

TOME

1

2025



PRÊT À BRANCHER

- 4 FACES VITRÉES • VITRINES PRÊTES À BRANCHER • VITRINES MURALES
- MATÉRIEL LABORATOIRE • FROID ILSA®

ANTARES®



KYARA®



VÉSUVE



IST60



MIRABELLA



ILSA®



CONFORT

COLLECTION
ÉDITION JUILLET 2025

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.

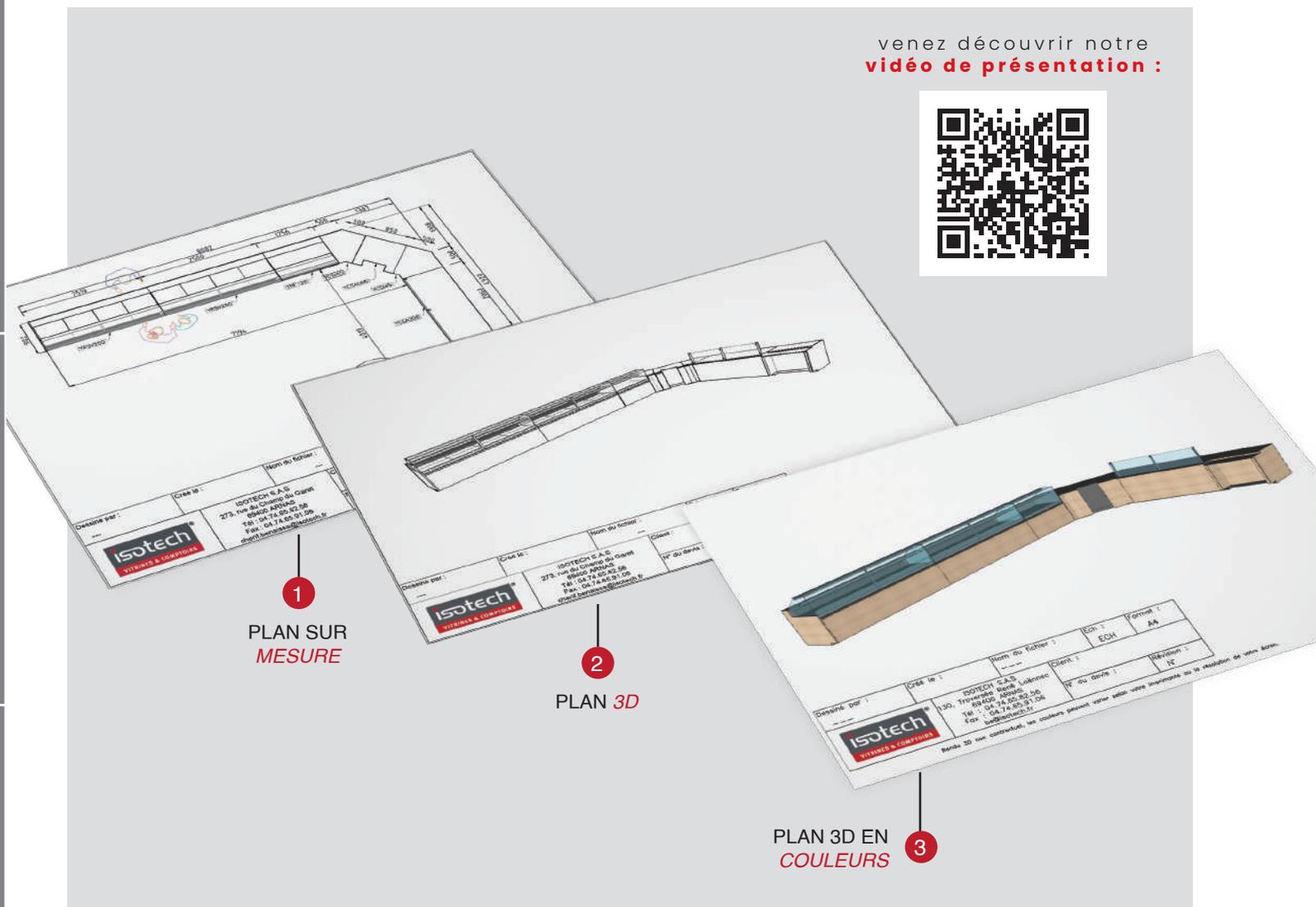


TOME 4
SELF-SERVICE ROCAM[®]

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

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.



Tradition

Tradition

Baguette

PRIX DU PAIN

LA RÉALISATION
FINALE

4

4 FACES VITRÉES

VITRINES PRÊTES À BRANCHER

VITRINES MURALES

MATÉRIEL LABORATOIRE

ILSA® - INOX FROID & NEUTRE



PRÉSIDENTE

Christine **COTTARD**



CHEF DES VENTES

Mickaël **BERTHOLAT**

06 95 74 80 25
04 74 65 91 05

mickael.bertholat@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



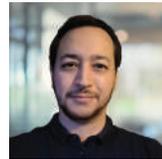
Damien **MARCERE**

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



Service **COMMERCIAL**

04 74 65 91 05 (#1)
commercial@isotech.fr
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 **LAROMET**

06 11 74 64 52
angelique.laromet@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

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

Frédéric NGUYEN-PHUOC
06 07 27 15 81

Florence KASUBA
06 21 83 08 60

Yann TROUVÉ
06 72 01 83 60

Pascal PLAISANCE
06 72 01 83 59

Service COMMERCIAL
04 74 65 91 05 (#1)

Frédéric MITZAIKOFF
06 72 01 83 58

Benjamin POLY
06 07 22 80 27

Angélique LAROMET
06 11 74 64 52



DIRECTEUR EXPORT

Frédéric SARAMON

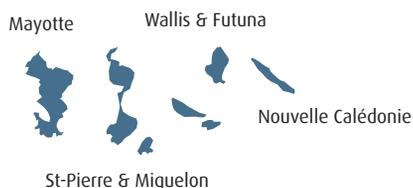


+ 33 (0)6 76 22 55 75
+ 33 (0)1 75 30 20 40

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

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	Œufs, 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 ?

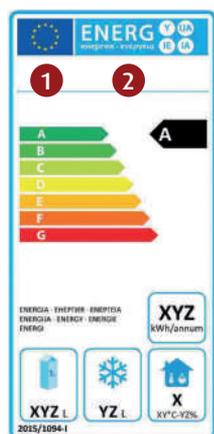
VERS UNE RÉDUCTION DE LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

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.

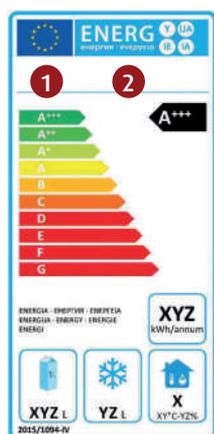
Face à cette évolution, ISOTECH accompagne ses fabricants afin de faire évoluer les produits vers des classe énergétiques plus performantes et ce dans un objectif commun: vous accompagner pour mieux convaincre vos clients de l'intérêt à choisir des solutions nouvelles, plus éco-performantes.

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.



Modèle 1



Modèle 2

UNE INFORMATION CLAIRE & ACCESSIBLE

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

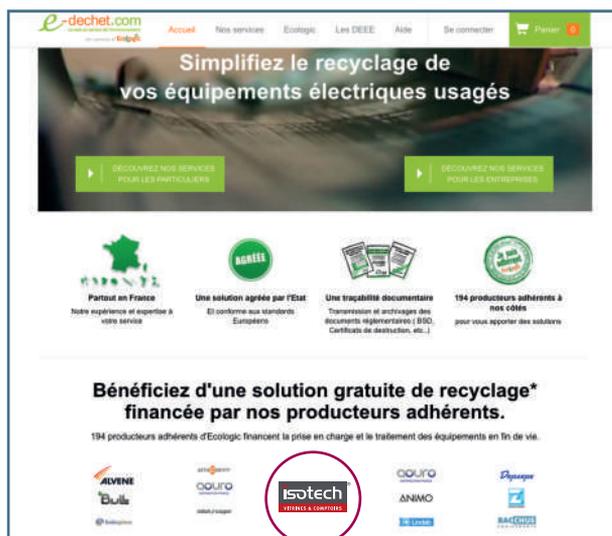


MODÈLE ÉNERGIVORE

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.



