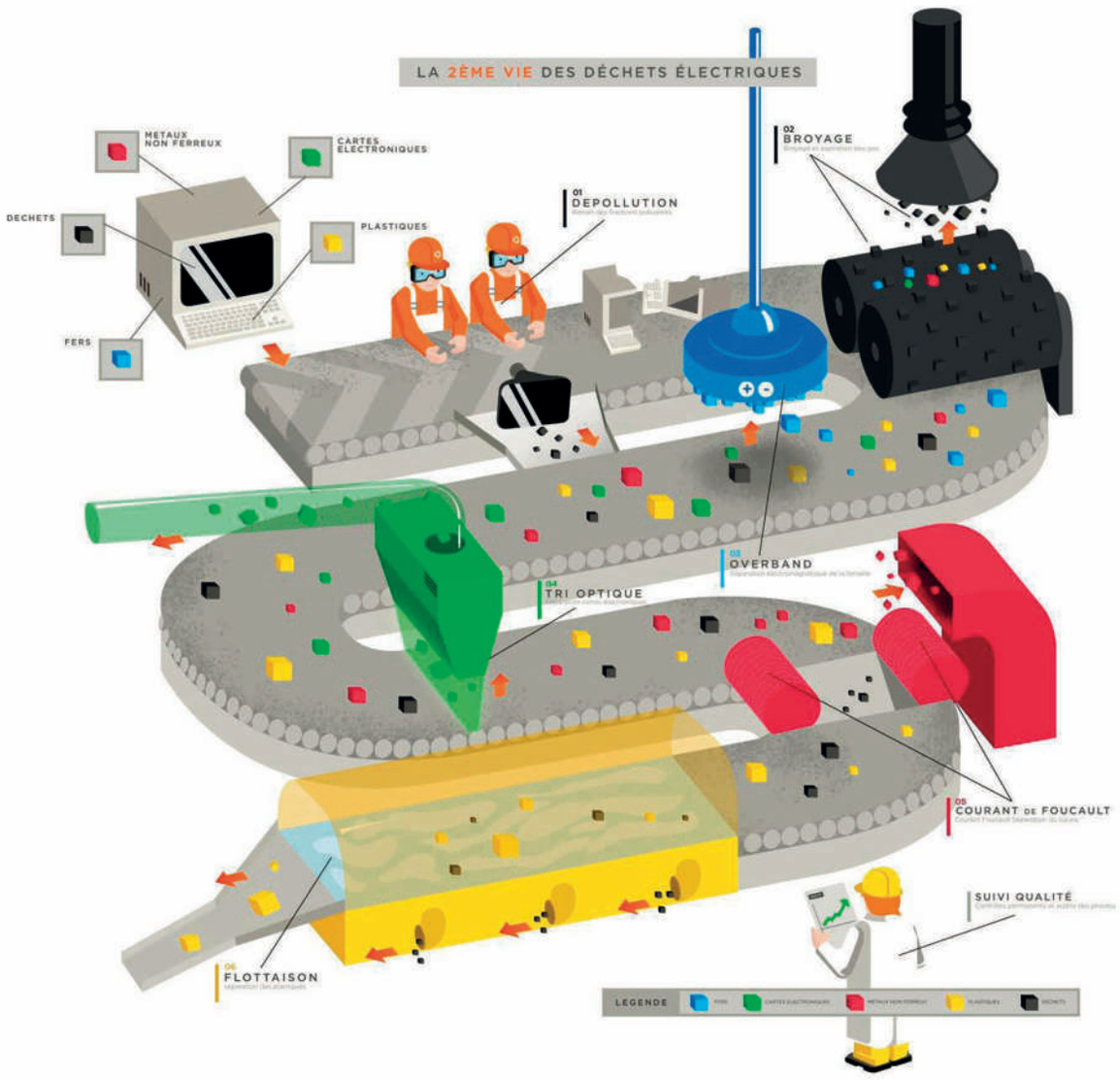
d'ECOLOGIC, connectez-vous sur : www.e-dechet.com

ou contactez le 01 30 57 79 14.

ALORS, PARTICIPONS ENSEMBLE À L'AVENIR DE NOTRE PLANÈTE. RECYCLONS !

EcoLogic

La 2e vie des déchets électriques



LE PRINCIPE DU TRI SÉLECTIF AVANT RECYCLAGE

Les différents composants de l'équipement, à savoir les éléments ferreux, les métaux non ferreux, les matières plastiques, les cartes électroniques et les autres déchets, sont triés selon un process complexe utilisant plusieurs techniques, avant de rejoindre le circuit de recyclage.

VALO RESTO PRO

En partenariat avec EcoLogic

Eco-organisme agréé par l'Etat pour le recyclage des DEEE*

*Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques Code de l'Environnement (Art. R543.172 à R.543-206-4)

Pour éliminer vos équipements : www.e-dechet.com ou +33 (0)1 30 57 79 14

Pour en savoir plus sur notre démarche environnementale :
www.ecologic-france.fr ou *www.e-dechet.com*

QUELLE EST LA RÉGLEMENTATION* EN VIGUEUR ?

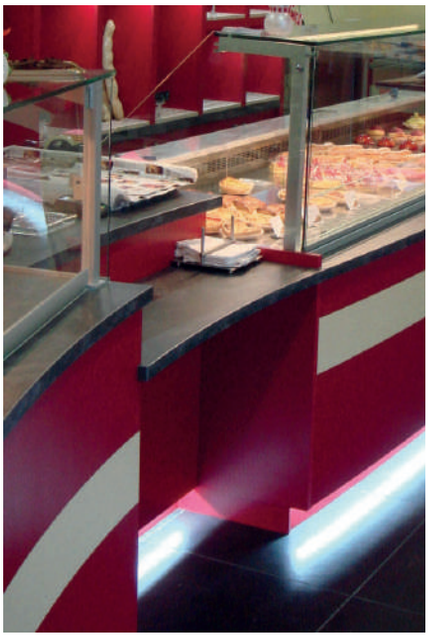
DISPOSITIONS RELATIVES À L'ACCUEIL DU PUBLIC DANS LES ERP**

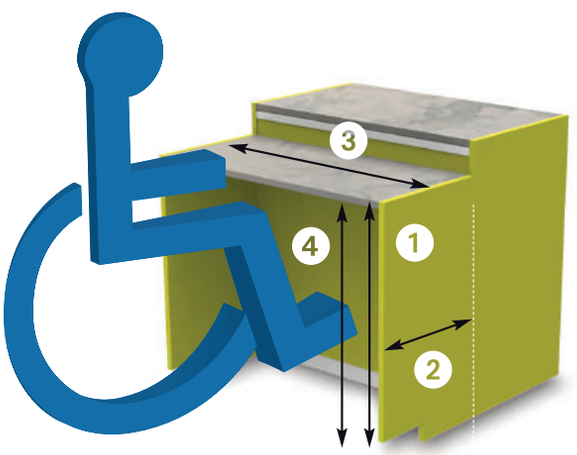
Tous les aménagements, équipements ou mobiliers nécessaires pour accéder aux espaces ouverts au public, pour les utiliser et pour les comprendre, doivent être accessibles à une personne handicapée. Cela signifie que ces éléments doivent être conçus et installés de manière à permettre à une personne handicapée de les repérer, de les atteindre et de les utiliser facilement. Cela garantit que les personnes handicapées ont un accès égal aux espaces publics.

Lorsqu'il y a plusieurs points d'accueil à proximité l'un de l'autre, l'un au moins d'entre eux est rendu accessible dans les mêmes conditions d'accès et d'utilisation que celles offertes aux personnes valides, est prioritairement ouvert et est signalé de manière adaptée dès l'entrée.

En particulier, le dispositif d'accueil bénéficie d'une ambiance visuelle et sonore adaptée. Ainsi, toute information strictement sonore nécessaire à l'utilisation normale du point d'accueil fait l'objet d'une transmission par des moyens adaptés ou est doublée par une information visuelle.

Les espaces ou équipements destinés à la communication font l'objet d'une qualité d'éclairage renforcée.





CARACTÉRISTIQUES MINIMALES DES MEUBLES CAISSE

Pour l'application des dispositions législatives, les aménagements et équipements accessibles destinés à l'accueil du public répondent aux dispositions suivantes :
Les banques d'accueil sont utilisables par une personne en position « debout » comme en position « assis » et permettent la communication visuelle de face, en évitant l'effet d'éblouissement ou de contre-jour dû à l'éclairage naturel ou artificiel, entre les usagers et le personnel.
Lorsque des usages tels que lire, écrire ou utiliser un clavier sont requis, une partie au moins de l'équipement présente les caractéristiques suivantes :

1. une hauteur maximale de 0,80 m ;
2. un vide en partie inférieure d'au moins 0,30 m de profondeur ;
3. un vide en partie inférieure d'au moins 0,60 m de largeur ;
4. un vide en partie inférieure d'au moins 0,70 m de hauteur ;
permettant le passage des pieds et des genoux d'une personne en fauteuil roulant.

*Arrêté du 8 décembre 2014 fixant les dispositions prises pour l'application des articles R. 111-19-7 à R. 111-19-11 du code de la construction et de l'habitation et de l'article 14 du décret n° 2006-555 relatives à l'accessibilité aux personnes handicapées des établissements recevant du public situé dans un cadre bâti existant et des installations existantes ouvertes au public.

**Etablissement Recevant du Public

COMMENT FAIRE LE BON ACHAT EN 4 ÉTAPES ?

1 CHOISIR LE MODÈLE ADAPTÉ À VOS BESOINS ET À LA LÉGISLATION

Comment optimiser mon espace de vente ? Quelle est la gamme de vitrine qui correspond le mieux à mon univers ?
Réfrigération par froid statique ou par froid ventilé ?
Vitrine d'angle ou pas… autant de questions essentielles pour choisir la meilleure solution.
Pour répondre à toutes ces interrogations, nous avons créé un guide d'achat, que vous pouvez télécharger sur notre site www.isotech.fr ou demander à notre bureau d'études.
Il est aussi impératif de tenir compte de la législation en vigueur, en particulier les normes de températures en fonction des produits exposés (page 06), le diagnostic de performance énergétique du matériel de laboratoire (page 07) ou encore les dispositifs d'accessibilité des personnes à mobilité réduite (page 10).

2 COMMANDER SON MATÉRIEL

Vos ordres de commandes sont suivis par un accusé de commande. Veillez à vérifier qu'il est conforme à vos instructions (référence produit, désignation, options, quantité). En cas d'erreur, merci de nous en avertir dès que possible pour que nous puissions apporter le correctif nécessaire et vous le faire parvenir.

3 PAYER SON MATÉRIEL

Dans certains cas particuliers (montant supérieur à 10 000 € TTC) , un acompte de 30% du TTC sera demandé. Le matériel sera mis en fabrication à réception de cet acompte.
ISOTECH se réserve la pleine propriété des marchandises jusqu'à leur paiement intégral.

4 RÉCEPTIONNER SON MATÉRIEL

Les délais de livraison sont donnés à titre indicatif et sans engagement. Un retard dans la livraison ne peut en aucun cas justifier une annulation de commande.
A réception et en présence du transporteur, veillez à contrôler le nombre de colis, l'état des colis, l'état du matériel à l'intérieur des colis et enfin la conformité du matériel.
Si la livraison est conforme, datez, signez, écrivez en caractères lisibles le nom du signataire et apposez le cachet de l'entreprise sur le bon de livraison.
Si la livraison n'est pas conforme, mentionnez avec précision sur le bon de livraison les manquants ou dégâts constatés, confirmez sous 48 heures par lettre recommandée au transporteur, adressez-nous un double pour vous faire parvenir les pièces manquantes ou à échanger et relancez le transporteur sans tarder pour organiser une éventuelle expertise.

ATTENTION : LES MENTIONS «SOUS RÉSERVE DE DÉBALLAGE» OU «EMBALLAGE INTACT» DÉGAGENT LE TRANSPORTEUR ET LE FOURNISSEUR DE TOUTE RESPONSABILITÉ.

Pour toute précision complémentaire, consultez nos conditions générales de vente, page 146.

SOMMAIRE

CATALOGUE 2025 / TOME 4

SELF SERVICE

24 | GAMME DROP-IN

CUVES FROID

24 - **DROP-IN R**
Cuve froid statique

26 - **DROP-IN RV**
Cuve froid statique assisté par ventilateur

28 - **DROP-IN RV-E**
Cuve froid ventilé

30 | GAMME DROP-IN

FROID CONTACT

30 - **DROP-IN PR**
Froid contact
Plateau en Betacryl®

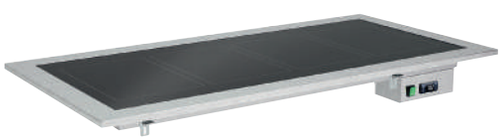
32 - **DROP-IN PR-IN**
Froid contact
Plateau en acier inoxydable

34 | GAMME DROP-IN

CUVES BAIN-MARIE

34 - **DROP-IN BM**
Cuve bain-marie

36 - **DROP-IN DRY**
Cuve bain-marie à sec



38 | GAMME DROP-IN

PLATEAUX CHAUFFANTS

38 - **DROP-IN PC**
Plateau chauffant en verre trempé

40 - **DROP-IN PC-IN**
Plateau chauffant en acier inoxydable

SELF SERVICE

42 | GAMME DROP-IN

VITRINE REFRIGÉRÉE

42 - **DROP-IN DSP**
Vitrine réfrigérée multiniveaux froid ventilé

44 | GAMME DROP-IN

DISTRIBUTEURS

44 - **DROP-IN PLC**
Distributeur à assiettes niveau constant chaud

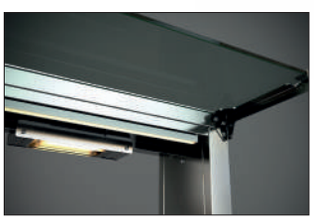
44 - **DROP-IN PLC N**
Distributeur à assiettes niveau constant neutre

45 - **DROP-IN TRAY**
Distributeur à niveau constant pour plateaux / panier 50 x 50

46 | GAMME DROP-IN

OPTIONS

46 - **ÉCLAIRAGES**
LED, HALO, HALOLED



47 - **VITRAGES**
Vitrage pare haleine, structure vitrée frontale ou totale, étagère intermédiaire...

48 - **DIVERS**
Plateau d'exposition perforé amovible, système d'évacuation d'eau...

isotech® VITRINES & COMPTOIRS

SOMMAIRE

SELF SERVICE

62 | GAMME OMNIA

CUVES FROID

62 - **OMNIA R**
Cuve froid statique

64 - **OMNIA R/SF**
Cuve froid statique réserve réfrigérée

66 - **OMNIA RV**
Cuve froid statique assisté par ventilateur

68 - **OMNIA RV/SF**
Cuve froid statique assisté par ventilateur réserve réfrigérée

70 - **OMNIA RV-E**
Cuve froid ventilé

72 | GAMME OMNIA

FROID CONTACT

72 - **OMNIA PR**
Froid contact, plateau en Betacryl®

74 - **OMNIA PR/SF**
Froid contact, plateau en Betacryl®, réserve réfrigérée

76 - **OMNIA PR-IN**
Froid contact, plateau en acier inoxydable

78 | GAMME OMNIA

CUVES BAIN-MARIE

78 - **OMNIA BM**
Cuve bain-marie

80 - **OMNIA BM/SC**
Cuve bain-marie avec étuve

82 - **OMNIA BM-SEP**
Cuve bain-marie bacs indépendants

84 - **OMNIA DRY**
Cuve bain-marie à sec

86 - **OMNIA DRY/SC**
Cuve bain-marie à sec avec étuve

88 | GAMME OMNIA

PLATEAUX CHAUFFANTS

88 - **OMNIA PC**
Plateau chauffant en verre trempé

90 - **OMNIA PC/SC**
Plateau chauffant en verre trempé avec étuve

92 - **OMNIA PC-IN**
Plateau chauffant en acier inoxydable

94 - **OMNIA PC-IN/SC**
Plateau chauffant en acier inoxydable avec étuve

SELF SERVICE

96 | GAMME OMNIA

VITRINES REFRIGÉRÉES

96 - **OMNIA 4 DSP**
Vitrine réfrigérée multiniveaux froid ventilé sans réserve

98 - **OMNIA 2 DSP**
Vitrine réfrigérée multiniveaux froid ventilé sans réserve

100 - **OMNIA 4 DSP/SF**
Vitrine réfrigérée multiniveaux froid ventilé avec réserve

102 | GAMME OMNIA

MEUBLES NEUTRES

102 - **OMNIA N** *Meuble neutre*

104 - **OMNIA N/SC** *Meuble neutre avec étuve*

106 - **OMNIA COOK** *Meuble neutre pour show-cooking*

108 - **OMNIA CN** *Meuble neutre "parement"*

110 - **OMNIA CN/T** *Meuble neutre ouvert*

112 - **OMNIA CASH** *Meuble caisse*

113 - **OMNIA PLC** *Distributeur à niveau constant*

114 - **OMNIA A** *Meubles d'angle*

116 - **OMNIA BIN** *Meuble de tri*

117 | GAMME OMNIA

CHARIOT DE DISTRIBUTION & DISTRIBUTEUR

117 - **OMNIA PP-TRP, TRP**
Chariot de distribution plateaux / verres / couverts et pain

118 - **OMNIA PP, PPA**
Distributeur à poser pour pain et / ou couverts

119 | GAMME OMNIA

OPTIONS

119 - **ÉCLAIRAGES** *LED, HALO, HALOLED*

120 - **VITRAGES** *pare haleine, structure vitrée frontale ou totale, étagère intermédiaire...*

122 - **CAISSON RÉ-HAUSSE POUR MEUBLE NEUTRE**

124 - **RAMPES À PLATEAUX**

127 - **PORTES**

128 - **CORPS**

129 - **DIVERS**

134 - **MATERIAUX ET DÉCORS**

isotech®
VITRINES & COMPTOIRS

SELF-SERVICE *ROCAM®*

« À VOTRE SERVICE ! »

LES MODES DE CONSOMMATION ÉVOLUENT SANS CESSE. CAFÉTERIAS, RESTAURATION COLLECTIVE, HÔTELS OU RESTAURANTS TRADITIONNELS, LE SELF-SERVICE DEVIENT INCONTOURNABLE POUR OFFRIR LA PLUS GRANDE DIVERSITÉ DE PRODUITS AUX CONSOMMATEURS.
SÉDUISEZ-LES AVEC NOTRE GAMME DE SELF-SERVICE AU DESIGN ULTRA-CONTEMPORAIN.

GAMME DROP-IN
LA GAMME ENCASTRABLE
PAGE 19

GAMME OMNIA
LA GAMME ENCASTRÉE
PAGE 51

La gamme

DROP-IN

Pour des configurations personnalisées

La gamme de modules DROP-IN, peut être configurée et adaptée selon les besoins, avec la possibilité d'être installée sur n'importe quelle surface et intégrée à n'importe quel comptoir sur mesure. Différentes tailles sont disponibles ainsi que de multiples personnalisations, allant du type d'éclairage au choix des vitres de protection.

CONFIGURATION

- Tous les modules DROP-IN sont disponibles en taille 2 à 6 GN 1/1 (selon les modèles).
- Les modules de base avec réfrigération statique *(R)* et bain-marie *(BM)* sont également disponibles en taille 2 GN 1/1.
- Chaque module peut être composé uniquement de bacs/étagères ou équipé de ponts supérieurs avec éclairage LED.
- Les modules chauffés et neutres peuvent également être équipés de lampes halogènes *(opt. HALO)* ou d'éclairage LED + lampes halogènes *(opt. HALO LED)* pour une meilleure hygiène et sécurité, différents types de pare-haleine peuvent être choisis pour compléter la partie supérieure.

GAMME DROP-IN

MODÈLES

DROP-IN R

CUVE FROID STATIQUE

DROP-IN RV

CUVE FROID STATIQUE -
ASSISTÉ PAR VENTILATEUR

DROP-IN RV-E

CUVE FROID VENTILÉ

DROP-IN PR

FROID CONTACT - PLATEAU EN BETACRYL®

DROP-IN PR-IN

FROID CONTACT - EN ACIER INOXYDABLE

DROP-IN BM

CUVE BAIN-MARIE

DROP-IN DRY

CUVE BAIN-MARIE À SEC

DROP-IN PC

PLATEAU CHAUFFANT EN VERRE TREMPÉ

DROP-IN PC-IN

PLATEAU CHAUFFANT
EN ACIER INOXYDABLE

GAMME DROP-IN

MODÈLES

DROP-IN DSP

VITRINE RÉFRIGÉRÉE - MULTINIVEAUX
FROID VENTILÉ

DROP-IN PLC

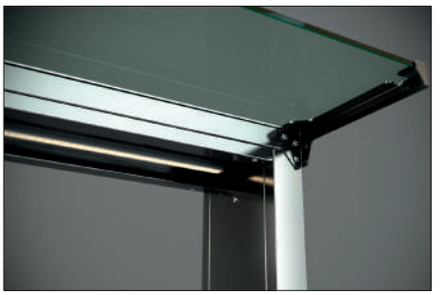
DISTRIBUTEUR À ASSIETTES NIVEAU
CONSTANT NEUTRE / CHAUD

DROP-IN TRAY

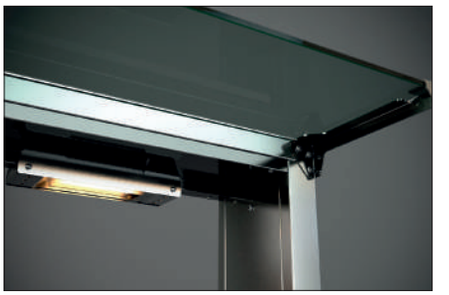
DISTRIBUTEUR À NIVEAU CONSTANT
POUR PLATEAUX / PANIER 50 X 50

DÉTAILS DE LA GAMME DROP-IN

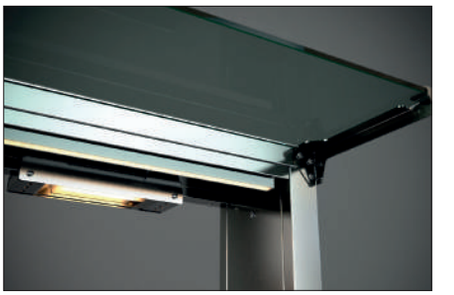
ÉCLAIRAGES



LED
STRUCTURE EN ACIER INOXYDABLE AVEC ÉCLAIRAGE LED



HALO
STRUCTURE EN ACIER INOXYDABLE AVEC LAMPES HALOGÈNES

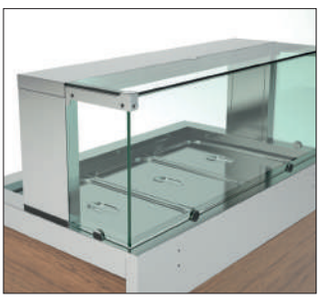


HALO LED
STRUCTURE EN ACIER INOXYDABLE AVEC LAMPES HALOGÈNES + ÉCLAIRAGE LED

VITRAGE

G1
VITRAGE PARE HALEINE (PLAT)

G2
VITRAGE PARE HALEINE (INCLINÉ)



G3
STRUCTURE VITRÉE FRONTALE POUR SERVICE ARRIÈRE

G6
STRUCTURE VITRÉE TOTALE AVEC ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE, ÉCLAIRAGE LED ET FERMETURE ARRIÈRE PAR PLEXIGLAS COULISSANT

CONFIGURATIONS

DROP-IN PR

Personnalisée avec des options :

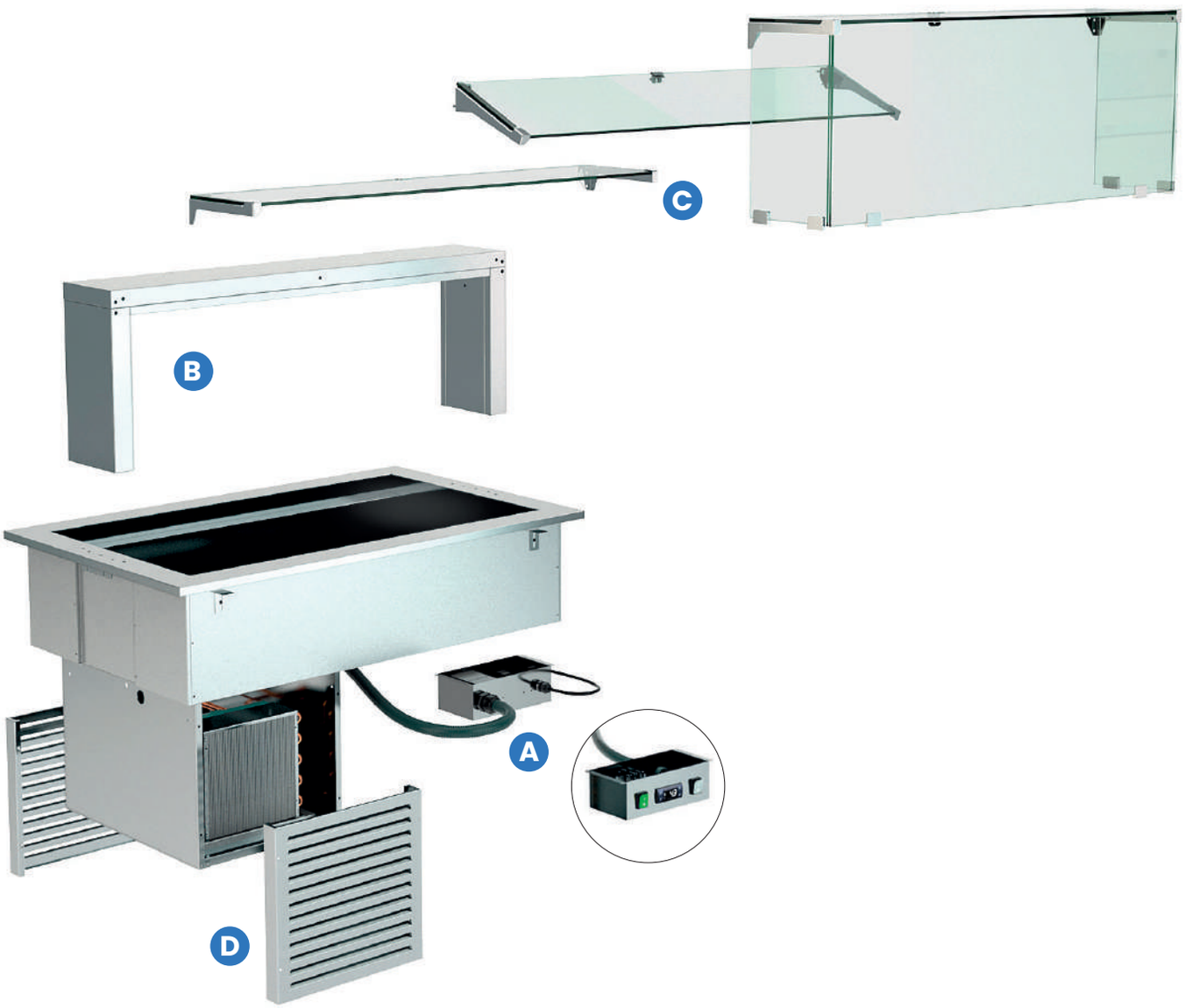
- ***LED***
  Structure supérieure avec éclairage LED

+

- ***G1*** *x2*
  Vitrage pare-haleine en verre trempé droit (un coté)

DÉTAILS DE LA GAMME DROP-IN

CONFIGURATIONS



A Panneau de commande amovible jusqu'à 1 m de distance, muni d'une gaine renforcée pour protéger le système électrique.

B Partie supérieure équipée d'un éclairage LED ou de lampes chauffantes halogènes, disponibles en option LED - HALO ou HALO LED.

C Vitrage pare- haleine en verre trempé disponible en option sur G1, G2, G3 et G6.

D Les grilles de protection du compresseur sur les modules frigorifiques sont amovibles.

GAMME DROP-IN R

CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID STATIQUE

DROP IN R/REM

EXEMPLE DE CONFIGURATION

DROP-IN R + LED + 2X G2

• Cuve réfrigérée à encastrer • Froid statique • Groupe logé ou sans groupe (REM) • Gaz R290 • Capacité 2, 3, 4, 5 bacs GN 1/1 (non inclus) • Cuve en acier inoxydable profondeur 26 cm • Bords intérieurs arrondis • Vanne 1/4 de tour pour évacuation des eaux de dégivrage • Thermostat électronique • Dégivrage naturel par arrêt du groupe

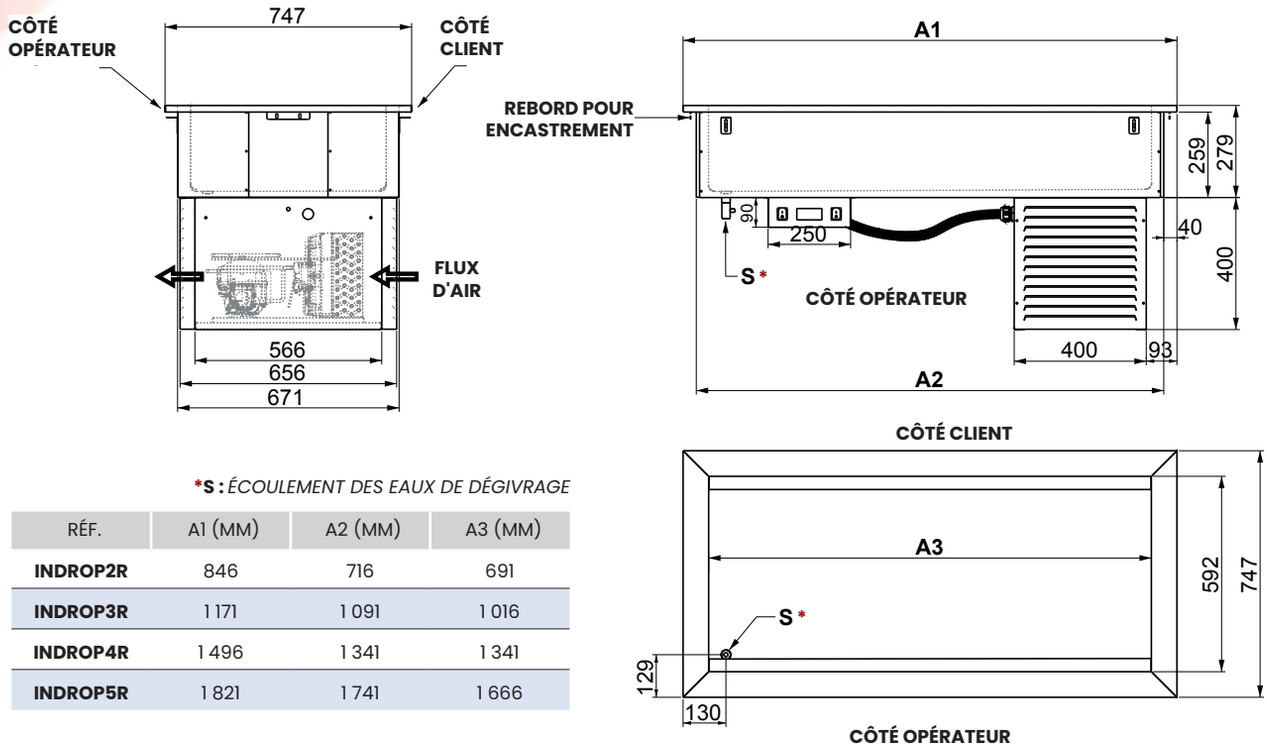
RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	CAPACITÉ*	PRIX € HT
INDROP2R	Avec groupe logé	2 GN 1/1	**4 227**
INDROP3R	Avec groupe logé	3 GN 1/1	**4 597**
INDROP4R	Avec groupe logé	4 GN 1/1	**4 940**
INDROP5R	Avec groupe logé	5 GN 1/1	**5 180**
INDROP2RREM	Sans groupe logé	2 GN 1/1	**2 312**
INDROP3RREM	Sans groupe logé	3 GN 1/1	**2 561**
INDROP4RREM	Sans groupe logé	4 GN 1/1	**2 876**
INDROP5RREM	Sans groupe logé	5 GN 1/1	**3 246**

*Bac GN non-inclus

DONNÉES TECHNIQUES	INDROP2R/REM	INDROP3R/REM	INDROP4R/REM	INDROP5R/REM
Capacité GN 1/1 (bac non inclus)	2	3	4	5
Dimensions externes (A1 x P x H) mm	846 x 747 x 680	1 171 x 747 x 680	1 496 x 747 x 680	1 821 x 747 x 680
Dimensions de la cuve (A3 x P x H) mm	691 x 592 x 260	1 016 x 592 x 260	1 341 x 592 x 260	1 666 x 592 x 260
Poids net (Kg)	2R - 37 2R/REM - 30	3R - 43 3R/REM - 36	4R - 47 4R/REM - 40	5R - 51 5R/REM - 44
Température de fonctionnement (°C)	+2 / +10	+2 / +10	+2 / +10	+2 / +10
Gaz réfrigérant	R290	R290	R290	R290
Consommation d'énergie (Watt)	330*	330*	330*	330*
Alimentation à 50 Hz (V)	230	230	230	230

*La puissance peut augmenter avec des options d'éclairage LED *>> PAGE 46*

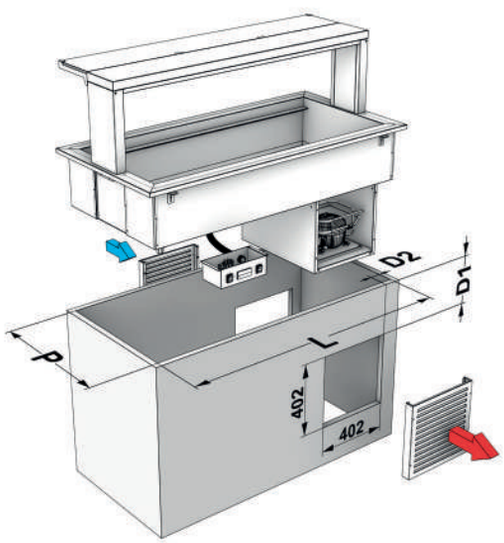
Dessin technique

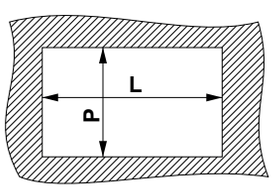


***S :** ÉCOULEMENT DES EAUX DE DÉGIVRAGE*

RÉF.	A1 (MM)	A2 (MM)	A3 (MM)
INDROP2R	846	716	691
INDROP3R	1 171	1 091	1 016
INDROP4R	1 496	1 341	1 341
INDROP5R	1 821	1 741	1 666

Instructions pour encastrement





RÉF.	L X P (MM)	D1 (MM)	D2 (MM)
INDROP2R	810 X 690	258	76
INDROP3R	1 135 X 690	258	76
INDROP4R	1 460 X 690	258	76
INDROP5R	1 785 X 690	258	76

- BORDS ARRONDIS ET CUVE INCLINÉE POUR UN NETTOYAGE ET UNE VIDANGE PLUS FACILES
- PROFILÉS VISSÉS PERMETTANT DE CHANGER LA HAUTEUR DES BACS GN

Options

LED | G1 | G2 | G3 | G6 | 5 | SCAM | DIST

PRIX DES OPTIONS >> *PAGE 46*

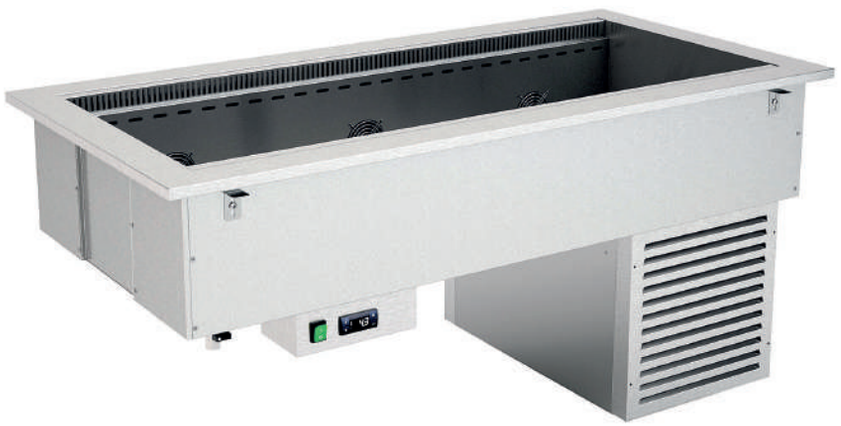
GAMME DROP-IN RV

CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID STATIQUE AVEC VENTILATEUR

DROP IN RV/REM

EXEMPLE DE CONFIGURATION

DROP-IN RV + LED + 2X G1



• Cuve réfrigérée à encastrer • Froid statique assisté par ventilateurs • Groupe logé ou sans groupe (REM) • Gaz R290
• Capacité 3, 4, 5 bacs GN 1/1 (non inclus) • Cuve en acier inoxydable profondeur 26 cm • Bords intérieurs arrondis
• Vanne 1/4 de tour pour évacuation des eaux de dégivrage • Dégivrage naturel par arrêt du groupe

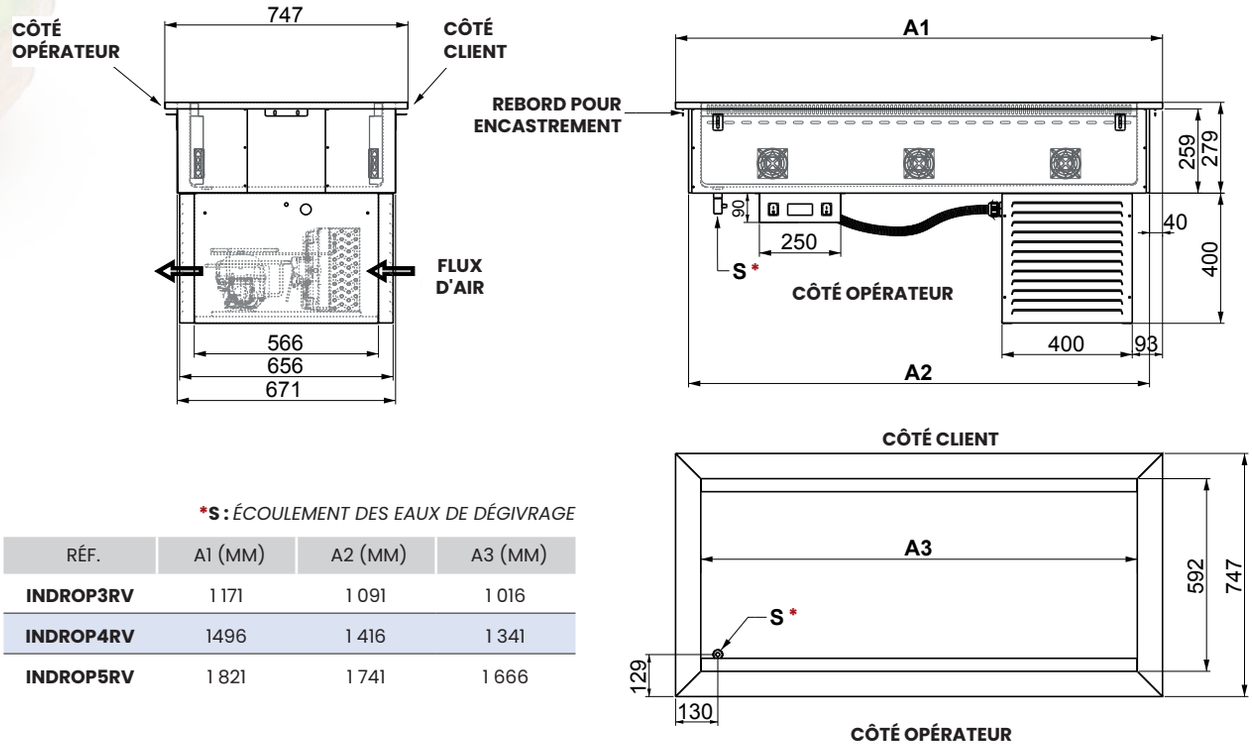
RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	CAPACITÉ*	PRIX € HT
INDROP3RV	Avec groupe logé	3 GN 1/1	**5 251**
INDROP4RV	Avec groupe logé	4 GN 1/1	**5 699**
INDROP5RV	Avec groupe logé	5 GN 1/1	**6 092**
INDROP3RVREM	Sans groupe logé	3 GN 1/1	**3 215**
INDROP4RVREM	Sans groupe logé	4 GN 1/1	**3 683**
INDROP5RVREM	Sans groupe logé	5 GN 1/1	**4 190**

*Bac GN non-inclus

DONNÉES TECHNIQUES	INDROP3RV/ REM	INDROP4RV/ REM	INDROP5RV/ REM
Capacité GN 1/1 (bac non inclus)	3	4	5
Dimensions externes (A1 x P x H) mm	1 171 x 747 x 680	1 496 x 747 x 680	1 821 x 747 x 680
Dimensions de la cuve (A3 x P x H) mm	1 016 x 592 x 260	1 341 x 592 x 260	1 666 x 592 x 260
Poids net (Kg)	3RV - 47 3RV/REM - 40	4RV - 51 4RV/REM - 44	5RV - 55 5RV/REM - 48
Température de fonctionnement (°C)	+2 / +10	+2 / +10	+2 / +10
Gaz réfrigérant	R290	R290	R290
Consommation d'énergie (Watt)	348*	358*	367*
Alimentation à 50 Hz (V)	230	230	230

*La puissance peut augmenter avec des options d'éclairage LED >> *PAGE 46*

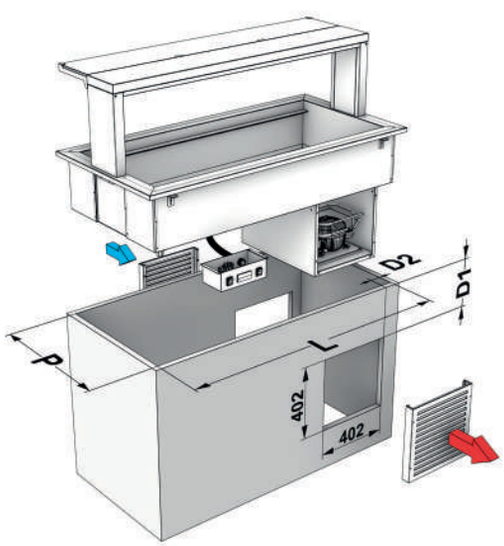
Dessin technique

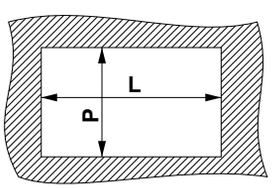


***S :** *ÉCOULEMENT DES EAUX DE DÉGIVRAGE*

RÉF.	A1 (MM)	A2 (MM)	A3 (MM)
INDROP3RV	1 171	1 091	1 016
INDROP4RV	1496	1 416	1 341
INDROP5RV	1 821	1 741	1 666

Instructions pour encastrement





RÉF.	L X P (MM)	D1 (MM)	D2 (MM)
INDROP3RV	1 135 X 690	258	76
INDROP4RV	1 460 X 690	258	76
INDROP5RV	1 785 X 690	258	76

- BORDS ARRONDIS ET CUVE INCLINÉE POUR UN NETTOYAGE ET UNE VIDANGE PLUS FACILES
- PROFILÉS VISSÉS PERMETTANT DE CHANGER LA HAUTEUR DES BACS GN

Options

LED | G1 | G2 | G3 | G6 | 5A | SCAM | DIST

PRIX DES OPTIONS>> *PAGE 46*

GAMME DROP-IN RV-E

CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID VENTILÉ

DROP IN RV-E/REM

FLUX D'AIR

Pour obtenir les meilleures performances de réfrigération, le bac doit être fermé par une vitrine. Nous recommandons le modèle G6.

• Cuve réfrigérée à encastrer - Froid ventilé (évaporateur en fond de cuve) • Groupe logé ou sans groupe (REM) • Gaz R290 • Plateaux d'exposition en inox réglables en hauteur et amovibles • Cuve en acier inoxydable • Possibilité de mettre des bacs GN d'une hauteur maximum de 100 mm • Vanne 1/4 de tour pour évacuation des eaux de dégivrage • Dégivrage naturel par arrêt du groupe

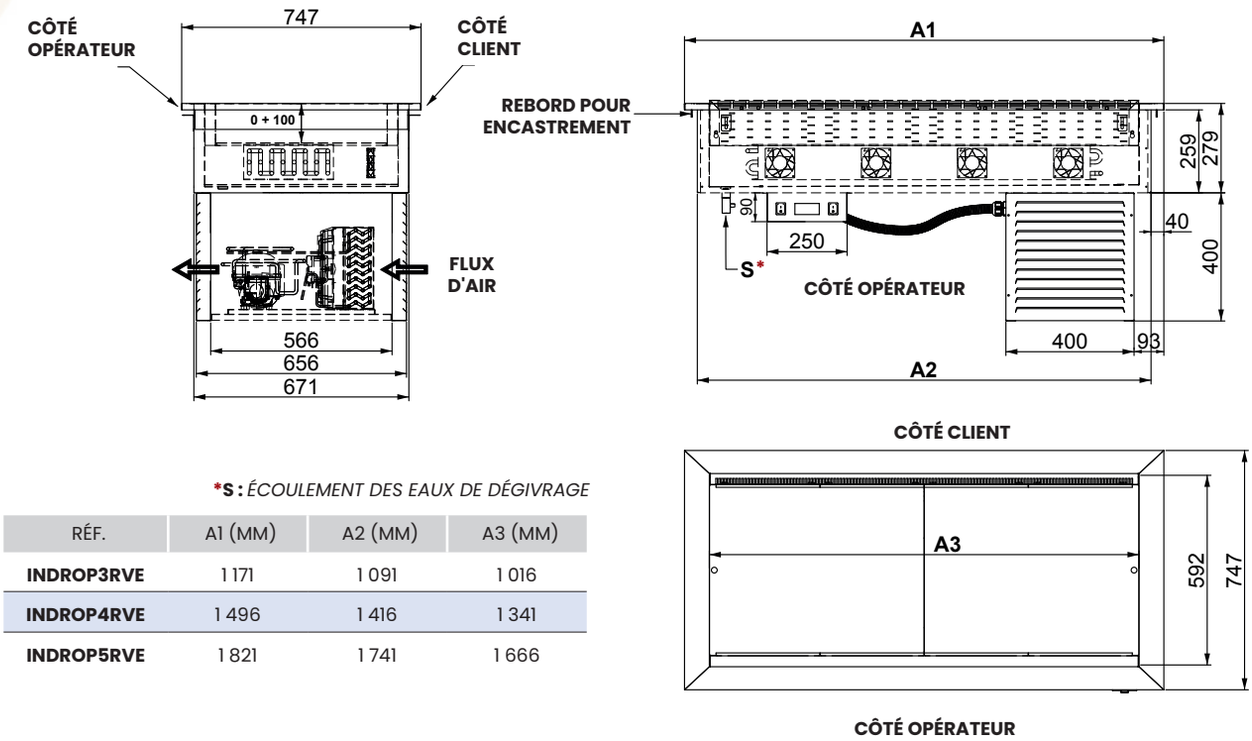
RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	CAPACITÉ*	PRIX € HT
INDROP3RVE	Avec groupe logé	3 GN 1/1	**5 604**
INDROP4RVE	Avec groupe logé	4 GN 1/1	**5 966**
INDROP5RVE	Avec groupe logé	5 GN 1/1	**6 301**
INDROP3RVEREM	Sans groupe logé	3 GN 1/1	**3 431**
INDROP4RVEREM	Sans groupe logé	4 GN 1/1	**3 652**
INDROP5RVEREM	Sans groupe logé	5 GN 1/1	**3 857**

*Bac GN non-inclus

DONNÉES TECHNIQUES	**INDROP3RVE/** REM	**INDROP4RVE/** REM	**INDROP5RVE/** REM
Capacité GN 1/1 (bac non inclus)	3	4	5
Dimensions externes (A1 x P x H) mm	1 171 x 747 x 680	1 496 x 747 x 680	1 821 x 747 x 680
Dimensions de la cuve (A3 x P x H) mm	1 016 x 592 x 260	1 341 x 592 x 260	1 666 x 592 x 260
Poids net (Kg)	3RV-E - 52 3RV-E/REM - 45	4RV-E - 56 4RV-E/REM - 49	5RV-E - 60 5RV-E/REM - 53
Température de fonctionnement (°C)	+2 / +10	+2 / +10	+2 / +10
Gaz réfrigérant	R290	R290	R290
Consommation d'énergie (Watt)	348*	358*	367*
Alimentation à 50 Hz (V)	230	230	230

*La puissance peut augmenter avec des options d'éclairage LED >> *PAGE 46*

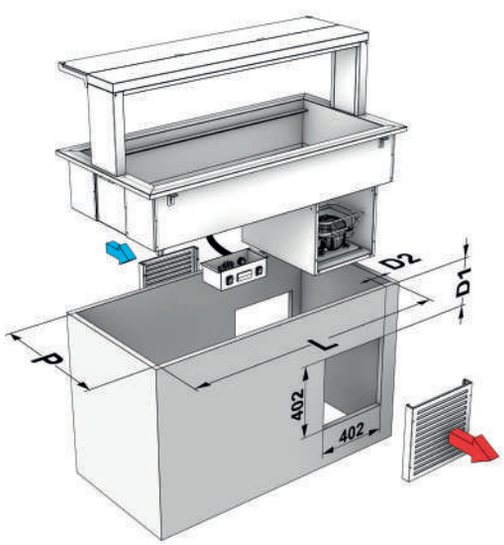
Dessin technique

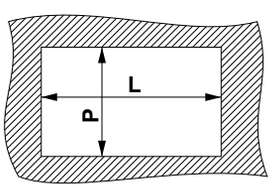


***S :** *ÉCOULEMENT DES EAUX DE DÉGIVRAGE*

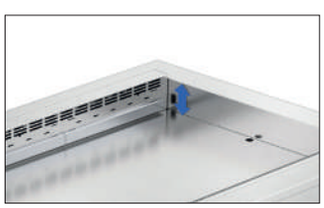
RÉF.	A1 (MM)	A2 (MM)	A3 (MM)
INDROP3RVE	1 171	1 091	1 016
INDROP4RVE	1 496	1 416	1 341
INDROP5RVE	1 821	1 741	1 666

Instructions encastrement





RÉF.	L X P (MM)	D1 (MM)	D2 (MM)
INDROP3RVE	1 135 X 690	258	76
INDROP4RVE	1 460 X 690	258	76
INDROP5RVE	1 785 X 690	258	76



- PLATEAUX D'EXPOSITION RÉGLABLES EN HAUTEUR ET INCLINABLES POUR UNE ADAPTATION OPTIMALE AUX PRODUITS PRÉSENTÉS

Options

LED | G1 | G2 | G3 | G6 | SCAM | DIST

PRIX DES OPTIONS>> *PAGE 46*

GAMME DROP-IN PR

PLATEAU REFRIGÉRÉ FROID CONTACT EN BETACRYL®

DROP IN PR/REM

EXEMPLE DE CONFIGURATION

DROP-IN PR + LED + G3

• Plateau réfrigéré • Froid contact • Groupe logé ou sans groupe (REM) • Surface d'exposition en Betacryl® • Décaissé de 30 mm et vitrage plexiglas périphérique de 8 mm pour un maintien du froid optimum • Gaz R290 • Vanne 1/4 de tour pour évacuation des eaux de dégivrage • Dégivrage manuel par arrêt du groupe

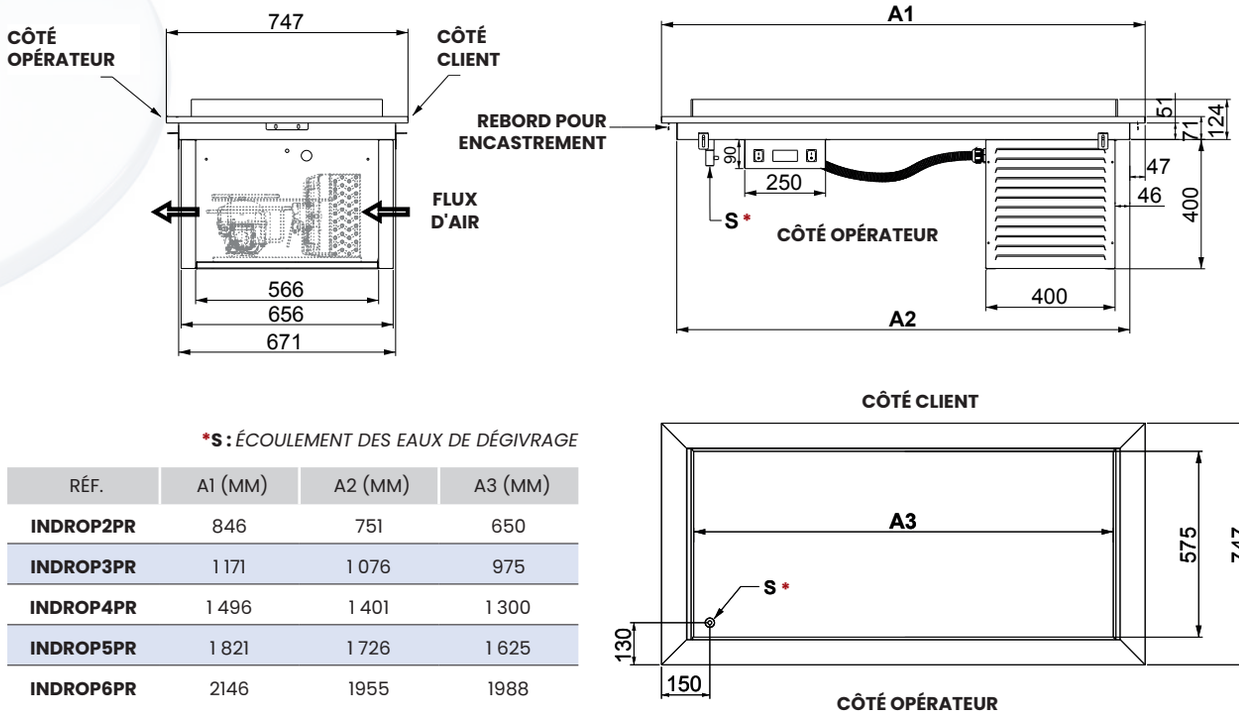
RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	CAPACITÉ*	PRIX € HT
INDROP2PR	Avec groupe logé	2 GN 1/1	**4 211**
INDROP3PR	Avec groupe logé	3 GN 1/1	**4 720**
INDROP4PR	Avec groupe logé	4 GN 1/1	**5 261**
INDROP5PR	Avec groupe logé	5 GN 1/1	**5 376**
INDROP6PR	Avec groupe logé	6 GN 1/1	**5 427**
INDROP2PRREM	Sans groupe logé	2 GN 1/1	**2 229**
INDROP3PRREM	Sans groupe logé	3 GN 1/1	**2 455**
INDROP4PRREM	Sans groupe logé	4 GN 1/1	**3 164**
INDROP5PRREM	Sans groupe logé	5 GN 1/1	**3 396**
INDROP6PRREM	Sans groupe logé	6 GN 1/1	**3 525**

*Bac GN non-inclus

DONNÉES TECHNIQUES	INDROP2PR/ REM	INDROP3PR/ REM	INDROP4PR/ REM	INDROP5PR/ REM	INDROP6PR/ REM
Capacité GN 1/1 (bac non inclus)	2	3	4	5	6
Dimensions externes (A1 x P x H) mm	846 x 747 x 420	1 171 x 747 x 420	1 496 x 747 x 420	1 821 x 747 x 420	2146 x 747 x 420
Dimensions du plateau (A3 x P x H) mm	650 x 575	975 x 575	1 300 x 575	1 625 x 575	2313 x 575
Poids net (Kg)	2PR - 35 2PR/REM - 28	3PR - 39 3PR/REM - 32	4PR - 43 4PR/REM - 36	5PR - 47 5PR/REM - 40	6PR - 51 6PR/REM - 44
Température de fonctionnement (°C)	+2 / +10	+2 / +10	+2 / +10	+2 / +10	+2 / +10
Gaz réfrigérant	R290	R290	R290	R290	R290
Consommation d'énergie (Watt)	330*	330*	330*	330*	330*
Alimentation à 50 Hz (V)	230	230	230	230	230

*La puissance peut augmenter avec des options d'éclairage LED >> *PAGE 46*

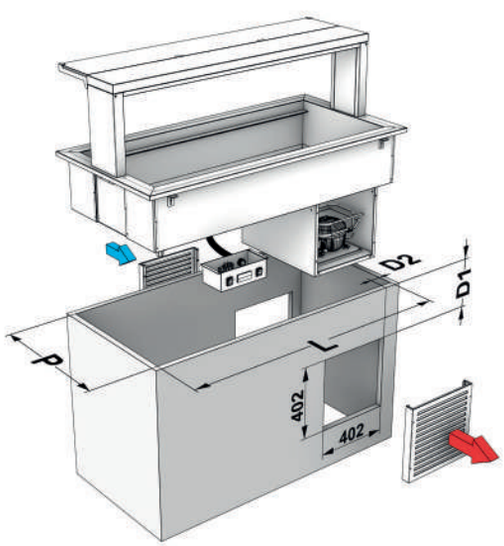
Dessin technique

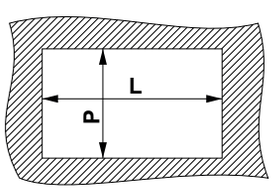


***S :** *ÉCOULEMENT DES EAUX DE DÉGIVRAGE*

RÉF.	A1 (MM)	A2 (MM)	A3 (MM)
INDROP2PR	846	751	650
INDROP3PR	1 171	1 076	975
INDROP4PR	1 496	1 401	1 300
INDROP5PR	1 821	1 726	1 625
INDROP6PR	2146	1955	1988

Instructions pour encastrement





RÉF.	L X P (MM)	D1 (MM)	D2 (MM)
INDROP2PR	810 X 690	50	76
INDROP3PR	1 135 X 690	50	76
INDROP4PR	1 460 X 690	50	76
INDROP5PR	1 785 X 690	50	76
INDROP6PR	2099 X 690	50	76

BETACRYL®

Le plan de travail réfrigéré en Betacryl® est un matériau composite technique de haute qualité, non poreux, facile à nettoyer, adapté au contact avec les aliments et conforme aux réglementations HACCP. Grâce à sa finition imitant la pierre, il a également une valeur esthétique agréable.

Options

LED | G1 | G2 | G3 | G6 | SCAM

PRIX DES OPTIONS>> *PAGE 46*

GAMME DROP-IN PR-IN

PLATEAU RÉFRIGÉRÉ FROID CONTACT EN ACIER INOXYDABLE

DROP IN PR/REM

• Plateau réfrigéré • Froid contact • Groupe logé ou sans groupe (REM) • Surface d'exposition en acier inoxydable • Décaissé de 30 mm et angles arrondis • Gaz R290 • Vanne 1/4 de tour pour évacuation des eaux de dégivrage • Dégivrage manuel par arrêt du groupe

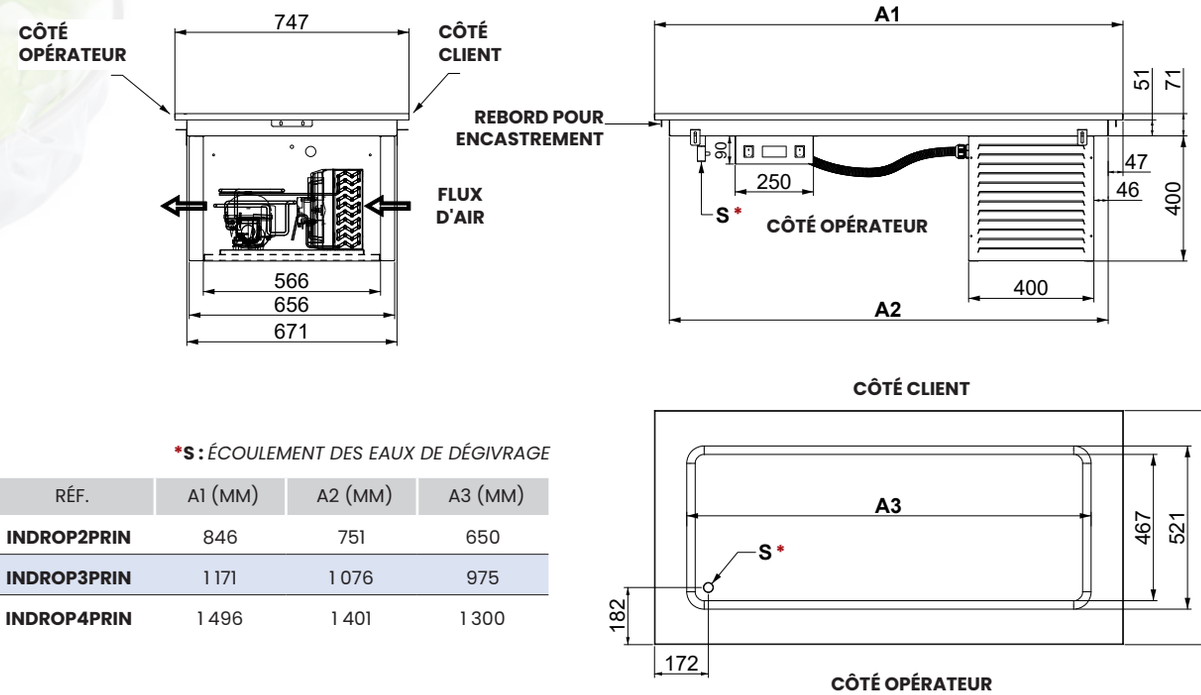
RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	CAPACITÉ*	PRIX € HT
INDROP2PRIN	Avec groupe logé	2 GN 1/1	**3 933**
INDROP3PRIN	Avec groupe logé	3 GN 1/1	**4 408**
INDROP4PRIN	Avec groupe logé	4 GN 1/1	**4 919**
INDROP2PRINREM	Sans groupe	2 GN 1/1	**2 082**
INDROP3PRINREM	Sans groupe	3 GN 1/1	**2 333**
INDROP4PRINREM	Sans groupe	4 GN 1/1	**2 603**

*Bac GN non-inclus

DONNÉES TECHNIQUES	INDROP2PRIN/ REM	INDROP3PRIN/ REM	INDROP4PRIN/ REM
Capacité GN 1/1 (bac non inclus)	2	3	4
Dimensions externes (A1 x P x H) mm	846 x 747 x 471	1 171 x 747 x 471	1 496 x 747 x 471
Dimensions du plateau (A3 x P x H) mm	650 x 521	975 x 521	1300 x 521
Poids net (Kg)	2PR-IN - 27 2PR-IN/REM - 20	3PR-IN - 27 3PR-IN/REM - 20	4PR-IN - 32 4PR-IN/REM - 25
Température de fonctionnement (°C)	+2 / +10	+2 / +10	+2 / +10
Gaz réfrigérant	R290	R290	R290
Consommation d'énergie (Watt)	330*	330*	330*
Alimentation à 50 Hz (V)	230	230	230

*La puissance peut augmenter avec des options d'éclairage LED >> *PAGE 46*

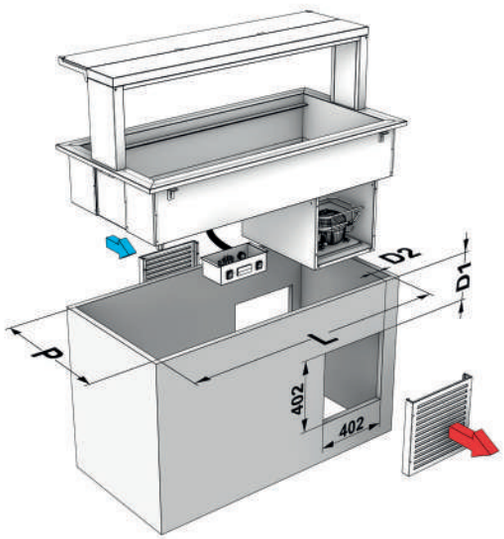
Dessin technique

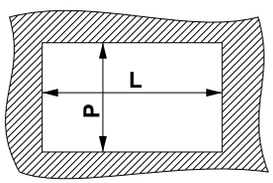


***S :** ÉCOULEMENT DES EAUX DE DÉGIVRAGE*

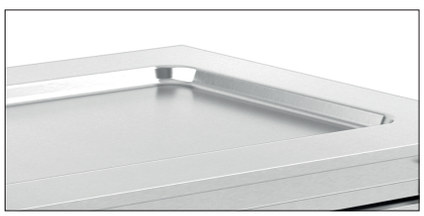
RÉF.	A1 (MM)	A2 (MM)	A3 (MM)
INDROP2PRIN	846	751	650
INDROP3PRIN	1 171	1 076	975
INDROP4PRIN	1 496	1 401	1 300

Instructions pour encastrement





RÉF.	L X P (MM)	D1 (MM)	D2 (MM)
INDROP2PRIN	810 X 690	50	76
INDROP3PRIN	1 135 X 690	50	76
INDROP4PRIN	1 460 X 690	50	76



LE PLAN DE TRAVAIL EN ACIER INOXYDABLE
AVEC BORDS ARRONDIS ET PAROIS INCLINÉES
POUR UNE FACILITÉ DE NETTOYAGE

Options

LED | G1 | G2 | G3 | G6 | SCAM

PRIX DES OPTIONS>> *PAGE 46*

GAMME DROP-IN BM

CUVE BAIN-MARIE

CUVE AVEC BORDS ARRONDIS
ET FOND INCLINÉ POUR UN NETTOYAGE
ET UNE VIDANGE PLUS FACILES

EXEMPLE DE CONFIGURATION

DROP-IN BM + HALO + 2X G1

• Bain marie • Cuve en inox avec bords arrondis et fond incliné • Thermostat éléctronique • Chauffe par résistance silicone • Vanne 1/4 de tour pour la vidange • Vanne 1/4 de tour pour l'arrivée d'eau • Trop plein • Capacité de 2 à 5 bacs GN 1/1 (non inclus)

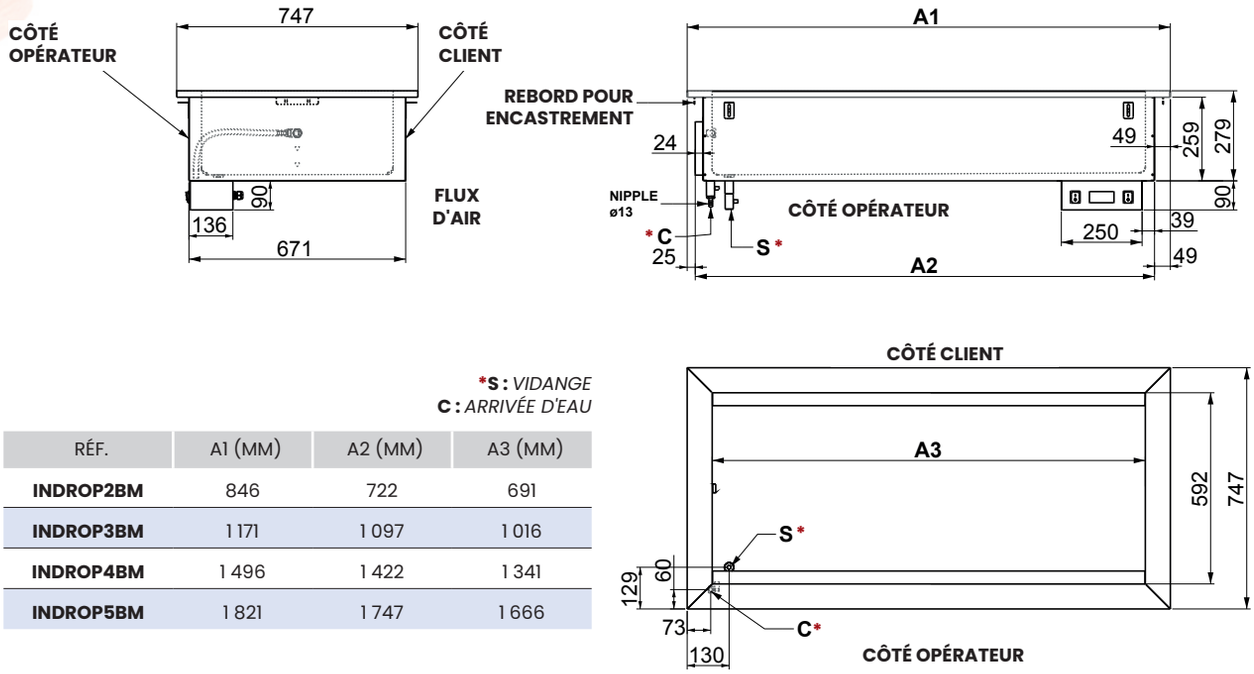
RÉFÉRENCE	CAPACITÉ*	PRIX € HT
INDROP2BM	2 GN 1/1	**2 412**
INDROP3BM	3 GN 1/1	**2 661**
INDROP4BM	4 GN 1/1	**2 949**
INDROP5BM	5 GN 1/1	**3 107**

*Bac GN non-inclus

DONNÉES TECHNIQUES	INDROP2BM	INDROP3BM	INDROP4BM	INDROP5BM
Capacité GN 1/1 (bac non inclus)	2	3	4	5
Dimensions externes (A1 x P x H) mm	846 x 747 x 370	1 171 x 747 x 370	1 496 x 747 x 370	1 821 x 747 x 370
Dimensions de la cuve (A3 x P x H) mm	691 x 592 x 260	1 016 x 592 x 260	1 341 x 592 x 260	1 666 x 592 x 260
Poids net (Kg)	26	30	34	38
Température de fonctionnement (°C)	0 / +90	0 / +90	0 / +90	0 / +90
Consommation d'énergie (Watt)	1000*	1500*	2000*	2500*
Alimentation à 50 Hz (V)	230	230	230	230

*La puissance peut augmenter avec des options d'éclairage LED/ HALO / HALOLED *>> PAGE 46*

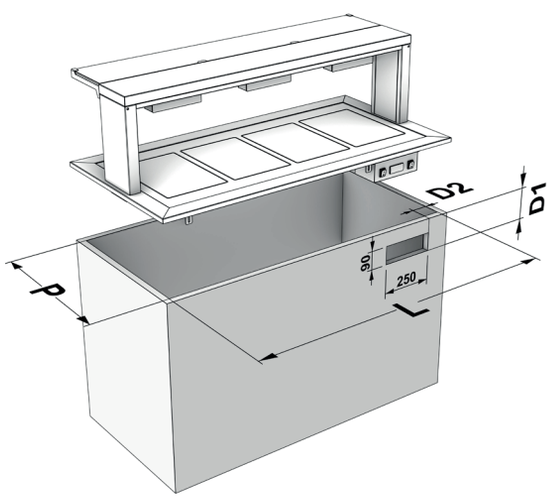
Dessin technique

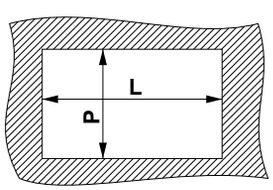


***S :** VIDANGE*
***C :** ARRIVÉE D'EAU*

RÉF.	A1 (MM)	A2 (MM)	A3 (MM)
INDROP2BM	846	722	691
INDROP3BM	1 171	1 097	1 016
INDROP4BM	1 496	1 422	1 341
INDROP5BM	1 821	1 747	1 666

Instructions pour encastrement





RÉF.	L X P (MM)	D1 (MM)	D2 (MM)
INDROP2BM	810 X 690	369	88
INDROP3BM	1 135 X 690	369	88
INDROP4BM	1 460 X 690	369	88
INDROP5BM	1 785 X 690	369	88

CAM

SYSTÈME DE REMPLISSAGE D'EAU AVEC TROP-PLEIN (ÉQUIPEMENT STANDARD)

Options

LED | HALO | HALOLED | G1 | G2 | G3 | 5 | DIST | SCAM

PRIX DES OPTIONS>> *PAGE 46*

GAMME DROP-IN DRY

CUVE BAIN MARIE SEC

ÉLÉMENT CHAUFFANT SEC SUSPENDU
À HAUTE EFFICACITÉ

• Bain marie sec • Chauffe par résistances haut rendement • Thermostat électronique • Cuve en acier inoxydable • Capacité 2 à 5 bacs GN 1/1 hauteur 150 mm (non inclus) • Vanne 1/4 de tour pour vidanger la cuve lors du nettoyage

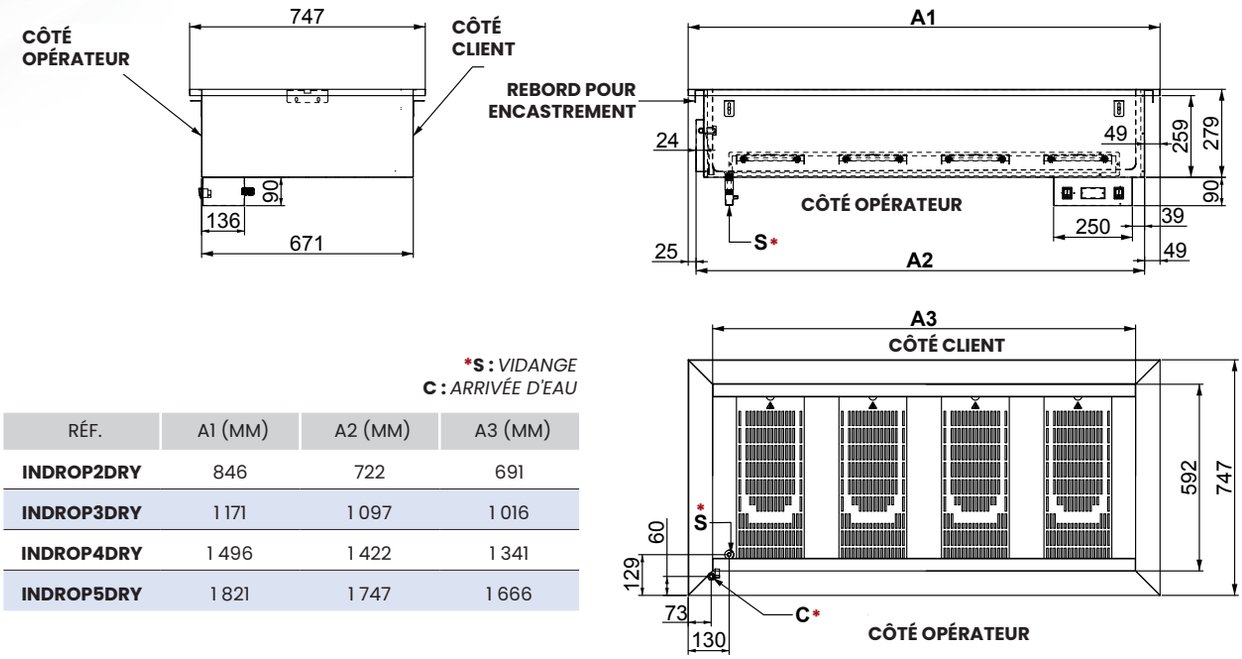
RÉFÉRENCE	CAPACITÉ*	PRIX € HT
INDROP2DRY	2 GN 1/1	**2 248**
INDROP3DRY	3 GN 1/1	**2 482**
INDROP4DRY	4 GN 1/1	**2 750**
INDROP5DRY	5 GN 1/1	**2 898**

*Bac GN non-inclus

DONNÉES TECHNIQUES	INDROP2DRY	INDROP3DRY	INDROP4DRY	INDROP5DRY
Capacité GN 1/1 (bac non inclus)	2	3	4	5
Dimensions externes (A1 x P x H) mm	846 x 747 x 370	1 171 x 747 x 370	1 496 x 747 x 370	1 821 x 747 x 370
Dimensions de la cuve (A3 x P x H) mm	691 x 592 x 260	1 016 x 592 x 260	1 341 x 592 x 260	1 666 x 592 x 260
Poids net (Kg)	26	30	34	38
Température de fonctionnement (°C)	0 / +90	0 / +90	0 / +90	0 / +90
Consommation d'énergie (Watt)	1 000*	1 500*	2 000*	2 500*
Alimentation à 50 Hz (V)	230	230	230	230

*La puissance peut augmenter avec des options d'éclairage LED / HALO / HALOLED *>> PAGE 46*

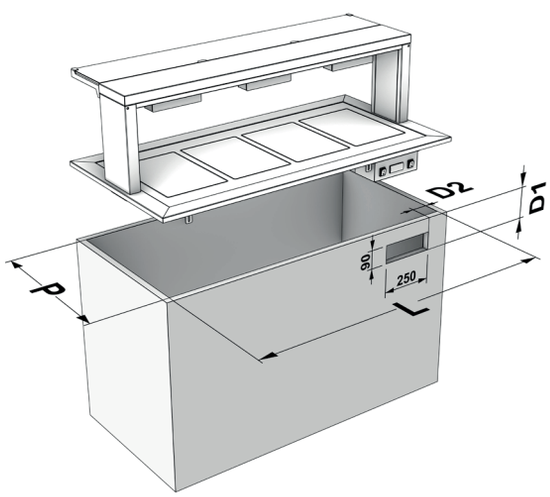
Dessin technique

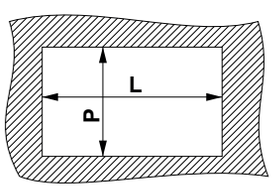


***S :** VIDANGE*
***C :** ARRIVÉE D'EAU*

RÉF.	A1 (MM)	A2 (MM)	A3 (MM)
INDROP2DRY	846	722	691
INDROP3DRY	1 171	1 097	1 016
INDROP4DRY	1 496	1 422	1 341
INDROP5DRY	1 821	1 747	1 666

Instructions pour encastrement





RÉF.	L X P (MM)	D1 (MM)	D2 (MM)
INDROP2DRY	810 X 690	369	88
INDROP3DRY	1 135 X 690	369	88
INDROP4DRY	1 460 X 690	369	88
INDROP5DRY	1 785 X 690	369	88

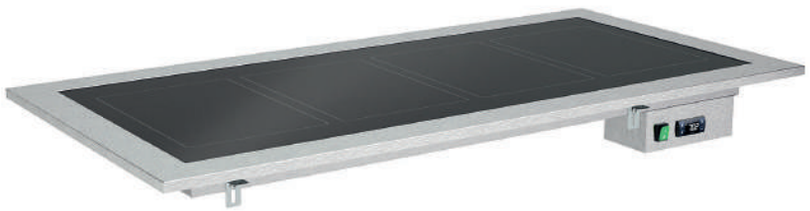
Options

LED | HALO | HALOLED | G1 | G2 | G3 | G6 | 5 | DIST | SCAM

PRIX DES OPTIONS >>*PAGE 46*

GAMME DROP-IN PC

PLATEAU CHAUFFANT



EXEMPLE DE CONFIGURATION

DROP-IN PC + HALO + 2X G2

• Plateau chauffant avec dessous en verre trempé • Chauffe par résistances en silicone • Thermostat électronique
• Zones chauffées délimitées par des rainures périphériques (verre sablé) • Capacité 2 à 6 GN 1/1 (non inclus)

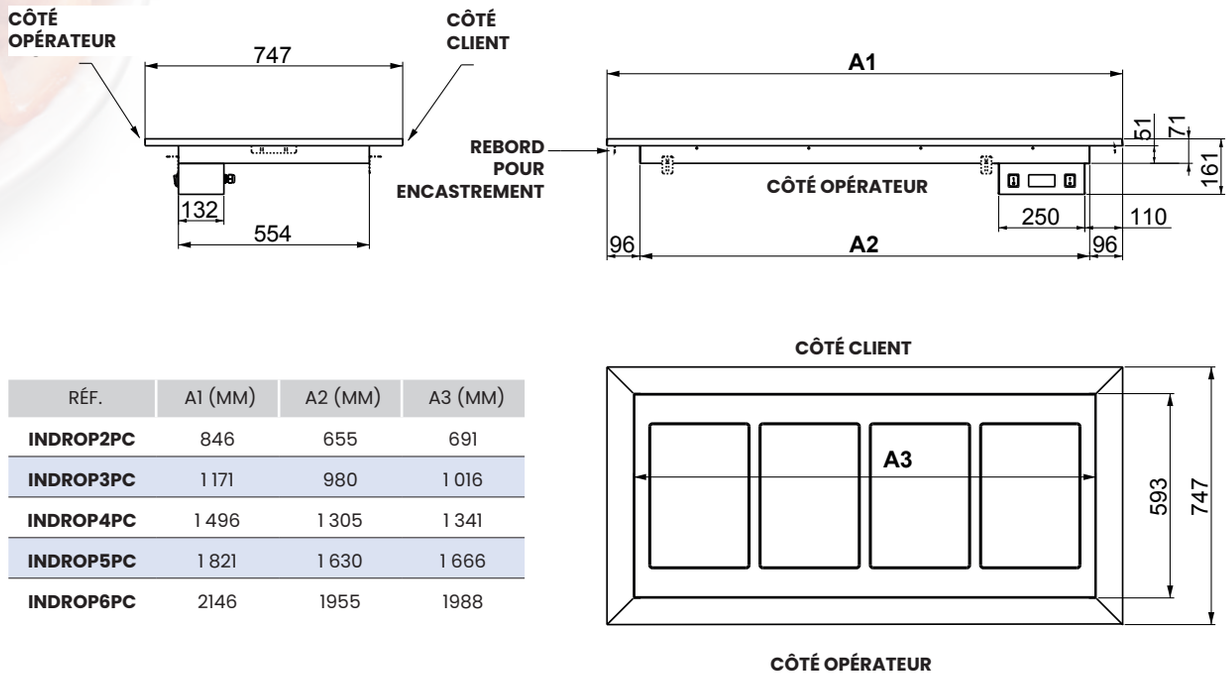
RÉFÉRENCE	CAPACITÉ*	PRIX € HT
INDROP2PC	2 GN 1/1	**2 094**
INDROP3PC	3 GN 1/1	**2 267**
INDROP4PC	4 GN 1/1	**2 579**
INDROP5PC	5 GN 1/1	**2 915**
INDROP6PC	6 GN 1/1	**3 363**

*Bac GN non-inclus

DONNÉES TECHNIQUES	INDROP2PC	INDROP3PC	INDROP4PC	INDROP5PC	INDROP6PC
Capacité GN 1/1 (bac non inclus)	2	3	4	5	6
Dimensions externes (A1 x P x H) mm	846 x 747 x 165	1 171 x 747 x 165	1 496 x 747 x 165	1 821 x 747 x 165	2146 x 747 x 165
Dimensions du plateau (A3 x P) mm	691 x 593	1 016 x 593	1 341 x 593	1 666 x 593	1988 x 593
Poids net (Kg)	22	26	30	34	38
Température de fonctionnement (°C)	0 / +90	0 / +90	0 / +90	0 / +90	0 / +90
Consommation d'énergie (Watt)	1 000*	1 500*	2 000*	2 500*	3000*
Alimentation à 50 Hz (V)	230	230	230	230	230

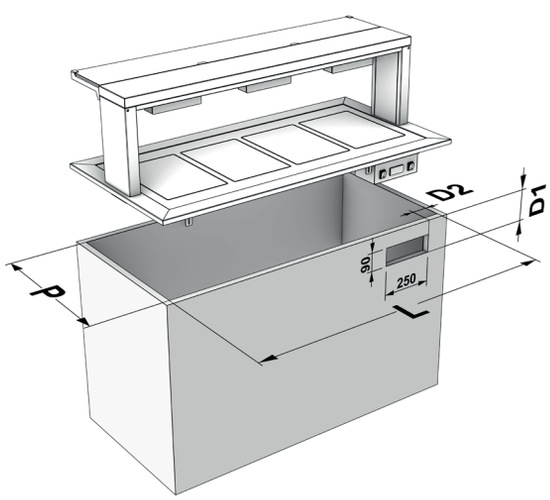
*La puissance peut augmenter avec des options d'éclairage LED / HALO / HALOLED >> *PAGE 46*

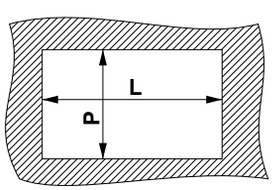
Dessin technique



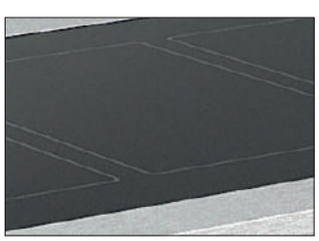
RÉF.	A1 (MM)	A2 (MM)	A3 (MM)
INDROP2PC	846	655	691
INDROP3PC	1 171	980	1 016
INDROP4PC	1 496	1 305	1 341
INDROP5PC	1 821	1 630	1 666
INDROP6PC	2146	1955	1988

Instructions pour encastrement





RÉF.	L X P (MM)	D1 (MM)	D2 (MM)
INDROP2PC	810 X 570	161	88
INDROP3PC	1 135 X 570	161	88
INDROP4PC	1 460 X 570	161	96
INDROP5PC	1 785 X 570	161	96
INDROP6PC	2099 X 570	161	88



ZONES CHAUFFÉES
CLAIREMENT DÉLIMITÉES

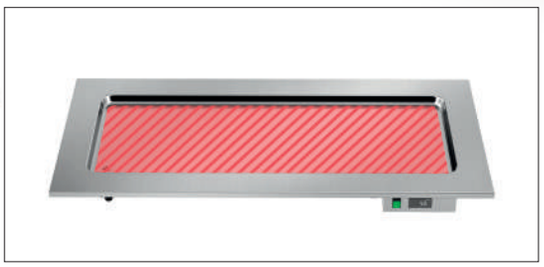
Options

LED | HALO | HALOLED | G1 | G2 | G3 | G6

PRIX DES OPTIONS >> *PAGE 46*

GAMME DROP-IN PC-IN

PLATEAU CHAUFFANT EN ACIER INOXYDABLE



DISTRIBUTION UNIFORME DE LA CHALEUR
SUR TOUT LE PLATEAU

• Plateau chauffant en acier inoxydable • Chauffe par résistances • Thermostat électronique • Capacité 2, 3, 4 GN 1/1 (non inclus) • Bordure de confinement d'une hauteur de 30 mm avec des bords arrondis • Vanne 1/4 de tour pour vidanger l'eau lors du nettoyage

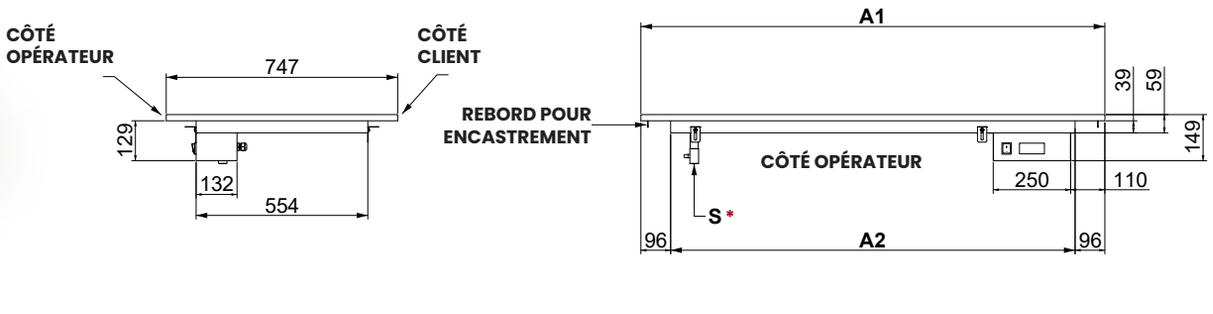
RÉFÉRENCE	CAPACITÉ*	PRIX € HT
INDROP2PCIN	2 GN 1/1	**2 194**
INDROP3PCIN	3 GN 1/1	**2 375**
INDROP4PCIN	4 GN 1/1	**2 629**

*Bac GN non-inclus

DONNÉES TECHNIQUES	INDROP2PCIN	INDROP3PCIN	INDROP4PCIN
Capacité GN 1/1 (bac non inclus)	2	3	4
Dimensions externes (A1 x P x H) mm	846 x 747 x 165	1 171 x 747 x 165	1 496 x 747 x 165
Dimensions du plateau (A3 x P) mm	691 x 593	1 016 x 593	1 341 x 593
Poids net (Kg)	22	26	30
Température de fonctionnement (°C)	0 / +90	0 / +90	0 / +90
Consommation d'énergie (Watt)	1 000*	1 500*	2 000*
Alimentation à 50 Hz (V)	230	230	230

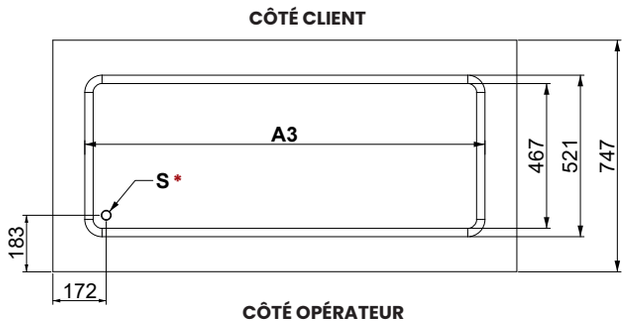
*La puissance peut augmenter avec des options d'éclairage LED / HALO / HALOLED >> *PAGE 46*

Dessin technique

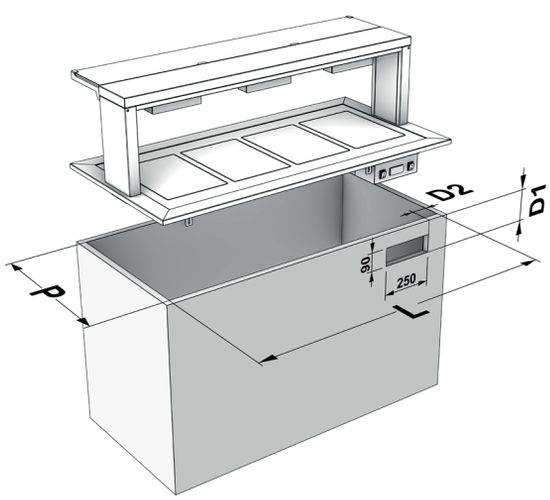


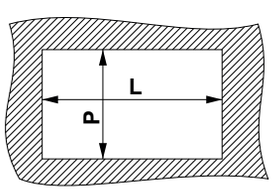
*S : *VIDANGE*

RÉF.	A1 (MM)	A2 (MM)	A3 (MM)
INDROP2PCIN	846	655	691
INDROP3PCIN	1 171	980	1 016
INDROP4PCIN	1 496	1 305	1 341

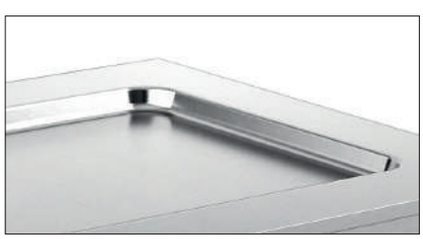


Instructions pour encastrement





RÉF.	L X P (MM)	D1 (MM)	D2 (MM)
INDROP2PCIN	810 x 690	161	88
INDROP3PCIN	1 135 x 690	161	88
INDROP4PCIN	1 460 x 690	161	96



LE DESSUS EN ACIER INOXYDABLE EST CONÇU AVEC DES BORDS ARRONDIS ET DES PAROIS INCLINÉES QUI PERMETTENT UN NETTOYAGE FACILE

Options

LED | HALO | HALOLED | G1 | G2 | G3 | G6

PRIX DES OPTIONS >> *PAGE 46*

GAMME DROP-IN DSP

VITRINE RÉFRIGÉRÉE MULTI-NIVEAUX

LES RABATS EN PLEXIGLAS SONT SÉCURISÉS POUR UNE UTILISATION INTENSIVE PAR LE PUBLIC. LEUR FERMETURE BASCULANTE RÉDUIT FORTEMENT LA DISPERSION DU FROID.