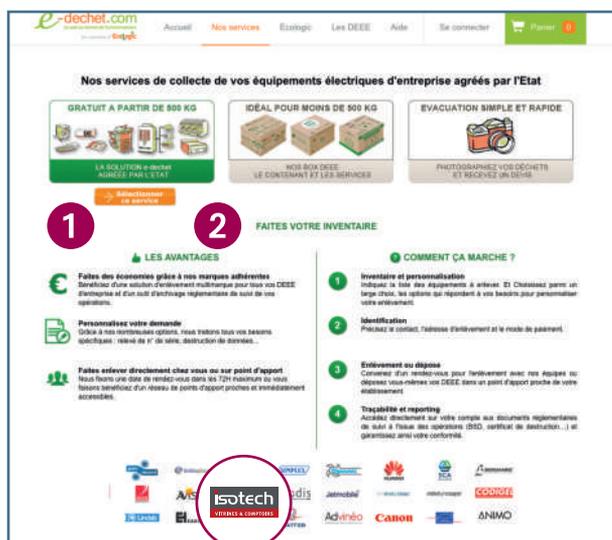
UN ACTEUR ÉCONOMIQUE ÉCO-RESPONSABLE

UNE RÉPONSE AGRÉÉE POUR LE RECYCLAGE DES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES 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

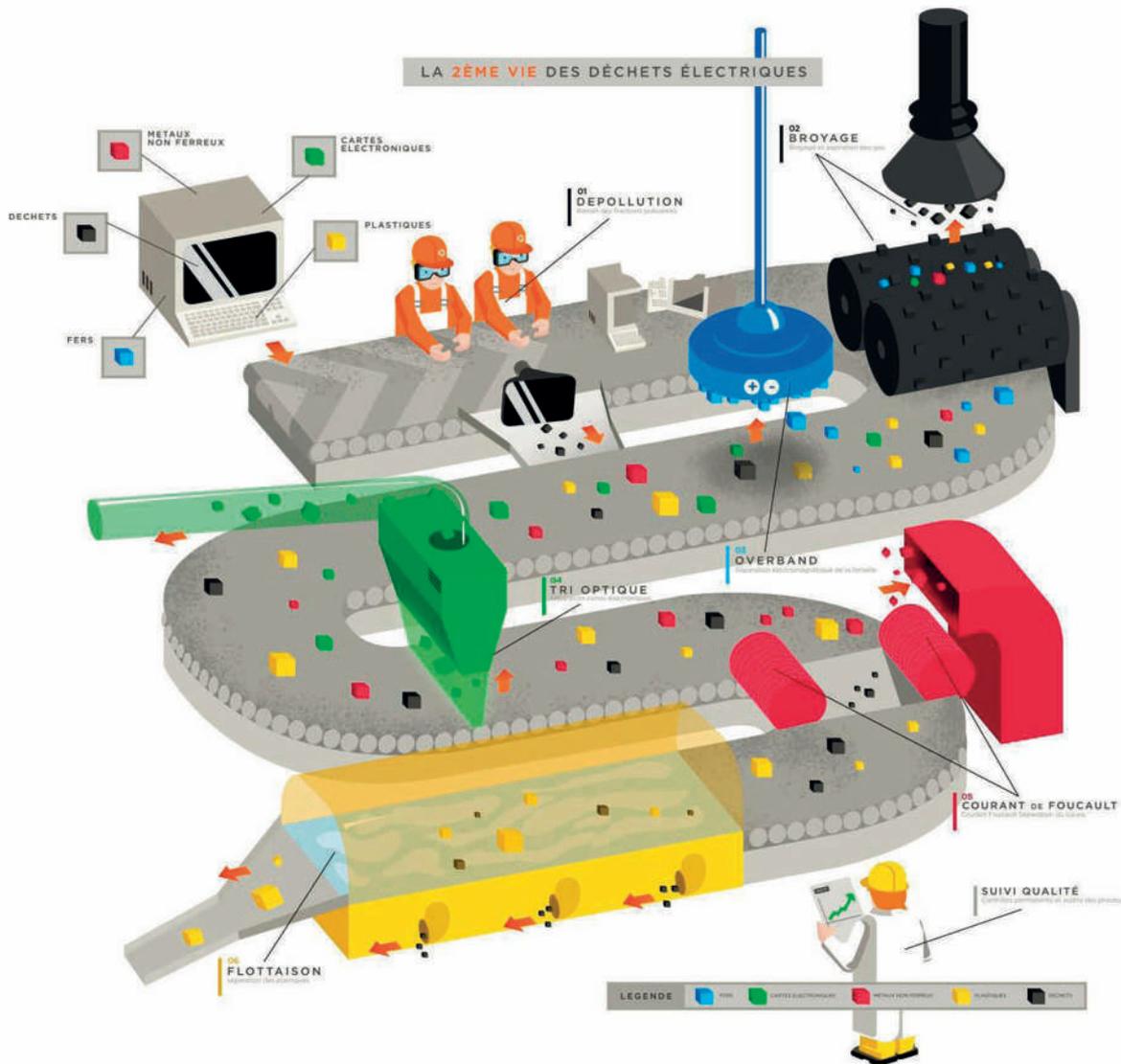
ou contactez le 01 30 57 79 14.



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

EcoLogic

La 2^e 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 processus complexe utilisant plusieurs techniques, avant de rejoindre le circuit de recyclage.



En partenariat avec
EcoLogic

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

*Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques
Code de l'Environnement (Art. R541.172 à R541.206-4)



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.

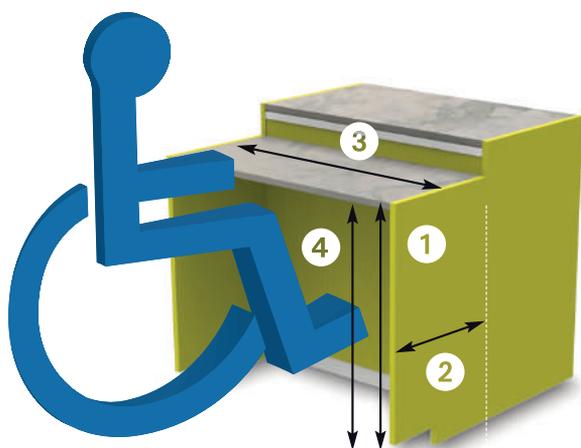
Lorsqu'il y a plusieurs points d'accueil à proximité l'un de l'autre, l'un au moins d'entre eux est rendu accessible dans les mêmes conditions d'accès et d'utilisation que celles offertes aux personnes valides, est prioritairement ouvert et est signalé de manière adaptée dès l'entrée.

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 avvertir 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 322.

4 FACES VITRÉES



EXCLUSIVITÉ

20 | GAMME BACARA

- Positives froid ventilé
- Négatives froid ventilé



EXCLUSIVITÉ

22 | GAMME QUADRO NEO

- Négatives froid statique
- Positives froid ventilé
- Spéciales chocolat
- Négatives ventilées Bi-Température
- Positives froid ventilé spéciales boucherie charcuterie fromagerie



NOUVEAUTÉ 2025

30 | GAMME LOUNA®

- Négatives froid statique
- Positives froid ventilé
- Spéciales chocolat
- Négatives ventilées Bi-Température
- Positives froid ventilé spéciales boucherie charcuterie fromagerie



NOUVEAUTÉ 2025

46 | GAMME KYARA®

- Négatives froid statique
- Positives froid ventilé
- Spéciales chocolat
- Négatives ventilées Bi-Température
- Positives froid ventilé spéciale boucherie, charcuterie, fromagerie, vin



VITRINES PRÊTES À BRANCHER

VITRINES MULTI-SERVICES



82 | GAMME ARAYA

- Vitrines réfrigérées ventilées
- Meuble caisse



84 | GAMME SÉRIE M800

- Vitrines réfrigérées ventilées
- Vitrage droit rabattable

GAMME BOULANGERIE-PÂTISSERIE



86 | GAMME PUNTOK

- Vitrage droit bas fixe démontable



89 | GAMME ARTEMIS

- Vitrines réfrigérées ventilées
- Vitrage bombé ou droit



96 | GAMME KALIS

- Vitrines de comptoir
- Vitrine réfrigérée



98 | GAMME MINI CREAM[®]