PORTES COULISSANTES AVEC FERMETURE AUTOMATIQUE ACCOMPAGNÉE ET SILENCIEUSE. LES PORTES COULISSANTES N'OBSTRUENT PAS L'ESPACE DE L'OPÉRATEUR.

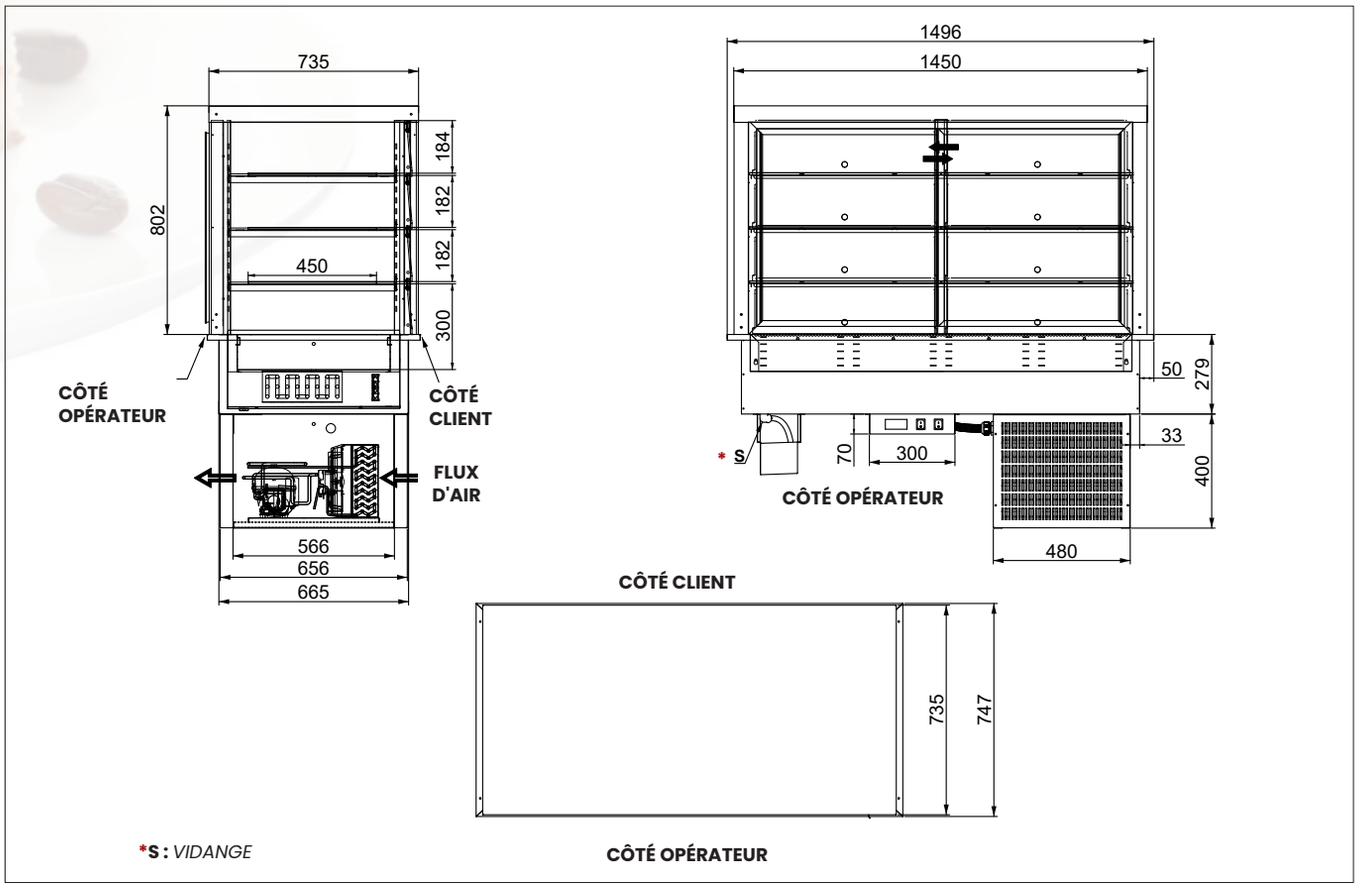
• Vitrine réfrigérée multi-niveaux • Froid ventilé • Groupe logé • Gaz R290 • Thermostat électronique • Plateau d'exposition en inox réglable en hauteur • 3 étagères en verre trempé réglables en hauteur • Eclairage LED vertical • Portes coulissantes double vitrage coté service • Clapet en plexiglas basculant côté client ou vitrage fixe (double vitrage) • Bac de ré-évaporation automatique des eaux de dégivrage

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	CAPACITÉ*	PRIX € HT
INDROPDSP4	Vitrine multi-niveaux cuve + 3 étagères avec clapet plexi libre-service côté client	4 GN 1/1	**12 148**
INDROPDSP4FX	Vitrine multi-niveaux cuve + 3 étagères service arrière : vitre fixe côté client	4 GN 1/1	**12 418**

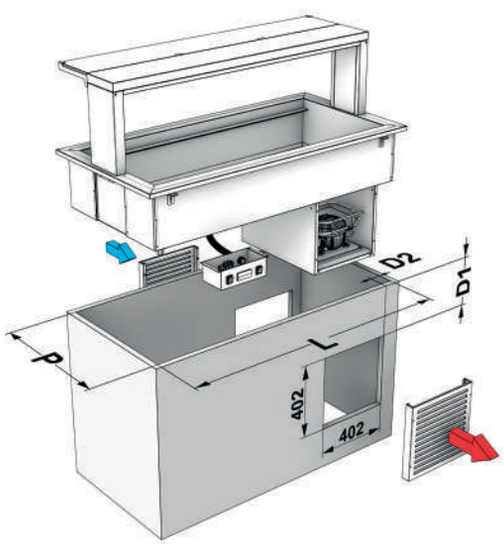
*Bac GN non-inclus

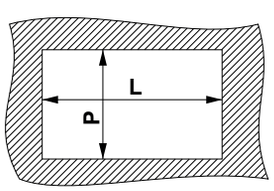
DONNÉES TECHNIQUES	INDROPDSP4 / FX
Dimensions externes (mm)	1 496 x 747 x 1 481
Dimensions de la vitrine (mm)	1 450 x 735 x 802
Poids net (Kg)	200
Température de fonctionnement (°C)	+2 / +10
Gaz réfrigérant	R290
Consommation d'énergie (Watt)	348
Alimentation à 50 Hz (V)	230

Dessin technique



Instructions pour encastrement





RÉFÉRENCE	L X P (MM)	D1 (MM)	D2 (MM)
INDROPDSP4	1 460 X 690	258	76

DROP-IN 4 DSP/FX

POUR UNE UTILISATION EXCLUSIVE EN EXPOSITION,
LA VITRINE PEUT AVOIR DES VITRES AVANT FIXES.

GAMME DROP-IN PLC N

DISTRIBUTEUR À NIVEAU CONSTANT NEUTRE

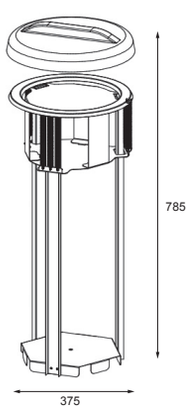
GAMME DROP-IN PLC

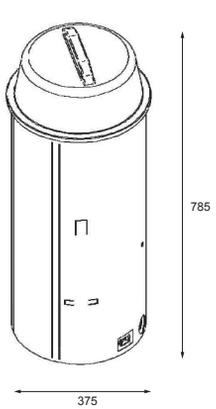
DISTRIBUTEUR À NIVEAU CONSTANT CHAUFFANT

- Distributeur à niveau constant neutre ou chauffant pour assiettes avec des diamètres de 18 à 27 cm (PLC 18) et 28 à 32 cm (PLC 28). Grâce au système de ressort, il est possible d'ajuster le niveau des assiettes en fonction de leur poids. De plus, il est possible de réduire ou d'augmenter l'espace d'empilement en déplaçant simplement les barres de retenue dans les espaces correspondants prévus sur la base. Complété par un couvercle en plastique transparent pour protéger les plats lorsqu'ils ne sont pas utilisés. Chauffé par un élément sec de 600W pour la version chauffante.

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	~N. D'ASSIETTES	PRIX € HT
INDROPLCN18	Distributeur à niveau constant **neutre**	40<60 x Ø 18-27 cm	**1 155**
INDROPLCN28	En acier inoxydable	40<60 x Ø 28-32 cm	**1 233**
INDROPLC18	Distributeur à niveau constant **chaud**	40<60 x Ø 18-27 cm	**2 109**
INDROPLC28	En acier inoxydable	40<60 x Ø 28-32 cm	**2 117**

DONNÉES TECHNIQUES	INDROPLCN18	INDROPLCN28	INDROPLC18	INDROPLC28
Capacité	40<60 x Ø 18-27 cm	40<60 x Ø 28-32 cm	40<60 x Ø 18-27 cm	40<60 x Ø 28-32 cm
Dimensions externes (L x P x H) mm	375 x 375 x 785	375 x 375 x 785	375 x 375 x 785	375 x 375 x 785
Poids net (Kg)	11	11	13	12
Consommation d'énergie (Watt)	-	-	600	600
Alimentation à 50 Hz (V)	-	-	230	230





GAMME DROP-IN TRAY

DISTRIBUTEUR A NIVEAU CONSTANT POUR PLATEAUX GN ET PANIERS 500 X 500

- Distributeur de plateaux encastré neutre pour plateaux GN ou EUR et paniers 50 x 50. Grâce au système de ressort, le niveau des plateaux peut être ajusté en fonction de leur poids. De plus, l'espace d'empilement peut être réduit ou augmenté en déplaçant simplement les barres de retenue dans les emplacements correspondants prévus sur la base.

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	CAPACITÉ	PRIX € HT
INDROPTRAY	Distributeur à niveau constant **neutre** en acier inoxydable pour plateaux GN ou EUR	120/150 plateaux	**1 168**
INDROPBASK	Distributeur à niveau constant neutre en acier inoxydable pour panier 50 x 50	6/9 paniers 50 x 50	**2 052**

DONNÉES TECHNIQUES	INDROPTRAY	INDROPBASK
Capacité	120/150	6/9 paniers 50 x 50
Dimensions externes (L x P x H) mm	640 x 605 x 830 h	615 x 615 x 715 h
Poids net (Kg)	24	24

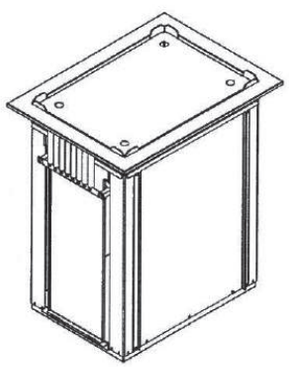
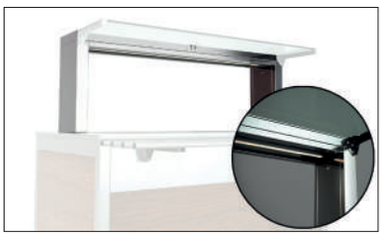


Illustration du distributeur à plateau

GAMME DROP-IN OPTIONS

ÉCLAIRAGES



LED

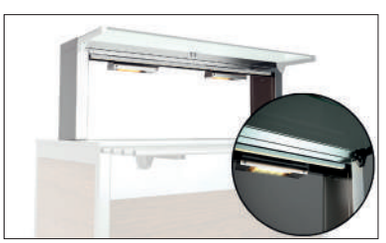
STRUCTURE EN ACIER INOXYDABLE AVEC ÉCLAIRAGE LED

OPTIONS	RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	PUISSANCE (W) (230 V)	PRIX € HT
LED-O2	**RL6INALZOMN2**	INDROP2	7,15	**877**
LED-O3	**RL6INALZOMN3**	INDROP3	10	**913**
LED-O4	**RL6INALZOMN4**	INDROP4	13,5	**963**
LED-O5	**RL6INALZOMN5**	INDROP5	15	**1 149**
LED-06	**RL6INALZOMN6**	INDROP6	20	**1 284**

HALO

STRUCTURE EN ACIER INOXYDABLE AVEC LAMPES HALOGÈNES

OPTIONS	RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	PUISSANCE (W) (230 V)	QUANTITÉ DE LAMPES	PRIX € HT
HALO-O2	**RL6INALZOMN2HALO**	INDROP2	600	2	**1 133**
HALO-O3	**RL6INALZOMN3HALO**	INDROP3	600	2	**1 160**
HALO-O4	**RL6INALZOMN4HALO**	INDROP4	900	3	**1 396**
HALO-O5	**RL6INALZOMN5HALO**	INDROP5	1200	4	**1 799**
HALO-06	**RL6INALZOMN6HALO**	INDROP6	1500	5	**2 021**



HALOLED

STRUCTURE EN ACIER INOXYDABLE AVEC LAMPES HALOGÈNES + ÉCLAIRAGE LED

OPTIONS	RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	PUISSANCE (W) (230 V)	QUANTITÉ DE LAMPES	PRIX € HT
HALOLED-O2	**RL6INALZOMN2HALED**	INDROP2	607.5	2 + 1 LED	**1 430**
HALOLED-O3	**RL6INALZOMN3HALED**	INDROP3	610	2 + 1 LED	**1 467**
HALOLED-O4	**RL6INALZOMN4HALED**	INDROP4	913.5	3 + 1 LED	**1 718**
HALOLED-O5	**RL6INALZOMN5HALED**	INDROP5	1 215	4 + 1 LED	**2 012**
HALOLED-06	**RL6INALZOMN6HALED**	INDROP6	1500	5 + 1 LED	**2 256**

VITRAGE

G1

VITRAGE PARE-HALEINE EN VERRE TREMPÉ DROIT (UN CÔTÉ)

OPTIONS	RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	PRIX € HT
G1-O2	**OMNV2**	INDROP2	**177**
G1-O3	**OMNV3**	INDROP3	**192**
G1-O4	**OMNV4**	INDROP4	**241**
G1-O5	**OMNV5**	INDROP5	**283**
G1-O6	**OMNV6**	INDROP6	**318**

G2

VITRAGE PARE-HALEINE EN VERRE TREMPÉ INCLINÉ (UN CÔTÉ)

OPTIONS	RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	PRIX € HT
G2-O2	**OMNVI2**	INDROP2	**191**
G2-O3	**OMNVI3**	INDROP3	**207**
G2-O4	**OMNVI4**	INDROP4	**254**
G2-O5	**OMNVI5**	INDROP5	**296**
G2-O6	**OMNVI6**	INDROP6	**331**

G3

STRUCTURE VITRÉE FRONTALE EN VERRE TREMPÉ POUR SERVICE ARRIÈRE

OPTIONS	RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	PRIX € HT
G3-O2	**OMNV2S**	INDROP2	**523**
G3-O3	**OMNV3S**	INDROP3	**559**
G3-O4	**OMNV4S**	INDROP4	**651**
G3-O5	**OMNV5S**	INDROP5	**708**
G3-O6	**OMNV6S**	INDROP6	**771**

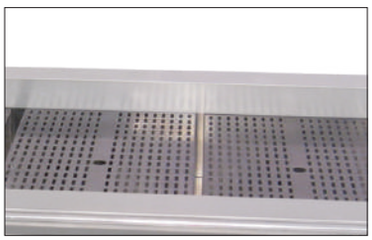
G6

STRUCTURE VITRÉE FRONTALE AVEC ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE
FERMETURE ARRIÈRE EN PLEXIGLAS
NE CONVIENT PAS AUX MODULES BAIN-MARIE

OPTIONS	RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	PRIX € HT
G6-O2	**OMNV2V**	INDROP2	**1 847**
G6-O3	**OMNV3V**	INDROP3	**1 949**
G6-O4	**OMNV4V**	INDROP4	**2 209**
G6-O5	**OMNV5V**	INDROP5	**2 264**
G6-O6	**OMNV6V**	INDROP6	**2 761**

GAMME DROP-IN OPTIONS

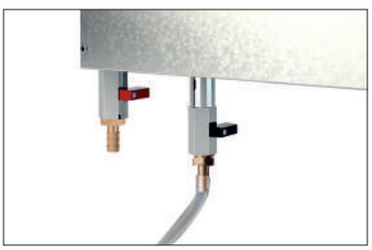
DIVERS



5

PLATEAU D'EXPOSITION PERFORÉ AMOVIBLE

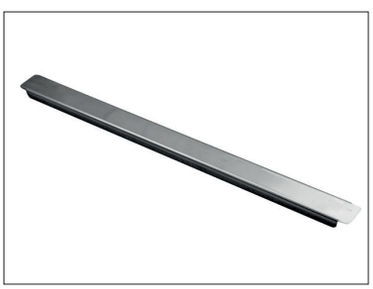
OPTIONS	RÉFÉRENCE	DIMENSIONS	FINITION	PRIX € HT
5	**ATHEGRIN**	1 GN 1/1	En acier inoxydable	**113**



SCAM

SYSTÈME D'ÉVACUATION D'EAU

OPTIONS	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
SCAM	**SCAM**	**46**



DIST

BARETTE DE COMPOSITION POUR BACS GN

OPTIONS	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
DIST/G	**INDISTG**	1 GN 1/1 - 530 mm	**22**
DIST/M	**INDISTM**	1 GN 1/2 - 324 mm	**23**

STARTERS
SMOKED SALMON
SMOKED SALMON
GARLIC BREAD
HOUSE SPECIAL
SPAGHETTI
CRISPY SHRIMP
BBQ BURGER
CREATE YOUR
OWN PIZZA
CHOOSE 5 TOPPINGS
CHEESECAKE
CHEESECAKE
INCREDIBLY
DELICIOUS
MENU
BEST FAMILY
RESTAURANT
FREE HOME
DELIVERY
BEVERAGES
BOTTLED WATER
BOTTLED WATER

La gamme

OMNIA

L'art de l'innovation

Une nouvelle ligne moderne de buffets et de modules de self-service avec des solutions technologiques de pointe. La combinaison soignée de matériaux tels que le bois stratifié, l'acier inoxydable et le verre trempé fait de ces éléments non plus de simples équipements professionnels, mais de véritables compléments d'ameublement, élégants et soignés dans les moindres détails.

Tous les modèles peuvent être revêtus de différents matériaux pour s'adapter aux goûts et aux besoins de chacun. L'acier inoxydable, le bois stratifié disponible en 21 couleurs ou en tôle peinte par pulvérisation (poudre époxydique) sont les choix parmi lesquels le client peut vraiment construire sur mesure sa ligne de libre-service, avec la possibilité d'ajouter diverses options pour répondre à tous les besoins d'utilisation.

GAMME OMNIA

MODÈLES

OMNIA R

CUVE FROID STATIQUE

OMNIA R/SF

CUVE FROID STATIQUE
RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

OMNIA RV

CUVE FROID STATIQUE
ASSISTÉ PAR VENTILATEUR

OMNIA RV/SF

CUVE FROID STATIQUE ASSISTÉ PAR
VENTILATEUR - RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

OMNIA RV-E

CUVE FROID VENTILÉ

OMNIA PR

FROID CONTACT PLATEAU EN BETACRYL®

OMNIA PR/SF

FROID CONTACT PLATEAU EN BETACRYL®
RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

OMNIA PR-IN

FROID CONTACT PLATEAU
EN ACIER INOXYDABLE

OMNIA BM

CUVE BAIN-MARIE

GAMME OMNIA

MODÈLES

OMNIA BM-SC

CUVE BAIN MARIE AVEC ÉTUVE

OMNIA BM SEP

CUVE BAIN MARIE / BACS INDÉPENDANTS

OMNIA DRY

CUVE BAIN MARIE SEC

OMNIA DRY/SC

CUVE BAIN MARIE SEC AVEC ÉTUVE

OMNIA PC

PLATEAU CHAUFFANT EN VERRE TREMPÉ

OMNIA PC/SC

PLATEAU CHAUFFANT EN VERRE TREMPÉ AVEC ÉTUVE

OMNIA PC-IN

PLATEAU CHAUFFANT EN ACIER INOXYDABLE

OMNIA PC-IN/SC

PLATEAU CHAUFFANT EN ACIER INOXYDABLE AVEC ÉTUVE

OMNIA DSP

VITRINE RÉFRIGÉRÉE MULTI-NIVEAUX FROID VENTILÉ

GAMME OMNIA

MODÈLES

OMNIA DSP/SF

VITRINE RÉFRIGÉRÉE MULTINIVEAUX
FROID VENTILÉ

OMNIA N

MEUBLE NEUTRE

OMNIA N/SC

MEUBLE NEUTRE AVEC ÉTUVE

OMNIA COOK

MEUBLE NEUTRE POUR SHOW-COOKING

OMNIA CN

MEUBLE NEUTRE "PAREMENT"

OMNIA CN-T

MEUBLE NEUTRE OUVERT

OMNIA CASH

MEUBLE CAISSE

OMNIA PLC

DISTRIBUTEUR À NIVEAU CONSTANT

OMNIA A

MEUBLE D'ANGLE À PAN COUPÉ

GAMME OMNIA

MODÈLES

OMNIA AQ

MEUBLE D'ANGLE CARRÉ

OMNIA BIN

MEUBLE DE TRI

GAMME OMNIA

CHARIOT DE DISTRIBUTION & DISTRIBUTEUR

OMNIA PP-TRP

CHARIOT DE DISTRIBUTION PLATEAUX/ VERRES/ COUVERTS ET PAIN

OMNIA PP

CHARIOT DE DISTRIBUTION PLATEAUX/ VERRES/ COUVERTS

OMNIA TRP

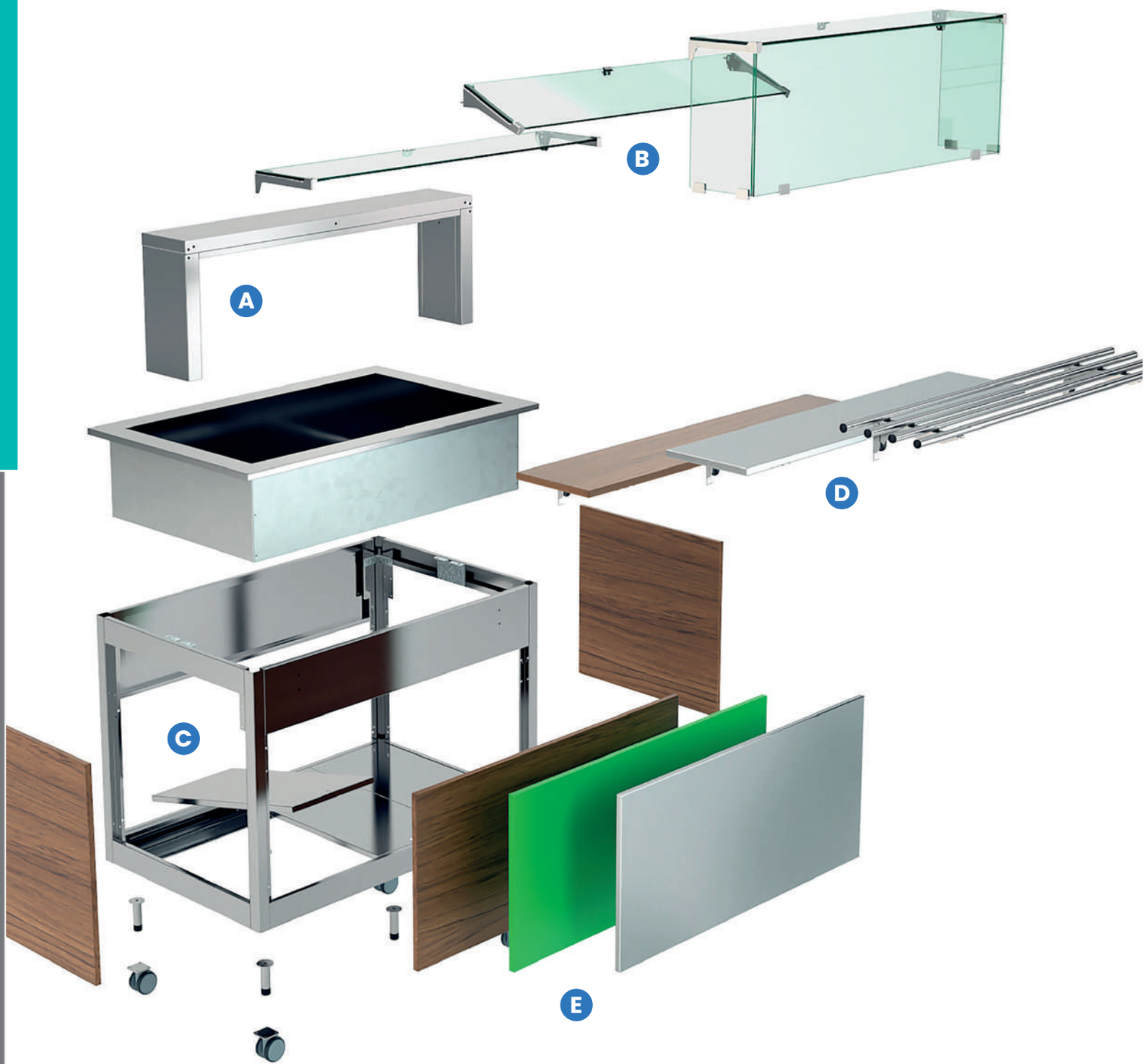
DISTRIBUTEUR À POSER POUR PAIN ET COUVERTS

OMNIA PPA

DISTRIBUTEUR À POSER POUR COUVERTS

GAMME OMNIA

CONFIGURATIONS



A ÉCLAIRAGE

La plupart des modèles OMNIA peuvent être complétés par une structure supérieure en acier inoxydable.
Trois types de structures supérieures sont disponibles :
- Opt. LED : équipé d'un éclairage LED.
- Opt. HALO : équipé de lampes chauffantes halogènes (non disponibles pour les unités réfrigérées).
- Opt. HALOLED : équipé d'un éclairage LED et de lampes chauffantes halogènes (non disponibles pour les unités réfrigérées).

B VITRAGE

Pour assurer la sécurité maximale et l'hygiène, chaque comptoir peut être équipé de plusieurs parois en verre trempé:
- Opt. G1 : Vitrage pare-haleine plat.
- Opt. G2 : Vitrage pare-haleine incliné.
- Opt. G3 : Structure vitrée frontale en verre trempé pour service arrière.
- Opt. G4 : Vitrage évènementiel uniquement sur les modèles N/Cook et CN.
- Opt. G5 : Vitrage évènementiel avec tablette supérieure uniquement sur les modèles N, Cook et CN.
- Opt. G6 : Structure vitrée totale avec étagère intermédiaire et fermeture arrière en plexiglas.

C STRUCTURE

La structure du buffet peut être personnalisée avec plusieurs options.
Structure entièrement en acier inoxydable. Tous les modules sont fournis en standard avec des pieds réglables en hauteur. La base est équipée de panneaux amovibles pour faciliter les opérations de nettoyage (modèles /SF et /SC exclus).

D RAMPE À PLATEAUX

Large choix de rampes à plateau rabattables disponibles dans différents matériaux pour répondre à différents besoins esthétiques et d'utilisation.
- Opt. 6 : rampe à plateaux rabattable en bois stratifié.
- Opt. 7 : rampe à plateaux rabattable tubulaire en acier inoxydable.
- Opt. 8 : rampe à plateaux rabattable en acier inoxydable plein.

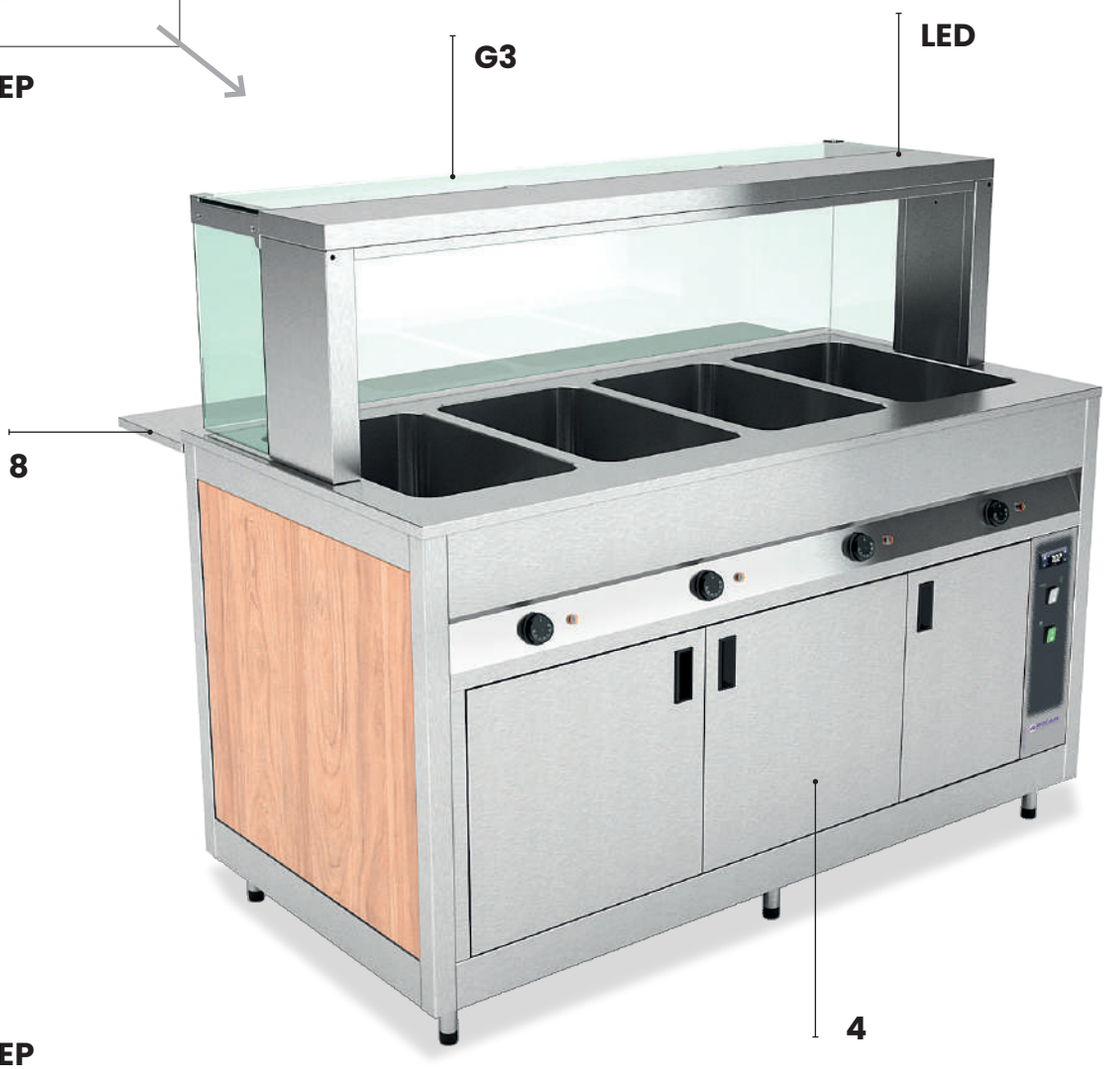
E DÉCORATION

L'une des véritables caractéristiques distinctives de la gamme OMNIA réside dans le vaste choix de finitions de panneaux. Les panneaux sont montés sur les structures des modules avec un système de fixation/détachement rapide, ce qui permet un remplacement facile et rapide, même sur le marché secondaire, pour toute réparation ou pour un changement esthétique radical de la ligne, par exemple du mélaminé à l'acier inoxydable.
Les modèles OMNIA peuvent être choisis avec les panneaux suivants :
- STANDARD – habillage en mélaminé avec un choix entre plusieurs couleurs.
- SST – habillage en acier inoxydable.
- CST – habillage en tôle peinte (poudre époxydique) dans 5 couleurs différentes.
- SPP - Revêtement en mélaminé.

GAMME OMNIA

EXEMPLE DE CONFIGURATION

OMNIA 4 BM SEP
MODULE DE BASE



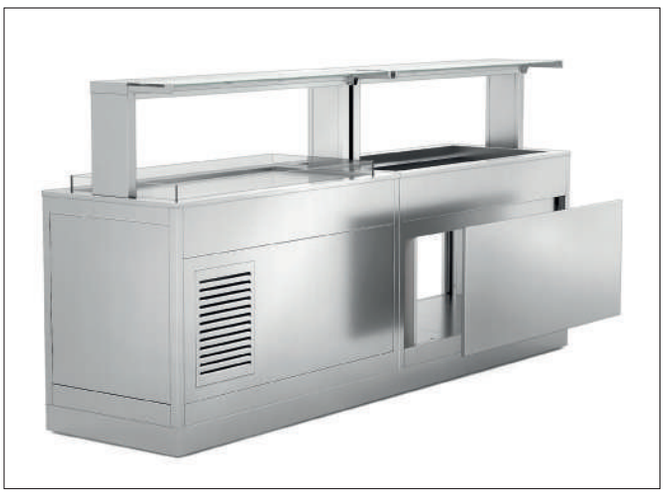
OMNIA 4 BM SEP

Personnalisé avec les options :
- ***8*** **-** Rampe à plateaux rabattable en acier inoxydable
- ***4 SST*****-** Portes battantes pour fermer le compartiment inférieur
- ***LED*** **-** Structure supérieure avec éclairage LED
- ***G3*** **-** Structure vitrée frontale pour service arrière

GAMME OMNIA DÉTAILS

DÉCORATIONS

STANDARD
DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR (21 CHOIX POSSIBLES)
INSÉRÉ DANS LA STRUCTURE EN ACIER INOXYDABLE



SST
ACIER INOXYDABLE

CST
TOLE PEINTE INSÉRÉE DANS LA STRUCTURE
EN ACIER INOXYDABLE (POUDRE ÉPOXYDIQUE)

SPP
FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ

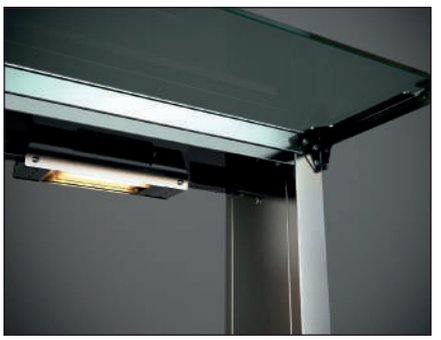
SPP
POUR UNE ESTHÉTIQUE OPTIMUM,
LA GRILLE DE VENTILATION DU GROUPE RÉFRIGÉRÉ
SE SITUE DANS LA PLINTHE.

MAINTENEZ LES UNITÉS RÉFRIGÉRÉES À AU MOINS 15 CM
DU MUR POUR DE MEILLEURES PERFORMANCES.

GAMME OMNIA OPTIONS

ÉCLAIRAGES

LED
STRUCTURE EN ACIER INOXYDABLE
AVEC ÉCLAIRAGE LED



HALO
STRUCTURE EN ACIER INOXYDABLE AVEC
LAMPES CHAUFFANTES HALOGÈNES

HALO LED
STRUCTURE EN ACIER INOXYDABLE
AVEC LAMPES CHAUFFANTES HALOGÈNES
+ ÉCLAIRAGE LED

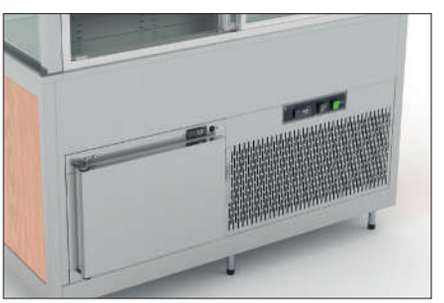
GAMME OMNIA OPTIONS

CORPS

BASE
COMPARTIMENT INFÉRIEUR AVEC TÔLE DE
FOND AMOVIBLE

4
OPTION PORTES BATTANTES
POUR SOUBASSEMENT NEUTRE

SC
ÉTUVE EN PARTIE INFÉRIEURE
(ÉTAGÈRE EN OPTION)



SF
RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

GAMME OMNIA OPTIONS

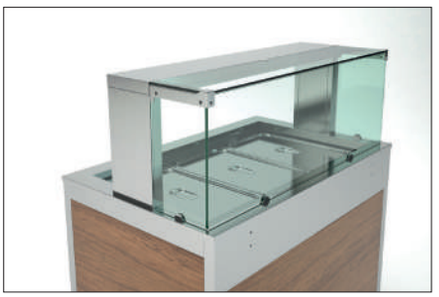
VITRAGES

G1

VITRAGE PARE-HALEINE
EN VERRE TREMPÉ

G2

VITRAGE PARE-HALEINE
EN VERRE TREMPÉ INCLINÉ



G3

STRUCTURE VITRÉE FRONTALE EN VERRE
TREMPÉ POUR SERVICE ARRIÈRE

G4

VITRAGE ÉVÉNEMENTIEL

SEULEMENT POUR MODÈLES :
N, CN, CNT, COOK

G5

VITRAGE ÉVÉNEMENTIEL
AVEC TABLETTE SUPÉRIEURE

SEULEMENT POUR MODÈLES :
N, CN, CNT, COOK

G6

STRUCTURE VITRÉE TOTALE AVEC ÉTAGÈRE
INTERMÉDIAIRE, FERMETURE ARRIÈRE
EN PLEXIGLAS ET ÉCLAIRAGE LED INCLUS

NE CONVIENT PAS AUX MODÈLES
À BAIN-MARIE

G6

LA STRUCTURE VITRÉE G6 PERMET DE TRANSFORMER VOTRE MEUBLE SELF SERVICE EN UNE VITRINE COMPLÈTE.
FOURNIE DE SÉRIE AVEC UN ÉCLAIRAGE LED, UNE ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE ET DES FERMETURES ARRIÈRES
EN PLEXIGLAS COULISSANTS.

GAMME OMNIA R

CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID STATIQUE

EXEMPLE DE CONFIGURATION

OMNIA 4R CST + LED + G1 + 7 + R75 + 4

• Meuble réfrigéré • Structure en acier inoxydable • Pieds de nivellement • 4 finitions de décors possibles • Froid statique • Groupe logé ou sans groupe (REM) • Gaz R290 • Capacité 2 à 6 bacs GN 1/1 (non inclus) • Cuve en acier inoxydable profondeur 26 cm • Bords intérieurs arrondis • Vanne 1/4 de tour pour évacuation des eaux de dégivrage • Thermostat électronique • Dégivrage naturel par arrêt du groupe

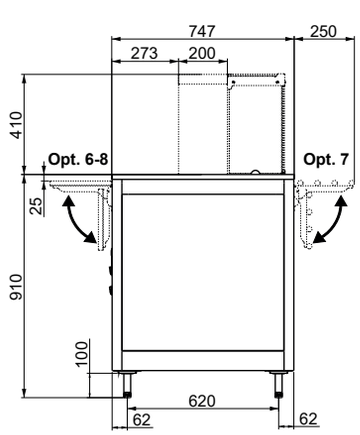
RÉFÉRENCE	CAPACITÉ*	PRIX € HT
DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR		
OMNIA2R	2 GN 1/1	**5 800**
OMNIA3R	3 GN 1/1	**6 167**
OMNIA4R	4 GN 1/1	**6 668**
OMNIA5R	5 GN 1/1	**7 223**
OMNIA6R	6 GN 1/1	**7 577**
DÉCOR INOX		
OMNIA2RSST	2 GN 1/1	**5 800**
OMNIA3RSST	3 GN 1/1	**6 167**
OMNIA4RSST	4 GN 1/1	**6 668**
OMNIA5RSST	5 GN 1/1	**7 223**
OMNIA6RSST	6 GN 1/1	**7 577**
DÉCOR LAQUÉ		
OMNIA2RCST	2 GN 1/1	**5 800**
OMNIA3RCST	3 GN 1/1	**6 167**
OMNIA4RCST	4 GN 1/1	**6 668**
OMNIA5RCST	5 GN 1/1	**7 223**
OMNIA6RCST	6 GN 1/1	**7 577**
FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ		
OMNIA2RSPP	2 GN 1/1	**6 051**
OMNIA3RSPP	3 GN 1/1	**6 428**
OMNIA4RSPP	4 GN 1/1	**6 919**
OMNIA5RSPP	5 GN 1/1	**7 446**
OMNIA6RSPP	6 GN 1/1	**7 952**

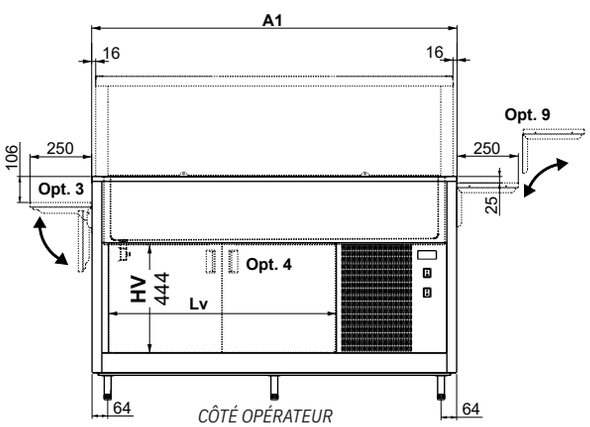
*Bac GN non-inclus

DONNÉES TECHNIQUES	OMNIA2R /SST/ CST/ SPP	OMNIA3R / SST/ CST/ SPP	OMNIA4R / SST/ CST/ SPP	OMNIA5R / SST/ CST/ SPP	OMNIA6R / SST/ CST/ SPP
Capacité GN 1/1 (bac non inclus)	2	3	4	5	6
Dimensions extérieures (A1 x P x H) mm	846 x 747 x 910	1 171 x 747 x 910	1 496 x 747 x 910	1 821 x 747 x 910	2146 x 747 x 910
Dimensions du bac (A2 x P x H) mm	692 x 593 x 260	1 017 x 593 x 260	1 342 x 593 x 260	1 667 x 593 x 260	1992 x 593 x 260
Dimensions du compartiment inférieur (Lv x Hv) mm	283 x 444	608 x 444	933 x 444	1258 x 444	1583 x 444
Poids net (Kg)	80	90	100	110	120
Température de fonctionnement (°C)	+2 / +10	+2 / +10	+2 / +10	+2 / +10	+2 / +10
Gaz réfrigérant	R290	R290	R290	R290	R290
Consommation d'énergie (Watt)	330*	330*	330*	330*	330*
Alimentations à 50 Hz (V)	230	230	230	230	230

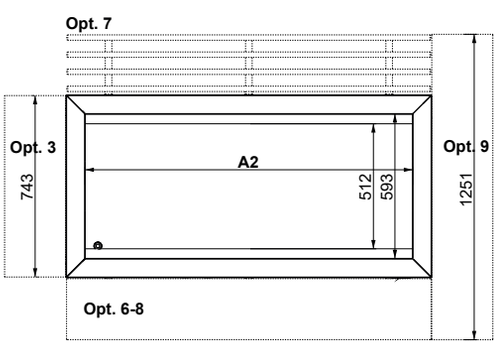
*La puissance peut augmenter avec des éclairages option LED >> *PAGE 119*

Dessin technique





RÉF.	A1 (MM)	A2 (MM)	LV (MM)
OMNIA2R	846	692	283
OMNIA3R	1 171	1 017	608
OMNIA4R	1 496	1 342	933
OMNIA5R	1 821	1 667	1 258
OMNIA6R	2146	1992	1583



Options

LED | G1 | G2 | G3 | G6 | 3 | 6 | 7 | 8 | 9 | 9C | 4 | POMN | Z | ZH | PZH

5 | R75 | 10 | ADS | TUBE | 45CUT | DIST

PRIX DES OPTIONS >> *PAGE 119*

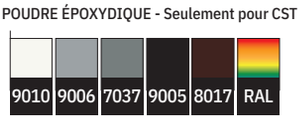
Maintenez l'appareil à au moins 15 cm du mur pour de meilleures performances.

Habillage

STRATIFIÉ

ACIER INOXYDABLE

POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST



MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

GAMME OMNIA R SF

RÉFRIGÉRATION STATIQUE AVEC RESERVE REFRIGÉRÉE

• Meuble réfrigéré froid statique avec réserve réfrigérée • Régulation independante de la cuve et de la réserve : 2 compresseurs séparés, 2 thermostats électroniques • Structure en acier inoxydable • Pieds de nivellement • 4 finitions de décors possibles (finition SPP sur demande) • Gaz R290 • Capacité 3, 4, 5 bacs GN 1/1 (non inclus) • Cuve en acier inoxydable profondeur 26 cm • Bords intérieurs arrondis

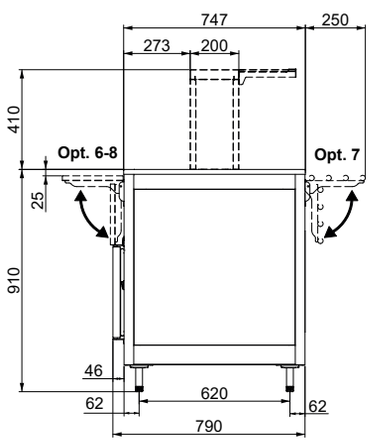
RÉFÉRENCE	CAPACITÉ*	PRIX € HT
DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR		
OMNIA3RSF	3 GN 1/1	**8 385**
OMNIA4RSF	4 GN 1/1	**8 908**
OMNIA5RSF	5 GN 1/1	**10 098**
DÉCOR INOX		
OMNIA3RSFSST	3 GN 1/1	**8 385**
OMNIA4RSFSST	4 GN 1/1	**8 908**
OMNIA5RSFSST	5 GN 1/1	**10 098**
DÉCOR LAQUÉ		
OMNIA3RSFCST	3 GN 1/1	**8 385**
OMNIA4RSFCST	4 GN 1/1	**8 908**
OMNIA5RSFCST	5 GN 1/1	**10 098**

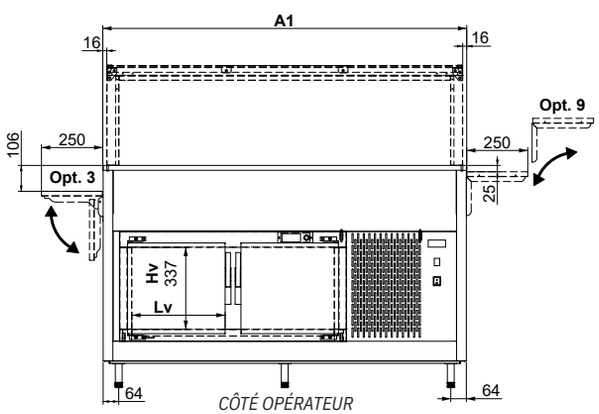
*Bac GN non-inclus

DONNÉES TECHNIQUES	OMNIA3RSF / SST/ CST	OMNIA4RSF / SST/ CST	OMNIA5RSF / SST/ CST
Capacité GN 1/1 (bac non inclus)	3	4	5
Dimensions extérieures (A1 x P x H) mm	1 171 x 747 x 910	1 496 x 747 x 910	1 821 x 747 x 910
Dimensions du bac (A2 x P x H) mm	1 017 x 593 x 260	1 342 x 593 x 260	1 667 x 593 x 260
Dimensions du compartiment inférieur (Lv x Hv) mm	608 x 444	933 x 444	1 258 x 444
Poids net (Kg)	90	100	110
Température de fonctionnement (°C)	+2 / +10	+2 / +10	+2 / +10
Gaz réfrigérant	R290	R290	R290
Consommation d'énergie (Watt)	330* +220	330* +220	330* +220
Alimentations à 50 Hz (V)	230	230	230

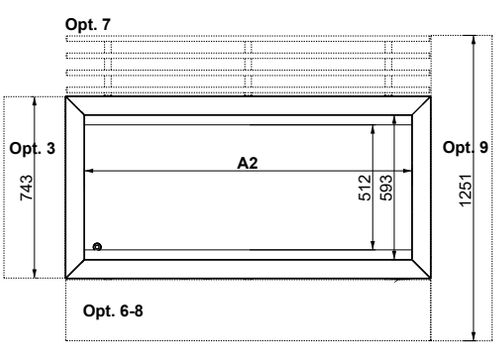
*La puissance peut augmenter avec des éclairages option LED >> *PAGE 119*

Dessin technique





OMNIA R/SF	A1 (MM)	A2 (MM)	LV (MM)
OMNIA3RSF	1 171	1 017	1 x 493
OMNIA4RSF	1 496	1 342	2 x 384
OMNIA5RSF	1 821	1 667	2 x 493



Options

LED | G1 | G2 | G3 | G6 | 3 | 6 | 7 | 8 | 9 | 9C | POMN | Z | ZH | PZH

5 | R75 | 10 | ADS | TUBE | 45CUT | DIST

PRIX DES OPTIONS >> *PAGE 119*

Maintenez l'appareil à au moins 15 cm du mur pour de meilleures performances.

Habillage

STRATIFIÉ

LAR | LRS | LZA | LIM | LSK | LOC | LER | LSV | LCP | LTC | LGR | LNI

ACIER INOXYDABLE

LBV | LWS | LBE | LNE | LOM | LNO | LWE | LAN | LNV

SST

POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST

9010 | 9006 | 7037 | 9005 | 8017 | RAL

MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

GAMME OMNIA RV

CUVE FROID STATIQUE ASSISTÉ PAR VENTILATEUR

EXEMPLE DE CONFIGURATION

OMNIA 4 RV + LED + 2X G1
+ 2X 6 + 3 + Z

• Meuble réfrigéré • Structure en acier inoxydable • Pieds de nivellement • 4 finitions de décors possibles • Froid statique assisté par ventilateurs • Groupe logé ou sans groupe (REM) • Gaz R290 • Capacité 3, 4, 5 bacs GN 1/1 (non inclus) • Cuve en acier inoxydable profondeur 26 cm • Bords intérieurs arrondis - Vanne 1/4 de tour pour évacuation des eaux de dégivrage • Dégivrage naturel par arrêt du groupe

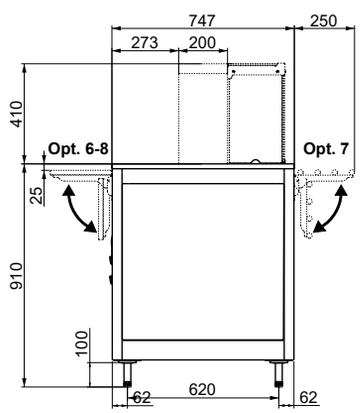
RÉFÉRENCE	CAPACITÉ*	PRIX € HT
DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR		
OMNIA3RV	3 GN 1/1	**6 890**
OMNIA4RV	4 GN 1/1	**8 024**
OMNIA5RV	5 GN 1/1	**8 202**
DÉCOR INOX		
OMNIA3RVSST	3 GN 1/1	**6 890**
OMNIA4RVSST	4 GN 1/1	**8 024**
OMNIA5RVSST	5 GN 1/1	**8 202**
DÉCOR LAQUÉ		
OMNIA3RVCST	3 GN 1/1	**6 890**
OMNIA4RVCST	4 GN 1/1	**8 024**
OMNIA5RVCST	5 GN 1/1	**8 202**
FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ		
OMNIA3RVSPP	3 GN 1/1	**7 119**
OMNIA4RVSPP	4 GN 1/1	**8 250**
OMNIA5RVSPP	5 GN 1/1	**8 424**

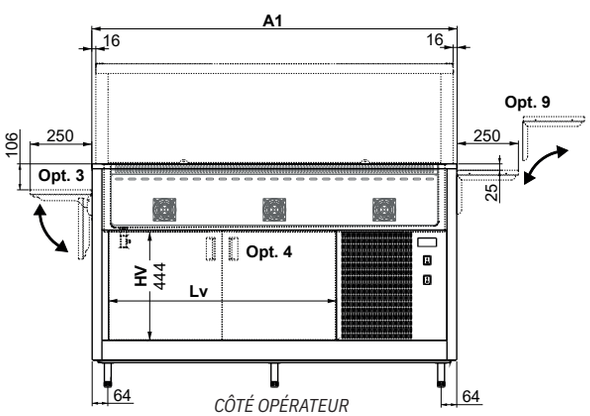
*Bac GN non-inclus

DONNÉES TECHNIQUES	OMNIA3RV/ SST/ CST/ SPP	OMNIA4RV/ SST/ CST/ SPP	OMNIA5RV/ SST/ CST/ SPP
Capacité GN 1/1 (bac non inclus)	3	4	5
Dimensions extérieures (A1 x P x H) mm	1 171 x 747 x 910	1 496 x 747 x 910	1 821 x 747 x 910
Dimensions du bac (A2 x P x H) mm	1 017 x 593 x 260	1 342 x 593 x 260	1 667 x 593 x 260
Dimensions du compartiment inférieur (Lv x Hv) mm	608 x 444	933 x 444	1 258 x 444
Poids net (Kg)	100	110	120
Température de fonctionnement (°C)	+2 / +10	+2 / +10	+2 / +10
Gaz réfrigérant	R290	R290	R290
Consommation d'énergie (Watt)	348*	358*	367*
Alimentations à 50 Hz (V)	230	230	230

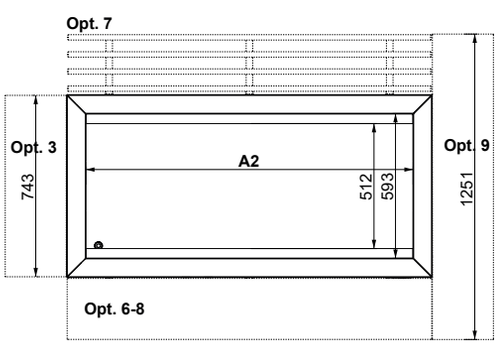
*La puissance peut augmenter avec des éclairages option LED >> *PAGE 119*

Dessin technique





OMNIA RV	A1 (MM)	A2 (MM)	LV (MM)
OMNIA3RV	1 171	1 017	608
OMNIA4RV	1 496	1 342	933
OMNIA5RV	1 821	1 667	1 258



Options

LED | G1 | G2 | G3 | G6 | 3 | 6 | 7 | 8 | 9 | 9C | 4 | POMN | Z | ZH | PZH

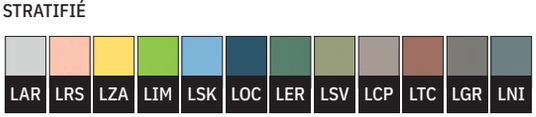
5 | R75 | 10 | ADS | TUBE | 45CUT | DIST

PRIX DES OPTIONS >> *PAGE 119*

Maintenez l'appareil à au moins 15 cm du mur pour de meilleures performances.

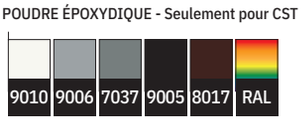
Habillage

STRATIFIÉ



ACIER INOXYDABLE

POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST



MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

GAMME OMNIA RV SF

CUVE FROID STATIQUE ASSISTÉ
PAR VENTILATEUR AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

• Meuble réfrigéré froid statique assisté par ventilateurs avec réserve réfrigérée • Régulation independante de la cuve et de la réserve : 2 compresseurs séparés, 2 thermostats électroniques • Structure en acier inoxydable • Pieds de nivellement • 4 finitions de décors possibles (finition SPP sur demande) • Gaz R290 • Capacité 3, 4, 5 bacs GN 1/1 (non inclus) • Cuve en acier inoxydable profondeur 26 cm • Bords intérieurs arrondis

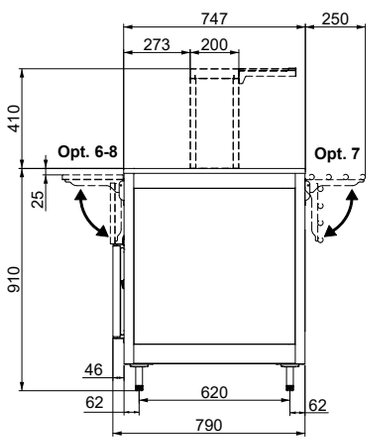
RÉFÉRENCE	CAPACITÉ*	PRIX € HT
DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR		
OMNIA3RVSF	3 GN 1/1	**9 213**
OMNIA4RVSF	4 GN 1/1	**10 015**
OMNIA5RVSF	5 GN 1/1	**11 313**
DÉCOR INOX		
OMNIA3RVSFSST	3 GN 1/1	**9 213**
OMNIA4RVSFSST	4 GN 1/1	**10 015**
OMNIA5RVSFSST	5 GN 1/1	**11 313**
DÉCOR LAQUÉ		
OMNIA3RVSFCST	3 GN 1/1	**9 213**
OMNIA4RVSFCST	4 GN 1/1	**10 015**
OMNIA5RVSFCST	5 GN 1/1	**11 313**

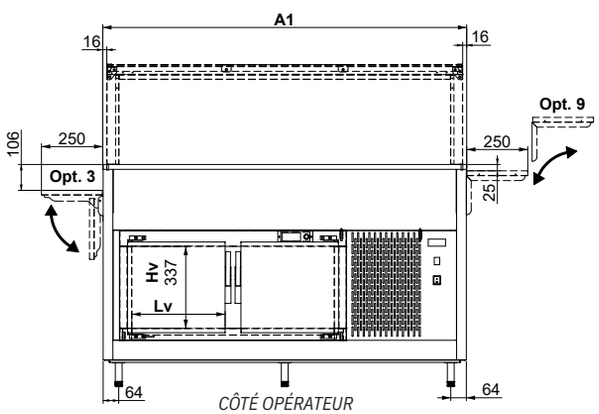
*Bac GN non-inclus

DONNÉES TECHNIQUES	OMNIA3RVSF / SST/ CST	OMNIA4RVSF / SST/ CST	OMNIA5RVSF / SST/ CST
Capacité GN 1/1 (bac non inclus)	3	4	5
Dimensions extérieures (A1 x P x H) mm	1 171 x 747 x 910	1 496 x 747 x 910	1 821 x 747 x 910
Dimensions du bac (A2 x P x H) mm	1 017 x 593 x 260	1 342 x 593 x 260	1 667 x 593 x 260
Dimensions du compartiment inférieur (Lv x Hv) mm	608 x 444	933 x 444	1 258 x 444
Poids net (Kg)	100	110	120
Température de fonctionnement (°C)	+2 / +10	+2 / +10	+2 / +10
Gaz réfrigérant	R290	R290	R290
Consommation d'énergie (Watt)	348*	358*	367*
Alimentations à 50 Hz (V)	230	230	230

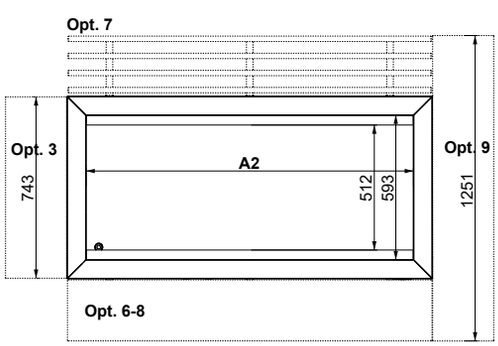
*La puissance peut augmenter avec les éclairages option LED-Pont inox avec éclairage ou la vitrine G6 >> *PAGE 119*

Dessin technique





OMNIA RV/SF	A1 (MM)	A2 (MM)	LV (MM)
OMNIA3RVSF	1 171	1 017	1 x 493
OMNIA4RVSF	1 496	1 342	2 x 384
OMNIA5RVSF	1 821	1 667	2 x 493



Options

LED | G1 | G2 | G3 | G6 | 3 | 6 | 7 | 8 | 9 | 9C | 4 | POMN | Z | ZH | PZH

5 | R75 | 10 | ADS | TUBE | 45CUT | DIST

PRIX DES OPTIONS >> *PAGE 119*

Maintenez l'appareil à au moins 15 cm du mur pour de meilleures performances.

Habillage

STRATIFIÉ

LAR | LRS | LZA | LIM | LSK | LOC | LER | LSV | LCP | LTC | LGR | LNI

ACIER INOXYDABLE

LBV | LWS | LBE | LNE | LOM | LNO | LWE | LAN | LNV

SST

POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST

9010 | 9006 | 7037 | 9005 | 8017 | RAL

MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

GAMME OMNIA RV-E

CUVE FROID VENTILÉ

FLUX D'AIR LAMINAIRE IDÉAL POUR UN FONCTIONNEMENT TYPE VITRINE (AVEC OPTION G6)

EXEMPLE DE CONFIGURATION

OMNIA 4 RV/E SPP + G6

• Meuble réfrigéré • Structure en acier inoxydable • Pieds de nivellement • 4 finitions de décors possibles • Froid ventilé (évaporateur en fond de cuve) • Groupe logé ou sans groupe (REM) • Gaz R290 • Plateaux d'exposition en inox réglables en hauteur et amovibles • Cuve en acier inoxydable • Possibilité de mettre des bacs GN d'une hauteur maximum de 100 mm • Vanne 1/4 de tour pour évacuation des eaux de dégivrage • Dégivrage naturel par arrêt du groupe

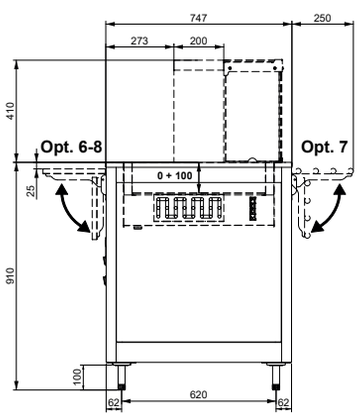
RÉFÉRENCE	CAPACITÉ*	PRIX € HT
DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR		
OMNIA3RVE	3 GN 1/1	**7 354**
OMNIA4RVE	4 GN 1/1	**8 565**
OMNIA5RVE	5 GN 1/1	**8 748**
DÉCOR INOX		
OMNIA3RVESST	3 GN 1/1	**7 354**
OMNIA4RVESST	4 GN 1/1	**8 565**
OMNIA5RVESST	5 GN 1/1	**8 748**
DÉCOR LAQUÉ		
OMNIA3RVECST	3 GN 1/1	**7 354**
OMNIA4RVECST	4 GN 1/1	**8 565**
OMNIA5RVECST	5 GN 1/1	**8 748**
FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ		
OMNIA3RVESPP	3 GN 1/1	**7 613**
OMNIA4RVESPP	4 GN 1/1	**8 837**
OMNIA5RVESPP	5 GN 1/1	**9 033**

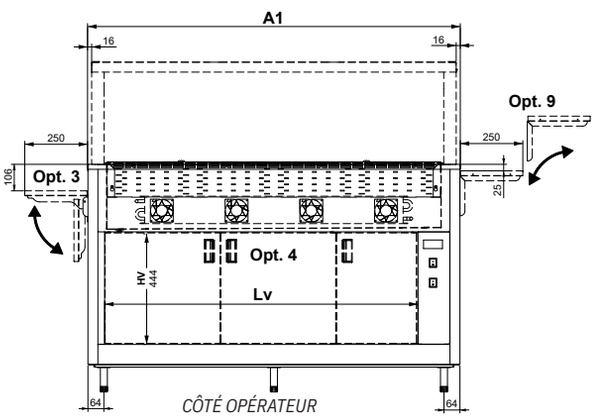
*Bac GN non-inclus

DONNÉES TECHNIQUES	OMNIA3RVE/ SST/ CST/ SPP	OMNIA4RVE/ SST/ CST/ SPP	OMNIA5RVE/ SST/ CST/ SPP
Capacité GN 1/1 (bac non inclus)	3	4	5
Dimensions extérieures (A1 x P x H) mm	1 171 x 747 x 910	1 496 x 747 x 910	1 821 x 747 x 910
Dimensions du bac (A2 x P x H) mm	1 017 x 593 x 260	1 342 x 593 x 260	1 667 x 593 x 260
Dimensions du compartiment inférieur (Lv x Hv) mm	608 x 444	933 x 444	1 258 x 444
Poids net (Kg)	100	110	120
Température de fonctionnement (°C)	+2 / +10	+2 / +10	+2 / +10
Gaz réfrigérant	R290	R290	R290
Consommation d'énergie (Watt)	348*	358*	367*
Alimentations à 50 Hz (V)	230	230	230

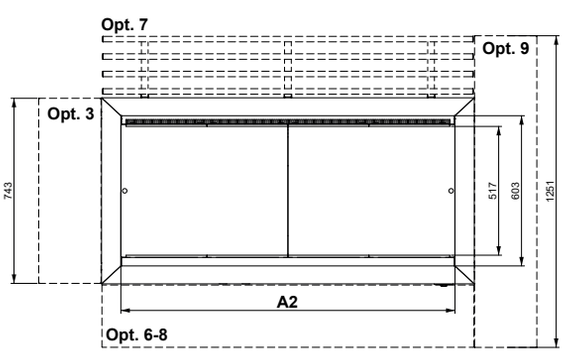
*La puissance peut augmenter avec des éclairages option LED >> *PAGE 119*

Dessin technique





RÉF.	A1 (MM)	A2 (MM)	LV (MM)
OMNIA3RVE	1 171	1 017	608
OMNIA4RVE	1 496	1 342	933
OMNIA5RVE	1 821	1 667	1 258



Options

LED | G1 | G2 | G3 | G6 | 3 | 6 | 7 | 8 | 9 | 9C | 4 | POMN | Z | ZH | PZH

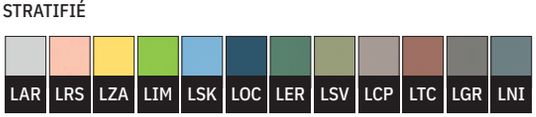
R75 | 10 | ADS | TUBE | 45CUT | DIST

PRIX DES OPTIONS >> *PAGE 119*

Maintenez l'appareil à au moins 15 cm du mur pour de meilleures performances.

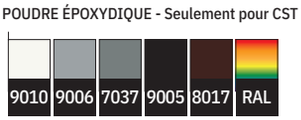
Habillage

STRATIFÉ



ACIER INOXYDABLE

POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST



MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

isotech® VITRINES & COMPTOIRS

SELF-SERVICE

GAMME OMNIA PR

FROID CONTACT PLATEAU EN BETACRYL®

Plateau réfrigéré en BÉTACRYL®, un matériau composite technique non poreux, facile à nettoyer et adapté au contact alimentaire mais aussi avec une forte valeur esthétique grâce à sa décoration imitant la pierre.

EXEMPLE DE CONFIGURATION

OMNIA 4 PR + LED + 2X G1 + 2X 6 + Z

• Meuble réfrigéré • Structure en acier inoxydable • Pieds de nivellement • 4 finitions de décors possibles • Froid contact • Groupe logé ou sans groupe (REM) • Surface d'exposition en BETACRYL® • Décaissé de 30 mm et vitrage plexiglas périphérique de 80 mm amovible pour un maintien du froid optimum • Gaz R290 • Vanne 1/4 de tour pour évacuation des eaux de dégivrage • Dégivrage manuel par arrêt du groupe

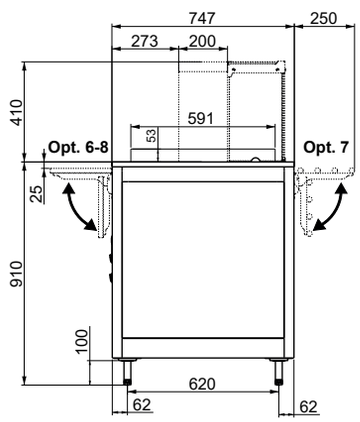
RÉFÉRENCE	CAPACITÉ*	PRIX € HT
DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR		
OMNIA2PR	2 GN 1/1	**5 630**
OMNIA3PR	3 GN 1/1	**6 112**
OMNIA4PR	4 GN 1/1	**6 896**
OMNIA5PR	5 GN 1/1	**7 350**
OMNIA6PR	6 GN 1/1	**7 519**
DÉCOR INOX		
OMNIA2PRSST	2 GN 1/1	**5 630**
OMNIA3PRSST	3 GN 1/1	**6 112**
OMNIA4PRSST	4 GN 1/1	**6 896**
OMNIA5PRSST	5 GN 1/1	**7 350**
OMNIA6PRSST	6 GN 1/1	**7 519**
DÉCOR LAQUÉ		
OMNIA2PRCST	2 GN 1/1	**5 630**
OMNIA3PRCST	3 GN 1/1	**6 112**
OMNIA4PRCST	4 GN 1/1	**6 896**
OMNIA5PRCST	5 GN 1/1	**7 350**
OMNIA6PRCST	6 GN 1/1	**7 519**
FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ		
OMNIA2PRSPP	2 GN 1/1	**5 851**
OMNIA3PRSPP	3 GN 1/1	**6 350**
OMNIA4PRSPP	4 GN 1/1	**7 165**
OMNIA5PRSPP	5 GN 1/1	**7 571**
OMNIA6PRSPP	6 GN 1/1	**7 833**

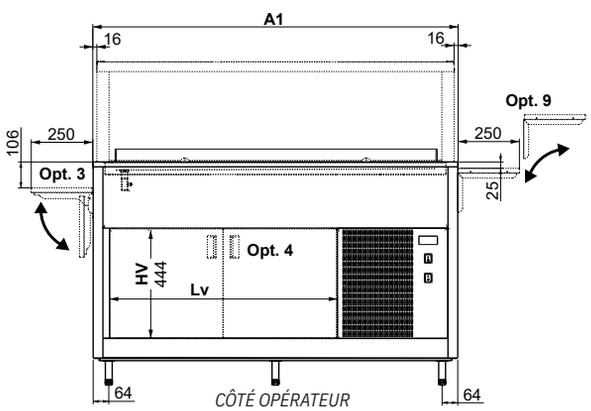
*Bac GN non-inclus

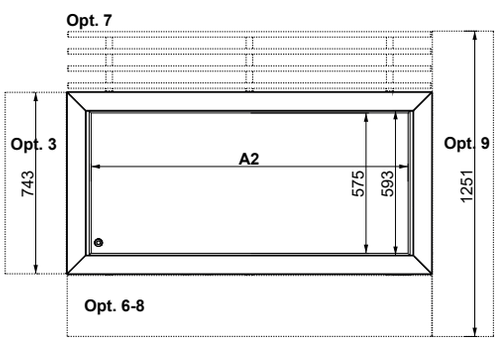
DONNÉES TECHNIQUES	OMNIA2PR / SST/ CST/ SPP	OMNIA3PR / SST/ CST/ SPP	OMNIA4PR / SST/ CST/ SPP	OMNIA5PR / SST/ CST/ SPP	OMNIA6PR / SST/ CST/ SPP
Capacité GN 1/1 (bac non inclus)	2	3	4	5	6
Dimensions extérieures (A1 x P x H) mm	846 x 747 x 910	1 171 x 747 x 910	1 496 x 747 x 910	1 821 x 747 x 910	2146 x 747 x 910
Dimensions du plateau (A2 x P) mm	650 x 593	975 x 593	1 300 x 593	1 625 x 593	1992 x 593
Dimensions du compartiment inférieur (Lv x Hv) mm	283 x 444	608 x 444	933 x 444	1258 x 444	1583 x 444
Poids net (Kg)	70	80	90	100	120
Température de fonctionnement (°C)	+2 / +10	+2 / +10	+2 / +10	+2 / +10	+2 / +10
Gaz réfrigérant	R290	R290	R290	R290	R290
Consommation d'énergie (Watt)	352*	352*	352*	352*	330*
Alimentations à 50 Hz (V)	230	230	230	230	230

*La puissance peut augmenter avec des éclairages option LED >> *PAGE 119*

Dessin technique







RÉF.	A1 (MM)	A2 (MM)	LV (MM)
OMNIA2PR	846	650	283
OMNIA3PR	1 171	975	608
OMNIA4PR	1 496	1 300	933
OMNIA5PR	1 821	1 625	1 258
OMNIA6PR	2146	1992	1583

Options

LED | G1 | G2 | G3 | G6 | 3 | 6 | 7 | 8 | 9 | 9C | 4 | POMN | Z | ZH | PZH

R75 | 10 | ADS | TUBE | 45CUT

PRIX DES OPTIONS >> *PAGE 119*

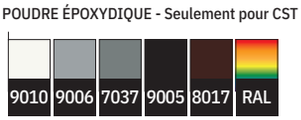
Maintenez l'appareil à au moins 15 cm du mur pour de meilleures performances.

Habillage

STRATIFIÉ

ACIER INOXYDABLE

POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST



MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

GAMME OMNIA PR SF

FROID CONTACT PLATEAU EN BETACRYL®
AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

• Meuble réfrigéré froid contact (plateau Betacryl®) avec réserve réfrigérée • Régulation independante de la cuve et de la réserve : 2 compresseurs séparés, 2 thermostats électroniques • Structure en acier inoxydable • Pieds de nivellement • 4 finitions de décors possibles (finition SPP sur demande) • Gaz R290 • Capacité 3, 4, 5 bacs GN 1/1 (non inclus) • Plateau avec bord en acier inoxydable de 3 cm et cadre en Plexyglass® amovible de 8 cm

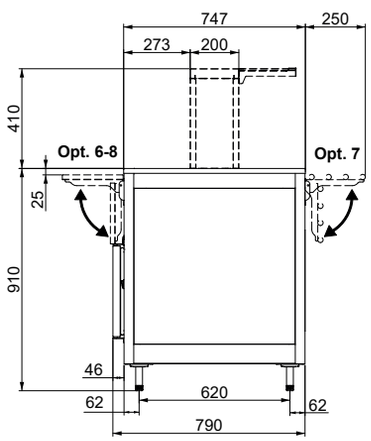
RÉFÉRENCE	CAPACITÉ*	PRIX € HT
DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR		
OMNIA3PRSF	3 GN 1/1	**8 443**
OMNIA4PRSF	4 GN 1/1	**9 243**
OMNIA5PRSF	5 GN 1/1	**10 274**
DÉCOR INOX		
OMNIA3PRSFSST	3 GN 1/1	**8 443**
OMNIA4PRSFSST	4 GN 1/1	**9 243**
OMNIA5PRSFSST	5 GN 1/1	**10 274**
DÉCOR LAQUÉ		
OMNIA3PRSFCST	3 GN 1/1	**8 443**
OMNIA4PRSFCST	4 GN 1/1	**9 243**
OMNIA5PRSFCST	5 GN 1/1	**10 274**

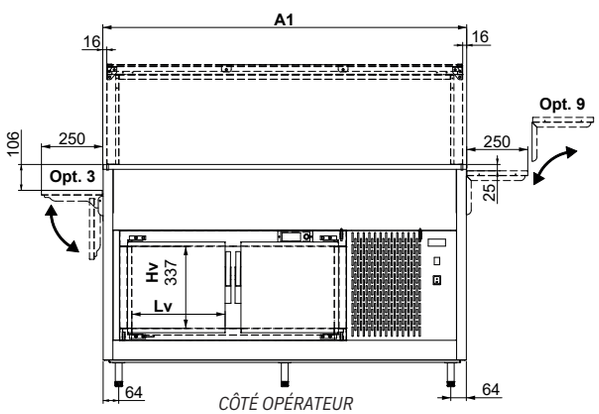
*Bac GN non-inclus

DONNÉES TECHNIQUES	OMNIA3PRSF / SST/ CST	OMNIA4PRSF / SST/ CST	OMNIA5PRSF / SST/ CST
Capacité GN 1/1 (bac non inclus)	3	4	5
Dimensions extérieures (A1 x P x H) mm	1 171 x 747 x 910	1 496 x 747 x 910	1 821 x 747 x 910
Dimensions du plateau (A2 x P) mm	975 x 593	1 300 x 593	1 625 x 593
Dimensions du compartiment inférieur (Lv x Hv) mm	608 x 444	933 x 444	1 258 x 444
Poids net (Kg)	80	90	100
Température de fonctionnement (°C)	+2 / +10	+2 / +10	+2 / +10
Gaz réfrigérant	R290	R290	R290
Consommation d'énergie (Watt)	352*	352*	352*
Alimentations à 50 Hz (V)	230	230	230

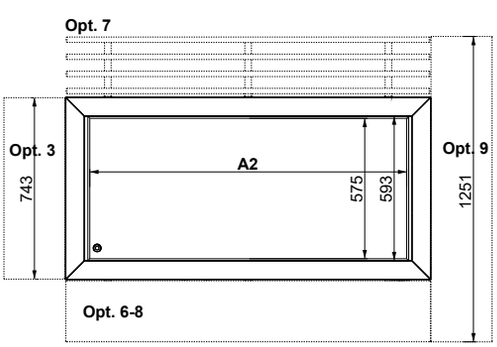
*La puissance peut augmenter avec les éclairages option LED-Pont inox avec éclairage ou la vitrine G6 >> *PAGE 119*

Dessin technique





OMNIA RV/SF	A1 (MM)	A2 (MM)	LV (MM)
OMNIA3PRSF	1 171	975	1 x 493
OMNIA4PRSF	1 496	1 300	2 x 384
OMNIA5PRSF	1 821	1 625	2 x 493



Options

LED | G1 | G2 | G3 | G6 | 3 | 6 | 7 | 8 | 9 | 9C | 4 | POMN | Z | ZH | PZH

5 | R75 | 10 | ADS | TUBE | 45CUT | DIST

PRIX DES OPTIONS >> *PAGE 119*

Maintenez l'appareil à au moins 15 cm du mur pour de meilleures performances.

Habillage

STRATIFIÉ

LAR | LRS | LZA | LIM | LSK | LOC | LER | LSV | LCP | LTC | LGR | LNI

ACIER INOXYDABLE

LBV | LWS | LBE | LNE | LOM | LNO | LWE | LAN | LNV

SST

POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST

9010 | 9006 | 7037 | 9005 | 8017 | RAL

MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

GAMME OMNIA PR-IN

FROID CONTACT PLATEAU EN ACIER INOXYDABLE

Tableau de commande compact

• Meuble réfrigéré • Structure en acier inoxydable • Pieds de nivellement • 4 finitions de décors possibles • Froid contact • Groupe logé ou sans groupe (REM) • Surface d'exposition en acier inoxydable • Décaissé de 30 mm et et bords arrondis • Gaz R290 • Vanne 1/4 de tour pour évacuation des eaux de dégivrage • Dégivrage manuel par arrêt du groupe

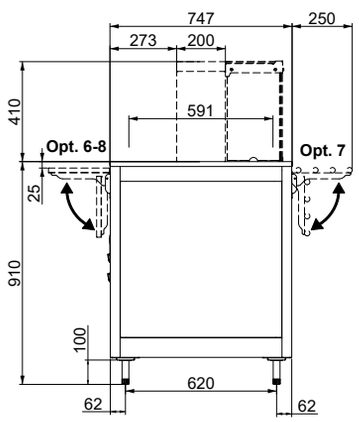
RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	PRIX € HT
DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR		
OMNIA2PRIN	2 GN 1/1	**4 863**
OMNIA3PRIN	3 GN 1/1	**5 279**
OMNIA4PRIN	4 GN 1/1	**5 957**
DÉCOR INOX		
OMNIA2PRINSST	2 GN 1/1	**4 863**
OMNIA3PRINSST	3 GN 1/1	**5 279**
OMNIA4PRINSST	4 GN 1/1	**5 957**
DÉCOR LAQUÉ		
OMNIA2PRINCST	2 GN 1/1	**4 863**
OMNIA3PRINCST	3 GN 1/1	**5 279**
OMNIA4PRINCST	4 GN 1/1	**5 957**
FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ		
OMNIA2PRINSPP	2 GN 1/1	**5 055**
OMNIA3PRINSPP	3 GN 1/1	**5 484**
OMNIA4PRINSPP	4 GN 1/1	**6 189**

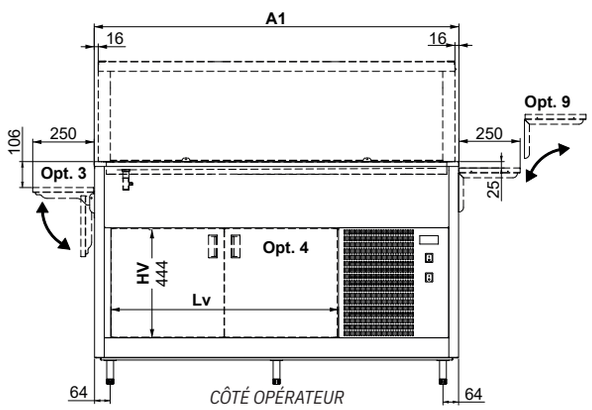
*Bac GN non-inclus

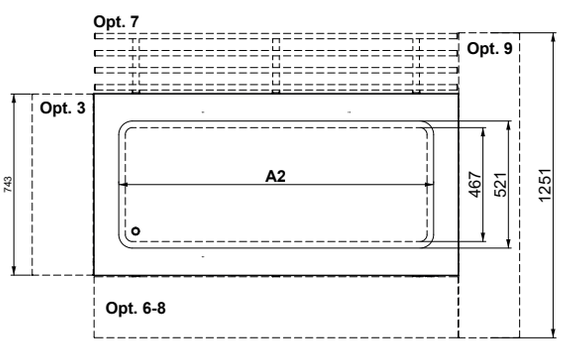
DONNÉES TECHNIQUES	OMNIA2PRIN / SST/ CST/ SPP	OMNIA3PRIN / SST/ CST/ SPP	OMNIA4PRIN / SST/ CST/ SPP
Capacité GN 1/1 (bac non inclus)	2	3	4
Dimensions extérieures (A1 x P x H) mm	846 x 747 x 910	1 171 x 747 x 910	1 496 x 747 x 910
Dimensions du plateau (A2 x P) mm	629 x 593	951 x 593	1 276 x 593
Dimensions du compartiment inférieur (Lv x Hv) mm	283 x 444	608 x 444	933 x 444
Poids net (Kg)	60	73	84
Température de fonctionnement (°C)	+2 / +10	+2 / +10	+2 / +10
Gaz refrigerant	R290	R290	R290
Consommation d'énergie (Watt)	330*	330*	330*
Alimentations à 50 Hz (V)	230	230	230

*La puissance peut augmenter avec des éclairages option LED >> *PAGE 119*

Dessin technique







RÉF.	A1 (MM)	A2 (MM)	LV (MM)
OMNIA2PRIN	846	629	283
OMNIA3PRIN	1 171	951	608
OMNIA4PRIN	1 496	1 276	933

Options

LED | G1 | G2 | G3 | G6 | 3 | 6 | 7 | 8 | 9 | 9C | 4 | POMN | Z | ZH | PZH

R75 | 10 | ADS | TUBE | 45CUT

PRIX DES OPTIONS >> *PAGE 119*

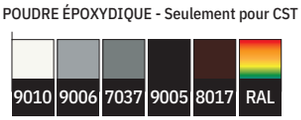
Maintenez l'appareil à au moins 15 cm du mur pour de meilleures performances.