- Vitrines de comptoir négatives

GAMME CRÈMES GLACÉES / FABRICATION ITALIENNE



100 | GAMME DOLCE VITA[®]

- Grande cuve



102 | GAMME MIRABELLA

- Vitrage droit
- Vitrage bas



106 | GAMME RIMINI

- Vitrage droit



108 | GAMME DEEVA

- Vitrage droit



110 | GAMME VIRNA

- Vitrage droit

GAMME BACS À SURGELÉS



112 | GAMME ALCYON[®]

- Froid statique



114 | GAMME URANUS[®]

- Froid statique



116 | GAMME NAOS[®]

- Froid ventilé

SOMMAIRE

VITRINES MURALES



120 | **GAMME SC290**

- Vitrine à boissons réfrigérée ventilée



121 | **GAMME EVO SELF**

- Vitrine réfrigérée ventilée inox ou acier laqué



122 | **GAMME CORA**

- Vitrine réfrigérée ventilée skinplate ou laquée



124 | **GAMME VULCANO**

- Vitrine réfrigérée vitrée ventilée prof. 650 ou 810 mm



128 | **GAMME ISIS 60**

- Vitrine réfrigérée ventilée prof. 602 mm



130 | **GAMME UNITED SLIM / UNITED**

- Vitrine réfrigérée produits laitiers ou de charcuterie
- Froid ventilé Prof. 620 mm ou 800 mm



138 | **GAMME NICHES RF**

- Niche bouchère et fromagère réfrigérée statique sans groupe



140 | **GAMME COLUMBUS / SLIM**

- Vitrine réfrigérée ventilée : prof. 1000 mm sans groupe
prof. 800 mm sans groupe



142 | **GAMME ANTARES®**

- Vitrine ventilée positive ou négative prof. 460 mm



144 | **GAMME SIRIUS**

- Vitrine ventilée positive ou négative prof. 730 mm



148 | **GAMME FUTURO 2**

- Vitrine groupe à distance ventilée positive ou négative prof. 730 ou 930 mm

MATERIEL LABORATOIRE



160 | LAVERIE LABO

- Lave-ustensiles
- Lave-plateaux
- Lave-batterie



170 | FABRICATION DE GLACES

- Machine à soft
- Machines à chantilly
- Pasteurisateurs
- Turbines à glace
- Sorbetières



177 | REFROIDISSEURS D'EAU

- Confort



178 | ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

- Armoires pâtisseries
- Armoires de stockage



186 | ARMOIRES DE MATURATION

- Portes vitrées



188 | TABLES RÉFRIGÉRÉES

- Tables pâtisseries



202 | TABLES DE PRÉPARATION

- Saladettes
- Dessertes
- Pizzas



204 | CUISSON LABO

- Fours combinés
- Fours mixtes



SOMMAIRE

FROID - ILSA®



GAMME BOULANGERIE / PÂTISSERIE



214 | **ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES**

- Armoires pâtisseries
- Armoires fermentation
- Armoires réfrigérées à glaces
- Armoires réfrigérées à chocolat



228 | **TABLES RÉFRIGÉRÉES**

- Tables à pizza
- Tables de préparation
- Tables réfrigérées pâtisseries
- Tables réfrigérées à chocolat
- Tables à fermentation contrôlée



250 | **CELLULES DE REFOIDISSEMENT**

- Cellules de refroidissement / surgélation



GAMME INOX



256 | **TABLES COMPOSABLES**

- Exemples de compositions
- Éléments pour tables à composer
- Plans de travail



292 | **TABLES INOX**

- Tables ouvertes
- Tables fermées



308 | **RANGEMENTS INOX**

- Armoires murales
- Armoires verticales



316 | **ÉTAGÈRES INOX**

- Étagères à poser
- Étagères murales



4 FACES VITRÉES

VITRINES PRÊTES À BRANCHER

VITRINES MURALES

MATÉRIEL LABORATOIRE

ILSA® - INOX FROID & NEUTRE

4 FACES VITRÉES

VITRINES PRÊTES À BRANCHER

VITRINES MURALES

MATÉRIEL LABORATOIRE

ILSA® - INOX FROID & NEUTRE



EXCLUSIVITÉ

GAMME BACARA
FAÇADE SANS
MONTANT
PAGE 20



4 FACES VITRÉES

“ LA FRAICHEUR EN TOUTE TRANSPARENCE ”

4 FACES VITRÉES, UN ÉCRIN DE TRANSPARENCE POUR SUBLIMER VOS SPÉCIALITÉS.
PARCE QUE VOS CLIENTS DÉGUSTENT D'ABORD AVEC LES YEUX !



GAMME QUADRO NEO
FINITION NOIR
MAT
PAGE 22



GAMME LOUNA®
DESIGN MODERNE,
ALUMINIUM ANODISÉ
PAGE 30



GAMME KYARA®
DESIGN ÉLÉGANT
ÉCLAIRAGE LED CONTINU
PAGE 46

GAMME BACARA



EXCLUSIVITÉ



Vitrine positive ventilée

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- ✓ FAÇADE SANS MONTANT
- ✓ DÉCOR BLANC OU NOIR (À PRÉCISER À LA COMMANDE)

- Structure intérieure en acier inox
- Structure extérieure en tôle laquée blanche
- Grilles d'aération en inox laqué blanc ou noir
- Finition laquée RAL blanc 9003 ou noir 9005 sur demande
- Double vitrage sur les meubles positifs*
- Triple vitrage sur les meubles négatifs*
- Porte ferrée à droite
- Poignée intégrée à la porte (sans débordement)
- Porte vitrée toute largeur
- Aménagement intérieur avec étagères en verre
- Étagères réglables en hauteur sur les modèles positifs et négatifs ventilés
- Crémaillères en inox poli miroir
- Éclairage vertical : 4 rampes LED
- Montées sur roulettes doubles pivotantes

* PRÉVOIR L'OPTION SOUPAPE DE DÉCOMPRESSION POUR LES INSTALLATIONS EN ALTITUDE (+800 M) SUR COMMANDE USINE SANS PLUS VALUE

FERRAGE À GAUCHE POSSIBLE (À PRÉCISER SUR COMMANDE SANS PLUS VALUE)

FINITION LAQUÉ BLANC OU NOIR



VITRINES POSITIVES VENTILÉES
PAGE 21

VITRINES NÉGATIVES VENTILÉES
PAGE 21





Vitrine positive ventilée

GAMME BACARA

VITRINES POSITIVES VENTILÉES

SÉRIE TN

✓ FAÇADE SANS MONTANT

- Froid ventilé
- Température +2 à +10°C, classe 3M2
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité
- Groupe logé
- Gaz R290
- Tableau de commande électronique
- Dégivrage naturel et réévaporation automatique (par serpentin gaz chaud)

RÉFÉRENCE	TEMP.	VOLUME (L)	DOTATION	PUISS. FRIGO -10 °C (W)	DIM. L X P X H (MM)	PRIX € HT
BAC600TN	+2 / +10 °C	360	 5 étagères verre 465 x 420 mm	430	600 x 645 x 1 865	3 921
BAC800TN	+2 / +10 °C	480	 5 étagères verre 655 x 455 mm	500	800 x 645 x 1 865	5 004



Vitrine négative ventilée

GAMME BACARA

VITRINES NÉGATIVES VENTILÉES

SÉRIE BT

✓ FAÇADE SANS MONTANT

- Froid ventilé
- Température -18 à -20°C, classe 3L1
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité
- Groupe logé
- Gaz R290
- Tableau de commande électronique
- Dégivrage automatique (gaz chaud) et réévaporation automatique

RÉFÉRENCE	TEMP.	VOLUME (L)	DOTATION	PUISS. FRIGO -30 °C (W)	DIM. L X P X H (MM)	PRIX € HT
BAC600BT	-18 / -20°C	360	 5 étagères verre 465 x 420 mm	900	600 x 645 x 1 870	7 017
BAC800BT	-18 / -20°C	480	 5 étagères verre 655 x 455 mm	940	800 x 645 x 1 870	7 866