Habillage

STRATIFIÉ

ACIER INOXYDABLE

POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST



MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

GAMME OMNIA BM

CUVE BAIN-MARIE

EXEMPLE DE CONFIGURATION

OMNIA 5 BM + LED + G1 + 4 + 6 + R75

• Meuble chaud • Structure en acier inoxydable • Pieds de nivellement • 4 finitions de décors possibles • Cuve en inox avec bords arrondis et fond incliné • Thermostat électronique • Chauffe par résistance silicone • Vanne 1/4 de tour pour la vidange • Vanne 1/4 de tour pour l'arrivée d'eau • Trop plein • Capacité de 2 à 6 bacs GN 1/1 (non inclus)

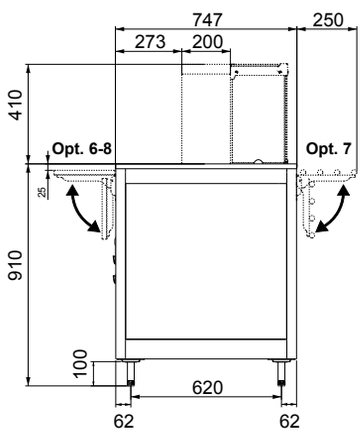
RÉFÉRENCE	CAPACITÉ*	PRIX € HT
DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR		
OMNIA2BM	2 GN 1/1	**4 046**
OMNIA3BM	3 GN 1/1	**4 516**
OMNIA4BM	4 GN 1/1	**5 022**
OMNIA5BM	5 GN 1/1	**5 573**
OMNIA6BM	6 GN 1/1	**6 809**
DÉCOR INOX		
OMNIA2BMSST	2 GN 1/1	**4 046**
OMNIA3BMSST	3 GN 1/1	**4 516**
OMNIA4BMSST	4 GN 1/1	**5 022**
OMNIA5BMSST	5 GN 1/1	**5 573**
OMNIA6BMSST	6 GN 1/1	**6 809**
DÉCOR LAQUÉ		
OMNIA2BMCST	2 GN 1/1	**4 046**
OMNIA3BMCST	3 GN 1/1	**4 516**
OMNIA4BMCST	4 GN 1/1	**5 022**
OMNIA5BMCST	5 GN 1/1	**5 573**
OMNIA6BMCST	6 GN 1/1	**6 809**
FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ		
OMNIA2BMSPP	2 GN 1/1	**4 156**
OMNIA3BMSPP	3 GN 1/1	**4 640**
OMNIA4BMSPP	4 GN 1/1	**5 166**
OMNIA5BMSPP	5 GN 1/1	**5 722**
OMNIA6BMSPP	6 GN 1/1	**7 071**

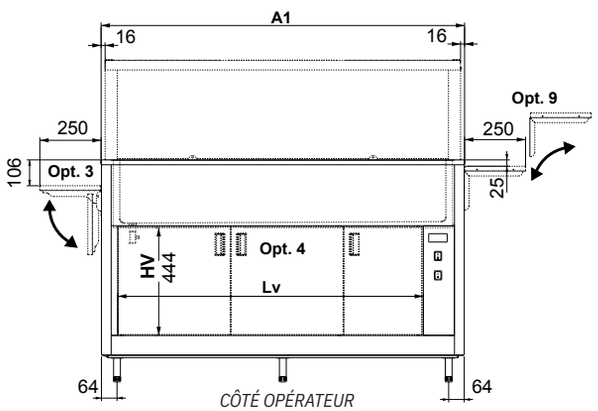
*Bac GN non-inclus

DONNÉES TECHNIQUES	OMNIA2BM / SST/ CST/ SPP	OMNIA3BM / SST/ CST/ SPP	OMNIA4BM / SST/ CST/ SPP	OMNIA5BM / SST/ CST/ SPP	OMNIA6BM / SST/ CST/ SPP
Capacité GN 1/1 (bac non inclus)	2	3	4	5	6
Dimensions extérieures (A1 x P x H) mm	846 x 747 x 910	1 171 x 747 x 910	1 496 x 747 x 910	1 821 x 747 x 910	2146 x 747 x 910
Dimensions de la cuve (A2 x P) mm	692 x 593 x 260	1 017 x 593 x 260	1 342 x 593 x 260	1 667 x 593 x 260	1992 x 593 x 260
Dimensions du compartiment inférieur (Lv x Hv) mm	608 x 444	933 x 444	1 258 x 444	1 583 x 444	1583 x 444
Poids net (Kg)	65	75	85	95	120
Température de fonctionnement (°C)	0 / +90	0 / +90	0 / +90	0 / +90	0 / +90
Consommation d'énergie (Watt)	1 000*	1 500*	2 000*	2 500*	3 250*
Alimentations à 50 Hz (V)	230	230	230	230	230

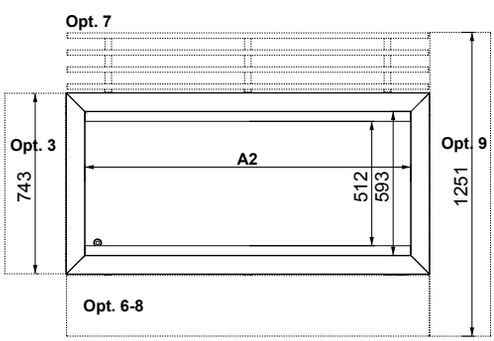
*La puissance peut augmenter avec des éclairages option LED / HALO / HALO-LED >> *PAGE 119*

Dessin technique





RÉF.	A1 (MM)	A2 (MM)	LV (MM)
OMNIA2BM	846	692	608
OMNIA3BM	1 171	1 017	933
OMNIA4BM	1 496	1 342	1 258
OMNIA5BM	1 821	1 667	1 583
OMNIA6BM	2146	1992	1908



Options

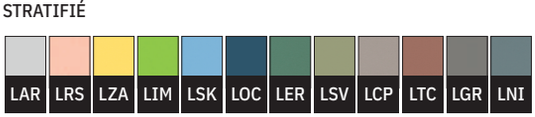
LED | HALO | HALOLED | G1 | G2 | G3 | 3 | 6 | 7 | 8 | 9 | 9C | 4 | POMN | Z | ZH | PZH

R75 | 10 | ADS | TUBE | 45CUT | DIST

PRIX DES OPTIONS >> *PAGE 119*

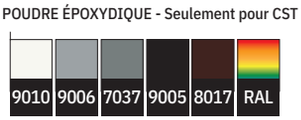
Habillage

STRATIFIÉ



ACIER INOXYDABLE

POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST



MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

GAMME OMNIA BM SC

CUVE BAIN-MARIE AVEC ÉTUVE

EXEMPLE DE CONFIGURATION

OMNIA 4 BM-SC + LED + G1

• Meuble chaud • Structure en acier inoxydable • Pieds de nivellement • 4 finitions de décors possibles • Cuve en inox avec bords arrondis et fond incliné • Étuve ventilée en partie inférieure • Thermostat électronique • Chauffe par résistance silicone • Vanne 1/4 de tour pour la vidange • Vanne 1/4 de tour pour l'arrivée d'eau • Trop plein • Capacité de 2 à 5 bacs GN 1/1 (non inclus)

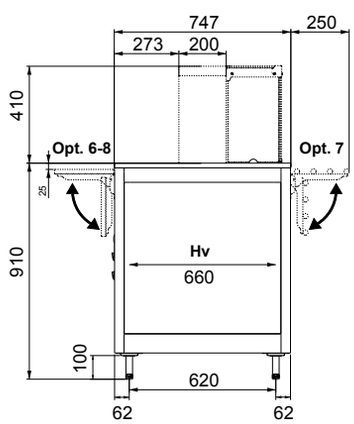
RÉFÉRENCE	CAPACITÉ*	PRIX € HT
DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR		
OMNIA2BMSC	2 GN 1/1	**5 463**
OMNIA3BMSC	3 GN 1/1	**6 031**
OMNIA4BMSC	4 GN 1/1	**6 763**
OMNIA5BMSC	5 GN 1/1	**7 547**
DÉCOR INOX		
OMNIA2BMSCSST	2 GN 1/1	**5 463**
OMNIA3BMSCSST	3 GN 1/1	**6 031**
OMNIA4BMSCSST	4 GN 1/1	**6 763**
OMNIA5BMSCSST	5 GN 1/1	**7 547**
DÉCOR LAQUÉ		
OMNIA2BMSCCST	2 GN 1/1	**5 463**
OMNIA3BMSCCST	3 GN 1/1	**6 031**
OMNIA4BMSCCST	4 GN 1/1	**6 763**
OMNIA5BMSCCST	5 GN 1/1	**7 547**
FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ		
OMNIA2BMSCSPP	2 GN 1/1	**5 633**
OMNIA3BMSCSPP	3 GN 1/1	**6 220**
OMNIA4BMSCSPP	4 GN 1/1	**6 975**
OMNIA5BMSCSPP	5 GN 1/1	**7 787**

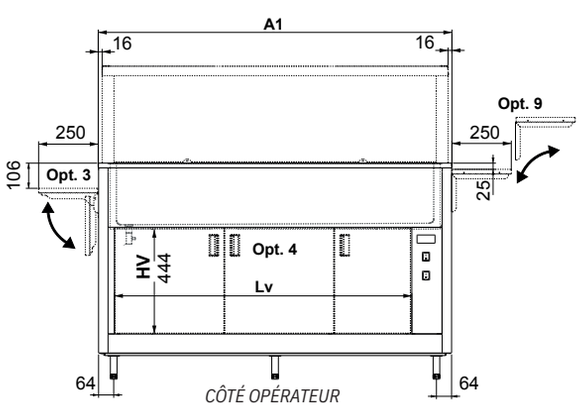
*Bac GN non-inclus

DONNÉES TECHNIQUES	OMNIA2BMSC / SST/ CST/ SPP	OMNIA3BMSC / SST/ CST/ SPP	OMNIA4BMSC / SST/ CST/ SPP	OMNIA5BMSC / SST/ CST/ SPP
Capacité GN 1/1 (bac non inclus)	2	3	4	5
Dimensions extérieures (A1 x P x H) mm	846 x 747 x 910	1 171 x 747 x 910	1 496 x 747 x 910	1 821 x 747 x 910
Dimensions de la cuve (A2 x P) mm	692 x 593 x 260	1 017 x 593 x 260	1 342 x 593 x 260	1 667 x 593 x 260
Dimensions du compartiment inférieur (Lv x Hv) mm	608 x 444	933 x 444	1 258 x 444	1 583 x 444
Poids net (Kg)	65	75	85	95
Température de fonctionnement (°C)	0 / +90	0 / +90	0 / +90	0 / +90
Consommation d'énergie (Watt)	1 826*	2 326*	2 826*	3 326*
Alimentations à 50 Hz (V)	230	230	230	230

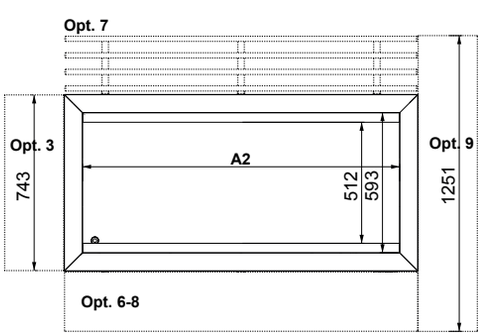
*La puissance peut augmenter avec des éclairages option LED / HALO / HALO-LED >> *PAGE 119*

Dessin technique





RÉF.	A1 (MM)	A2 (MM)	LV (MM)	HV (MM)	DV (MM)
OMNIA2BMSC	846	692	608	444	660
OMNIA3BMSC	1 171	1 017	933	444	660
OMNIA4BMSC	1 496	1 342	1 258	444	660
OMNIA5BMSC	1 821	1 667	1 583	444	660



Options

LED | HALO | HALOLED | G1 | G2 | G3 | 3 | 6 | 7 | 8 | 9 | 9C | PHOT | Z | ZH | PZH

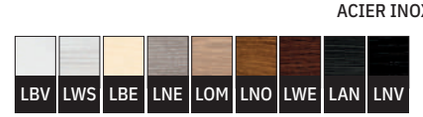
R75 | 10 | ADS | TUBE | 45CUT | DIST

PRIX DES OPTIONS >> *PAGE 119*

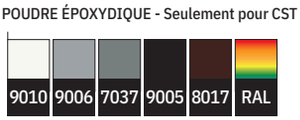
Habillage

STRATIFÉ

ACIER INOXYDABLE



POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST



MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

GAMME OMNIA BM-SEP

CUVE BAIN-MARIE AVEC BACS INDEPENDANTS

EXEMPLE DE CONFIGURATION

OMNIA 3 BM-SEP SST +
HALO + G1 + 4 + R75

• Meuble chaud • Structure en acier inoxydable • Pieds de nivellement • 4 finitions de décors possibles • Cuves séparées avec régulations indépendantes • Thermostat électronique • Chauffe par résistance silicone • Vanne 1/4 de tour pour la vidange • Vanne 1/4 de tour pour l'arrivée d'eau • Trop plein • Capacité de 3 et 4 bacs GN 1/1 (non inclus)

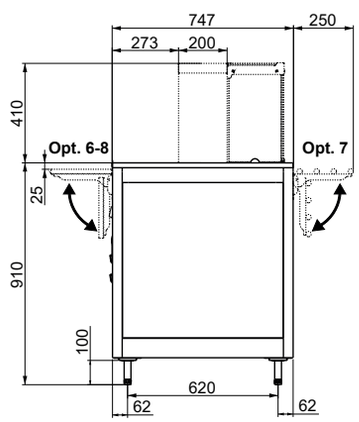
RÉFÉRENCE	CAPACITÉ*	PRIX € HT
DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR		
OMNIA3BMSEP	3 GN 1/1	**6 240**
OMNIA4BMSEP	4 GN 1/1	**7 282**
DÉCOR INOX		
OMNIA3BMSEPSST	3 GN 1/1	**6 240**
OMNIA4BMSEPSST	4 GN 1/1	**7 282**
DÉCOR LAQUÉ		
OMNIA3BMSEPCST	3 GN 1/1	**6 240**
OMNIA4BMSEPCST	4 GN 1/1	**7 282**
FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ		
OMNIA3BMSEPSPP	3 GN 1/1	**6 435**
OMNIA4BMSEPSPP	4 GN 1/1	**7 516**

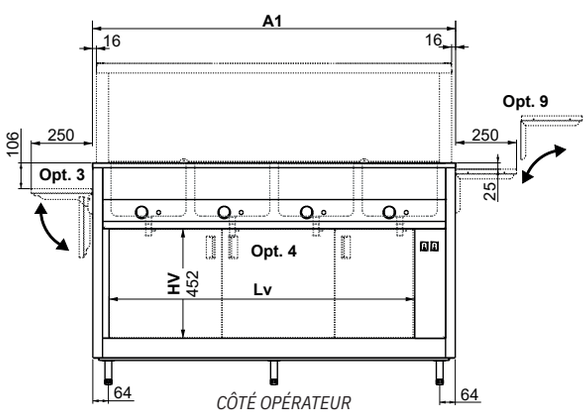
*Bac GN non-inclus

DONNÉES TECHNIQUES	OMNIA3BMSEP / SST/ CST/ SPP	OMNIA4BMSEP / SST/ CST/ SPP
Capacité GN 1/1 (bac non inclus)	3	4
Dimensions extérieures (A1 x P x H) mm	1 171 x 747 x 910	1 496 x 747 x 910
Dimensions du compartiment inférieur (Lv x Hv) mm	933 x 452	1258 x 452
Poids net (Kg)	70	80
Température de fonctionnement (°C)	0 / +90	0 / +90
Consommation d'énergie (Watt)	1 500*	2 000*
Alimentations à 50 Hz (V)	230	230

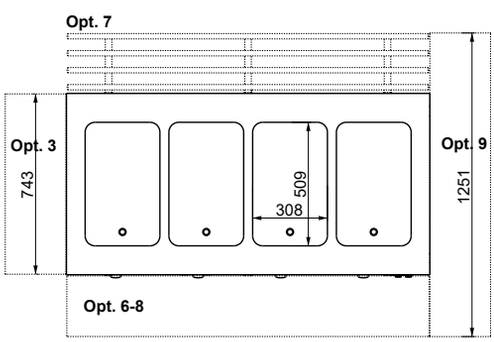
*La puissance peut augmenter avec des éclairages option LED / HALO / HALO-LED >> *PAGE 119*

Dessin technique





RÉF.	A1 (MM)	LV (MM)
OMNIA3BMSEP	1 171	933
OMNIA4BMSEP	1 496	1 258



Options

LED | HALO | HALOLED | G1 | G2 | G3 | 3 | 6 | 7 | 8 | 9 | 9C | 4 | POMN | Z | ZH | PZH

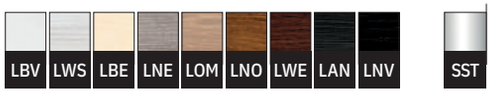
R75 | 10 | ADS | TUBE | 45CUT

PRIX DES OPTIONS >> *PAGE 119*

Habillage

STRATIFIÉ

ACIER INOXYDABLE



POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST

MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

GAMME OMNIA DRY

CUVE BAIN-MARIE SEC

CHAUFFAGE À SEC À HAUTE EFFICACITÉ

• Meuble chaud • Structure en acier inoxydable • Pieds de nivellement • 4 finitions de décors possibles • Chauffe par résistances haut rendement • Thermostat électronique • Cuve en acier inoxydable • Capacité 2 à 5 bacs GN 1/1 hauteur 150 mm (non inclus) • Vanne 1/4 de tour pour vidanger la cuve lors du nettoyage

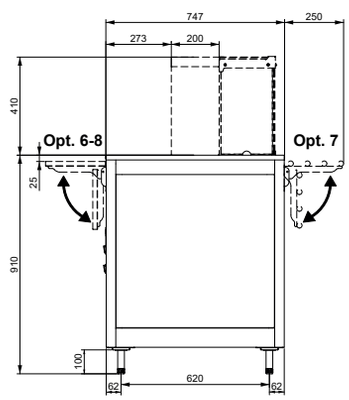
RÉFÉRENCE	CAPACITÉ*	PRIX € HT
DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR		
OMNIA2DRY	2 GN 1/1	**3 551**
OMNIA3DRY	3 GN 1/1	**4 040**
OMNIA4DRY	4 GN 1/1	**4 566**
OMNIA5DRY	5 GN 1/1	**5 132**
DÉCOR INOX		
OMNIA2DRYSST	2 GN 1/1	**3 551**
OMNIA3DRYSST	3 GN 1/1	**4 040**
OMNIA4DRYSST	4 GN 1/1	**4 566**
OMNIA5DRYSST	5 GN 1/1	**5 132**
DÉCOR LAQUÉ		
OMNIA2DRYCST	2 GN 1/1	**3 551**
OMNIA3DRYCST	3 GN 1/1	**4 040**
OMNIA4DRYCST	4 GN 1/1	**4 566**
OMNIA5DRYCST	5 GN 1/1	**5 132**
FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ		
OMNIA2DRYSPP	2 GN 1/1	**3 651**
OMNIA3DRYSPP	3 GN 1/1	**4 138**
OMNIA4DRYSPP	4 GN 1/1	**4 670**
OMNIA5DRYSPP	5 GN 1/1	**5 230**

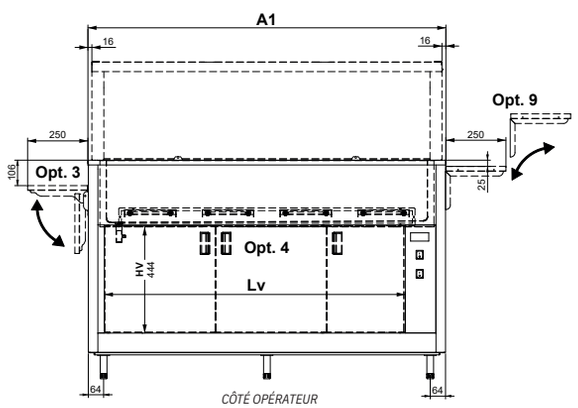
*Bac GN non-inclus

DONNÉES TECHNIQUES	OMNIA2DRY / SST/ CST/ SPP	OMNIA3DRY / SST/ CST/ SPP	OMNIA4DRY / SST/ CST/ SPP	OMNIA5DRY / SST/ CST/ SPP
Capacité GN 1/1 (bac non inclus)	2	3	4	5
Dimensions extérieures (A1 x P x H) mm	846 x 747 x 910	1 171 x 747 x 910	1 496 x 747 x 910	1 821 x 747 x 910
Dimensions de la cuve (A2 x P) mm	692 x 593 x 260	1 017 x 593 x 260	1 342 x 593 x 260	1 667 x 593 x 260
Dimensions du compartiment inférieur (Lv x Hv) mm	608 x 444	933 x 444	1 258 x 444	1 583 x 444
Poids net (Kg)	65	75	85	95
Température de fonctionnement (°C)	0 / +90	0 / +90	0 / +90	0 / +90
Consommation d'énergie (W)	1 000*	1 500*	2 000*	2 500*
Alimentations à 50 Hz (V)	230	230	230	230

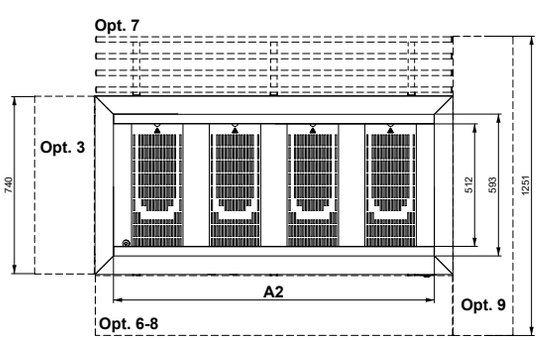
*La puissance peut augmenter avec des éclairages option LED / HALO / HALO-LED >> *PAGE 119*

Dessin technique





RÉF.	A1 (MM)	A2 (MM)	LV (MM)
OMNIA2DRY	846	692	608
OMNIA3DRY	1 171	1 017	933
OMNIA4DRY	1 496	1 342	1 258
OMNIA5DRY	1 821	1 667	1 583



Options

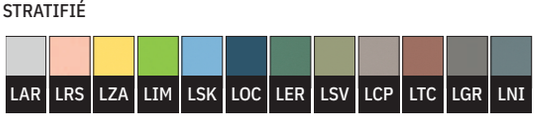
LED | HALO | HALOLED | G1 | G2 | G3 | G6 | 3 | 6 | 7 | 8 | 9 | 9C | 4 | POMN | Z | ZH | PZH

R75 | 10 | ADS | TUBE | 45CUT | DIST

PRIX DES OPTIONS >> *PAGE 119*

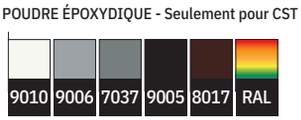
Habillage

STRATIFÉ



ACIER INOXYDABLE

POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST



MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

GAMME OMNIA DRY SC

CUVE BAIN-MARIE SEC AVEC ÉTUVE

CHAUFFAGE À SEC À HAUTE EFFICACITÉ

• Meuble chaud • Structure en acier inoxydable • Pieds de nivellement • 4 finitions de décors possibles • Chauffe par résistances haut rendement • Étuve en partie inférieure • Thermostat électronique • Cuve en acier inoxydable • Capacité 2 à 5 bacs GN 1/1 hauteur 150 mm (non inclus) • Vanne 1/4 de tour pour vidanger la cuve lors du nettoyage

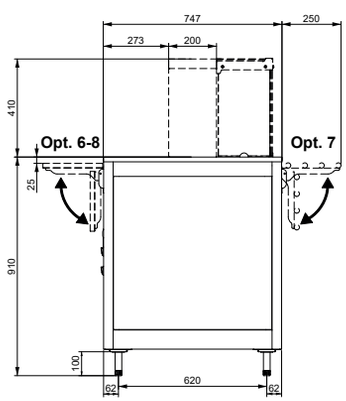
RÉFÉRENCE	CAPACITÉ*	PRIX € HT
DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR		
OMNIA2DRYSC	2 GN 1/1	**4 987**
OMNIA3DRYSC	3 GN 1/1	**5 562**
OMNIA4DRYSC	4 GN 1/1	**6 281**
OMNIA5DRYSC	5 GN 1/1	**7 034**
DÉCOR INOX		
OMNIA2DRYSCSST	2 GN 1/1	**4 987**
OMNIA3DRYSCSST	3 GN 1/1	**5 562**
OMNIA4DRYSCSST	4 GN 1/1	**6 281**
OMNIA5DRYSCSST	5 GN 1/1	**7 034**
DÉCOR LAQUÉ		
OMNIA2DRYSCCST	2 GN 1/1	**4 987**
OMNIA3DRYSCCST	3 GN 1/1	**5 562**
OMNIA4DRYSCCST	4 GN 1/1	**6 281**
OMNIA5DRYSCCST	5 GN 1/1	**7 034**
FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ		
OMNIA2DRYSCSPP	2 GN 1/1	**5 136**
OMNIA3DRYSCSPP	3 GN 1/1	**5 726**
OMNIA4DRYSCSPP	4 GN 1/1	**6 462**
OMNIA5DRYSCSPP	5 GN 1/1	**7 238**

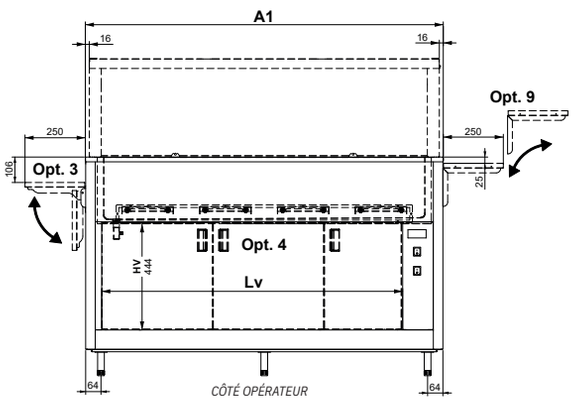
*Bac GN non-inclus

DONNÉES TECHNIQUES	OMNIA2DRYSC / SST/ CST/ SPP	OMNIA3DRYSC / SST/ CST/ SPP	OMNIA4DRYSC / SST/ CST/ SPP	OMNIA5DRYSC / SST/ CST/ SPP
Capacité GN 1/1 (bac non inclus)	2	3	4	5
Dimensions extérieures (A1 x P x H) mm	846 x 747 x 910	1 171 x 747 x 910	1 496 x 747 x 910	1 821 x 747 x 910
Dimensions de la cuve (A2 x P) mm	692 x 593 x 260	1 017 x 593 x 260	1 342 x 593 x 260	1 667 x 593 x 260
Dimensions du compartiment inférieur (Lv x Hv) mm	608 x 444	933 x 444	1 258 x 444	1 583 x 444
Poids net (Kg)	65	75	85	95
Température de fonctionnement (°C)	0 / +90	0 / +90	0 / +90	0 / +90
Consommation d'énergie (Watt)	1 826*	2 326*	2 826*	3 326*
Alimentations à 50 Hz (V)	230	230	230	230

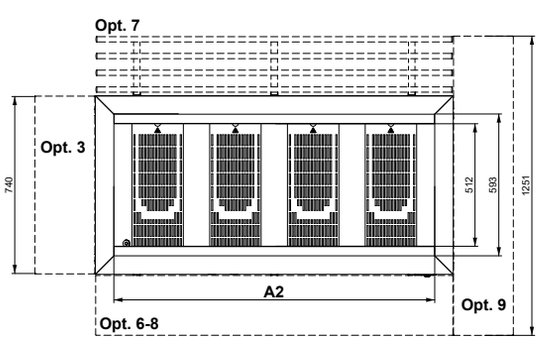
*La puissance peut augmenter avec des éclairages option LED / HALO / HALO-LED >> *PAGE 119*

Dessin technique





RÉF.	A1 (MM)	A2 (MM)	LV (MM)
OMNIA2DRYSC	846	692	608
OMNIA3DRYSC	1 171	1 017	933
OMNIA4DRYSC	1 496	1 342	1 258
OMNIA5DRYSC	1 821	1 667	1 583



Options

LED | HALO | HALOLED | G1 | G2 | G3 | G6 | 3 | 6 | 7 | 8 | 9 | 9C | PHOT | Z | ZH | PZH

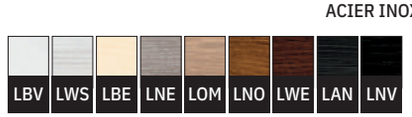
R75 | 10 | ADS | TUBE | 45CUT | DIST

PRIX DES OPTIONS >> *PAGE 119*

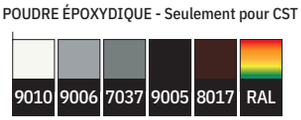
Habillage

STRATIFIÉ

ACIER INOXYDABLE



POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST



MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

GAMME OMNIA PC

PLATEAU CHAUFFANT EN VERRE TREMPÉ

EN OPTION | **PC/SEP**
PANNEAUX DE COMMANDE SÉPARÉS

EXEMPLE DE CONFIGURATION

OMNIA 3 PC CST+HALO-LED +G1+7

• Meuble chaud • Structure en acier inoxydable • Pieds de nivellement • 4 finitions de décors possibles • Chauffe par résistances en silicone • Thermostat électronique • Zones chauffées délimitées par des rainures périphériques (verre sablé)

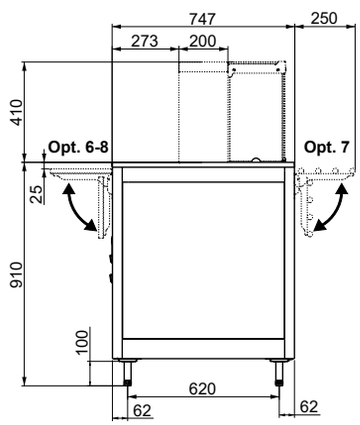
RÉFÉRENCE	CAPACITÉ*	PRIX € HT
DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR		
OMNIA2PC	2 GN 1/1	**3 521**
OMNIA3PC	3 GN 1/1	**4 011**
OMNIA4PC	4 GN 1/1	**4 611**
OMNIA5PC	5 GN 1/1	**5 179**
OMNIA6PC	6 GN 1/1	**5 797**
DÉCOR INOX		
OMNIA2PCSST	2 GN 1/1	**3 521**
OMNIA3PCSST	3 GN 1/1	**4 011**
OMNIA4PCSST	4 GN 1/1	**4 611**
OMNIA5PCSST	5 GN 1/1	**5 179**
OMNIA6PCSST	6 GN 1/1	**5 797**
DÉCOR LAQUÉ		
OMNIA2PCCST	2 GN 1/1	**3 521**
OMNIA3PCCST	3 GN 1/1	**4 011**
OMNIA4PCCST	4 GN 1/1	**4 611**
OMNIA5PCCST	5 GN 1/1	**5 179**
OMNIA6PCCST	6 GN 1/1	**5 797**
FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ		
OMNIA2PCSPP	2 GN 1/1	**3 605**
OMNIA3PCSPP	3 GN 1/1	**4 107**
OMNIA4PCSPP	4 GN 1/1	**4 721**
OMNIA5PCSPP	5 GN 1/1	**5 295**
OMNIA6PCSPP	6 GN 1/1	**6 059**

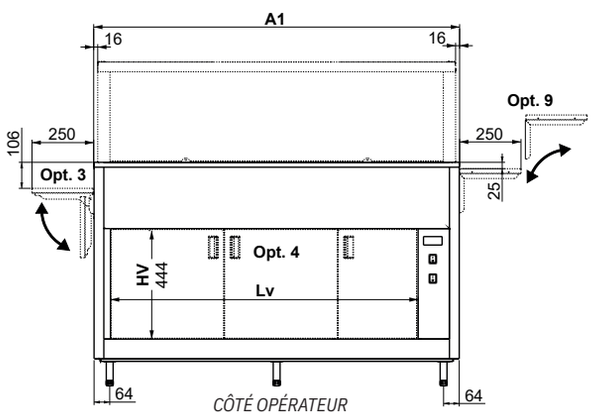
*Bac GN non-inclus

DONNÉES TECHNIQUES	OMNIA2PC / SST/ CST/ SPP	OMNIA3PC / SST/ CST/ SPP	OMNIA4PC / SST/ CST/ SPP	OMNIA5PC / SST/ CST/ SPP	OMNIA6PC / SST/ CST/ SPP
Capacité GN 1/1 (bac non inclus)	2	3	4	5	6
Dimensions extérieures (A1 x P x H) mm	846 x 747 x 910	1 171 x 747 x 910	1 496 x 747 x 910	1 821 x 747 x 910	2146 x 747 x 910
Dimensions du plateau (A2 x P) mm	692 x 593	1017 x 593	1 342 x 593	1 667 x 593	1992 x 593
Dimensions du compartiment inférieur (Lv x Hv) mm	608 x 444	933 x 444	1 258 x 444	1 583 x 444	1583 x 444
Poids net (Kg)	55	65	75	85	120
Température de fonctionnement (°C)	0 / +90	0 / +90	0 / +90	0 / +90	0 / +90
Consommation d'énergie (Watt)	1 000*	1 500*	2 000*	2 500*	3000*
Alimentations à 50 Hz (V)	230	230	230	230	230

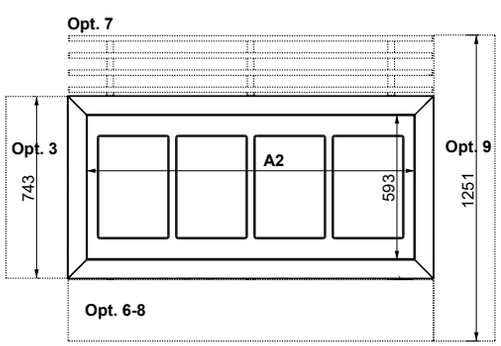
*La puissance peut augmenter avec des éclairages option LED / HALO / HALO-LED >> *PAGE 119*

Dessin technique





RÉF.	A1 (MM)	A2 (MM)	LV (MM)
OMNIA2PC	846	692	608
OMNIA3PC	1 171	1 017	933
OMNIA4PC	1 496	1 342	1 258
OMNIA5PC	1 821	1 667	1 583
OMNIA6PC	2146	1992	1583



Options

LED | HALO | HALOLED | G1 | G2 | G3 | G6 | 3 | 6 | 7 | 8 | 9 | 9C | 4 | POMN | Z | ZH | PZH

PCSEP | R75 | 10 | ADS | TUBE | 45CUT

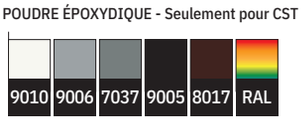
PRIX DES OPTIONS >> *PAGE 119*

Habillage

STRATIFIÉ

ACIER INOXYDABLE

POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST



MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

GAMME OMNIA PC SC

PLATEAU CHAUFFANT EN VERRE TREMPÉ AVEC ÉTUVE

EXEMPLE DE CONFIGURATION

OMNIA 4 PC/SC + HALO + G3 + 7 + Z

• Meuble chaud • Structure en acier inoxydable • Pieds de nivellement • 4 finitions de décors possibles • Chauffe par résistances en silicone • Étuve ventilée en partie inférieure • Thermostat électronique • Zones chauffées délimitées par des rainures périphériques (verre sablé)

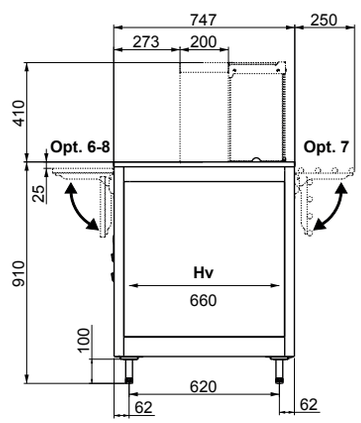
RÉFÉRENCE	CAPACITÉ*	PRIX € HT
DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR		
OMNIA2PCSC	2 GN 1/1	**4 914**
OMNIA3PCSC	3 GN 1/1	**5 503**
OMNIA4PCSC	4 GN 1/1	**6 329**
OMNIA5PCSC	5 GN 1/1	**7 146**
DÉCOR INOX		
OMNIA2PCSCSST	2 GN 1/1	**4 914**
OMNIA3PCSCSST	3 GN 1/1	**5 503**
OMNIA4PCSCSST	4 GN 1/1	**6 329**
OMNIA5PCSCSST	5 GN 1/1	**7 146**
DÉCOR LAQUÉ		
OMNIA2PCSCCST	2 GN 1/1	**4 914**
OMNIA3PCSCCST	3 GN 1/1	**5 503**
OMNIA4PCSCCST	4 GN 1/1	**6 329**
OMNIA5PCSCCST	5 GN 1/1	**7 146**
FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ		
OMNIA2PCSCSPP	2 GN 1/1	**5 032**
OMNIA3PCSCSPP	3 GN 1/1	**5 635**
OMNIA4PCSCSPP	4 GN 1/1	**6 480**
OMNIA5PCSCSPP	5 GN 1/1	**7 307**

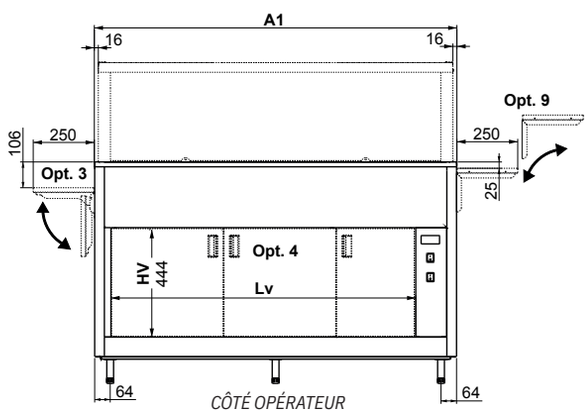
*Bac GN non-inclus

DONNÉES TECHNIQUES	OMNIA2PCSC / SST/ CST/ SPP	OMNIA3PCSC / SST/ CST/ SPP	OMNIA4PCSC / SST/ CST/ SPP	OMNIA5PCSC / SST/ CST/ SPP
Capacité GN 1/1 (bac non inclus)	2	3	4	5
Dimensions extérieures (A1 x P x H) mm	846 x 747 x 910	1 171 x 747 x 910	1 496 x 747 x 910	1 821 x 747 x 910
Dimensions du plateau (A2 x P) mm	692 x 593	1 017 x 593	1 342 x 593	1 667 x 593
Dimensions du compartiment inférieur (Lv x Hv) mm	608 x 444	933 x 444	1 258 x 444	1 583 x 444
Poids net (Kg)	55	65	75	85
Température de fonctionnement (°C)	0 / +90	0 / +90	0 / +90	0 / +90
Consommation d'énergie (Watt)	1803*	2329*	2829*	3329*
Alimentations à 50 Hz (V)	230	230	230	230

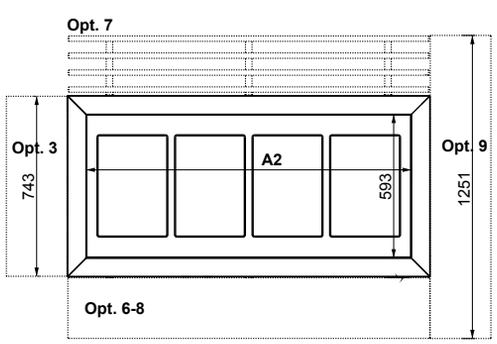
*La puissance peut augmenter avec des éclairages option LED / HALO / HALO-LED *>> PAGE 119*

Dessin technique





RÉF.	A1 (MM)	A2 (MM)	LV (MM)	HV (MM)	DV (MM)
OMNIA2PCSC	846	692	608	444	660
OMNIA3PCSC	1 171	1 017	933	444	660
OMNIA4PCSC	1 496	1 342	1 258	444	660
OMNIA5PCSC	1 821	1 667	1 583	444	660



Options

LED | HALO | HALOLED | G1 | G2 | G3 | G6 | 3 | 6 | 7 | 8 | 9 | 9C | PHOT | Z | ZH | PZH

PCSEP | R75 | 10 | ADS | TUBE | 45CUT

PRIX DES OPTIONS >> *PAGE 119*

Habillage

STRATIFIÉ

LAR | LRS | LZA | LIM | LSK | LOC | LER | LSV | LCP | LTC | LGR | LNI

ACIER INOXYDABLE

LBV | LWS | LBE | LNE | LOM | LNO | LWE | LAN | LNV

SST

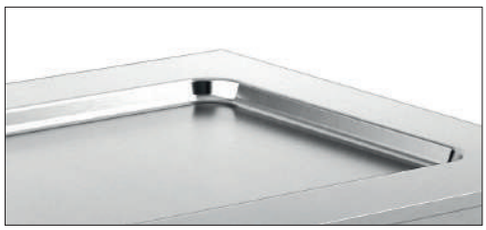
POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST

9010 | 9006 | 7037 | 9005 | 8017 | RAL

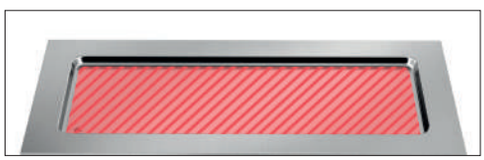
MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

GAMME OMNIA PC-IN

PLATEAU CHAUFFANT EN ACIER INOXYDABLE



LE PLAN DE TRAVAIL EN ACIER INOXYDABLE
PRÉSENTE DES BORDS ARRONDIS
ET DES PAROIS INCLINÉES AFIN
DE FACILITER LE NETTOYAGE



DISTRIBUTION DE LA CHALEUR UNIFORME
SUR L'ENSEMBLE DE LA SURFACE

• Meuble chaud • Structure en acier inoxydable • Pieds de nivellement • 4 finitions de décors possibles • Chauffe par résistance • Thermostat électronique • Capacité 2, 3, 4 bacs GN 1/1 (non inclus) • Bordure de confinement d'une hauteur de 30 mm avec des bords arrondis • Vanne 1/4 de tour pour vidanger l'eau lors du nettoyage

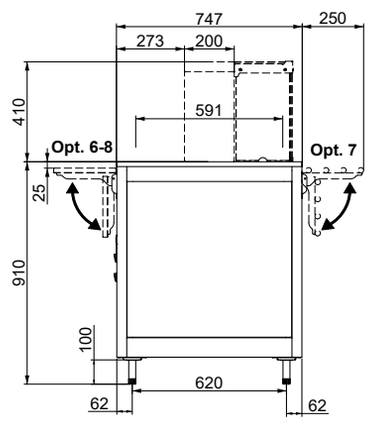
RÉFÉRENCE	CAPACITÉ*	PRIX € HT
DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR		
OMNIA2PCIN	2 GN 1/1	**3 623**
OMNIA3PCIN	3 GN 1/1	**4 126**
OMNIA4PCIN	4 GN 1/1	**4 727**
DÉCOR INOX		
OMNIA2PCINSST	2 GN 1/1	**3 623**
OMNIA3PCINSST	3 GN 1/1	**4 126**
OMNIA4PCINSST	4 GN 1/1	**4 727**
DÉCOR LAQUÉ		
OMNIA2PCINCST	2 GN 1/1	**3 623**
OMNIA3PCINCST	3 GN 1/1	**4 126**
OMNIA4PCINCST	4 GN 1/1	**4 727**
FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ		
OMNIA2PCINSPP	2 GN 1/1	**3 710**
OMNIA3PCINSPP	3 GN 1/1	**4 226**
OMNIA4PCINSPP	4 GN 1/1	**4 842**

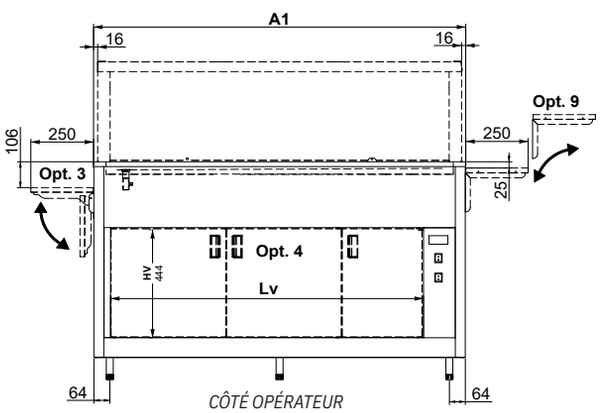
*Bac GN non-inclus

DONNÉES TECHNIQUES	OMNIA2PCIN / SST/ CST/ SPP	OMNIA3PCIN / SST/ CST/ SPP	OMNIA4PCIN / SST/ CST/ SPP
Capacité GN 1/1 (bac non inclus)	2	3	4
Dimensions extérieures (A1 x P x H) mm	846 x 747 x 910	1 171 x 747 x 910	1 496 x 747 x 910
Dimensions du plateau (A2 x P) mm	692 x 593	1 017 x 593	1 342 x 593
Dimensions du compartiment inférieur (Lv x Hv) mm	608 x 444	933 x 444	1258 x 444
Poids net (Kg)	55	65	75
Température de fonctionnement (°C)	0 / +90	0 / +90	0 / +90
Consommation d'énergie (Watt)	1 003*	1 503*	2 003*

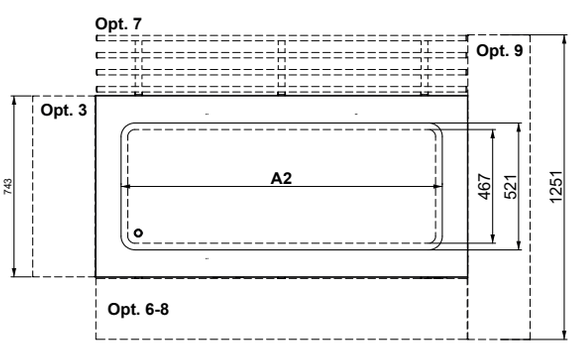
*La puissance peut augmenter avec des éclairages option LED / HALO / HALO-LED >> *PAGE 119*

Dessin technique





RÉF.	A1 (MM)	A2 (MM)	LV (MM)
OMNIA2PCIN	846	692	608
OMNIA3PCIN	1 171	1 017	933
OMNIA4PCIN	1 496	1 342	1 258



Options

LED | HALO | HALOLED | G1 | G2 | G3 | G6 | 3 | 6 | 7 | 8 | 9 | 9C | 4 | POMN | Z | ZH | PZH

R75 | 10 | ADS | TUBE | 45CUT

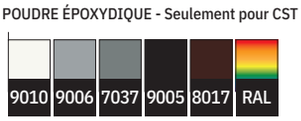
PRIX DES OPTIONS >> *PAGE 119*

Habillage

STRATIFIÉ

ACIER INOXYDABLE

POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST



MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

GAMME OMNIA PC-IN SC

PLATEAU CHAUFFANT EN ACIER INOXYDABLE AVEC ÉTUVE

OMNIA 4 PC-IN + HALO + G3 + 7 + Z

• Meuble chaud • Structure en acier inoxydable • Pieds de nivellement • 4 finitions de décors possibles • Chauffe par résistance • Étuve ventilée en partie inférieure • Thermostat électronique • Capacité 2, 3, 4 GN 1/1 (non inclus) • Bordure de confinement d'une hauteur de 30mm avec des bords arrondis • Vanne 1/4 de tour pour vidanger l'eau lors du nettoyage

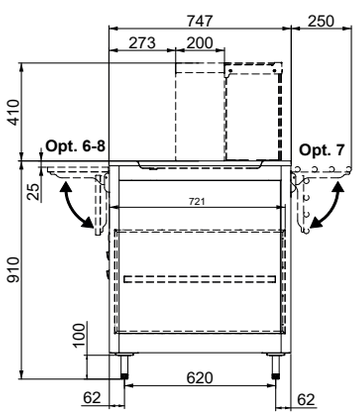
RÉFÉRENCE	CAPACITÉ*	PRIX € HT
DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR		
OMNIA2PCINSC	2 GN 1/1	**5 059**
OMNIA3PCINSC	3 GN 1/1	**5 665**
OMNIA4PCINSC	4 GN 1/1	**6 516**
DÉCOR INOX		
OMNIA2PCINSCSST	2 GN 1/1	**5 059**
OMNIA3PCINSCSST	3 GN 1/1	**5 665**
OMNIA4PCINSCSST	4 GN 1/1	**6 516**
DÉCOR LAQUÉ		
OMNIA2PCINSCCST	2 GN 1/1	**5 059**
OMNIA3PCINSCCST	3 GN 1/1	**5 665**
OMNIA4PCINSCCST	4 GN 1/1	**6 516**
FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ		
OMNIA2PCINSCSPP	2 GN 1/1	**5 179**
OMNIA3PCINSCSPP	3 GN 1/1	**5 800**
OMNIA4PCINSCSPP	4 GN 1/1	**6 671**

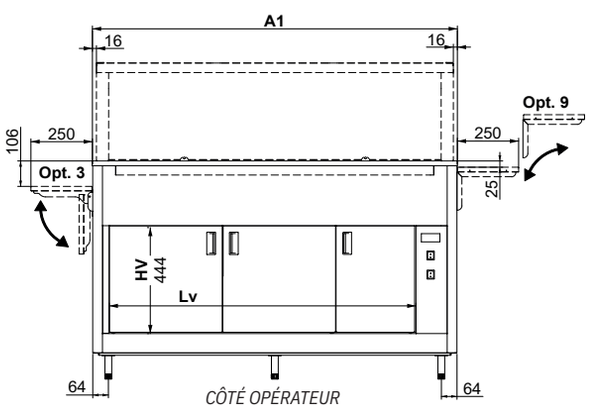
*Bac GN non-inclus

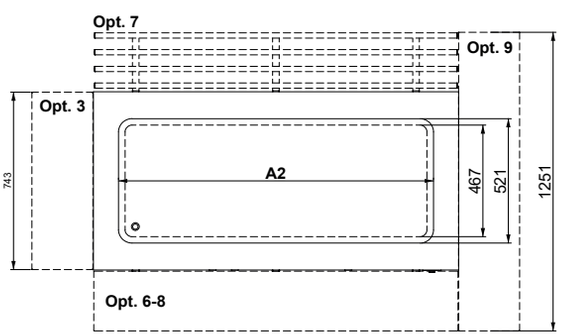
DONNÉES TECHNIQUES	OMNIA2PCINSC / SST/ CST/ SPP	OMNIA3PCINSC / SST/ CST/ SPP	OMNIA4PCINSC / SST/ CST/ SPP
Capacité GN 1/1 (bac non inclus)	2	3	4
Dimensions extérieures (A1 x P x H) mm	846 x 747 x 910	1 171 x 747 x 910	1 496 x 747 x 910
Dimensions du plateau (A2 x P) mm	692 x 593	1 017 x 593	1 342 x 593
Dimensions du compartiment inférieur (Lv x Hv) mm	608 x 444	933 x 444	1 258 x 444
Poids net (Kg)	55	65	75
Température de fonctionnement (°C)	0 / +90	0 / +90	0 / +90
Consommation d'énergie (Watt)	1 826*	2 326*	2 826*
Alimentations à 50 Hz (V)	230	230	230

*La puissance peut augmenter avec des éclairages en option LED / HALO / HALOLED >> *PAGE 119*

Dessin technique







RÉF.	A1 (MM)	A2 (MM)	LV (MM)	HV (MM)	DV (MM)
OMNIA2PCINSC	846	692	608	444	660
OMNIA3PCINSC	1 171	951	933	444	660
OMNIA4PCINSC	1 496	1 276	1 258	444	660

Options

LED | HALO | HALOLED | G1 | G2 | G3 | G6 | 3 | 6 | 7 | 8 | 9 | 9C | PHOT | Z | ZH | PZH

R75 | 10 | ADS | TUBE | 45CUT

PRIX DES OPTIONS >> *PAGE 119*

Habillage

STRATIFIÉ

LAR | LRS | LZA | LIM | LSK | LOC | LER | LSV | LCP | LTC | LGR | LNI

ACIER INOXYDABLE

LBV | LWS | LBE | LNE | LOM | LNO | LWE | LAN | LNV

SST

POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST

9010 | 9006 | 7037 | 9005 | 8017 | RAL

MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

GAMME OMNIA 4 DSP

VITRINE RÉFRIGÉRÉE MULTINIVEAUX
FROID VENTILÉ SANS RÉSERVE

PORTES COULISSANTES
À FERMETURE AUTOMATIQUE

CLAPETS BASCULANTS (SELF SERVICE) CÔTÉ CLIENT OU VITRAGE FIXE (POUR SERVICE ARRIÈRE)

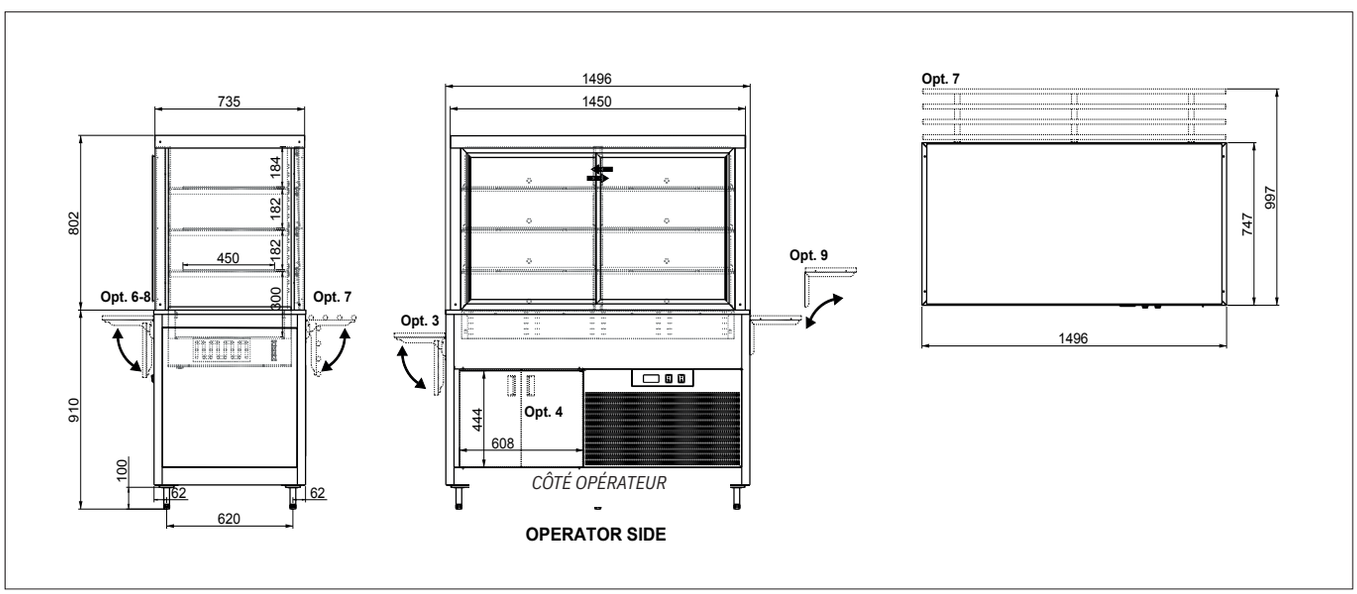
• Vitrine réfrigérée multiniveaux • Structure en acier inoxydable • Pieds de nivellement • 4 finitions de décors possibles • Froid ventilé • Groupe logé • Gaz R290 • Thermostat électronique • Plateau d'exposition en inox réglable en hauteur • 3 étagères en verre • Eclairage LED vertical • Portes coulissantes double vitrage coté service • Clapets en plexiglas basculants côté client ou vitrage fixe (double vitrage) • Évacuation des eaux de dégivrage tout à l'égout (bac de réévaporation en option)

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	CAPACITÉ*	PRIX € HT
DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR			
OMNIA4DSP	Vitrine réfrigérée **à clapets basculants** côté client	4 GN 1/1	**15 517**
OMNIA4DSPFX	Vitrine réfrigérée **avec vitres fixes** côté client	4 GN 1/1	**15 876**
DÉCOR INOX			
OMNIA4DSPSST	Vitrine réfrigérée **à clapets basculants** côté client	4 GN 1/1	**15 517**
OMNIA4DSPFXSST	Vitrine réfrigérée **avec vitres fixes** côté client	4 GN 1/1	**15 876**
DÉCOR LAQUÉ			
OMNIA4DSPCST	Vitrine réfrigérée **à clapets basculants** côté client	4 GN 1/1	**15 517**
OMNIA4DSPFXCST	Vitrine réfrigérée **avec vitres fixes** côté client	4 GN 1/1	**15 876**
FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ			
OMNIA4DSPSPP	Vitrine réfrigérée **à clapets basculants** côté client	4 GN 1/1	**15 871**
OMNIA4DSPFXSPP	Vitrine réfrigérée **avec vitres fixes** côté client	4 GN 1/1	**16 030**

*Bac GN non-inclus - (disponible en capacité 3 bacs GN 1/1 sur demande)

DONNÉES TECHNIQUES	OMNIA4DSP / FX / SST / CST / SPP
Dimensions extérieures (mm)	1 496 x 747 x 1720
Poids net (Kg)	260
Température de fonctionnement (°C)	+2 / +10
Gaz réfrigérant	R290
Consommation d'énergie (Watt)	480
Alimentation électrique à 50 Hz (V)	230

Dessin technique



Options

3 | 6 | 7 | 8 | 9 | 9C | ADS | 45CUT | Z | ZH | PZH | VEP

PRIX DES OPTIONS >> *PAGE 119*

Maintenez l'appareil à au moins 15 cm du mur pour de meilleures performances.

Habillage

STRATIFIÉ

LAR | LRS | LZA | LIM | LSK | LOC | LER | LSV | LCP | LTC | LGR | LNI

ACIER INOXYDABLE

LBV | LWS | LBE | LNE | LOM | LNO | LWE | LAN | LNV

SST

POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST

9010 | 9006 | 7037 | 9005 | 8017 | RAL

MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

GAMME OMNIA 2 DSP

VITRINE RÉFRIGÉRÉE MULTINIVEAUX FROID VENTILÉ SANS RÉSERVE

2 PORTES BATTANTES
AVEC BLOCAGE SUR LE CÔTÉ ARRIÈRE

CLAPETS BASCULANTS (SELF SERVICE)
CÔTÉ CLIENT OU VITRAGE FIXE
(POUR SERVICE ARRIÈRE)

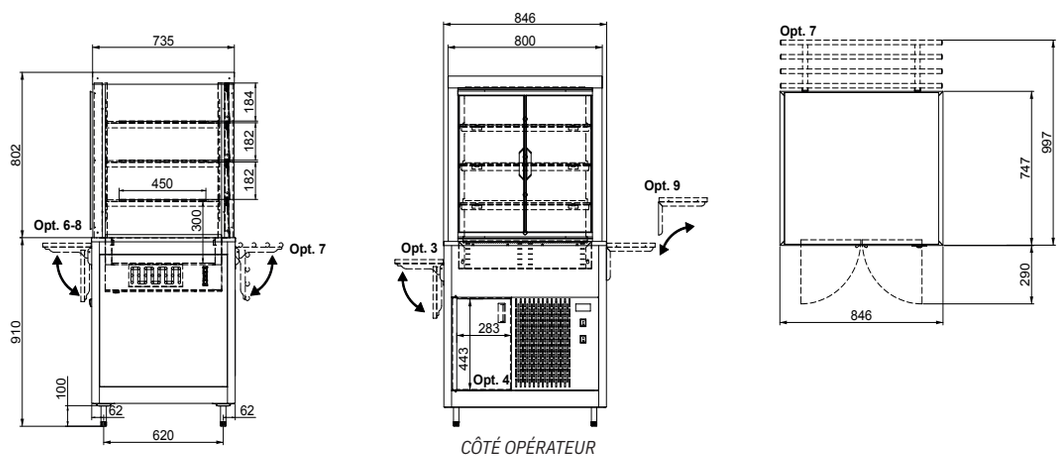
• Vitrine réfrigérée multiniveaux • Structure en acier inoxydable • Pieds de nivellement • 4 finitions de décors possibles • Froid ventilé • Groupe logé • Gaz R290 • Thermostat électronique • Plateau d'exposition en inox réglable en hauteur • 3 étagères en verre • Eclairage LED vertical • Portes battantes double vitrage coté service • Clapets en plexiglas basculants côté client ou vitrage fixe (double vitrage) • Évacuation des eaux de dégivrage tout à l'égout (bac de réévaporation en option)

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	CAPACITÉ*	PRIX € HT
DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR			
OMNIA2DSP	Vitrine réfrigérée **à clapets basculants** côté client	2 GN 1/1	**13 422**
OMNIA2DSPFX	Vitrine réfrigérée **avec vitres fixes** côté client	2 GN 1/1	**13 733**
DÉCOR INOX			
OMNIA2DSPSST	Vitrine réfrigérée **à clapets basculants** côté client	2 GN 1/1	**13 422**
OMNIA2DSPFXSST	Vitrine réfrigérée **avec vitres fixes** côté client	2 GN 1/1	**13 733**
DÉCOR LAQUÉ			
OMNIA2DSPCST	Vitrine réfrigérée **à clapets basculants** côté client	2 GN 1/1	**13 422**
OMNIA2DSPFXCST	Vitrine réfrigérée **avec vitres fixes** côté client	2 GN 1/1	**13 733**
FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ			
OMNIA2DSPSPP	Vitrine réfrigérée **à clapets basculants** côté client	2 GN 1/1	**13 731**
OMNIA2DSPFXSPP	Vitrine réfrigérée **avec vitres fixes** côté client	2 GN 1/1	**14 049**

*Bac GN non-inclus

DONNÉES TECHNIQUES	OMNIA2DSP / FX / SST / CST / SPP
Dimensions extérieures (mm)	846 x 747 x 1 720
Dimensions de l'affichage (mm)	772 x 735 x 802
Poids net (Kg)	190
Température de fonctionnement (°C)	+2 / +10
Gaz réfrigérant	R290
Consommation d'énergie (Watt)	390
Alimentation électrique à 50 Hz (V)	230

Dessin technique



CÔTÉ OPÉRATEUR

Options

3 | 6 | 7 | 8 | 9 | 9C | ADS | 45CUT | Z | ZH | PZH | VEP

PRIX DES OPTIONS >> *PAGE 119*

Maintenez l'appareil à au moins 15 cm du mur pour de meilleures performances.

Habillage

STRATIFIÉ

LAR | LRS | LZA | LIM | LSK | LOC | LER | LSV | LCP | LTC | LGR | LNI

ACIER INOXYDABLE

LBV | LWS | LBE | LNE | LOM | LNO | LWE | LAN | LNV

SST

POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST

9010 | 9006 | 7037 | 9005 | 8017 | RAL

MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

GAMME OMNIA 4 DSP SF

VITRINE RÉFRIGÉRÉE MULTINIVEAUX
FROID VENTILÉ AVEC RÉSERVE

PORTES COULISSANTES
À FERMETURE AUTOMATIQUE

CLAPETS BASCULANTS (SELF SERVICE)
CÔTÉ CLIENT OU VITRAGE FIXE
(POUR SERVICE ARRIÈRE)

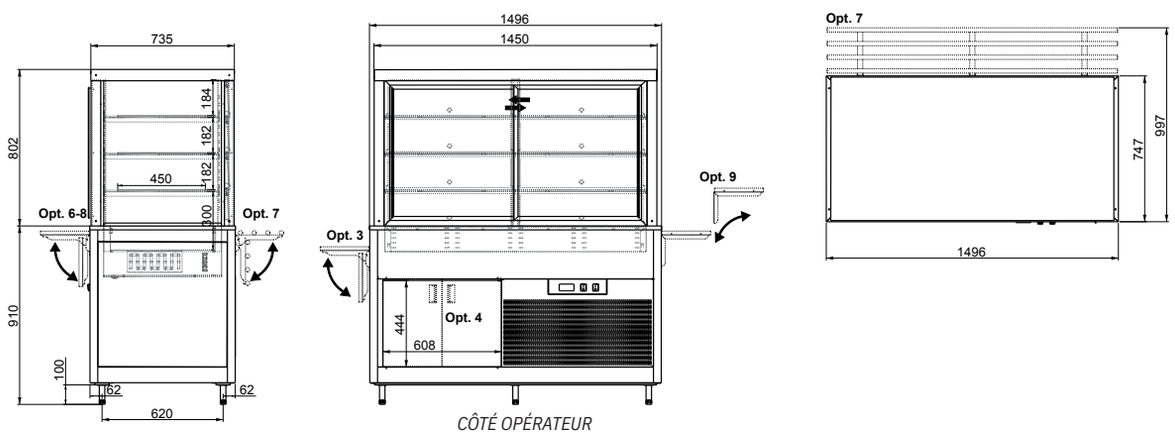
• Vitrine réfrigérée multiniveaux • Structure en acier inoxydable • Pieds de nivellement • 4 finitions de décors possibles • Froid ventilé • Réserve réfrigérée • Groupe logé • Gaz R290 • Thermostat électronique • Plateau d'exposition en inox réglable en hauteur • 3 étagères en verre • Eclairage LED vertical • Portes coulissantes double vitrage coté service • Clapet en plexiglas basculant côté client ou vitrage fixe (double vitrage) • Évacuation des eaux de dégivrage tout à l'égout (bac de réévaporation en option)

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	CAPACITÉ*	PRIX € HT
DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR			
OMNIA4DSPSF	Vitrine réfrigérée **à clapets basculants** côté client	4 GN 1/1	**19 270**
OMNIA4DSPFXSF	Vitrine réfrigérée **avec vitres fixes** côté client	4 GN 1/1	**19 716**
DÉCOR INOX			
OMNIA4DSPSFSST	Vitrine réfrigérée **à clapets basculants** côté client	4 GN 1/1	**19 270**
OMNIA4DSPFXSFSST	Vitrine réfrigérée **avec vitres fixes** côté client	4 GN 1/1	**19 716**
DÉCOR LAQUÉ			
OMNIA4DSPSFCST	Vitrine réfrigérée **à clapets basculants** côté client	4 GN 1/1	**19 270**
OMNIA4DSPFXSFCST	Vitrine réfrigérée **avec vitres fixes** côté client	4 GN 1/1	**19 716**
FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ			
OMNIA4DSPSFSPP	Vitrine réfrigérée **à clapets basculants** côté client	4 GN 1/1	**19 710**
OMNIA4DSPFXSFSPP	Vitrine réfrigérée **avec vitres fixes** côté client	4 GN 1/1	**20 167**

*Bac GN non-inclus - (disponible en capacité 3 bacs GN 1/1 sur demande)

DONNÉES TECHNIQUES	OMNIA4DSPSF / XSF / SST / CST / SPP
Dimensions extérieures (mm)	1 496 x 747 x 1 720
Dimensions de l'affichage (mm)	1 450 x 735 x 802
Poids net (Kg)	260
Température de fonctionnement (°C)	+2 / +10
Gaz réfrigérant	R290
Consommation d'énergie (Watt)	480 + 220
Alimentation électrique à 50 Hz (V)	230

Dessin technique



CÔTÉ OPÉRATEUR

Options

3 | 6 | 7 | 8 | 9 | 9C | ADS | 45CUT | Z | ZH | PZH | VEP

PRIX DES OPTIONS >> *PAGE 119*

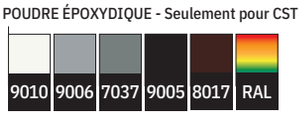
Maintenez l'appareil à au moins 15 cm du mur pour de meilleures performances.

Habillage

STRATIFIÉ

ACIER INOXYDABLE

POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST



MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

GAMME OMNIA N

MEUBLE NEUTRE

EXEMPLE DE CONFIGURATION

OMNIA 4 N + LED

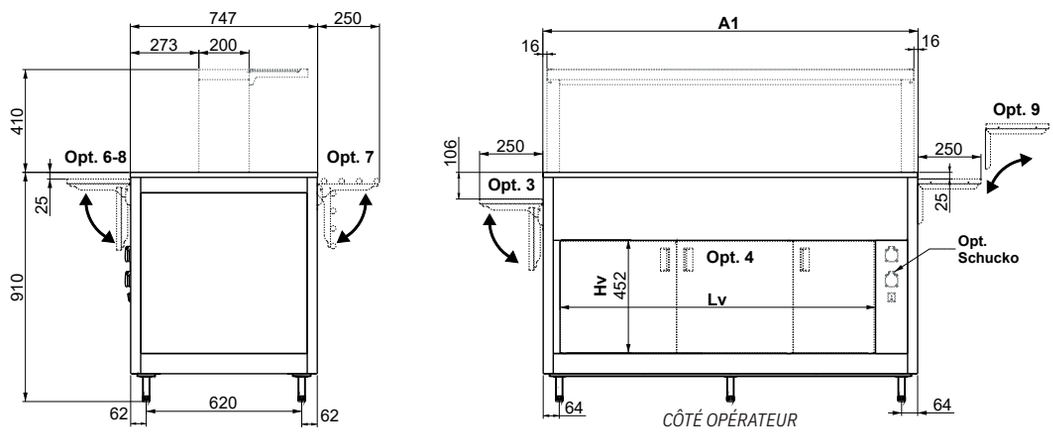
• Meuble neutre • Structure acier inoxydable • Espace de rangement ouvert côté service • Dessus inox • 4 finitions possibles • Pieds de nivellement

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ*	PRIX € HT
DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR		
OMNIA1N	1 GN 1/1	**1 526**
OMNIA2N	2 GN 1/1	**2 005**
OMNIA3N	3 GN 1/1	**2 248**
OMNIA4N	4 GN 1/1	**2 603**
OMNIA5N	5 GN 1/1	**2 877**
DÉCOR INOX		
OMNIA1NSST	1 GN 1/1	**1 526**
OMNIA2NSST	2 GN 1/1	**2 005**
OMNIA3NSST	3 GN 1/1	**2 248**
OMNIA4NSST	4 GN 1/1	**2 603**
OMNIA5NSST	5 GN 1/1	**2 877**
DÉCOR LAQUÉ		
OMNIA1NCST	1 GN 1/1	**1 526**
OMNIA2NCST	2 GN 1/1	**2 005**
OMNIA3NCST	3 GN 1/1	**2 248**
OMNIA4NCST	4 GN 1/1	**2 603**
OMNIA5NCST	5 GN 1/1	**2 877**
FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ		
OMNIA1NSPP	1 GN 1/1	**1 646**
OMNIA2NSPP	2 GN 1/1	**2 100**
OMNIA3NSPP	3 GN 1/1	**2 360**
OMNIA4NSPP	4 GN 1/1	**2 706**
OMNIA5NSPP	5 GN 1/1	**2 983**

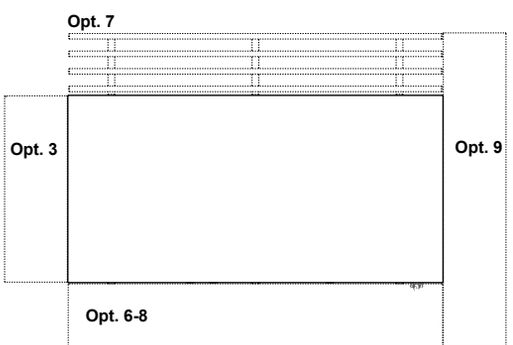
*Bac GN non-inclus

DONNÉES TECHNIQUES	OMNIA1N / SST / CST / SPP	OMNIA2N / SST / CST / SPP	OMNIA3N / SST / CST / SPP	OMNIA4N / SST / CST / SPP	OMNIA5N / SST / CST / SPP
Capacité GN 1/1 (bac non inclus)	1	2	3	4	5
Dimensions externes (A1 x P x H) mm	500 x 747 x 910	846 x 747 x 910	1 171 x 747 x 910	1 496 x 747 x 910	1 821 x 747 x 910
Dimensions du compartiment inférieur (Lv x Hv) mm	fermé	608 x 452	933 x 452	1 258 x 452	1 583 x 452
Poids net (Kg)	50	60	70	80	90

Dessin technique



RÉF.	A1 (MM)	LV (MM)
OMNIA1N	494	/
OMNIA2N	846	608
OMNIA3N	1 171	933
OMNIA4N	1 496	1 258
OMNIA5N	1 821	1 583



OMNIA 4 N + CO3 + CO3L + CO2 + PR2

CO
TIROIRS

Options

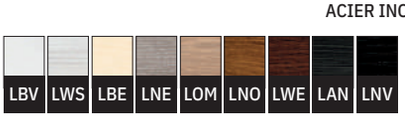
LED | HALO | HALOLED | G1 | G2 | G3 | G4 | G5 | G6 | 3 | 6 | 7 | 8 | 9 | 9C | 4 | POMN | CO | Z | ZH | PZH

PR2 | TUBE | 45CUT | ADS | R75 | 10

PRIX DES OPTIONS >> *PAGE 119*

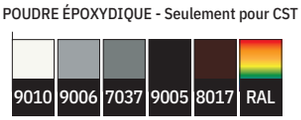
Habillage

STRATIFIÉ



ACIER INOXYDABLE

POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST



MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

GAMME OMNIA N SC

MEUBLE NEUTRE AVEC ÉTUVE

EXEMPLE DE CONFIGURATION

OMNIA N/SC + 7 + Z

• Meuble neutre • Étuve ventilée en partie inférieure • Structure acier inoxydable • Espace de rangement ouvert côté service • Dessus inox • 4 finitions possibles • Pieds de nivellement

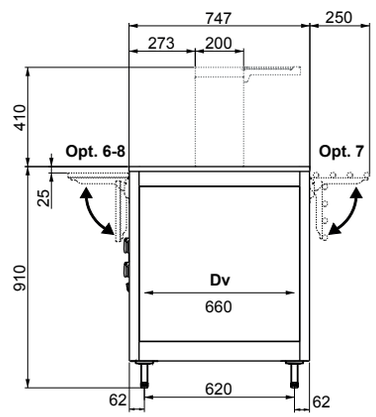
RÉFÉRENCE	CAPACITÉ*	PRIX € HT
DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR		
OMNIA2NSC	2 GN 1/1	**3 354**
OMNIA3NSC	3 GN 1/1	**3 708**
OMNIA4NSC	4 GN 1/1	**4 315**
OMNIA5NSC	5 GN 1/1	**4 833**
DÉCOR INOX		
OMNIA2NSCSST	2 GN 1/1	**3 354**
OMNIA3NSCSST	3 GN 1/1	**3 708**
OMNIA4NSCSST	4 GN 1/1	**4 315**
OMNIA5NSCSST	5 GN 1/1	**4 833**
DÉCOR LAQUÉ		
OMNIA2NSCCST	2 GN 1/1	**3 354**
OMNIA3NSCCST	3 GN 1/1	**3 708**
OMNIA4NSCCST	4 GN 1/1	**4 315**
OMNIA5NSCCST	5 GN 1/1	**4 833**
FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ		
OMNIA2NSCSPP	2 GN 1/1	**3 558**
OMNIA3NSCSPP	3 GN 1/1	**3 933**
OMNIA4NSCSPP	4 GN 1/1	**4 577**
OMNIA5NSCSPP	5 GN 1/1	**5 128**

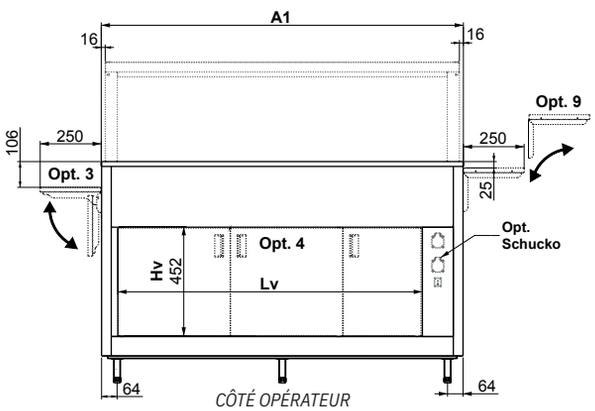
*Bac GN non-inclus

DONNÉES TECHNIQUES	OMNIA2NSC / SST / CST / SPP	OMNIA3NSC / SST / CST / SPP	OMNIA4NSC / SST / CST / SPP	OMNIA5NSC / SST / CST / SPP
Capacité GN 1/1 (bac non inclus)	2	3	4	5
Dimensions externes (A1 x P x H) mm	846 x 747 x 910	1 171 x 747 x 910	1 496 x 747 x 910	1 821 x 747 x 910
Dimensions du compartiment inférieur (Lv x Hv) mm	608 x 452	933 x 452	1 258 x 452	1 583 x 452
Consommation électrique (Watt)	826*	826*	826*	826*
Poids net (Kg)	76	86	96	106

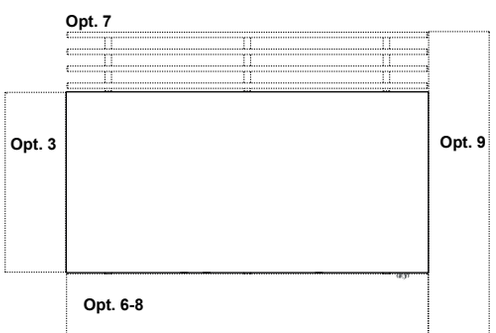
*La puissance peut augmenter avec des options d'éclairage LED / HALO / HALOLED >> *PAGE 119*

Dessin technique





RÉF.	A1 (MM)	LV (MM)	HV (MM)	DV (MM)
OMNIA2NSC	846	608	444	660
OMNIA3NSC	1 171	933	444	660
OMNIA4NSC	1 496	1 258	444	660
OMNIA5NSC	1 821	1 583	444	660



Options

LED | HALO | HALOLED | G1 | G2 | G3 | G4 | G5 | G6 | 3 | 6 | 7 | 8 | 9 | 9C | PHOT | Z | ZH | PZH

PRC | TUBE | 45CUT | ADS | R75 | 10

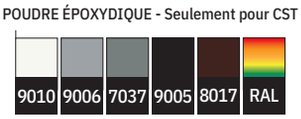
PRIX DES OPTIONS >> *PAGE 119*

Habillage

STRATIFIÉ

ACIER INOXYDABLE

POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST



MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

GAMME OMNIA COOK

MEUBLE NEUTRE POUR SHOW-COOKING

EXEMPLE DE CONFIGURATION

OMNIA COOK + G4 + P/CN

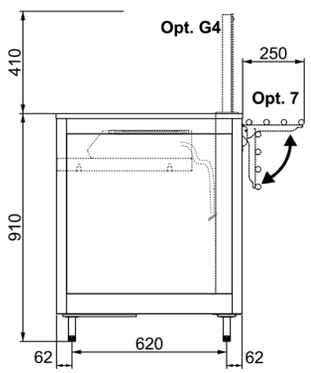
• Meuble neutre • Plan de travail décaissé réglable sur 2 positions • Structure acier inoxydable • Espace ouvert jusqu'au sol • Dessus inox • 4 finitions possibles • Pieds de nivellement • Plan de travail avec découpe pour le passage des câbles.

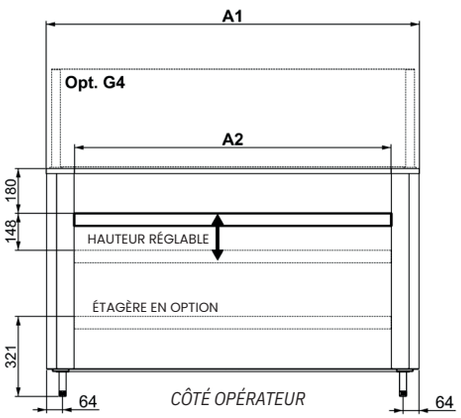
RÉFÉRENCE	CAPACITÉ*	PRIX € HT
DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR		
OMNIA2COOK	2 GN 1/1	**2 185**
OMNIA3COOK	3 GN 1/1	**2 393**
OMNIA4COOK	4 GN 1/1	**2 614**
OMNIA5COOK	5 GN 1/1	**2 854**
DÉCOR INOX		
OMNIA2COOKSST	2 GN 1/1	**2 185**
OMNIA3COOKSST	3 GN 1/1	**2 393**
OMNIA4COOKSST	4 GN 1/1	**2 614**
OMNIA5COOKSST	5 GN 1/1	**2 854**
DÉCOR LAQUÉ		
OMNIA2COOKCST	2 GN 1/1	**2 185**
OMNIA3COOKCST	3 GN 1/1	**2 393**
OMNIA4COOKCST	4 GN 1/1	**2 614**
OMNIA5COOKCST	5 GN 1/1	**2 854**
FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ		
OMNIA2COOKSPP	2 GN 1/1	**2 308**
OMNIA3COOKSPP	3 GN 1/1	**2 528**
OMNIA4COOKSPP	4 GN 1/1	**2 761**
OMNIA5COOKSPP	5 GN 1/1	**3 015**

*Bac GN non-inclus

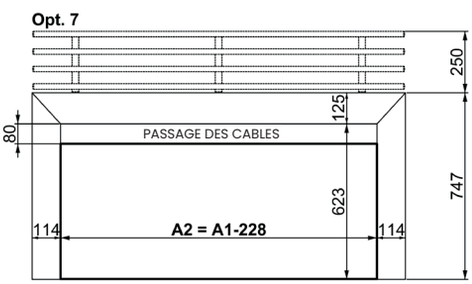
DONNÉES TECHNIQUES	OMNIA2COOK / SST / CST / SPP	OMNIA3COOK / SST / CST / SPP	OMNIA4COOK / SST / CST / SPP	OMNIA5COOK / SST / CST / SPP
Capacité GN 1/1 (bac non inclus)	2	3	4	5
Dimensions externes (A1 x P x H) mm	846 x 747 x 910	1 171 x 747 x 910	1 496 x 747 x 910	1 821 x 747 x 910
Dimensions du compartiment interne (A2 x P x H) mm	618 x 623 x 910	943 x 623 x 910	1 268 x 623 x 910	1 583 x 623 x 910
Poids net (Kg)	45	55	65	75

Dessin technique





RÉF.	A1 (MM)	A2 (MM)
OMNIA2COOK	846	618
OMNIA3COOK	1171	943
OMNIA4COOK	1496	1268
OMNIA5COOK	1821	1583



OMNIA COOK + G4 + P/CN
COMBINÉ AVEC OMNIA N+ CO

Options

G4 | G5 | 3 | 6 | 7 | 8 | 9C | Z | ZH | PZH | ADS | 45CUT | R75

PRIX DES OPTIONS >> *PAGE 119*

Habillage

STRATIFÉ

LAR LRS LZA LIM LSK LOC LER LSV LCP LTC LGR LNI

ACIER INOXYDABLE

LBV LWS LBE LNE LOM LNO LWE LAN LNV

SST

POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST

9010 9006 7037 9005 8017 RAL

MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

GAMME OMNIA CN

MEUBLE NEUTRE "PAREMENT"

EXEMPLE DE CONFIGURATION

OMNIA CN + LED + G1 / COMPASS F
(SUR DEMANDE)

OMNIA CN + COMPASS F-SEP
(SUR DEMANDE)

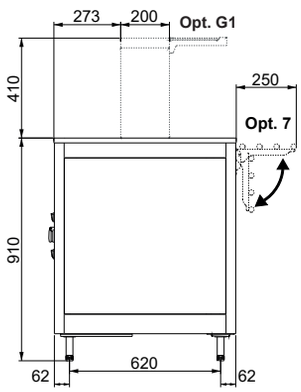
• Meuble parement 3 faces • Structure acier inoxydable • 4 finitions possibles • Pieds de nivellement • Une prise femelle coté gauche

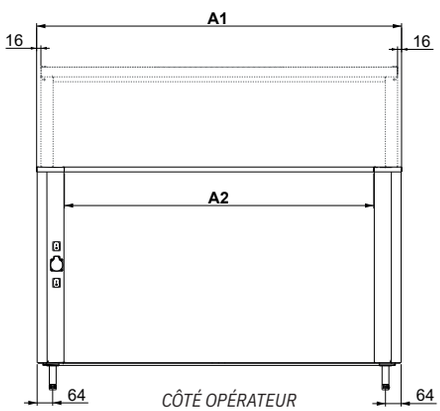
RÉFÉRENCE	CAPACITÉ*	PRIX € HT
DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR		
OMNIA2CN	2 GN 1/1	**2 085**
OMNIA3CN	3 GN 1/1	**2 291**
OMNIA4CN	4 GN 1/1	**2 471**
OMNIA5CN	5 GN 1/1	**2 678**
DÉCOR INOX		
OMNIA2CNSST	2 GN 1/1	**2 085**
OMNIA3CNSST	3 GN 1/1	**2 291**
OMNIA4CNSST	4 GN 1/1	**2 471**
OMNIA5CNSST	5 GN 1/1	**2 678**
DÉCOR LAQUÉ		
OMNIA2CNCST	2 GN 1/1	**2 085**
OMNIA3CNCST	3 GN 1/1	**2 291**
OMNIA4CNCST	4 GN 1/1	**2 471**
OMNIA5CNCST	5 GN 1/1	**2 678**
FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ		
OMNIA2CNSPP	2 GN 1/1	**2 208**
OMNIA3CNSPP	3 GN 1/1	**2 426**
OMNIA4CNSPP	4 GN 1/1	**2 594**
OMNIA5CNSPP	5 GN 1/1	**2 811**

*Bac GN non-inclus

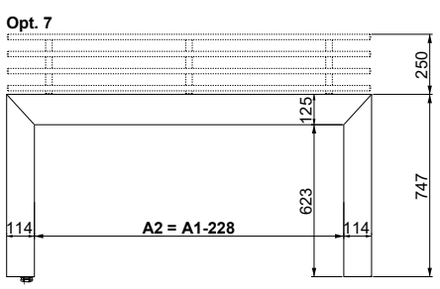
DONNÉES TECHNIQUES	OMNIA2CN / SST / CST / SPP	OMNIA3CN / SST / CST / SPP	OMNIA4CN / SST / CST / SPP	OMNIA5CN / SST / CST / SPP
Capacité GN 1/1 (bac non inclus)	2	3	4	5
Dimensions externes (A1 x P x H) mm	846 x 747 x 910	1 171 x 747 x 910	1 496 x 747 x 910	1 821 x 747 x 910
Dimensions du compartiment interne (A2 x P x H) mm	618 x 623 x 910	943 x 623 x 910	1 268 x 623 x 910	1 583 x 623 x 910
Poids net (Kg)	45	55	65	75

Dessin technique





RÉF.	A1 (MM)	A2 (MM)
OMNIA2CN	846	618
OMNIA3CN	1 171	943
OMNIA4CN	1 496	1 268
OMNIA5CN	1 821	1 583



Options

LED | HALO | HALOLED | G1 | G2 | G3 | G4 | G5 | 3 | 6 | 7 | 8 | 9 | 9C | Z | ZH | PZH

ADS | 45CUT | R75

PRIX DES OPTIONS >> *PAGE 119*

Habillage

STRATIFIÉ

ACIER INOXYDABLE

POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST

MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

GAMME OMNIA CN T

MEUBLE NEUTRE OUVERT

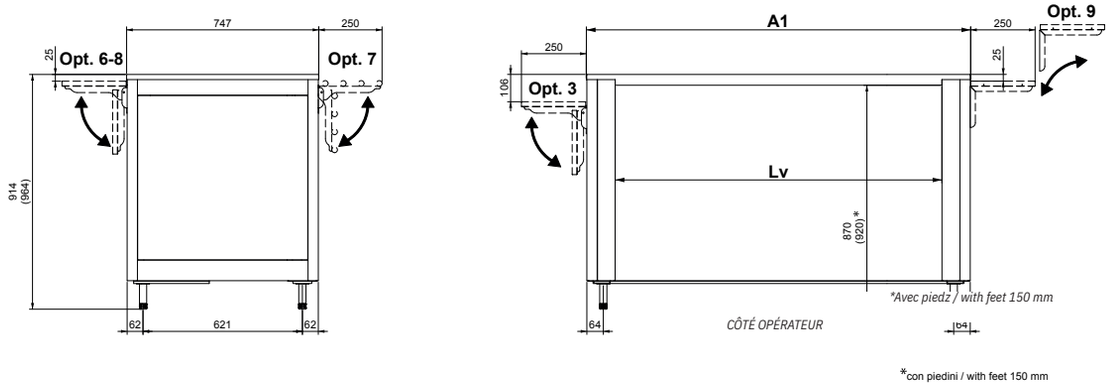
• Meuble neutre • Structure acier inoxydable • Espace ouvert jusqu'au sol pour encastrement • Dessus inox • 4 finitions possibles • Pieds de nivellement

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ*	PRIX € HT
DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR		
OMNIA2CNT	2 GN 1/1	**2 128**
OMNIA3CNT	3 GN 1/1	**2 246**
OMNIA4CNT	4 GN 1/1	**2 540**
OMNIA5CNT	5 GN 1/1	**2 757**
DÉCOR INOX		
OMNIA2CNTSST	2 GN 1/1	**2 128**
OMNIA3CNTSST	3 GN 1/1	**2 246**
OMNIA4CNTSST	4 GN 1/1	**2 540**
OMNIA5CNTSST	5 GN 1/1	**2 757**
DÉCOR LAQUÉ		
OMNIA2CNTCST	2 GN 1/1	**2 128**
OMNIA3CNTCST	3 GN 1/1	**2 246**
OMNIA4CNTCST	4 GN 1/1	**2 540**
OMNIA5CNTCST	5 GN 1/1	**2 757**
FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ		
OMNIA2CNTSPP	2 GN 1/1	**2 246**
OMNIA3CNTSPP	3 GN 1/1	**2 468**
OMNIA4CNTSPP	4 GN 1/1	**2 698**
OMNIA5CNTSPP	5 GN 1/1	**2 929**

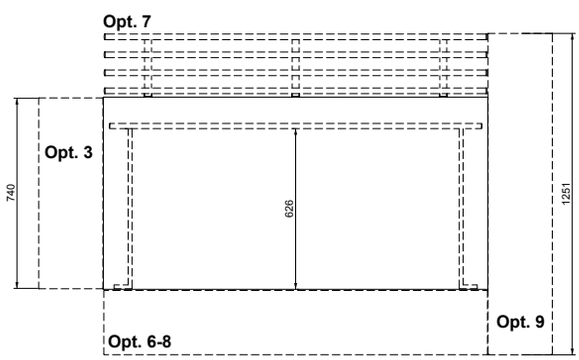
*Bac GN non-inclus

DONNÉES TECHNIQUES	OMNIA2CNT / SST / CST / SPP	OMNIA3CNT / SST / CST / SPP	OMNIA4CNT / SST / CST / SPP	OMNIA5CNT / SST / CST / SPP
Capacité GN 1/1 (bac non inclus)	2	3	4	5
Dimensions externes (A1 x P x H) mm	846 x 747 x 910	1 171 x 747 x 910	1 496 x 747 x 910	1 821 x 747 x 910
Dimensions du compartiment interne (A2 x P x H) mm	618 x 623 x 910	943 x 623 x 910	1 268 x 623 x 910	1 583 x 623 x 910
Poids net (Kg)	50	60	70	80

Dessin technique



RÉF.	A1 (MM)	LV (MM)
OMNIA2CNT	846	626
OMNIA3CNT	1 171	951
OMNIA4CNT	1 496	1 276
OMNIA5CNT	1 821	1 601



Options

LED | HALO | HALOLED | G1 | G2 | G3 | G4 | G5 | 3 | 6 | 7 | 8 | 9 | 9C | Z | ZH | PZH

ADS | 45CUT | R75

PRIX DES OPTIONS >> *PAGE 119*

Habillage

STRATIFIÉ

ACIER INOXYDABLE

POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST

MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

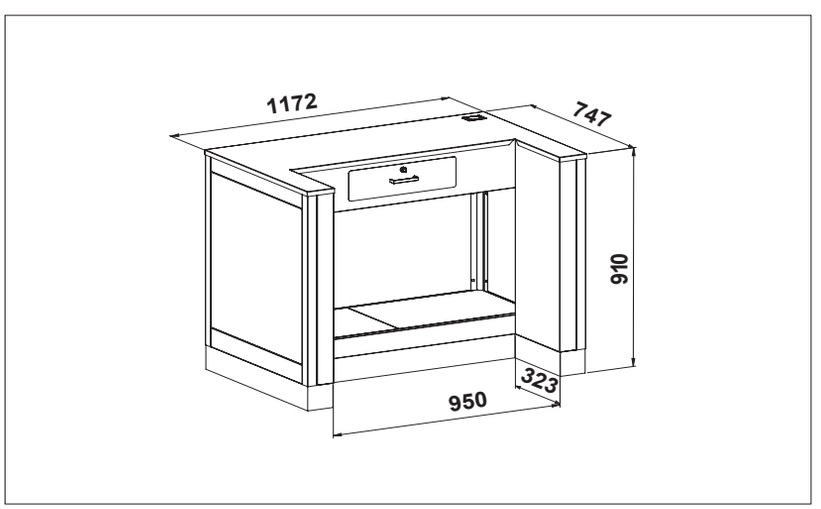
GAMME OMNIA CASH

MEUBLE CAISSE

- Meuble neutre
- Structure acier inoxydable
- Espace de rangement ouvert côté service
- Tiroir de service fermant à clef
- 4 finitions possibles
- Pieds de nivellement
- Trou passe cable inclus

RÉFÉRENCE	PRIX € HT
DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR	
OMNIACASH	**2 443**
DÉCOR INOX	
OMNIACASHSST	**2 443**
DÉCOR LAQUÉ	
OMNIACASHCST	**2 443**
FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ	
OMNIACASHSPP	**2 549**

Dessin technique



Options

3 | 6 | 7 | 8 | 9 | 9C | Z | ZH | PZH

R75 | ADS | PRC | 45CUT

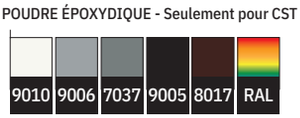
PRIX DES OPTIONS >> *PAGE 119*

Habillage

STRATIFIÉ

ACIER INOXYDABLE

POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST



MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

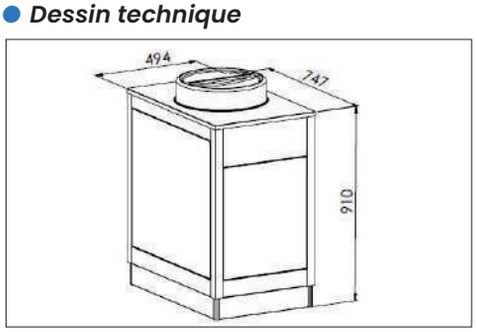
GAMME OMNIA PLC

DISTRIBUTEUR À NIVEAU CONSTANT

• Distributeur à niveau constant neutre ou chaud équipé d'un couvercle en plastique adapté aux plats de Ø18-27 / Ø28-33 cm • Structure en acier inoxydable • Pieds de nivellement • 4 finitions de décors possibles.