GAMME QUADRO NEO



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- ✓ DÉCOR NOIR MAT
- ✓ PROFILS CARRÉS

**JUSQU'À
ÉPUISEMENT
DU STOCK**



Vitrines réfrigérées chocolat

- Structure aluminium anodisé noir
- Profilés verticaux en aluminium arrondis anodisé noir
- Grilles d'aération en aluminium arrondis anodisé noir
- Double vitrage sur les meubles positifs *
- Triple vitrage sur les meubles négatifs *
- Porte ferrée à droite (ferrage à gauche sur commande sans supplément)
- Poignée anodisé noir au design carré
- Aménagement intérieur avec étagères en verre
- Étagères réglables en hauteur sur les modèles positifs et négatifs ventilés (bi température)
- Aménagement intérieur avec étagères en bois, casier bois et barre de suspension selon les implantations charcuterie, boucherie ou fromagerie.
- Crémaillères en inox poli miroir
- Clayettes évaporantes fixes sur les modèles négatifs
- Éclairage vertical : 2 rampes LED (1200 lumens par rampe) par compartiment
- Eclairage LED rosé sur les modèles charcuterie et boucherie et LED jaune sur les modèles fromager
- Montées sur roulettes pivotantes dont 2 avec frein

* Prévoir l'option soupape de décompression pour les installations en altitude (+800m)

FINITION ANODISÉ NOIR

SUR DEMANDE : Finition aluminium argent (sans plus value)
EN OPTION : laquée selon nuancier RAL international.



VITRINES NÉGATIVES VENTILÉES BI-TEMPÉRATURE
PAGE 23



VITRINES NÉGATIVES STATIQUES
PAGE 24



VITRINES POSITIVES VENTILÉES
PAGE 25



VITRINES CHOCOLAT
PAGE 26



VITRINES POSITIVES VENTILÉES BOUCHERIE
PAGE 27



VITRINES POSITIVES VENTILÉES CHARCUTERIE
PAGE 28



VITRINES POSITIVES VENTILÉES FROMAGERIE
PAGE 29

GAMME QUADRO NEO

VITRINES NÉGATIVES VENTILÉES BI-TEMPÉRATURE

SÉRIE QNGL2T / QNXL2T

**JUSQU'À
ÉPUISEMENT
DU STOCK**

- ✓ DÉCOR NOIR MAT
- ✓ PROFILS CARRÉS

- Froid ventilé
- Température +5 à -20°C
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité
- Groupe logé
- Gaz R290
- Tableau de commande électronique avec clavier tactile (verrouillage de sécurité par code)
- Dégivrage automatique (gaz chaud) et réévaporation automatique (par serpentins gaz chaud)

Prévoir un arrêt complet 24 heures une fois par MOIS pour garantir un fonctionnement optimal.



Vitrine négative ventilée Bi-T° finition argent sur demande

RÉFÉRENCE	TEMP.	VOL. (L)	DOTATION	PUISS. FRIGO -30°C (W)	DIM. L X P X H (MM)	PRIX € HT
QNGL350G2T	+5 / -20°C	360	 5 étagères verre 520 x 435 mm	750	620 x 620 x 1 860	7 611
QNGL450G2T	+5 / -20°C	427	 5 étagères verre 610 x 435 mm	750	720 x 620 x 1 860	8 128
QNGL450R2T	+5 / -20°C	427	 6 étagères verre tournantes Ø 452 mm	750	720 x 620 x 1 860	8 587
QNXL600G2T	+5 / -20°C	541	 5 étagères verre 800 x 435 mm	850	900 x 620 x 1 860	9 380
QNGL900G/R2T	+5 / -20°C	848	 5 étagères verre 610 x 435 mm 6 étagères verre tournantes Ø 452 mm	750 + 750	1 380 x 620 x 1 860	14 377

OPTIONS QUADRO NEO



DESCRIPTION	PRIX € HT
Ferrage à gauche	Gratuit sur commande
Fermeture à clé (par porte)	198
Teinte laquée suivant nuancier RAL pour modèles 250/350/450/600	1 530
Teinte laquée suivant nuancier RAL pour modèles 700/900/1200	1 913
Plus-value soupape altimétrique QUADRO NEO sous réf: 250/350/450/600	147
Plus-value soupape altimétrique QUADRO NEO sous réf: 700/900/1200	294
Vitre miroir pour modèles 250/350/450	275
Vitre miroir pour modèles 700/900	549
Vitre miroir pour modèles 1200	823
kit de 2 rampes LED supplémentaires	176
Kit pieds réglables pour modèles 250/350/450/600	64
Kit pieds réglables pour modèles 700/900/1200	92



Vitrine négative statique

GAMME QUADRO NEO

VITRINES NÉGATIVES STATIQUES

SÉRIE QNGLS / QNXLS

- ✓ DÉCOR NOIR MAT
- ✓ PROFILS CARRÉS

**JUSQU'À
ÉPUISEMENT
DU STOCK**

- Froid statique
- Température -15 à -20°C, classe 3L1
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité
- Groupe logé
- Gaz R290
- Tableau de commande électronique avec clavier tactile (verrouillage de sécurité par code)
- Dégivrage manuel par arrêt du groupe

Prévoir un arrêt complet 24 heures une fois par SEMAINE pour garantir un fonctionnement optimal.

RÉFÉRENCE	TEMP.	VOLUME (L)	DOTATION	PUISS. FRIGO -30°C (W)	DIM. L X P X H (MM)	PRIX € HT
QNGL350S	-15 / -20°C	360	6 grilles 460 x 460 mm	600	620 x 620 x 1 860	6 460
QNGL450S	-15 / -20°C	427	6 grilles 560 x 460 mm	700	720 x 620 x 1 860	6 771
QNXL600S	-15 / -20°C	541	6 grilles 734 x 460 mm	700	900 x 620 x 1 860	7 739
QNGL900S/S	-15 / -20°C	848	12 grilles 560 x 440 mm	700 + 700	1 380 x 620 x 1 860	12 470
QNXL1200S/S	-15 / -20°C	1 082	12 grilles 734 x 460 mm	700 + 700	1 750 x 620 x 1 860	14 677

OPTIONS QUADRO NEO



DESCRIPTION	PRIX € HT
Ferrage à gauche	Gratuit sur commande
Fermeture à clé (par porte)	198
Teinte laquée suivant nuancier RAL pour modèles 250/350/450/600	1 530
Teinte laquée suivant nuancier RAL pour modèles 700/900/1200	1 913
Plus-value soupape altimétrique QUADRO NEO sous réf: 250/350/450/600	147
Plus-value soupape altimétrique QUADRO NEO sous réf: 700/900/1200	294
Vitre miroir pour modèles 250/350/450	275
Vitre miroir pour modèles 700/900	549
Vitre miroir pour modèles 1200	823
kit de 2 rampes LED supplémentaires	176
Kit pieds réglables pour modèles 250/350/450/600	64
Kit pieds réglables pour modèles 700/900/1200	92



Vitrines positives ventilées

GAMME QUADRO NEO

VITRINES POSITIVES VENTILÉES

SÉRIE QNPSV / QNXLV

- ✓ DÉCOR NOIR MAT
- ✓ PROFILS CARRÉS

**JUSQU'À
ÉPUISEMENT
DU STOCK**

- Froid ventilé
- Température +4 à +10°C, classe 3M2
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60 % d'humidité
- Groupe logé
- Gaz R290
- Tableau de commande électronique avec clavier tactile (verrouillage de sécurité par code)
- Dégivrage naturel et réévaporation automatique (par serpentin gaz chaud)

RÉFÉRENCE	TEMP.	VOL. (L)	DOTATION	PUISS. FRIGO -10 °C (W)	DIM. L X P X H (MM)	PRIX € HT
QNPS350V	+4 / +10°C	360	5 étagères verre 520 x 435 mm	600	620 x 620 x 1 860	5 242
QNPS350R	+4 / +10°C	360	6 étagères verre tournantes Ø 452 mm	540	620 x 620 x 1 860	5 705
QNPS450V	+4 / +10°C	427	5 étagères verre 610 x 435 mm	540	720 x 620 x 1 860	5 473
QNXL600V	+4 / +10°C	541	5 étagères verre 800 x 435 mm	540	900 x 620 x 1 860	6 674
QNPS900V	+4 / +10°C	848	10 étagères verre 610 x 435 mm	540 + 540	1 380 x 620 x 1 860	10 666
QNXL1200V/V	+4 / +10°C	1 082	10 étagères verre 800 x 435 mm	540 + 540	1 750 x 620 x 1 860	11 461