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	~NR. DE PLATS	CONSOMMATION ÉLECTIQUE (W)	PRIX € HT
DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR				
OMNIAPLCN18	Neutre	60 x Ø19-26 cm	-	**2 719**
OMNIAPLCN28	Neutre	50 x Ø27-33 cm	-	**2 799**
OMNIAPLC18	Chaud	60 x Ø19-26 cm	600	**3 793**
OMNIAPLC28	Chaud	50 x Ø27-33 cm	600	**3 913**
DÉCOR INOX				
OMNIAPLCN18SST	Neutre	60 x Ø19-26 cm	-	**2 719**
OMNIAPLCN28SST	Neutre	50 x Ø27-33 cm	-	**2 799**
OMNIAPLC18SST	Chaud	60 x Ø19-26 cm	600	**3 793**
OMNIAPLC28SST	Chaud	50 x Ø27-33 cm	600	**3 913**
DÉCOR LAQUÉ				
OMNIAPLCN18CST	Neutre	60 x Ø19-26 cm	-	**2 719**
OMNIAPLCN28CST	Neutre	50 x Ø27-33 cm	-	**2 799**
OMNIAPLC18CST	Chaud	60 x Ø19-26 cm	600	**3 793**
OMNIAPLC28CST	Chaud	50 x Ø27-33 cm	600	**3 913**
FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ				
OMNIAPLCN18SPP	Neutre	60 x Ø19-26 cm	-	**2 730**
OMNIAPLCN28SPP	Neutre	50 x Ø27-33 cm	-	**2 838**
OMNIAPLC18SPP	Chaud	60 x Ø19-26 cm	600	**3 825**
OMNIAPLC28SPP	Chaud	50 x Ø27-33 cm	600	**3 945**

Dessin technique



Options

3 | 6 | 7 | 8 | 9 | 9C | Z | ZH | PZH

R75 | ADS | 45CUT

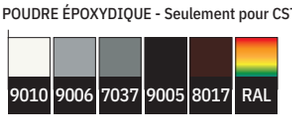
PRIX DES OPTIONS >> *PAGE 119*

Habillage

STRATIFIÉ

ACIER INOXYDABLE

POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST



MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

GAMME OMNIA A

MEUBLE D'ANGLE

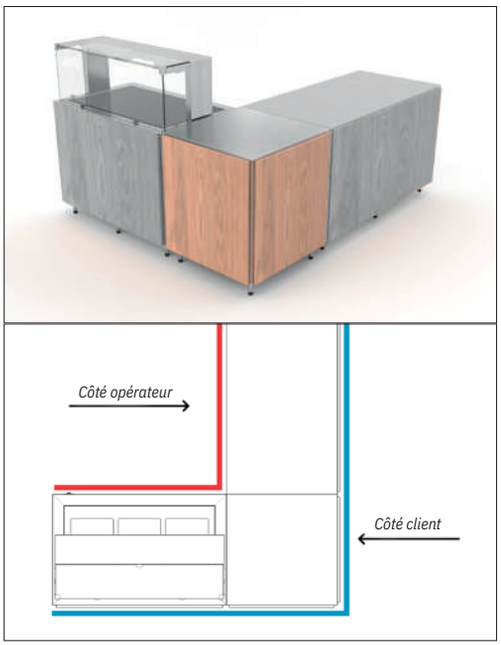
OMNIA A90S + 7 + Z

OMNIA A90

OMNIA AQ

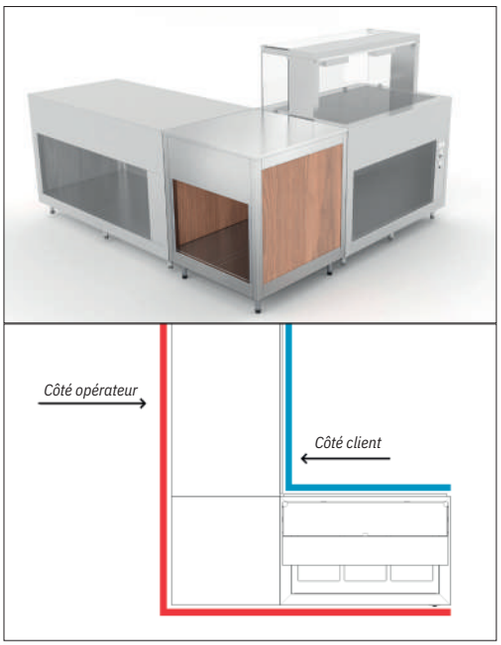
- Meuble d'angle 45°/90°
- Structure acier inoxydable
- 4 finitions possibles
- Pieds de nivellement

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR		
OMNIAA45	Meuble d'angle 45°	**1 229**
OMNIAA90	Meuble d'angle externe 90°	**1 407**
OMNIAA90S	Meuble d'angle externe 90° étroit	**1 264**
OMNIAAQE	Meuble d'angle externe 90° carré	**1 301**
OMNIAAQI	Meuble d'angle interne 90° carré	**1 301**
DÉCOR INOX		
OMNIAA45SST	Meuble d'angle 45°	**1 229**
OMNIAA90SST	Meuble d'angle externe 90°	**1 407**
OMNIAA90SSST	Meuble d'angle externe 90° étroit	**1 264**
OMNIAAQESST	Meuble d'angle externe 90° carré	**1 301**
OMNIAAQISST	Meuble d'angle interne 90° carré	**1 301**
DÉCOR LAQUÉ		
OMNIAA45CST	Meuble d'angle 45°	**1 229**
OMNIAA90CST	Meuble d'angle externe 90°	**1 407**
OMNIAA90SCST	Meuble d'angle externe 90° étroit	**1 264**
OMNIAAQECST	Meuble d'angle externe 90° carré	**1 301**
OMNIAAQICST	Meuble d'angle interne 90° carré	**1 301**
FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ		
OMNIAA45SPP	Meuble d'angle 45°	**1 299**
OMNIAA90SPP	Meuble d'angle externe 90°	**1 471**
OMNIAA90SSPP	Meuble d'angle externe 90° étroit	**1 321**
OMNIAAQESPP	Meuble d'angle externe 90° carré	**1 372**
OMNIAAQISPP	Meuble d'angle interne 90° carré	**1 372**



OMNIA AQ/E SPP

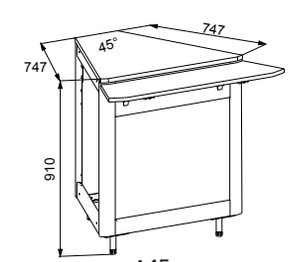
COIN EXTÉRIEUR AVEC FINITION SPP



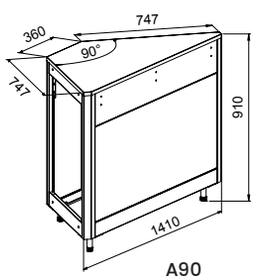
OMNIA AQ/I

COIN INTÉRIEUR

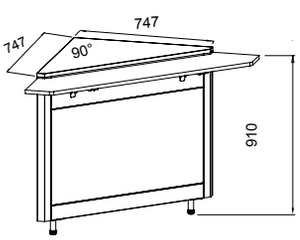
Dessin technique



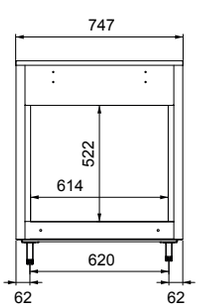
A45

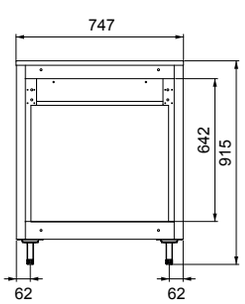


A90

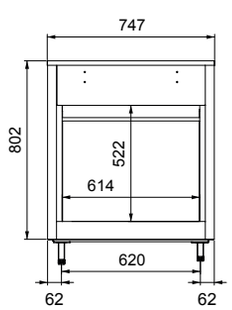


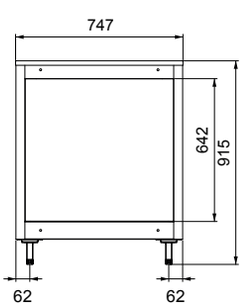
A90 S





COIN EXTÉRIEUR





COIN INTÉRIEUR

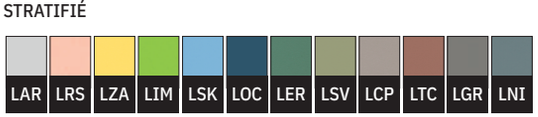
Options

6 | 7 | 8 | 9C | 45CUT | ADS | Z | PZH

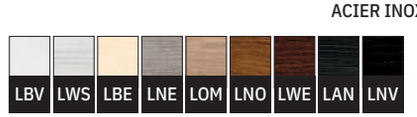
PRIX DES OPTIONS >> *PAGE 119*

Habillage

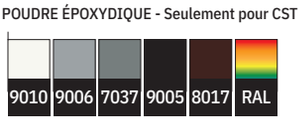
STRATIFIÉ



ACIER INOXYDABLE



POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST



MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

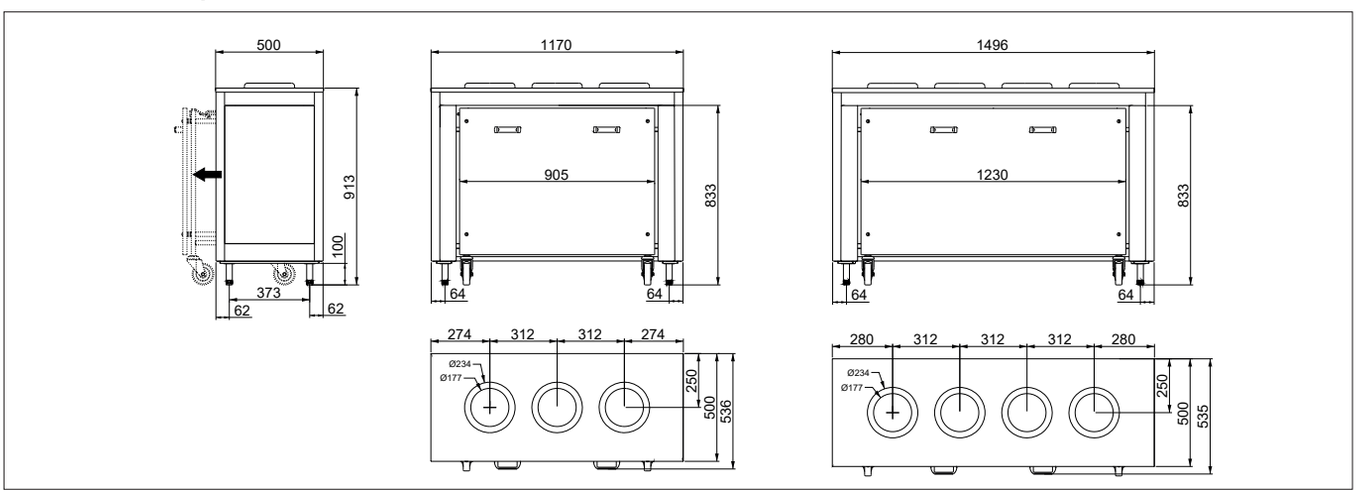
GAMME OMNIA BIN

MEUBLE DE TRI

- Meuble de tri avec 3 ou 4 trous vide déchets
- Structure acier inoxydable
- 4 finitions de décors possibles

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	PRIX € HT
DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR		
OMNIABIN3	3 trous	**2 845**
OMNIABIN4	4 trous	**3 258**
DÉCOR INOX		
OMNIABIN3SST	3 trous	**3 101**
OMNIABIN4SST	4 trous	**3 543**
DÉCOR LAQUÉ		
OMNIABIN3CST	3 trous	**3 114**
OMNIABIN4CST	4 trous	**3 551**
FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ		
OMNIABIN3SPP	3 trous	**3 119**
OMNIABIN4SPP	4 trous	**3 564**

Dessin technique

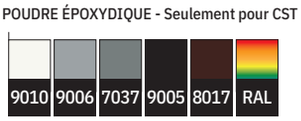


Habillage

STRATIFIÉ

ACIER INOXYDABLE

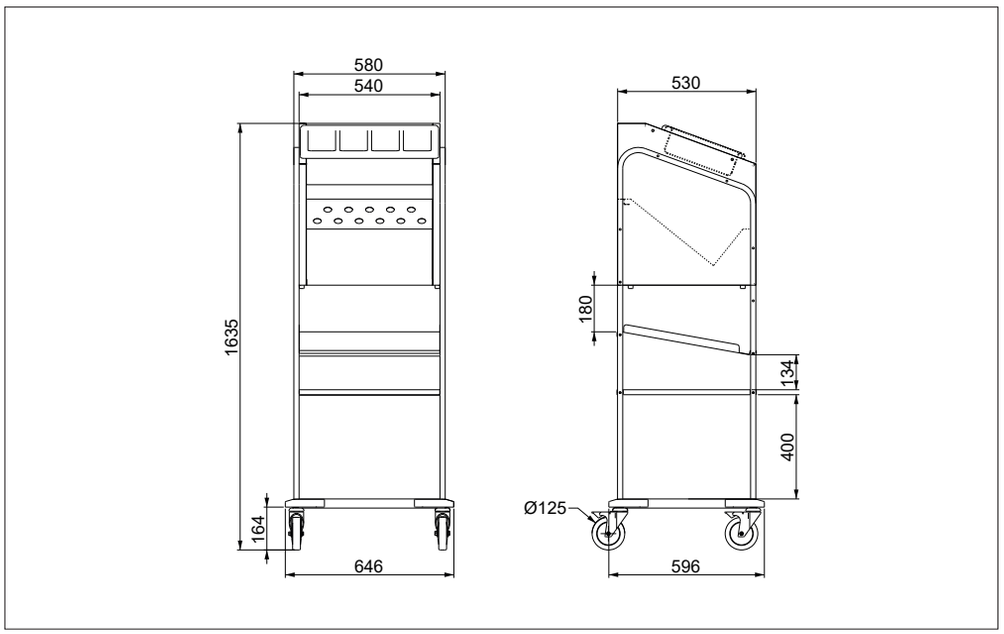
POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST



MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

GAMME OMNIA PP-TRP

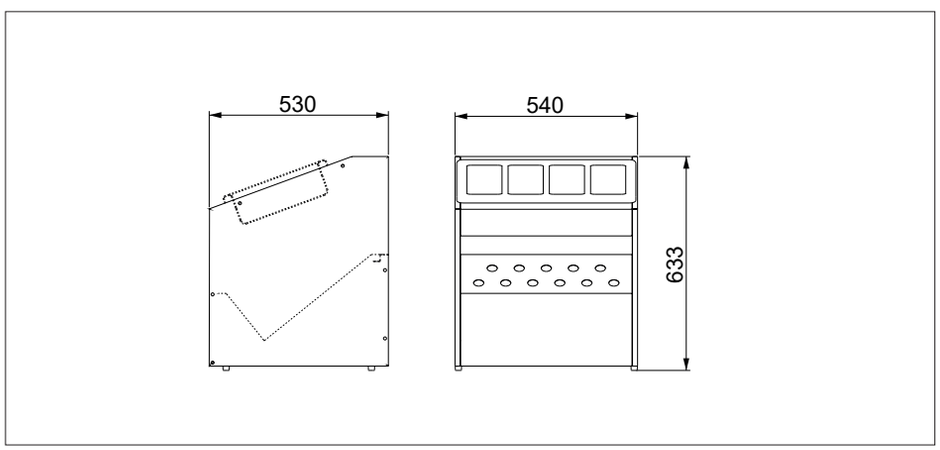
CHARIOT DE DISTRIBUTION POUR PLATEAUX, VERRES,COUVERTS ET PAIN



RÉFÉRENCE	PRIX € HT
OMNIAPP-TRP	**2 397**

GAMME OMNIA TRP

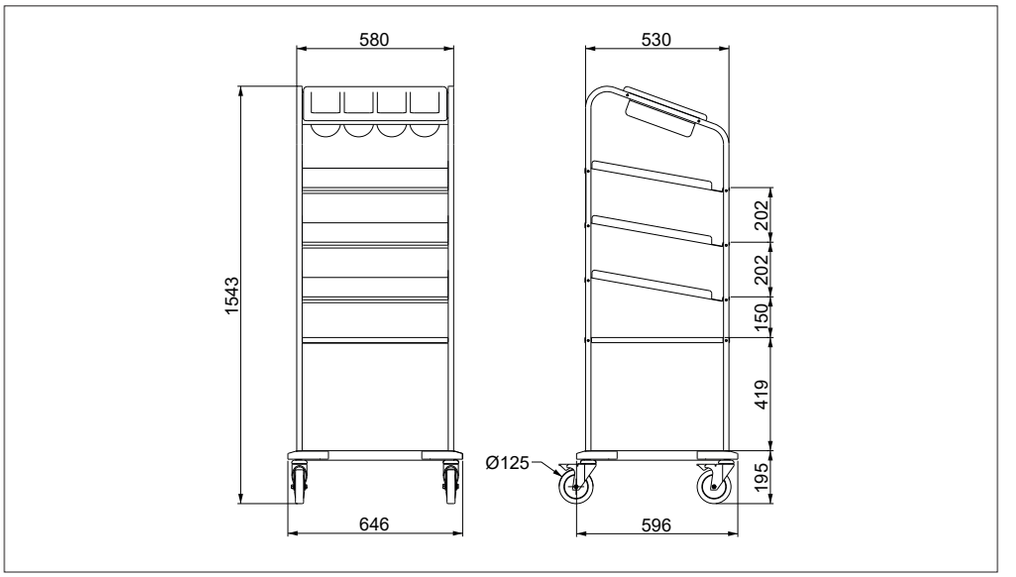
DISTRIBUTEUR À POSER POUR PAIN ET COUVERTS



RÉFÉRENCE	PRIX € HT
OMNIATRP	**1 128**

GAMME OMNIA PP

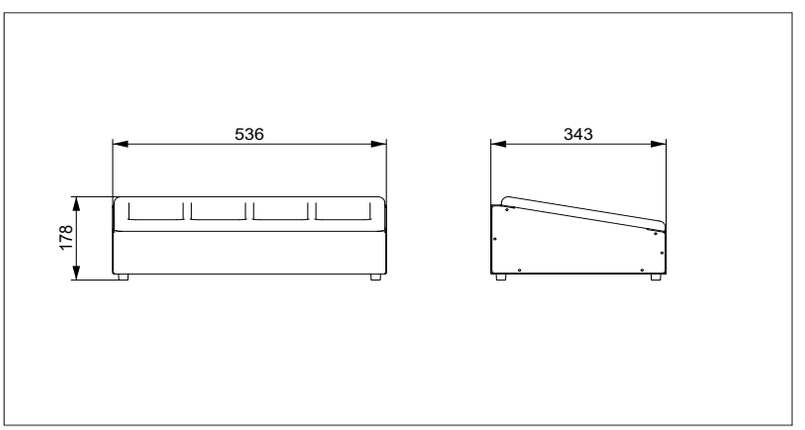
CHARIOT DE DISTRIBUTION POUR PLATEAUX, VERRES ET COUVERTS



RÉFÉRENCE	PRIX € HT
OMNIAPP	**1 710**

GAMME OMNIA PPA

DISTRIBUTEUR DE COUVERTS À POSER



RÉFÉRENCE	PRIX € HT
OMNIAPPA	**299**

GAMME OMNIA OPTIONS

ÉCLAIRAGES

LED

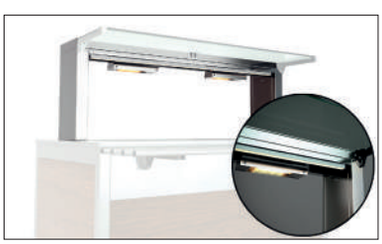
STRUCTURE EN ACIER INOXYDABLE
AVEC ÉCLAIRAGE LED

OPTIONS	RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	PUISSANCE (W) (230 V)	PRIX € HT
LED-O2	**RL6INALZOMN2**	OMNIA2	7.15	**877**
LED-O3	**RL6INALZOMN3**	OMNIA3	10	**913**
LED-O4	**RL6INALZOMN4**	OMNIA4	13,5	**963**
LED-O5	**RL6INALZOMN5**	OMNIA5	15	**1 149**
LED-O6	**RL6INALZOMN6**	OMNIA6	20	**1 284**

HALO

STRUCTURE EN ACIER INOXYDABLE
AVEC LAMPES HALOGÈNES

OPTIONS	RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	PUISSANCE (W) (230 V)	Q.TÉ DE LAMPES	PRIX € HT
HALO-O2	**RL6INALZOMN2HALO**	OMNIA2	600	1	**1 133**
HALO-O3	**RL6INALZOMN3HALO**	OMNIA3	600	2	**1 160**
HALO-O4	**RL6INALZOMN4HALO**	OMNIA4	900	3	**1 396**
HALO-O5	**RL6INALZOMN5HALO**	OMNIA5	1 200	4	**1 799**
HALO-O6	**RL6INALZOMN6HALO**	OMNIA6	1500	5	**2 021**



HALOLED

STRUCTURE EN ACIER INOXYDABLE
AVEC LAMPES HALOGÈNES + ÉCLAIRAGE LED

OPTIONS	RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	PUISSANCE (W) (230 V)	Q.TÉ DE LAMPES	PRIX € HT
HALOLED-O2	**RL6INALZOMN2HALED**	OMNIA2	607,15	2 + 1 LED	**1 430**
HALOLED-O3	**RL6INALZOMN3HALED**	OMNIA3	610	2 + 1 LED	**1 467**
HALOLED-O4	**RL6INALZOMN4HALED**	OMNIA4	913,5	3 + 1 LED	**1 718**
HALOLED-O5	**RL6INALZOMN5HALED**	OMNIA5	1 215	4 + 1 LED	**2 012**
HALOLED-O6	**RL6INALZOMN6HALED**	OMNIA6	1 500	5 + 1 LED	**2 256**

GAMME OMNIA OPTIONS

VITRAGES

G1

VITRAGE PARE-HALEINE
EN VERRE TREMPÉ DROIT
(UN CÔTÉ)

OPTIONS	RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	PRIX € HT
G1-O2	**OMNV2**	OMNIA2	**177**
G1-O3	**OMNV3**	OMNIA3	**192**
G1-O4	**OMNV4**	OMNIA4	**241**
G1-O5	**OMNV5**	OMNIA5	**283**
G1-O6	**OMNV6**	OMNIA6	**318**

G2

VITRAGE PARE-HALEINE
EN VERRE TREMPÉ INCLINÉ
(UN CÔTÉ)

OPTIONS	RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	PRIX € HT
G2-O2	**OMNVI2**	OMNIA2	**191**
G2-O3	**OMNVI3**	OMNIA3	**207**
G2-O4	**OMNVI4**	OMNIA4	**254**
G2-O5	**OMNVI5**	OMNIA5	**296**
G2-O6	**OMNVI6**	OMNIA6	**331**

G3

STRUCTURE VITRÉE FRONTALE
EN VERRE TREMPÉ POUR SERVICE ARRIÈRE

OPTIONS	RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	PRIX € HT
G3-O2	**OMNV2S**	OMNIA2 - CN - N - COOK - CN/T	**523**
G3-O3	**OMNV3S**	OMNIA3 - CN - N - COOK - CN/T	**559**
G3-O4	**OMNV4S**	OMNIA4 - CN - N - COOK - CN/T	**651**
G3-O5	**OMNV5S**	OMNIA5 - CN - N - COOK - CN/T	**708**
G3-O6	**OMNV6S**	OMNIA6 - CN - N - COOK - CN/T	**771**

GAMME OMNIA OPTIONS

VITRAGES

G4

VITRAGE ÉVÉNEMENTIEL
EN VERRE TREMPÉ

SEULEMENT POUR MODELES :
N, CN, CNT, COOK

OPTIONS	RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	PRIX € HT
G4-O2	**OMNV2P**	OMNIA2	**443**
G4-O3	**OMNV3P**	OMNIA3	**465**
G4-O4	**OMNV4P**	OMNIA4	**522**
G4-O5	**OMNV5P**	OMNIA5	**582**

G5

VITRAGE ÉVÉNEMENTIEL
AVEC TABLETTE SUPÉRIEURE
EN VERRE TREMPÉ

SEULEMENT POUR MODELES :
N, CN, CNT, COOK

OPTIONS	RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	PRIX € HT
G5-O2	**OMNV2PT**	OMNIA2	**875**
G5-O3	**OMNV3PT**	OMNIA3	**912**
G5-O4	**OMNV4PT**	OMNIA4	**990**
G5-O5	**OMNV5PT**	OMNIA5	**1 071**

G6

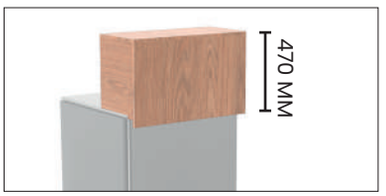
STRUCTURE VITRÉE TOTALE
AVEC ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE
ET FERMETURE ARRIÈRE EN PLEXIGLAS
VERRE TREMPÉ
ÉCLAIRAGE LEDS INCLUS
NE CONVIENT PAS AUX MODULES DE BAIN-MARIE

OPTIONS	RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	PRIX € HT
G6-O2	**OMNV2V**	OMNIA2	**1 847**
G6-O3	**OMNV3V**	OMNIA3	**1 949**
G6-O4	**OMNV4V**	OMNIA4	**2 209**
G6-O5	**OMNV5V**	OMNIA5	**2 264**
G6-O6	**OMNV6V**	OMNIA6	**2 761**

GAMME OMNIA

CAISSON RÉ-HAUSSE POUR MEUBLE NEUTRE

2 hauteurs possibles
finition mélaminé teinte bois ou couleur (voir page 134)

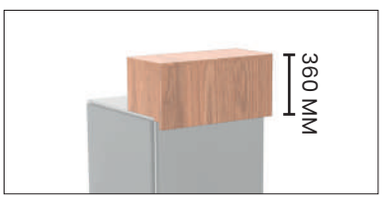


ALH

CAISSON HAUTEUR 470 MM

- Décor mélaminé teinte bois ou couleur

OPTIONS	RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	PRIX € HT
ALH-O2	**OMALH2**	OMNIA 2-3-4-5 N	**491**
ALH-O3	**OMALH3**	OMNIA 2-3-4-5 N	**527**
ALH-O4	**OMALH4**	OMNIA 2-3-4-5 N	**559**
ALH-O5	**OMALH5**	OMNIA 2-3-4-5 N	**605**
AL/COH	**OMAL2CH**	OMNIA 2-3-4-5 N	**484**



AL

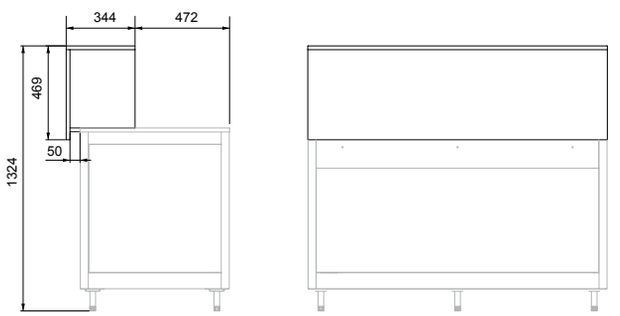
CAISSON HAUTEUR 360 MM

- Décor mélaminé teinte bois ou couleur

OPTIONS	RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	PRIX € HT
AL-O2	**OMAL2**	OMNIA 2-3-4-5 N	**484**
AL-O3	**OMAL3**	OMNIA 2-3-4-5 N	**522**
AL-O4	**OMAL4**	OMNIA 2-3-4-5 N	**554**
AL-O5	**OMAL5**	OMNIA 2-3-4-5 N	**597**
AL/CO	**OMAL2C**	OMNIA 2-3-4-5 N	**396**

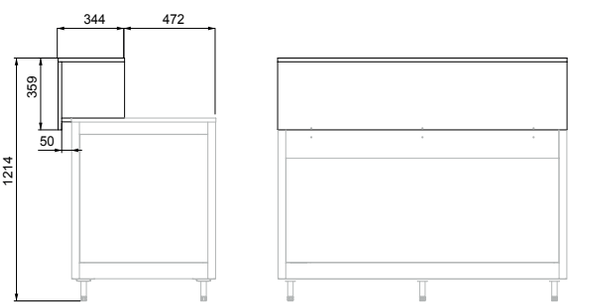
ALH

CAISSON HAUTEUR 470 MM



AL

CAISSON HAUTEUR 360 MM



AL/CQH

CAISSON RÉHAUSSE D'ANGLE EXTERNE 90° - HAUTEUR 470 MM

- Decor mélaminé teinte bois ou couleur

OPTIONS	RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	PRIX € HT
AL/CQH	**OMAL2CQH**	OMNIAAQ	**419**

AL/CQ

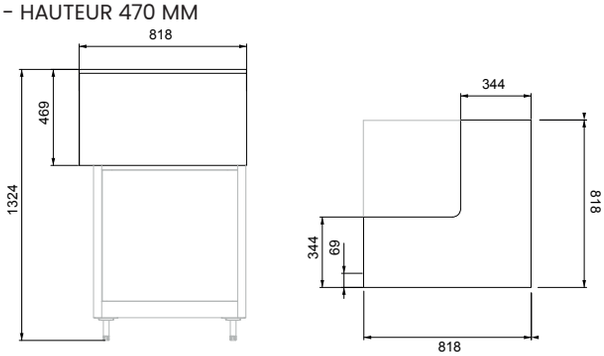
CAISSON RÉHAUSSE D'ANGLE EXTERNE 90° - HAUTEUR 360 MM

- Decor mélaminé teinte bois ou couleur

OPTIONS	RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	PRIX € HT
AL/AQ	**OMAL2CQ**	OMNIAAQ	**399**

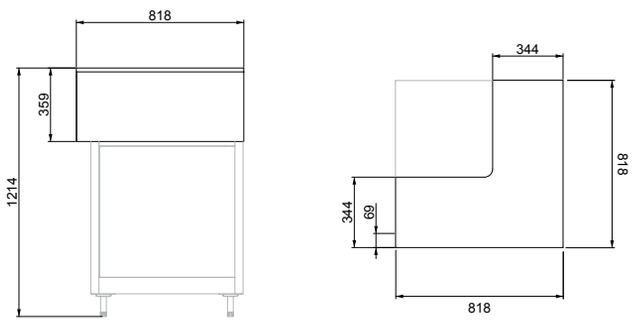
AL/CQH

CAISSON RÉHAUSSE D'ANGLE EXTERNE 90° - HAUTEUR 470 MM



AL/CQ

CAISSON RÉHAUSSE D'ANGLE EXTERNE 90° - HAUTEUR 360 MM



AL/AQ - AL/AQH

GAMME OMNIA

RAMPES À PLATEAUX

3

RAMPE À PLATEAUX LATÉRALE

3-TUB

3-SST

OPTIONS	RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	FINITION	PRIX € HT
3	**OMNPPLAT**	OMNIA	Décor mélaminé teinte bois ou couleur	**292**
3-TUB	**INOMLATI**	OMNIA	4 tubes en acier inoxydable	**264**
3 -SST	**INOMNLATSST**	OMNIA	Acier inoxydable plein	**384**

6

RAMPE À PLATEAUX EN MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR
RABATTABLE AVEC CHARNIÈRE RENFORCÉE

OPTIONS	RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	FINITION	PRIX € HT
6-O1	**OMNFRPLC**	OMNIA 1 - PLC	Décor mélaminé teinte bois ou couleur	**302**
6-O2	**OMNFR2**	OMNIA 2		**283**
6-O3	**OMNFR3**	OMNIA 3 - CASH		**315**
6-O4	**OMNFR4**	OMNIA 4		**397**
6-O5	**OMNFR5**	OMNIA 5		**410**
6-O6	**OMNFR6**	OMNIA 6		**549**
6-CO45	**OMNC45**	OMNIA A 45		**427**
6-CO90	**OMNC90**	OMNIA A 90		**500**
6-CO90S	**OMNC90S**	OMNIA A 90/S		**428**
6-COAQ	**OMNCAQ**	OMNIA Q		**422**

7

RAMPE À PLATEAUX TUBULAIRE EN ACIER INOXYDABLE (4 TUBES)
RABATTABLE AVEC CHARNIÈRES RENFORCÉES
PROFONDEUR 250MM OU 300 MM

OPTIONS	RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	DESCRIPTION	FINITION	PRIX € HT
7-O1	**INOMNFRPLC**	OMNIA 1 - PLC	rampe à plateau rabattable 250 mm	Tubulaire en acier inoxydable	**316**
7-O1/300	**INOMNFRPLC3**	OMNIA 1 - PLC	rampe à plateau rabattable 300 mm		**327**
7-O2	**INOMNFR2**	OMNIA 2	rampe à plateau rabattable 250 mm		**311**
7-O2/300	**INOMNFR2300**	OMNIA 2	rampe à plateau rabattable 300 mm		**345**
7-O3	**INOMNFR3**	OMNIA 3 - CASH	rampe à plateau rabattable 250 mm		**345**
7-O3/300	**INOMNFR3300**	OMNIA 3 - CASH	rampe à plateau rabattable 300 mm		**383**
7-O4	**INOMNFR4**	OMNIA 4	rampe à plateau rabattable 250 mm		**451**
7-O4/300	**INOMNFR4300**	OMNIA 4	rampe à plateau rabattable 300 mm		**500**
7-O5	**INOMNFR5**	OMNIA 5	rampe à plateau rabattable 250 mm		**486**
7-O5/300	**INOMNFR5300**	OMNIA 5	rampe à plateau rabattable 300 mm		**543**
7-O6	**INOMNFR6**	OMNIA 6	rampe à plateau rabattable 250 mm		**624**
7-O6/300	**INOMNFR6300**	OMNIA 6	rampe à plateau rabattable 300 mm		**690**
7-CO45	**INOMNC45**	OMNIA A 45	rampe à plateau rabattable 250 mm		**287**
7-CO45/300	**INOMNC45300**	OMNIA A 45	rampe à plateau rabattable 300 mm		**319**
7-CO90	**INOMNC90**	OMNIA A 90	rampe à plateau rabattable 250 mm		**546**
7-CO90/300	**INOMNC90300**	OMNIA A 90	rampe à plateau rabattable 300 mm		**608**
7-CO90S	**INOMNC90S**	OMNIA A 90/S	rampe à plateau rabattable 250 mm		**437**
7-CO90S/300	**INOMNC90S300**	OMNIA A 90/S	rampe à plateau rabattable 300 mm		**485**
7-COAQ	**INOMNCAQ**	OMNIA Q	rampe à plateau rabattable 250 mm		**449**
7-COAQ/300	**INOMNCAQ300**	OMNIA Q	rampe à plateau rabattable 300 mm		**499**

8

RAMPE À PLATEAUX RABATTABLE EN ACIER INOXYDABLE PLEIN
AVEC CHARNIÈRES RENFORCÉES

OPTIONS	RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	DESCRIPTION	FINITION	PRIX € HT
8-O1	**IPOMNFRPLC**	OMNIA 1 - PLC	rampe à plateau rabattable 250 mm	Acier inoxydable plein	**365**
8-O2	**IPOMNFR2**	OMNIA 2	rampe à plateau rabattable 250 mm		**370**
8-O3	**IPOMNFR3**	OMNIA 3	rampe à plateau rabattable 250 mm		**387**
8-O4	**IPOMNFR4**	OMNIA 4	rampe à plateau rabattable 250 mm		**489**
8-O5	**IPOMNFR5**	OMNIA 5	rampe à plateau rabattable 250 mm		**534**
8-O6	**IPOMNFR6**	OMNIA 6	rampe à plateau rabattable 250 mm		**659**
8-CO45	**IPOMNC45**	OMNIA A 45	rampe à plateau rabattable 250 mm		**648**
8-CO90	**IPOMNC90**	OMNIA A 90	rampe à plateau rabattable 250 mm		**729**
8-CO90S	**IPOMNC90S**	OMNIA A 90/S	rampe à plateau rabattable 250 mm		**412**
8-COAQ	**IPOMNCAQ**	OMNIA Q	rampe à plateau rabattable 250 mm		**373**

GAMME OMNIA

RAMPES À PLATEAUX

9

9-TUB

9-STT

RAMPE À PLATEAU POUR ÎLOT LIBRE SERVICE

OPTIONS	RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	FINITION	PRIX € HT
9	**OMPPLU**	OMNIA	Décor mélaminé teinte bois ou couleur	**215**
9-TUB	**INOMPPLUT**	OMNIA	4 tubes en acier inoxydable 250mm	**318**
9-TUB/300	**INOMPPLUT300**	OMNIA	4 tubes en acier inoxydable 300mm	**353**
9-SST	**INOMPPLUL**	OMNIA	Acier inoxydable plein	**508**

9C

9C-TUB

9C-SST

SUPPORT DE PLATEAU AMOVIBLE SUR LE CÔTÉ COURT, POUR BUFFETS APPUYÉS CONTRE LE MUR

OPTIONS	RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	FINITION	PRIX € HT
9C	**OMPPLUC**	OMNIA	Décor mélaminé teinte bois ou couleur	**208**
9C-TUB	**INOMPPLUTC**	OMNIA	4 tubes en acier inoxydable 250mm	**299**
9C-TUB/300	**INOMPPLUTC300**	OMNIA	4 tubes en acier inoxydable 300mm	**331**
9C-SST	**INOMPPLULC**	OMNIA	Acier inoxydable plein	**465**

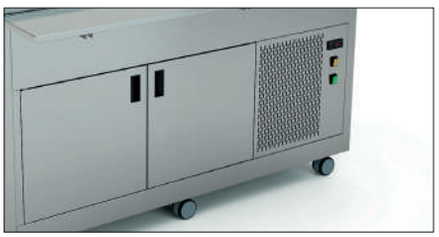
LES BUFFETS RÉFRIGÉRÉS DOIVENT EN TOUT CAS ÊTRE ESPACÉS D'AU MOINS 10-15 CM DU MUR.

GAMME OMNIA

PORTES

4

OPTION PORTES POUR ESPACE OUVERT



4-SST

4-CST

OPTIONS	RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	DESCRIPTION	FINITION	PRIX € HT
4-O2	**LEOMNCH2C**	OMNIA 2	portes pour modules chauffants et neutres	Décor mélaminé teinte bois ou couleur	**397**
4-O3	**LEOMNCH3C**	OMNIA 3	portes pour modules chauffants et neutres		**411**
4-O3F	**LEOMNCH3F**	OMNIA 3	portes pour modules réfrigérés		**397**
4-O4	**LEOMNCH4C**	OMNIA 4	portes pour modules chauffants et neutres		**584**
4-O4F	**LEOMNCH4F**	OMNIA 4	portes pour modules réfrigérés		**411**
4-O5	**LEOMNCH5C**	OMNIA 5	portes pour modules chauffants et neutres		**742**
4-O5F	**LEOMNCH5F**	OMNIA 5	portes pour modules réfrigérés		**584**
4-O6	**LEOMNCH6C**	OMNIA 6	portes pour modules chauffants et neutres		**678**
4-O6F	**LEOMNCH6F**	OMNIA 6	portes pour modules réfrigérés		**530**
4SST-O2	**INOMNCH2C**	OMNIA 2	portes pour modules chauffants et neutres	Décor inox	**423**
4SST-O3	**INOMNCH3C**	OMNIA 3	portes pour modules chauffants et neutres		**464**
4SST-O3F	**INOMNCH3F**	OMNIA 3	portes pour modules réfrigérés		**423**
4SST-O4	**INOMNCH4C**	OMNIA 4	portes pour modules chauffants et neutres		**650**
4SST-O4F	**INOMNCH4F**	OMNIA 4	portes pour modules réfrigérés		**464**
4SST-O5	**INOMNCH5C**	OMNIA 5	portes pour modules chauffants et neutres		**817**
4SST-O5F	**INOMNCH5F**	OMNIA 5	portes pour modules réfrigérés		**650**
4SST-O6	**INOMNCH6C**	OMNIA 6	portes pour modules chauffants et neutres		**985**
4SST-O6F	**INOMNCH6F**	OMNIA 6	portes pour modules réfrigérés		**831**
4CST-O2	**VGOMNCH2C**	OMNIA 2	portes pour modules chauffants et neutres	Décor laqué	**461**
4CST-O3	**VGOMNCH3C**	OMNIA 3	portes pour modules chauffants et neutres		**489**
4CST-O3F	**VGOMNCH3F**	OMNIA 3	portes pour modules réfrigérés		**461**
4CST-O4	**VGOMNCH4C**	OMNIA 4	portes pour modules chauffants et neutres		**693**
4CST-O4F	**VGOMNCH4F**	OMNIA 4	portes pour modules réfrigérés		**489**
4CST-O5	**VGOMNCH5C**	OMNIA 5	portes pour modules chauffants et neutres		**877**
4CST-O5F	**VGOMNCH5F**	OMNIA 5	portes pour modules réfrigérés		**693**
4CST-O6	**VGOMNCH6C**	OMNIA 6	portes pour modules chauffants et neutres		**1 025**
4CST-O6F	**VGOMNCH6F**	OMNIA 6	portes pour modules réfrigérés		**873**

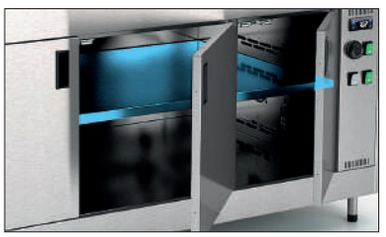
GAMME OMNIA

CORPS

POMN

ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE

OPTIONS	RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	DESCRIPTION	FINITION	PRIX € HT
P-OMN2C	**POM2**	OMNIA 2	étagère intermédiaire pour modules **chauffants et neutres**	Acier inoxydable	**389**
P-OMN3C	**POM3**	OMNIA 3	étagère intermédiaire pour modules **chauffants et neutres**		**424**
P-OMN3F	**POM3F**	OMNIA 3	étagère intermédiaire pour modules **réfrigérés**		**389**
P-OMN4C	**POM4**	OMNIA 4	étagère intermédiaire pour modules **chauffants et neutres**		**465**
P-OMN4F	**POM4F**	OMNIA 4	étagère intermédiaire pour modules **réfrigérés**		**424**
P-OMN5C	**POM5**	OMNIA 5	étagère intermédiaire pour modules **chauffants et neutres**		**500**
P-OMN5F	**POM5F**	OMNIA 5	étagère intermédiaire pour modules **réfrigérés**		**474**



PHOT

ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE EN ACIER INOXYDABLE
POUR ÉTUVE (POUR MODÈLES OMNIA/SC)

OPTIONS	RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	FINITION	PRIX € HT
PHOT-2	**PHOT2**	OMNIA 2	Acier inoxydable	**389**
PHOT-3	**PHOT3**	OMNIA 3	Acier inoxydable	**424**
PHOT-4	**PHOT4**	OMNIA 4	Acier inoxydable	**465**
PHOT-5	**PHOT5**	OMNIA 5	Acier inoxydable	**500**

PC/N

ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE POUR MEUBLE DE SHOW-COOKING

OPTIONS	RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	PRIX € HT
PC/N-2	**PCN2**	OMNIA COOK 2	**241**
PC/N-3	**PCN3**	OMNIA COOK 3	**281**
PC/N-4	**PCN4**	OMNIA COOK 4	**333**
PC/N-5	**PCN5**	OMNIA COOK 5	**374**

GAMME OMNIA

DIVERS

CO
BLOC TIROIR
POUR ESPACE
OUVERT NEUTRE

CO2

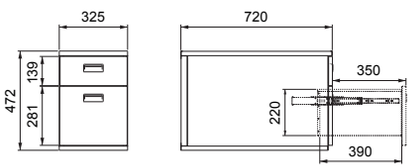
CO3

CO3L

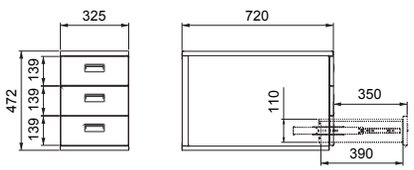
OPTIONS	RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	DESCRIPTION	FINITION	PRIX € HT
CO2	**OMNCO2**	OMNIA N	2 tiroirs	Acier inoxydable	**1 110**
CO3	**OMNCO3**	OMNIA N	3 tiroirs	Acier inoxydable	**1 376**
CO3L	**OMNCO3L**	OMNIA N	3 tiroirs larges	Acier inoxydable	**1 631**

● ***Dessin technique***

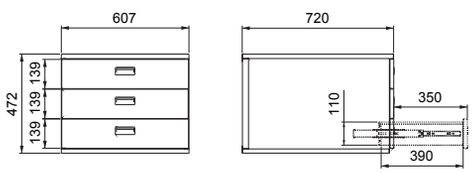
CO 2



CO 3

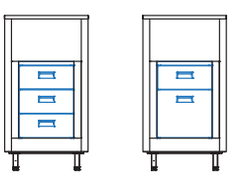


CO 3L



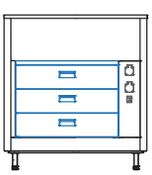
GAMME OMNIA N / EXEMPLES DE CONFIGURATIONS

N1



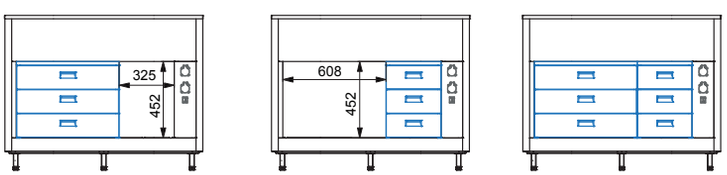
Opt. CO3 — Opt. CO2

N2



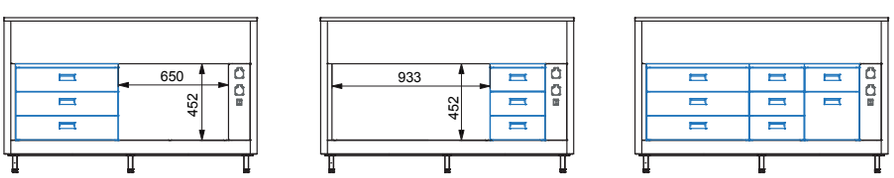
Opt. CO3L

N3



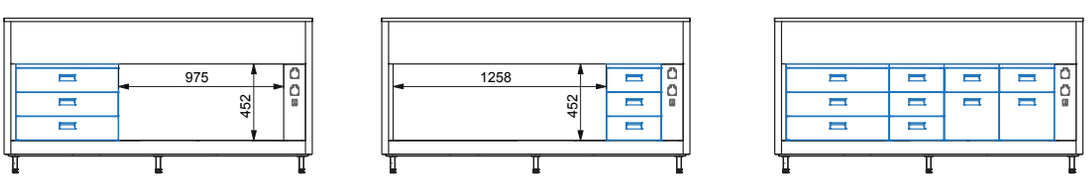
Opt. CO3L — Opt. CO2 / CO3 — Opt. CO3L + CO2 / CO3

N4



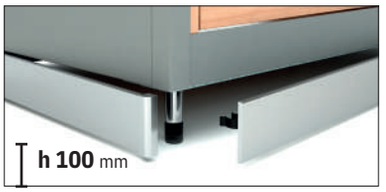
Opt. CO3L — Opt. CO3 / CO2 — Opt. CO3L + 2x CO2 / CO3

N5



Opt. CO3L — Opt. CO3 / CO2 — Opt. CO3L + 3x CO2 / CO3

SELF-SERVICE



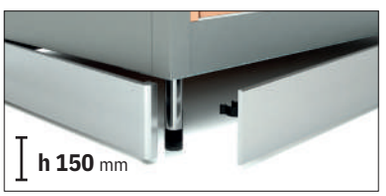
GRILLE D'AÉRATION POUR LES UNITÉS RÉFRIGÉRÉES

Z

PLINTHE EN PVC REVÊTU D'ALUMINIUM H. 100 MM
AVEC GRILLE D'AÉRATION POUR LES UNITÉS RÉFRIGÉRÉES SPP.

- **Revêtement en aluminium sur PVC**

OPTIONS	RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	DESCRIPTION	PRIX € HT
Z1	**ZOCC1**	OMNIA 1 - PLC	Plinthe frontale	**45**
Z2	**ZOCC2**	OMNIA 2		**54**
Z3	**ZOCC3**	OMNIA 3 - CASH		**68**
Z4	**ZOCC4**	OMNIA 4		**83**
Z5	**ZOCC5**	OMNIA 5		**92**
ZC45	**ZOCOMNC45**	OMNIA A		**68**
ZC90	**ZOCOMNC90**	OMNIA A		**68**
ZC90S	**ZOCOMNC90S**	OMNIA A		**68**
ZR2	**ZOCC2R**	OMNIA 2	Plinthe frontale *(Avec grille d'aération pour les unités réfrigérées SSP)*	**103**
ZR3	**ZOCC3R**	OMNIA 3		**113**
ZR4	**ZOCC4R**	OMNIA 4		**123**
ZR5	**ZOCC5R**	OMNIA 5		**133**
ZR-DSP2	**ZOCCDSP2**	OMNIA DSP 2		**103**
ZR-DSP4	**ZOCCDSP4**	OMNIA DSP 4		**123**
ZLAT	**ZOCCLAT**	OMNIA	Plinthe latérale	**41**
GNZ	**C01ALANG80**	OMNIA	Kit de jonction pour angle	**17**



GRILLE D'AÉRATION POUR LES UNITÉS RÉFRIGÉRÉES

ZH

PLINTE EN PVC REVÊTU D'ALUMINIUM H. 150 MM
(POUR OPTION PZH)
AVEC GRILLE D'AÉRATION POUR LES UNITÉS RÉFRIGÉRÉES.

- **Revêtement en aluminium sur PVC**

OPTIONS	RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	DESCRIPTION	PRIX € HT
ZH1	**ZOC151**	OMNIA 1 - PLC	Plinthe frontale haute	**125**
ZH2	**ZOC152**	OMNIA 2		**135**
ZH3	**ZOC153**	OMNIA 3 - CASH		**179**
ZH4	**ZOC154**	OMNIA 4		**196**
ZH5	**ZOC155**	OMNIA 5		**208**
ZHC45	**ZOC15OMNC45**	OMNIA A		**156**
ZHC90	**ZOC15OMNC90**	OMNIA A		**156**
ZHC90S	**ZOC15OMNC90S**	OMNIA A		**156**
ZHR2	**ZOC152R**	OMNIA 2	Plinthe frontale *(Avec grille d'aération pour les unités réfrigérées SSP)*	**171**
ZHR3	**ZOC153R**	OMNIA 3		**229**
ZHR4	**ZOC154R**	OMNIA 4		**242**
ZHR5	**ZOC155R**	OMNIA 5		**253**
ZHR-DSP2	**ZOC15DSP2**	OMNIA DSP 2		**169**
ZHR-DSP4	**ZOC15DSP4**	OMNIA DSP 4		**241**
ZHLAT	**ZOC15LAT**	OMNIA	Plinthe latérale haute	**129**
GNZH	**C01ALANG150**	OMNIA	Kit de jonction pour angle	**22**

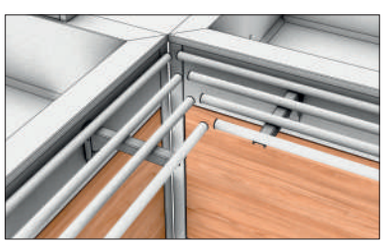
PZH

PIEDS RÉGLABLES DE 150 MM

(CE SUPPLÉMENT EST OBLIGATOIRE AVEC L'OPTION VEP
BAC ÉVAPORATION AUTOMATIQUE)

OPTIONS	RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	PRIX € HT
PZH1	**RL5OMPIED151PLCC**	OMNIA 1 - PLC	**227**
PZH2	**RL5OMPIED152**	OMNIA 2	**227**
PZH3	**RL5OMPIED153**	OMNIA 3	**295**
PZH4	**RL5OMPIED154**	OMNIA 4	**295**
PZH5	**RL5OMPIED155**	OMNIA 5	**295**
PZHC/AQ	**RL5OMPIED15CAQ**	OMNIA AQ	**227**
PZH-CASH	**RL5OMPIED15CASH**	OMNIA CASH	**388**

DIVERS



45CUT

OPTION COUPE À 45° POUR RAMPE À PLATEAU POUR LES OPTIONS 6-7-ET 8

OPTIONS	RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	PRIX € HT
45CUT	**X45CUT**	Opt. 6/7/8	**65**

ADS

AUTOCOLLANTS AVEC GRAPHIQUES SUR MESURE

OPTIONS	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
ADS	**ADES**	**183**

BIN

TROU VIDE DÉCHETS AVEC JOINT ET COUVERCLE EN ACIER POUR MEUBLE NEUTRE

OPTIONS	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
BIN	**C03PLGSPAZZ**	Trou + Joint + Couvercle	**122**

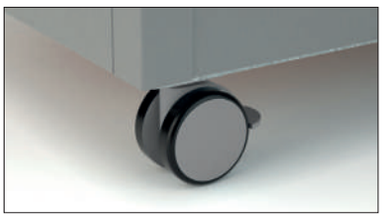
E

TROU PASSE CÂBLE

OPTIONS	CODE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
E	**BRKE**	OMNIA N, AQ, CNT	**94**

GAMME OMNIA

DIVERS



R75

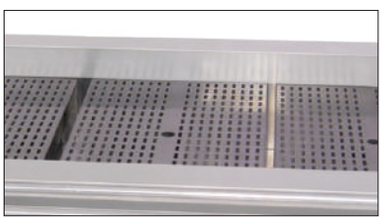
ROULETTES EN POLYAMIDE DIAM. 75 MM, DONT 2 AVEC FREIN

OPTIONS	RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	PRIX € HT
R75	**RL5OMR75PLC123AQ**	OMNIA PLC/1-2-3-AQ	**169**
R75	**RL5OMR7545**	OMNIA 4 - 5	**252**

10

ROULETTES EN ACIER DIAM. 125 MM RENFORCÉES, DONT 2 AVEC FREIN

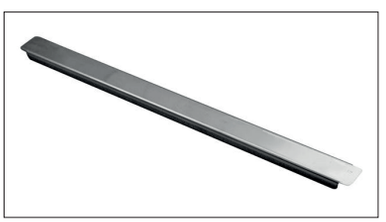
OPTIONS	RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	PRIX € HT
10	**RL5OMR125PLC123AQ**	OMNIA PLC/1-2-3-AQ	**222**
10	**RL5OMR12545**	OMNIA 4 - 5	**327**



5

PLATEAU D'EXPOSITION PERFORÉ AMOVIBLE EN ACIER INOXYDABLE - 1 GN 1/1

OPTIONS	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
5	**ATHEGRIN**	**113**



DIST

BARRETTES DE COMPOSITION

OPTIONS	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
DIST/G	**INDISTG**	1 GN 1/1 - 530 mm	**22**
DIST/M	**INDISTM**	1 GN 1/2 - 324 mm	**23**

VEP

BAC DE RÉ-ÉVAPORATION AUTOMATIQUE DES EAUX DE DÉGIVRAGE

OPTIONS	DIMENSIONS (MM)	CONT. (L)	PUISS. (W)	ALIM. (V)	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
VEP	403 x 325 x 80	3	180	230	**VEP**	**416**

GAMME OMNIA

SYSTÈME DE CÂBLAGE

PC/SEP SUPPLÉMENT POUR SYSTÈME DE PANNEAUX DE COMMANDE SÉPARÉS

OPTIONS	RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	PRIX € HT
PCSEP/3	**COMSEP3**	OMNIA 3 PC	**241**
PCSEP/4	**COMSEP4**	OMNIA 4 PC	**266**
PCSEP/5	**COMSEP5**	OMNIA 5 PC	**326**

PR

PRISE SHUCKO FEMELLE AVEC COUVERCLE

OPTIONS	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
PR-2	**PRSK**	2 prises - OMNIA N	**269**
PR-1	**PRSKC**	1 prise - OMNIA N-SC / CASH	**212**

TUBE

TUBE PROLONGATEUR POUR ALIMENTATION ÉLÉCTRIQUE PAR LE PLAFOND

OPTIONS	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
TUBE	**INTIMP**	**183**

ST-LED

RUBAN LED ADHÉSIF 5M AVEC ALIMENTATION ÉLECTRIQUE
(INSTALLATION PAR L'ACHETEUR)

OPTIONS	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
STR LED	**STLED**	**260**

MATÉRIAUX ET DÉCORS

Décors mélaminés finition stratifié

DÉCORS COULEURS

LAR
ARGENT

LER
IVY

LRS
ROSE

LSV
SAGE

LZA
SAFRAN

LCP
CAPPUCCINO

LIM
LIME

LTC
ARGILE

LSK
CIEL

LGR
GRIS

LOC
OCÉAN

LNI
NIAGARA

MATÉRIAUX ET DÉCORS

DÉCORS BOIS

LBV
BLANC VEINÉ

LWS
SABLE BLANC

LBE
BOULEAU

LNE
BROUILLARD

LOM
ORME

LNO
NOYER

LWE
WENGÈ

LAN
ANTHRACITE

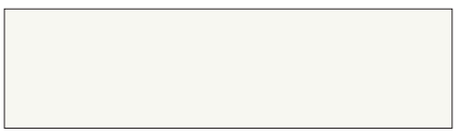
LNV
NOIR VEINÉ

ACIER INOXYDABLE

SST
ACIER
INOXYDABLE

TOLE PEINTE PAR PULVERISATION

UNIQUEMENT OMNIA CST



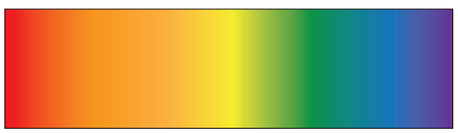
RAL 9010
BLANC PUR

RAL 9006
ALUMINIUM

RAL 7037
GRIS

RAL 9005
NOIR MAT

RAL 8017
CHOCOLAT



RAL
COULEUR SUR
DEMANDE

L'impression des couleurs, des stratifiés et des métaux peut ne pas correspondre exactement aux finitions réelles

Menu
Menu

GAMME **OMNIA**

Une gamme créée initialement pour le self-service, mais qui, par sa modularité et sa largeur de gammes, permet de **S'ADAPTER À TOUS STYLES DE POINTS DE VENTES !**

EXEMPLE DE CONFIGURATION

POKE BOWL

Exemple de configuration de boutique Poke Bowl équipée de modules réfrigérés pour la préparation et la présentation de boissons, complétés par des modules de service.

Tous les modules standards appartiennent à la gamme OMNIA

Finition noyer **LNO**

A

Module réfrigéré
OMNIA R

›› **Page 62**

B

Module d'angle à 90°
OMNIA A

›› **Page 114**

C

Module neutre
OMNIA N

›› **Page 102**

D

Module réfrigéré
ventilé **OMNIA PICK**

›› **Sur demande**

EXEMPLE DE CONFIGURATION

PIZZA À EMPORTER

Exemple d'un magasin de détail de type Corner pizza, meublé avec des modules standards de la ligne OMNIA.

Finition spéciale corten **LCO**

A

Module neutre
OMNIA N

>> Page 102

B

Module d'angle à 45°
OMNIA A

>> Page 114

C

Module neutre
OMNIA N

>> Page 102

EXEMPLE DE CONFIGURATION

BAR SMOOTHIES & SALADES DE FRUITS

Combinaison idéale pour un bar à jus, les modules fournissent une base solide pour la préparation de smoothies et de salades de fruits. La vitrine (DSP) a un fort impact visuel et offre une vue large du produit prêt à la consommation tandis que le module réfrigéré garantit la bonne température pour la présentation des fruits frais.

Finition Olmo **LOM**

A
Module neutre
OMNIA N
>> **Page 102**

B
Module d'angle à 90°
OMNIA A
>> **Page 114**

C
Module réfrigéré
OMNIA R
>> **Page 62**

D
Vitrine réfrigérée
OMNIA DSP
>> **Page 96**

E
Module neutre
OMNIA N
>> **Page 102**

EXEMPLE DE CONFIGURATION

KEBAB

Exemple d'un magasin de détail de type Kebab, meublé avec des modules standards de la ligne OMNIA.

Finition orme **LOM**

A
Module réfrigéré
OMNIA R
>> **Page 62**

B
Module d'angle à 90°
OMNIA A
>> **Page 114**

C
Module neutre
OMNIA N
>> **Page 102**

D
Module chaud
OMNIA D
>> **Page 84**

EXEMPLE DE CONFIGURATION

SUSHI CORNER

Exemple de configuration pour stand à sushis, équipé d'Omnia N5 avec plateau en acier inoxydable et vitrine en façade fermée pour la préparation du poisson en show cooking.

Finition noir veiné **LNV**

A
Module neutre
OMNIA N
>> **Page 102**

B
Module réfrigéré
ventilé **OMNIA PICK**
>> **Sur demande**

C
Module neutre
OMNIA N
>> **Page 102**

EXEMPLE DE CONFIGURATION

BAR À POISSONS

Configuration pour un bar à poissons, meublé de 2 modules réfrigérés OMNIA pour la présentation de poissons crus sur glace et de coupes de finger food déjà prêts. Idéal pour la consommation sur place de fruits de mer crus, de poissons frits, grillés et de recettes de fruits de mer à emporter.

Finition RAL 5012 **CST**

A

Module avec plateau réfrigéré **OMNIA PR**

>> **Page 72**

B

Module caisse **OMNIA CASH**

>> **Page 92**

C

Module réfrigéré **OMNIA R**

>> **Page 62**

AUTRES **GAMMES**

Découvrez nos autres gammes : des solutions innovantes, esthétiques et fonctionnelles pour tous les espaces de restauration.

GAMME KIDS

SOLUTIONS POUR ENFANTS

Buffets KIDS : design à 75 cm pour les enfants. Matériaux nobles : bois, inox, verre. Esthétiques, robustes, pensés pour les écoles et buffets juniors. Personnalisables, pensés pour les écoles, ils allient style et fonctionnalité. Inspirés d'OMNIA et parfaitement compatibles, ils partagent ses options et qualités.

GAMME ATHENA

LA PRÉSENTATION IDÉALE DE VOS PLATS EN SALLE

Explorez notre gamme de buffets au design contemporain !
Grâce à sa flexibilité : meubles neutres réfrigérés ou chauds, vous pourrez aménager vos espaces de restauration : libre service, buffet froid, chaud et même vos espaces de petits déjeuners.

GAMME BREAK

LE SYSTÈME MODULABLE

Un concept modulaire ultra-flexible pour créer des buffets, coins café ou espaces petit-déjeuner en un clin d'œil. Élégant et adaptable, il sublime les halls d'hôtels, rooftops et salles de réunion. Composez, connectez, valorisez.

GAMME COMPASS REF

RÉFRIGÉRATION STATIQUE

Compact, robuste et hygiénique, ce chariot en inox AISI 304 maintient vos préparations au frais avec efficacité. Cuve moulée, double isolation, panneau amovible, poignée isolée : tout est pensé pour un usage professionnel confortable, pratique et durable.

GAMME COMPASS BM

CHARIOTS DE BAIN-MARIE

Chauffe douce et homogène garantie avec ce chariot bain-marie en inox AISI 304. Ergonomique, facile à entretenir, ultra fonctionnel : il accueille jusqu'à 3 bacs GN et s'adapte parfaitement aux besoins des buffets, cuisines ou selfs modernes.

GAMME THERMOVEGA

LE CHARIOT CHAUFFANT CONÇU POUR LA RESTAURATION MOBILE

Robuste, mobile et ultra fonctionnel, THERMOVEGA maintient vos plats au chaud en toute sécurité. En inox AISI 304, double paroi isolée, rails anti-renversement, nettoyage simplifié : l'allié idéal pour la restauration mobile, collective ou événementielle.

GAMME THERMOCARE

CHARIOT CHAUFFANT ET NEUTRE POUR LA DISTRIBUTION DES REPAS

Maintien en température doux et homogène
Ce chariot de distribution de repas en AISI 304 est ergonomique, facile à entretenir et ultra fonctionnel grâce à ses 2 compartiments neutre et chaud, il s'adapte parfaitement à tous les types de distribution de repas.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE AU 1ER JANVIER 2025

CONDITIONS DE VENTE MATÉRIELS & ACCESSOIRES

Règlement du matériel
Règlement par traite acceptée, magnétique ou virement à 30 jours fin de mois. Ce délai ne peut dépasser 45 jours fin de mois ou 60 jours date d'émission de facture (art.L.441-6 du code du commerce).
Après ouverture d'un compte pour tout nouveau client, nous demanderons un règlement avant expédition pour les premiers envois.

Délais
Expédition sous huitaine pour les produits en stock. Délai à confirmer après passage de la commande pour les autres produits.

Garantie
Un AN contre tous vices de construction se limitant au remplacement des pièces reconnues défectueuses par nos services. La main d'oeuvre est à la charge du client si la réparation nous est confiée. La verrerie ainsi que les éléments de décor n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

Retour de matériel
Aucun retour ne sera accepté sans un accord préalable de notre part. Les retours acceptés se feront exclusivement en port payé. En aucun cas, les retours de matériel ne pourront concerner des produits facturés depuis plus de 3 mois, ou ne possédant plus leur emballage d'origine. Les retours de matériels neufs feront l'objet d'une indemnité systématique qui sera facturée à hauteur de 20% du montant de la facture (+ facturation du port ALLER).

Expéditions
Expédition du matériel FRANCO de port (France Métropolitaine). Les accessoires commandés seuls sont expédiés en PORT DU. Les ports demandés en EXPRESS seront intégralement facturés.

CONDITIONS DE VENTE PIÈCES DÉTACHÉES

Règlement et frais d'envoi
Expédition des pièces détachées en contre-remboursement. Frais d'envoi : tarif en vigueur.

Garantie
Les pièces détachées sont garanties six mois à compter du jour d'établissement de notre facture.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Commandes
Une commande est un ordre portant sur les produits ou matériel, et accepté par notre société. Les ordres passés ne sont valables qu'après confirmation par nos soins. Toute demande de modification d'une commande est soumise à notre acceptation écrite. Les commandes de matériels particuliers ou spécifiques (matériels sur mesure, hors tarif) et/ou supérieures à 10.000 € seront prises en compte après versement d'un acompte de 30%. Notre prestation comprend la livraison du matériel à l'adresse définie en pas de porte.

Prix
Nos marchandises sont facturées selon le tarif en vigueur le jour de l'expédition.

Délais
Les délais que nous indiquons sont donnés à titre purement indicatif et sans engagement de notre part. Un retard de livraison ne peut en aucun cas justifier une demande d'indemnité. Les pénalités ou astreintes pour retard de livraison que nous aurions pu accepter à la passation de commande sont interrompues par les cas de force majeure reconnus légaux.

Transports
Nos expéditions, même franco, sont faites aux risques et périls du destinataire qui doit, en cas d'avarie ou de manquant, exercer son recours contre le transporteur en effectuant les réserves précises sur le récépissé de transport qu'il fera contresigner par le transporteur et en les confirmant par lettre recommandée adressée dans les 24 heures au transporteur, avec notre société en copie. En cas de retour, les marchandises voyagent aux risques et périls du client.
Les réclamations concernant la conformité des marchandises à la commande ne seront recevables que si elles sont transmises par écrit accompagnées du bon de livraison dans les 2 jours de la livraison.
Au-delà de ce délai, aucune réclamation concernant les défauts apparents sur le produit ne pourra être prise en compte. Tout retour de marchandise devra être effectué par le client avec notre accord préalable écrit.
Du lundi au vendredi, nos prestataires organisent les livraisons en prenant soin de prendre rendez-vous et en vous informant sur les contraintes liées au matériel embarqué.
Certains meubles de longeurs supérieures à 2,30 mètres (pour des poids supérieurs à 200 kg et d'une hauteur supérieure à 1,50 mètre) nécessitent l'apport ou la location d'un chariot élévateur, à votre charge. Le principe est que le livreur, pour un colis de longueur inférieure à 2,30 mètres, et avec votre aide, le descende jusqu'au sol. Charge à vous de le manutentionner jusqu'au lieu d'exploitation.
En revanche, en cas d'utilisation d'un chariot élévateur, il débâchera le camion de façon à vous permettre de descendre vous-même le colis jusqu'au sol, sous votre responsabilité.
Les livraisons que nous exécutons pour vous chez vos clients ne doivent pas occasionner de frais logistiques anormaux. Ainsi des livraisons en zone piétonne, en hyper centre ou nécessitant l'utilisation d'un véhicule léger - moins de 19 tonnes - pourront être facturés.

En raison des contraintes d'accès aux stations de sport d'hiver (temps de route rallongé), il vous sera demandé une participation financière dépendante du lieu de livraison.
Le destinataire (client facturé) doit s'assurer de l'accessibilité du camion sur le lieu de livraison et doit également nous donner toutes les informations nécessaires et contraignantes pour assurer celle-ci (exemples : petite rue non accessible pour un gros camion, rue piétonne en centre-ville, avec horaires ou jour de fermeture, horaires d'ouverture de l'établissemnt livré etc...).
La réception des colis doit être assurée et contrôlée par le destinataire. Le destinataire est tenu de contrôler les colis, déballer et vérifier la marchandise.
Le destinataire dispose de 15 minutes pour contrôler un colis livré en messagerie, 30 minutes pour une livraison en Palette System et 1 heure pour un affrétement.

Paiements

Sauf stipulation contraire, les factures sont payables à 30 jours fin de mois.
En cas de paiement par traite, le client doit retourner sous 7 jours les effets qui lui sont adressés.
Les contributions environnementales applicables, ne sont pas négociables, ni remisables et ni escomptables.

Article L441-6 du Code du Commerce - Modifications applicables en 2009 : La loi de modernisation de l'économie (LME) n°2008-776 du 4 août 2008 a modifié Le Code du commerce, notamment le délai de paiement interentreprises (article L441-6). Depuis le 1er janvier 2009, ce délai de paiement ne peut pas excéder 45 jours fin de mois à date d'émission de la facture.
Les nouvelles dispositions incluent : un relèvement important des pénalités de retard, (BCE + 10 points) sans mise en demeure préalable, une amende de 15.000 € en cas de non respect des règles aussi bien pour le client que pour le fournisseur, l'obligation pour les Commissaires aux comptes d'en vérifier l'application.
Nos factures sont payables à notre Siège. Il est expressément stipulé que la création de traites ou l'acceptation d'autres modes de paiement ne constituent aucune novation ni dérogation à cette clause (Article 125 du Code du Commerce : une lettre de change doit être acceptée, à sa présentation ou, au plus tard, dans les 24 heures suivant sa présentation).
En cas de non-paiement d'une fourniture à l'échéance convenue, nous nous réservons le droit d'exiger un paiement immédiat des autres fournitures effectuées, même non encore arrivées à échéance, et de suspendre l'exécution des autres commandes que nous aurions pu accepter. Tout retard de paiement, quelle qu'en soit la cause, de plein droit, sans aucune formalité, fait courir sur le montant des sommes non payées des intérêts au taux de 0,12 % par jour de retard, sans préjudice des autres actions cumulativement prévues. En cas de non paiement à l'échéance prévue, il sera dû à titre d'indemnité forfaitaire et de plein droit, une somme égale à 15% du montant de la dette, sans préjudice des intérêts de droit et des frais de justice.

Le règlement des sommes dues postérieurement à la date d'éligibilité figurant sur la facture majorera de plein droit le montant de celle-ci de l'indemnité forfaitaire de 40 € par facture prévue à l'article L441-6 alinéa 12 du code de commerce, et dont le montant est fixé par le décret n°2012-1115 du 2 octobre 2012 (article D441-5 du code des procédures civiles d'exécution).
En cas de modification réglementaire du montant de cette indemnité forfaitaire, le nouveau montant sera, de plein droit, substitué à celui figurant dans les présentes conditions générales de vente ou conditions de règlement. L'application de plein droit de cette indemnité forfaitaire ne fait pas bstacle à l'application d'une majoration complémentaire de la créance à due concurrence de l'intégralité des sommes qui auront été exposées, quelle qu'en soit la nature, pour le recouvrement de la créance.

Garantie

Notre garantie s'étend sur une période douze mois à dater de la mise à disposition du matériel, sauf cas particuliers spécifiés sur la facture, et couvre le remplacement pur et simple des pièces fonctionnelles retournées franco de port et reconnues défectueuses par suite d'un défaut de matière ou de fabrication, à l'exclusion de toutes autres avaries survenant du fait de brutalité, mauvaise utilisation ou manque d'entretien des appareils.
Nos clauses de garantie ne s'appliqueront qu'aux seuls produits vendus en tant que produits neufs (à l'exclusion des appareils vendus en occasion ou en déclassé). Nos clauses de garantie ne s'appliqueront qu'aux seuls produits dont la facture aura été intégralement réglée.
Dans tous les cas, les frais de port des pièces de rechange sont à la charge du client. Sont exclues du bénéfice de la garantie les parties suivantes : joints de porte, courroies, tuyaux de vidange, ampoules d'éclairages, filtres, clayettes, bacs, supports plastiques, poignées, vitres, verre, glaces, manchon, tubes quartz, vitrocéramique, soles de fours à pizza, etc.

Notre responsabilité ne peut en aucune façon être mise en cause au titre de l'installation, de la mise en service, de la mauvaise conduite de nos appareils, de la non observance des instructions spéciales, de la malveillance ou du fait de tiers, de toute utilisation abusive ou anormale des matériels.
Il est expressément stipulé que la charge des responsabilités incombe à nos revendeurs qui, du fait de l'achat des matériels, se reconnaissent compétents, habilités et agréés pour procéder ou faire procéder à son placement et à sa mise en route avec les vérifications et les précautions d'usage.
La garantie est exclue si le vice de fonctionnement :
- provient de l'usure normale du bien ;
- provient d'une négligence ou défaut d'entretien de l'utilisateur ;
- d'une utilisation non conforme aux instructions, ou d'un manque d'entretien ;
- résulte d'une intervention sur le matériel effectuée par une personne non qualifiée ;
- est lié à un cas de force majeure ;
- est en relation avec des incidents divers (mauvais réglages, variations électriques, avarie transport n'ayant pas fait l'objet de réserves selon nos CGV ci-dessus, etc.) ;
- provient de causes chimiques, électrochimiques ou électriques
- est provoqué par le tartre ;

ou encore si des pièces non d'origine ont été montées sur le matériel

Pour bénéficier de la garantie, toute demande doit être accompagnée des documents d'identification de la machine concernée et de justification de la garantie dont il bénéficie (type de matériel, marque, numéro de série, copie de facture).
Les pièces détachées échangées sous garantie feront dans un premier temps l'objet d'une facturation. Cette facture sera annulée à réception de la pièce défectueuse (retour sous 30 jours maximum et impérativement accompagnée du document justifiant la prise sous garantie).

La garantie ne couvre pas les défauts qui résulteraient de l'usure normale des marchandises, du transport et des conditions de stockage. En outre, la garantie ne pourra pas s'exercer si des modifications ou des adjonctions ont été effectuées sur les marchandises par l'acheteur ou tout client de l'acheteur sans l'accord express de notre Société. Notre garantie ne couvre en aucun cas les préjudices indirects, qu'ils soient prévisibles ou non. Le Client ne pourra se prévaloir de quelconque indemnité, ou remboursement de frais de transport de la marchandise, des coûts de main d'oeuvre et de déplacement ou encore à des dommages - intérêts et cela même en cas de dommages causés à des personnes ou à des biens. Le remplacement de ces pièces constitue pour le revendeur réparation forfaitaire. Notre garantie ne couvre pas non plus les pertes et préjudices liées directement ou indirectement aux marchandises exposées qui seraient rendues non comestibles ni les conséquences de leur consommation.

Réserve de propriété

Nous conservons l'entière propriété des biens faisant l'objet du contrat jusqu'à complet paiement du prix facturé. Jusqu'à complet paiement, les biens ne pourront être revendus sans notre accord préalable. En cas de non respect par l'acheteur d'une des échéances de paiement, la marchandise restera notre propriété jusqu'au règlement complet du prix (Loi n° 80-335 du 12/05/1980).

Réparations

Tous nos envois de matériel réparé par nos soins sont payables contre-remboursement et avec frais de port.

Propriété intellectuelle

Tout élément technique transmis de quelque biais que ce soit (y compris par INTERNET) demeurent notre propriété exclusive ou celle de nos fournisseurs, et doivent nous être restitués à demande. Le client s'engage à ne pas porter atteinte aux droits de propriété (industrielle ou intellectuelle) de notre Société ou de ses fournisseurs. Les clients ne pourront pas utiliser les noms de marques, références, photos, représentations, notices et aucun élément technique et/ou commerciaux (y compris par INTERNET), qu'avec notre autorisation préalable et écrite ou celle de nos fournisseurs. Le client s'engage à respecter toutes les dispositions mises à sa charge par les présentes Conditions Générales de Vente et par la réglementation en vigueur. En cas de non-respect de ces dispositions, nous nous réservons la possibilité de retirer l'autorisation d'utilisation du nom de nos marques ainsi que la possibilité d'exercer tout recours à l'encontre du client, pour obtenir cessation et réparation du préjudice subi.

Exportation

Le matériel vendu est conçu en fonction des normes et de la législation Française. Nous déclinons toute responsabilité en cas de revente de produits en dehors de ce territoire.

Juridiction

Attribution de juridiction est faite au Tribunal de Commerce de Villefranche-sur-Saône pour toutes contestations et même en cas de demandes incidentes, d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs. Toutes clauses contraires aux présentes, non acceptées par écrit, ne nous seront pas opposables. Les clauses qui précèdent entrent en vigueur par le seul fait de la commande passée ou de la réception de nos marchandises par l'acheteur.

Recyclage des Déchets Électriques et Électroniques (DEEE) et des Déchets d'Eléments d'Ameublement (DEA)

Notre Société est adhérente d'ECOLOGIC, éco-organisme agréé par l'état, auquel il a confié la collecte et le recyclage de ses équipements électriques et d'ameublement usagés. Par cette adhésion, notre Société répond aux obligations mises à sa charge par la directive européenne 2012/19/UE du 4 juillet 2012, transposée dans le code de l'environnement (Article R543-172 à R.543-206-4). Pour la collecte et le recyclage d'un équipement en fin de vie pour lequel vous avez vendu un nouvel appareil équivalent ou assurant la même fonction (toutes marques adhérentes Ecologic ou cadre du 1 pour 1), il vous suffit de prendre contact avec ECOLOGIC, qui met à votre disposition deux solutions totalement gratuites :
Au-delà de 500 kg de matériel : collecte sur site, Moins de 500 kg de matériel : dépôt sur point d'apport. Pour accéder au service de collecte et de recyclage d'ECOLOGIC, connectez-vous sur : www.e-dechet.com <http://www.e-dechet.com/> ou contactez le 01 30 57 79 14. Toutes charges liées à des considérations environnementales et réglementaires seront facturées en sus.

Clause de non-responsabilité

Nous déclinons toute responsabilité concernant les inexactitudes éventuelles contenues dans ce catalogue, dues à des erreurs de transcription ou d'impression. De plus, nous nous réservons le droit d'apporter aux produits les modifications visuelles ou techniques considérées utiles et nécessaires, ou du fait du fabricant, et ce sans compromettre les caractéristiques essentielles. Les photos ou descriptifs techniques ne sont donné qu'à titre indicatif.

Ne pas jeter sur la voie publique.

RÈGLES DE TRANSPORT & PRESTATIONS DE LIVRAISON 2025

GÉNÉRALITÉS

* Les délais annoncés sont non contractuels et correspondent à un plan de transport annoncé par notre prestataire, nous mettons tout en oeuvre pour les respecter. Le destinataire mentionné sur le bordereau de transport est le responsable « officiel », même si les colis sont réceptionnés par une autre personne. Cette personne doit signer, tamponner, dater et faire des réserves caractérisées (même sur chantier) si besoin.

COÛT ET DÉFINITION DES DIFFÉRENTES PRESTATIONS DE LIVRAISON

EN MESSAGERIE CLASSIQUE *(MAX 3 PALETTES 80 X 120 X 2100)*

Les livraisons s'effectuent sous 72H* (environ) sans prise de RDV, sans créneau horaire déterminé et sans instructions spécifiques (camion avec Hayon, petit porteur, ...).

EN MESSAGERIE EXPRESS *(MAX 3 PALETTES 80 X 120 X 2100)*

Coût supplémentaire à valider à la commande

FRAIS PORT CORSE

- 90* € HT minimum par palette (suivant le volume) par messagerie ou affrètement. (* Nous nous réservons le droit d'ajuster ce montant en fonction des évènements)
- 40 € HT par expédition TNT

SUIVANT LE VOLUME, LES MATÉRIELS SONT ENVOYÉS PAR MESSAGERIE OU PAR AFFRÈTEMENT.

LIVRAISON NON PRISE EN CHARGE DANS LE FRANCO DE PORT :

Coût supplémentaire à valider à la commande

Pour toutes les livraisons qui nécessitent une spécificité de livraison non réalisable en messagerie classique :

- Camion spécifique,
- Accès spécifique ou difficile,
- Livraison en montagne,
- Centre-ville,
- Centre commercial,
- Horaire spécifique,
- Prise de RDV précise,
- Remise du matériel dans un cadre particulier

DANS LE CAS OÙ LA LIVRAISON NE PEUT S'EFFECTUER DÈS LA PREMIÈRE PRÉSENTATION : DES FRAIS VOUS SERONT FACTURÉS :

- Frais de souffrance : 45 € HT
- Représentation du colis (remise en livraison) : 25 € HT
- Frais de stockage : 20 € HT / jour

Pour les motifs suivants (liste non exhaustive) :

- Personne pour réceptionner,
- Pas le bon créneau horaire,
- Erreur d'adresse de livraison (erreur de la part du client),
- Modification de l'adresse de livraison après expédition,
- Chantier inaccessible,
- Accès règlementé centre-ville,
- Rue étroite et nécessité d'un véhicule adapté...

RÉSERVES TRANSPORTS

RAPPEL IMPORTANT

LORS DE LA LIVRAISON

- Contrôler le nombre de colis et l'état de la marchandise reçue en présence du chauffeur.
- Il est IMPERATIF d'ouvrir la totalité des colis, sans tenir compte de l'état de l'emballage.

EN CAS DE LITIGE

- Indiquer avec précision sur le bon de livraison les éventuels dégâts, ou les colis manquants.
- Si le matériel reçu est inutilisable ou non réparable, refuser le colis en indiquant le motif du refus sur le bon.
- Confirmer le litige au transporteur par lettre recommandée sous 48 heures.
- Si ces conditions sont remplies, et seulement dans ce cas : nous nous engageons à fournir les pièces nécessaires à la remise en état du matériel.

LES MENTIONS «CARTON EN BON ETAT» OU «SOUS RÉSERVE DE DÉBALLAGE» ÉLIMINENT AUTOMATIQUEMENT LA PRISE EN CHARGE DU LITIGE PAR LE TRANSPORTEUR, ET VOUS SUPPRIMENT TOUT RECOURS.

~~1 colis refusé car abîmé constaté après déballage~~	1 colis refusé car porte enfoncée
~~Matériel abimé, porte enfoncée dans emballage en bon état~~	
***NON* RECEVABLE**	**RECEVABLE**

RETOURS DE MATÉRIEL

RETOURS DE MATÉRIEL NEUF

Aucun retour ne sera accepté sans un accord préalable de notre part.

- Les retours acceptés se feront exclusivement en port payé.
- En aucun cas, les retours de matériel ne pourront concerner des produits facturés depuis plus de 1 mois et/ou ne possédant plus leur emballage d'origine ou matériel défilmé.
- Les retours de matériels neufs feront l'objet d'une indemnité systématique qui sera facturée à hauteur de 20% du montant de la facture.
- Les retours de matériels neufs feront systématiquement l'objet d'une facturation d'un minimum de 40 euros H.T. pour frais de gestion et des frais de port aller - retour à votre charge avec votre transporteur.

RETOURS DE MATÉRIEL POUR RÉPARATION

- Aucun retour ne sera accepté sans un accord préalable de notre part.
- Les retours acceptés se feront exclusivement en port payé.

AUCUN ÉCHANGE NE SERA FAIT AVANT LE RETOUR EN NOS LOCAUX DU MATÉRIEL NE CONVENANT PAS.

NOTES

NOTES

TOME 1

PRÊT À BRANCHER

TOME 2

VITRINES POUR BOULANGERIE PÂTISSERIE • SNACKING

TOME 3

MÉTIERS DE BOUCHE : BOUCHERIE CHARCUTERIE • TRAITEUR • FROMAGE

AUTRES TOMES
DE LA COLLECTION isotech®

TOME 1

Prêt à brancher

TOME 2

Vitrines pour :
Boulangerie - Pâtisserie - Snacking

TOME 3

Métiers de bouche
Boucherie - Charcuterie - Traiteur
Fromage - poisson

isotech®
VITRINES & COMPTOIRS

GROUPE FURNOTEL®

ADRESSE ISOTECH

ZONE INDUSTRIELLE NORD
133 RUE CLÉMENT ADER
69400 ARNAS

SERVICE COMMERCIAL

TÉL : 04 74 65 91 05 (#1)
commercial@isotech.fr

BUREAU D'ÉTUDES

TÉL : 04 74 65 91 05 (#3)
be@isotech.fr

SERVICE PIÈCES DÉTACHÉES / SAV

TÉL : 04 74 65 91 05 (#2)
sav@isotech.fr

SERVICE COMPTABILITÉ

TÉL : 04 74 65 91 05 (#4)
comptabilite@isotech.fr

www.isotech.fr