OPTIONS QUADRO NEO



DESCRIPTION	PRIX € HT
Ferrage à gauche	Gratuit sur commande
Fermeture à clé (par porte)	198
Teinte laquée suivant nuancier RAL pour modèles 250/350/450/600	1 530
Teinte laquée suivant nuancier RAL pour modèles 700/900/1200	1 913
Plus-value soupape altimétrique QUADRO NEO sous réf: 250/350/450/600	147
Plus-value soupape altimétrique QUADRO NEO sous réf: 700/900/1200	294
Vitre miroir pour modèles 250/350/450	275
Vitre miroir pour modèles 700/900	549
Vitre miroir pour modèles 1200	823
kit de 2 rampes LED supplémentaires	176
Kit pieds réglables pour modèles 250/350/450/600	64
Kit pieds réglables pour modèles 700/900/1200	92



GAMME QUADRO NEO

VITRINES CHOCOLAT

SÉRIE QNCC

- ✓ DÉCOR NOIR MAT
- ✓ PROFILS CARRÉS

**JUSQU'À
ÉPUISEMENT
DU STOCK**



Vitrines réfrigérées chocolat

EXISTE EN COULEUR ARGENT SUR DEMANDE

- Froid ventilé
- Température +14 à +18°C, classe 3H
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité
- Groupe logé
- Gaz R290
- Tableau de commande électronique avec clavier tactile (verrouillage de sécurité par code)
- Dégivrage naturel et réévaporation automatique (par serpentin gaz chaud)
- Hygrométrie régulée +40 °C à +55% d'humidité

RÉFÉRENCE	TEMP.	VOL. (L)	DOTATION	PUISS. FRIGO -10 °C (W)	DIM. L X P X H (MM)	PRIX € HT
QNCC350V	+14 / +18°C	360	 5 étagères verre 520 x 435 mm	540	620 x 620 x 1 860	6 033
QNCC350R	+14 / +18°C	360	 6 étagères verre tournantes Ø 452 mm	540	620 x 620 x 1 860	6 507
QNCC450V	+14 / +18°C	427	 5 étagères verre 610 x 435 mm	540	720 x 620 x 1 860	6 218
QNCC450R	+14 / +18°C	427	 6 étagères verre tournantes Ø 452 mm	540	720 x 620 x 1 860	6 661

OPTIONS QUADRO NEO



DESCRIPTION	PRIX € HT
Ferrage à gauche	Gratuit sur commande
Fermeture à clé (par porte)	198
Teinte laquée suivant nuancier RAL pour modèles 250/350/450/600	1 530
Plus-value soupape altimétrique QUADRO NEO sous réf: 250/350/450/600	147
Vitre miroir pour modèles 250/350/450	275
kit de 2 rampes LED supplémentaires	176
Kit pieds réglables pour modèles 250/350/450/600	64



Vitrine boucherie positive ventilée

GAMME QUADRO NEO BOUCHERIE

VITRINES POSITIVES VENTILÉES

SÉRIE QNMC

- ✓ DÉCOR NOIR MAT
- ✓ ÉCLAIRAGE LED ROSÉ

**JUSQU'À
ÉPUISEMENT
DU STOCK**

- Froid ventilé
- Température +2 à +8°C, classe 3M2
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité
- Groupe logé
- Gaz R290
- Tableau de commande électronique avec clavier tactile (verrouillage de sécurité par code)
- Dégivrage naturel et réévaporation automatique (par serpentin gaz chaud)

RÉFÉRENCE	TEMP.	VOLUME (L)	DOTATION	PUISS. FRIGO -10 °C (W)	DIM. L X P X H (MM)	PRIX € HT
QNMC450VA	+2/+8°C	427	4 étagères en verre	540	720 X 620 X 1 860	6 811
QNMC900VA/VA	+2/+8°C	848	4 étagères en verre / par compartiment	540 + 540	1 380 X 620 X 1 860	13 076



OPTIONS QUADRO NEO BOUCHERIE

DESCRIPTION	PRIX € HT
Ferrage à gauche	Gratuit sur commande
Plus-value soupape altimétrique sous réf : 450 / 550	147
Plus-value soupape altimétrique sous réf : 900	294
Étagère bois	326
Casier bois	536



Vitrine charcuterie positive ventilée

GAMME QUADRO NEO CHARCUTERIE

VITRINES POSITIVES VENTILÉES

SÉRIE QNSM

- ✓ DÉCOR NOIR MAT
- ✓ ÉCLAIRAGE LED ROSÉ

**JUSQU'À
ÉPUISEMENT
DU STOCK**

- Froid ventilé
- Température +2 à +8°C, classe 3M2
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité
- Groupe logé
- Gaz R290
- Tableau de commande électronique avec clavier tactile (verrouillage de sécurité par code)
- Dégivrage naturel et réévaporation automatique (par serpentin gaz chaud)

RÉFÉRENCE	TEMP.	VOLUME (L)	DOTATION	PUISS. FRIGO -10 °C (W)	DIM. L X P X H (MM)	PRIX € HT
QNSM450G/RLC	+2/+8°C	427	1 barre de suspension + 2 étagères en bois	540	720 X 620 X 1 860	6 352
QNSM900G/RLC/CL	+2/+8°C	848	2 barres de suspension + 4 étagères en bois	540 + 540	1 380 X 620 X 1 860	13 281



OPTIONS QUADRO NEO CHARCUTERIE

DESCRIPTION	PRIX € HT
Ferrage à gauche	Gratuit sur commande
Plus-value soupape altimétrique sous réf : 450 / 550	147
Plus-value soupape altimétrique sous réf : 900	294
Étagère bois	326



Vitrine fromagerie positive ventilée

GAMME QUADRO NEO FROMAGERIE

VITRINES POSITIVES VENTILÉES

SÉRIE QNFR

- ✓ DÉCOR NOIR MAT
- ✓ ÉCLAIRAGE LED JAUNE

**JUSQU'À
ÉPUISEMENT
DU STOCK**

- Froid ventilé
- Température +2 à +8°C, classe 3M2
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité
- Groupe logé
- Gaz R290
- Tableau de commande électronique avec clavier tactile (verrouillage de sécurité par code)
- Dégivrage naturel et réévaporation automatique (par serpentin gaz chaud)

RÉFÉRENCE	TEMP.	VOLUME (L)	DOTATION	PUISS. FRIGO -10 °C (W)	DIM. L X P X H (MM)	PRIX € HT
QNFR450RLC/CL	+2/+8°C	427	5 étagères en bois	540	720 X 620 X 1 860	7 488
QNFR900RLC/CL	+2/+8°C	848	5 étagères en bois + 5 étagères en bois	540 + 540	1 380 X 620 X 1 860	15 406



OPTIONS QUADRO NEO FROMAGERIE

DESCRIPTION	PRIX € HT
Ferrage à gauche	Gratuit sur commande
Plus-value soupape altimétrique sous réf : 450 / 550	147
Plus-value soupape altimétrique sous réf : 900	294
Étagère bois	326

GAMME LOUNA®



NOUVEAUTÉ
2025



• NSI7219-4F2G

- ✓ FIABILITÉ ET PERFORMANCE ÉPROUVÉES DEPUIS 15 ANS
- ✓ DESIGN CONTEMPORAIN AVEC STRUCTURE EN ALUMINIUM GRIS OU LAQUÉ BLANC/NOIR

- Structure en aluminium anodisé finition argent
- Profils angulaires en aluminium
- Systèmes de réfrigération statique ou ventilé (selon modèle)
- Module 1 porte largeur hors tout 70 ou 90 cm, ou 2 portes largeur hors tout 132 ou 172 cm
- 1 ou 4 côtés vitrés
- Éclairage LED intégré
- Thermostat numérique soft-touch
- Dégivrage automatique ou manuel selon modèle
- Gaz réfrigérant R290
- Intérieur avec étagères réglables ou grilles fixes (selon modèle)
- Finitions grise (métal) ou laquée (blanc, noir)



GAMME LOUNA®



• PNV7019-4F

LOUNA®
SÉRIE PNV
VITRINES NÉGATIVES
VENTILÉES BI-TEMPÉRATURES
PAGE 33



• NS7019-4F

LOUNA®
SÉRIE NS
VITRINES NÉGATIVES
STATIQUES
PAGE 35

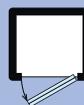


• PV7019-4FPT

LOUNA®
SÉRIE PV
VITRINES POSITIVES
VENTILÉES
PAGE 39



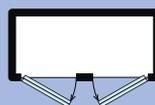
LÉGENDE



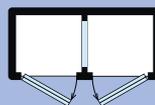
Cotés fermés



Vitrages



Chassis 2 portes 1 groupe



Chassis 2 portes 2 groupes



Position des éclairages LED



Grilles



Grilles évaporantes
avec plateaux en verre



Étagères en verre



Étagères en verre tournantes



• PVCH7019-4FPT

LOUNA[®]
SÉRIE PVCH
VITRINES
CHOCOLAT
PAGE 39



• PVB7019-4F

LOUNA[®] BOUCHERIE
SÉRIE PVB
VITRINES POSITIVES
VENTILÉES
PAGE 41



• CH7019-4F

LOUNA[®] CHARCUTERIE
SÉRIE CH
VITRINES POSITIVES
VENTILÉES
PAGE 43



• FR7019-4F

LOUNA[®] FROMAGE
SÉRIE FR
VITRINES POSITIVES
VENTILÉES
PAGE 45

NOUVEAUTÉ
2025



Vitrine négative ventilée
bi-température

• PNV7019-1F

GAMME LOUNA[®]

VITRINES NÉGATIVES VENTILÉES BI-TEMPÉRATURES

SÉRIE PNV

- ✓ ÉTAGÈRES EN VERRE STANDARD
- ✓ GRILLES SUR DEMANDE SANS PLUS VALUE
- Froid ventilé
- Température +5°C à -20°C, classe 3L2
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité
- Groupe logé
- Gaz R290
- Tableau de commande électronique
- Dégivrage automatique par gaz chaud et reévaporation automatique (par serpentin gaz chaud)

! Prévoir un arrêt complet 24 heures une fois par MOIS pour garantir un fonctionnement optimal.



RÉFÉRENCE	VOL. (L)	DOTATION	PUISS. (W)	POIDS (KG)	DIM. L X P X H (MM)	FINITION GRIS	FINITION BLANC / NOIR
						PRIX € HT	PRIX € HT
PNV7019-1F	420	5 étagères 530x450	750	122	700 x 650 x 1900	5 432	6 032
PNV7019-4F	420	5 étagères 530x450	900	175	700 x 650 x 1900	6 924	7 524
PNV7019-4FPT	420	6 étagères en verre tournantes diamètre 460 mm	930	178	700 x 650 x 1900	7 395	7 995
PNV9019-1F	600	5 étagères 730x450	900	152	900 x 650 x 1900	6 822	7 662
PNV9019-4F	600	5 étagères 730x450	1200	205	900 x 650 x 1900	8 721	9 561
PNV13219-1F	850	5 étagères 1140x440	950	215	1320 x 650 x 1900	8 887	10 087
PNV13219-4F	850	5 étagères 1140x440	1200	270	1320 x 650 x 1900	11 316	12 516
PNV13219-1F2G	840	2 x 5 étagères 530x450	1500	235	1320 x 650 x 1900	10 041	11 241
PNV13219-4F2G	840	2 x 5 étagères 530x450	1800	254	1320 x 650 x 1900	11 896	13 096
PNV17219-1F2G	1200	2 x 5 étagères 730x450	1800	295	1720 x 650 x 1900	12 355	14 035
PNV17219-4F2G	1200	2 x 5 étagères 730x450	2400	368	1720 x 650 x 1900	15 071	16 751

GAMME LOUNA[®]

**VITRINES NÉGATIVES VENTILÉES
BI-TEMPÉRATURES**



• PNV7019-4F



• PNV7019-4FPT



• PNV13219-4F2G



• PNV9019-1F



• PNV17219-4F2G

OPTIONS LOUNA[®]

DESCRIPTION	PRIX € HT
Ferrage de porte à gauche	Gratuit sur commande
Fermeture à clefs	319
Rampe leds supplémentaire	255
Plus value pour vitrage NO FOG	Sur consultation
Plus value pour soupape altimétrique	+2%
Plus value pour classe climatique 4 (+32°C et 55% d'humidité)	+7%
Plus value pour détente par détendeur	606
Plus value pour compresseur inverter	+8%
Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 7019	829
Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 9019	1 084
Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 13219	957
Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 17219	1 212



**NOUVEAUTÉ
2025**



Vitrine négative statique

• NS9019-4F

GAMME LOUNA[®]

VITRINES NÉGATIVES STATIQUES

SÉRIE NS

- ✓ UNE ÉTAGÈRE AMOVIBLE À MI-HAUTEUR POUR LA PRÉSENTATION DES PRODUITS VOLUMINEUX
- ✓ CLAYETTES ÉVAPORANTES AVEC PLATEAUX EN VERRE

- Froid statique (clayettes évaporantes)
- Température -15 à -24°C, classe 3L1
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité
- Groupe logé
- Gaz R290
- Tableau de commande électronique
- Dégivrage manuel par arrêt du groupe

! Prévoir un arrêt complet 24 heures une fois par SEMAINE pour garantir un fonctionnement optimal.



RÉFÉRENCE	VOL. (L)	DOTATION	PUISS. (W)	POIDS (KG)	DIM. L X P X H (MM)	FINITION	
						GRIS	BLANC / NOIR
						PRIX € HT	PRIX € HT
NS7019-1F	420	5 grilles évaporantes avec plateaux en verre + 1 grille amovible 530x450	500	122	700 x 650 x 1900	4 581	5 168
NS7019-4F	420	5 grilles évaporantes avec plateaux en verre + 1 grille amovible 530x450	650	175	700 x 650 x 1900	5 846	6 433
NS9019-1F	600	5 grilles évaporantes avec plateaux en verre + 1 grille amovible 730x450	750	152	900 x 650 x 1900	5 796	6 618
NS9019-4F	600	5 grilles évaporantes avec plateaux en verre + 1 grille amovible 730x450	900	205	900 x 650 x 1900	7 491	8 313
NS13219-1F2G	840	10 grilles évaporantes avec plateaux en verre + 2 grilles amovibles 530x450	1000	215	1320 x 650 x 1900	8 613	9 787
NS13219-4F2G	840	10 grilles évaporantes avec plateaux en verre + 2 grilles amovibles 530x450	1300	270	1320 x 650 x 1900	10 171	11 345
NS17219-1F2G	1200	10 grilles évaporantes avec plateaux en verre + 2 grilles amovibles 730x450	1500	235	1720 x 650 x 1900	11 155	12 798
NS17219-4F2G	1200	10 grilles évaporantes avec plateaux en verre + 2 grilles amovibles 730x450	1800	254	1720 x 650 x 1900	13 268	14 911

GAMME LOUNA[®]

VITRINES NÉGATIVES STATIQUES



• NS7019-1F



• NS9019-1F



• NS13219-4F2G



• NS7019-4F



• NS17219-4F2G

OPTIONS LOUNA[®]

DESCRIPTION	PRIX € HT
Ferrage de porte à gauche	Gratuit sur commande
Fermeture à clefs	319
Rampe leds supplémentaire	255
Plus value pour vitrage NO FOG	Sur consultation
Plus value pour soupape altimétrique	+2%
Plus value pour classe climatique 4 (+32°C et 55% d'humidité)	+7%
Plus value pour détente par détendeur	606
Plus value pour compresseur inverter	+8%
Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 7019	829
Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 9019	1 084
Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 13219	957
Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 17219	1 212



NOUVEAUTÉ
2025



Vitrine positive ventilée

• PV13219-4F2G

GAMME LOUNA[®]

VITRINES POSITIVES VENTILÉES

SÉRIE PV

- ✓ ÉVAPORATEUR VENTILÉ SITUÉ EN HAUT POUR UNE UNIFORMITÉ DE FROID PARFAITE SUR TOUTES LES ÉTAGÈRES
- ✓ ÉTAGÈRE EN VERRE EN STANDARD / GRILLES SUR DEMANDE SANS PLUS VALUE

- Froid ventilé
- Température -2°C à +15°C, classe 3M2
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité
- Groupe logé
- Gaz R290
- Tableau de commande électronique
- Dégivrage naturel et reévaporation automatique (par serpentin gaz chaud)



RÉFÉRENCE	VOL. (L)	DOTATION	PUISS. (W)	POIDS (KG)	DIM. L X P X H (MM)	FINITION GRIS	FINITION BLANC / NOIR
						PRIX € HT	PRIX € HT
 PV7019-1F	420	 5 étagères en verre 530x450	450	120	700 x 650 x 1900	4 335	4 735
 PV7019-4F	420	 5 étagères en verre 530x450	550	172	700 x 650 x 1900	5 368	5 768
 PV7019-4FPT	420	 6 étagères en verre tournantes diamètre 460 mm	580	175	700 x 650 x 1900	5 834	6 234
 PV9019-1F	600	 5 étagères en verre 730x450	500	210	900 x 650 x 1900	5 585	6 145
 PV9019-4F	600	 5 étagères en verre 730x450	650	265	900 x 650 x 1900	6 732	7 292
 PV13219-1F	850	 5 étagères en verre 1140x440	650	230	1320 x 650 x 1900	7 293	8 093
 PV13219-4F	850	 5 étagères en verre 1140x440	650	300	1320 x 650 x 1900	8 211	9 011
 PV13219-1F2G	840	 2 x 5 étagères en verre 530x450	900	150	1320 x 650 x 1900	8 313	9 113
 PV13219-4F2G	840	 2 x 5 étagères en verre 530x450	900	200	1320 x 650 x 1900	9 340	10 140
 PV17219-1F2G	1200	 2 x 5 étagères en verre 730x450	1000	290	1720 x 650 x 1900	10 659	11 779
 PV17219-4F2G	1200	 2 x 5 étagères en verre 730x450	1300	362	1720 x 650 x 1900	12 024	13 144

GAMME LOUNA[®]

VITRINES POSITIVES VENTILÉES



• PV7019-1F



• PV7019-4F



• PV9019-4F



• PV7019-4FPT



• PVI3219-4F2G



• PVI7219-4F2G

OPTIONS LOUNA[®]

DESCRIPTION	PRIX € HT
Ferrage de porte à gauche	Gratuit sur commande
Fermeture à clés	319
Rampe leds supplémentaire	255
Plus value pour soupape altimétrique	+2%
Plus value pour classe climatique 4 (+32°C et 55% d'humidité)	+7%
Plus value pour détente par détendeur	606
Plus value pour compresseur inverter	+8%
Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 7019	829
Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 9019	1 084
Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 13219	957
Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 17219	1 212



NOUVEAUTÉ
2025



Vitrine chocolat
• PVCH7019-4F

GAMME LOUNA[®]

VITRINES CHOCOLAT

SÉRIE PVCH

- ✓ ÉVAPORATEUR VENTILÉ SITUÉ EN HAUT POUR UNE UNIFORMITÉ DE FROID PARFAITE SUR TOUTES LES ÉTAGÈRES
- ✓ ÉTAGÈRE EN VERRE EN STANDARD / GRILLES SUR DEMANDE SANS PLUS VALUE

- Froid ventilé
- Température +13°C à +15°C, classe 3S
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité
- Groupe logé
- Gaz R290
- Tableau de commande électronique
- Dégivrage naturel et reévaporation automatique (par serpentin gaz chaud)



RÉFÉRENCE	VOL. (L)	DOTATION	PUISS. (W)	POIDS (KG)	DIM. L X P X H (MM)	FINITION GRIS	FINITION BLANC / NOIR
						PRIX € HT	PRIX € HT
PVCH7019-1F	420	5 étagères en verre 530x450	450	120	700 x 650 x 1900	4 871	5 437
PVCH7019-4F	420	5 étagères en verre 530x450	550	172	700 x 650 x 1900	5 845	6 411
PVCH7019-4FPT	420	6 étagères en verre tournantes diamètre 460 mm	580	175	700 x 650 x 1900	6 284	6 850
PVCH9019-1F	600	5 étagères en verre 730x450	500	210	900 x 650 x 1900	6 050	6 843
PVCH9019-4F	600	5 étagères en verre 730x450	650	265	900 x 650 x 1900	7 132	7 925
PVCH13219-1F	850	5 étagères en verre 1140x440	650	230	1320 x 650 x 1900	7 661	8 793
PVCH13219-4F	850	5 étagères en verre 1140x440	650	300	1320 x 650 x 1900	8 527	9 659
PVCH13219-1F2G	840	2 x 5 étagères en verre 530x450	900	150	1320 x 650 x 1900	8 623	9 755
PVCH13219-4F2G	840	2 x 5 étagères en verre 530x450	900	200	1320 x 650 x 1900	9 591	10 723
PVCH17219-1F2G	1200	2 x 5 étagères en verre 730x450	1000	290	1720 x 650 x 1900	10 836	12 421
PVCH17219-4F2G	1200	2 x 5 étagères en verre 730x450	1300	362	1720 x 650 x 1900	12 123	13 708

GAMME LOUNA[®]
VITRINES CHOCOLAT



• PVCH7019-1F



• PVCH7019-4F



• PVCH9019-4F



• PVCH7019-4FPT



• PVCH13219-4F2G



• PVCH17219-4F2G

OPTIONS LOUNA[®]

DESCRIPTION	PRIX € HT
Ferrage de porte à gauche	Gratuit sur commande
Fermeture à clefs	319
Rampe leds supplémentaire	255
Plus value pour soupape altimétrique	+2%
Plus value pour classe climatique 4 (+32°C et 55% d'humidité)	+7%
Plus value pour détente par détendeur	606
Plus value pour compresseur inverser	+8%
Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 7019	829
Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 9019	1 084
Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 13219	957
Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 17219	1 212



**NOUVEAUTÉ
2025**



Vitrine positive ventilée

• PVB7019-4F

GAMME LOUNA[®] BOUCHERIE

VITRINES POSITIVES VENTILÉES

SÉRIE PVB

- ✓ ECLAIRAGE LED ROSÉ
- ✓ GRILLES EN STANDARD / ÉTAGÈRES EN VERRE SUR DEMANDE SANS PLUS VALUE

- Froid ventilé
- Température 0°C / +4°C, classe 3M1
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité
- Groupe logé
- Gaz R290
- Tableau de commande électronique
- Dégivrage naturel et reevaporation automatique (par serpentin gaz chaud)



RÉFÉRENCE	VOL. (L)	DOTATION	PUISS. (W)	POIDS (KG)	DIM. L X P X H (MM)	FINITION GRIS	FINITION BLANC / NOIR
						PRIX € HT	PRIX € HT
 PVB7019-1F	420	 3 grilles 530 x 450 mm + 2 barres de suspension	450	125	700 x 650 x 1900	4 935	5 535
 PVB7019-4F	420	 3 grilles 530 x 450 mm + 2 barres de suspension	550	180	700 x 650 x 1900	5 827	6 427
 PVB9019-1F	600	 3 grilles 730 x 450 mm + 2 barres de suspension	500	189	900 x 650 x 1900	6 216	7 056
 PVB9019-4F	600	 3 grilles 730 x 450 mm + 2 barres de suspension	650	245	900 x 650 x 1900	7 230	8 070
 PVB13219-1F	850	 3 grilles 1140 x 440 mm + 2 barres de suspension	850	150	1320 x 650 x 1900	7 893	9 093
 PVB13219-4F	850	 3 grilles 1140 x 440 mm + 2 barres de suspension	950	200	1320 x 650 x 1900	8 823	10 023

GAMME LOUNA[®] BOUCHERIE

VITRINES POSITIVES VENTILÉES



• PVB13219-4F

OPTIONS LOUNA[®] BOUCHERIE

DESCRIPTION	RIX € HT
Ferrage de porte à gauche	Gratuit sur commande
Fermeture à clefs	319
Rampe leds supplémentaire	255
Plus value pour soupape altimétrique	+2%
Plus value pour classe climatique 4 (+32°C et 55% d'humidité)	+7%
Plus value pour détente par détendeur (inclus si option maturation)	606
Plus value pour compresseur inverter	+8%
► Option maturation pour exposition de viande maturée ◀	2 040
Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 7019	829
Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 9019	1 084
Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 13219	957



NOUVEAUTÉ
2025



Vitrine positive ventilée

• CH17219-4F2G

GAMME LOUNA[®] CHARCUTERIE

VITRINES POSITIVES VENTILÉES

SÉRIE CH

- ✓ EVAPORATEUR TRAITÉ CATAPHORÈSE
- ✓ GRILLES EN STANDARD / ÉTAGÈRES EN VERRE SUR DEMANDE SANS PLUS VALUE

- Froid ventilé
- Température -2°C à +15°C, classe 3M2
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité
- Groupe logé
- Gaz R290
- Tableau de commande électronique
- Dégivrage naturel et reévaporation automatique (par serpentin gaz chaud)
- Références finissant par 2G = 2 compartiments distincts soit 1 groupe frigorifique, 1 évaporateur et une régulation par porte



RÉFÉRENCE	VOL. (L)	DOTATION	PUISS. (W)	POIDS (KG)	DIM. L X P X H (MM)	FINITION GRIS	FINITION BLANC / NOIR
						PRIX € HT	PRIX € HT
CH7019-1F	420	5 grilles 530x450	450	120	700 x 650 x 1900	4 686	5 286
CH7019-4F	420	5 grilles 530x450	550	172	700 x 650 x 1900	5 719	6 319
CH9019-1F	600	5 grilles 730x450	500	150	900 x 650 x 1900	5 936	6 776
CH9019-4F	600	5 grilles 730x450	650	200	900 x 650 x 1900	7 083	7 923
CH13219-1F	850	5 grilles 1140x440	650	210	1320 x 650 x 1900	7 644	8 844
CH13219-4F	850	5 grilles 1140x440	650	265	1320 x 650 x 1900	8 562	9 762
CH13219-1F2G	840	2 x 5 grilles 530x450	900	230	1320 x 650 x 1900	8 664	9 864
CH13219-4F2G	840	2 x 5 grilles 530x450	900	300	1320 x 650 x 1900	9 690	10 890
CH17219-1F2G	1200	2 x 5 grilles 730x450	1000	290	1720 x 650 x 1900	11 010	12 690
CH17219-4F2G	1200	2 x 5 grilles 730x450	1300	362	1720 x 650 x 1900	12 374	14 054

GAMME LOUNA[®] CHARCUTERIE

VITRINES POSITIVES VENTILÉES



• CH7019-1F



• CH7019-4F



• CH9019-4F



• CH13219-4F2G



• CH17219-4F2G

OPTIONS LOUNA[®] CHARCUTERIE

DESCRIPTION	PRIX € HT
Ferrage de porte à gauche	Gratuit sur commande
Fermeture à clefs	319
Rampe leds supplémentaire	255
Plus value pour soupape altimétrique	+2%
Plus value pour classe climatique 4 (+32°C et 55% d'humidité)	+7%
Plus value pour détente par détendeur	606
Plus value pour compresseur inverter	+8%
Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 7019	829
Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 9019	1 084
Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 13219	957
Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 17219	1 212

NOUVEAUTÉ
2025



Vitrine positive ventilée
• FR7019-4F

GAMME LOUNA[®] FROMAGE

VITRINES POSITIVES VENTILÉES

SÉRIE FR

- ✓ EVAPORATEUR TRAITÉ CATAPHORÈSE
- ✓ GRILLES EN STANDARD / ÉTAGÈRES EN VERRE SUR DEMANDE SANS PLUS VALUE

- Froid ventilé
- Température -2°C à +15°C, classe 3M2
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité
- Groupe logé
- Gaz R290
- Tableau de commande électronique
- Dégivrage naturel et reévaporation automatique (par serpentin gaz chaud)
- Références finissant par 2G = 2 compartiments distincts soit 1 groupe frigorifique, 1 évaporateur et une régulation par porte



RÉFÉRENCE	VOL. (L)	DOTATION	PUISS. (W)	POIDS (KG)	DIM. L X P X H (MM)	FINITION GRIS	FINITION BLANC / NOIR
						PRIX € HT	PRIX € HT
FR7019-1F	420	5 grilles 530x450	450	120	700 x 650 x 1900	4 686	5 286
FR7019-4F	420	5 grilles 530x450	550	172	700 x 650 x 1900	5 719	6 319
FR9019-1F	600	5 grilles 730x450	500	150	900 x 650 x 1900	5 936	6 776
FR9019-4F	600	5 grilles 730x450	650	200	900 x 650 x 1900	7 083	7 923
FR13219-1F	850	5 grilles 1140x440	650	210	1320 x 650 x 1900	7 644	8 844
FR13219-4F	850	5 grilles 1140x440	650	265	1320 x 650 x 1900	8 562	9 762
FR13219-1F2G	840	2 x 5 grilles 530x450	900	230	1320 x 650 x 1900	8 664	9 864
FR13219-4F2G	840	2 x 5 grilles 530x450	900	300	1320 x 650 x 1900	9 690	10 890
FR17219-1F2G	1200	2 x 5 grilles 730x450	1000	290	1720 x 650 x 1900	11 010	12 690
FR17219-4F2G	1200	2 x 5 grilles 730x450	1300	362	1720 x 650 x 1900	12 374	14 054

GAMME LOUNA[®] FROMAGE

VITRINES POSITIVES VENTILÉES



• FR7019-1F



• FR9019-4F



• FRI3219-4F2G



• FRI7219-4F2G

OPTIONS LOUNA[®] FROMAGE



DESCRIPTION	PRIX € HT
Ferrage de porte à gauche	Gratuit sur commande
Fermeture à clefs	319
Rampe leds supplémentaire	255
Plus value pour soupape altimétrique	+2%
Plus value pour classe climatique 4 (+32°C et 55% d'humidité)	+7%
Plus value pour détente par détendeur	606
Plus value pour compresseur inverter	+8%
Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 7019	829
Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 9019	1 084
Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 13219	957
Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 17219	1 212

GAMME KYARA[®]



NOUVEAUTÉ
2025



• PVB8519-4F

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- ✓ UNE GAMME LARGE ET FLEXIBLE AU SERVICE DE VOS PRODUITS
 - ✓ STRUCTURE EN VERRE SANS PROFIL APPARENT POUR UN DESIGN ÉLÉGANT ET ÉPURÉ
- Structure en acier avec finition Gris, Blanc, Noir ou Brun
 - Configuration personnalisable de 1 à 4 faces vitrées
 - Largeurs disponibles : 65 cm et 85 cm
 - Hauteurs disponibles : 150 cm, 190 cm et 230 cm
 - Thermostat digital soft-touch avec écran tactile
 - Fonction optionnelle de connexion à distance
 - Film NO FOG empêchant l'apparition de buée sur les modèles négatifs
 - 2 rampes leds de série par compartiment
 - Système de réfrigération au gaz R290
 - Étagères en verre réglables ou clayettes fixes
 - Possibilité d'accoupler plusieurs vitrines identiques ou de dimensions différentes ensemble grâce au kit d'accouplement en option

LÉGENDE

Référence 1F



1 face vitrée
(porte)

Référence 2F



2 faces vitrées
(porte et dos)

Référence 3F



3 faces vitrées
(porte et côtés)

Référence 4F



4 faces vitrées
(porte, côtés et dos)

GAME KYARA[®]



• PNV8519-4F

KYARA[®]
SÉRIE PNV
VITRINES NÉGATIVES
VENTILÉES BI-TEMPÉRATURES
PAGE 48



• NS8519-1F

KYARA[®]
SÉRIE NS
VITRINES NÉGATIVES
STATIQUES
PAGE 52



• PV6519-4F

KYARA[®]
SÉRIE PV
VITRINES POSITIVES
VENTILÉES
PAGE 56



• PVCH8519-1F

KYARA[®]
SÉRIE PVCH
VITRINES
CHOCOLAT
PAGE 60



ÉCLAIRAGE LED EN LUMIÈRE CONTINUE

Sublimez vos produits grâce à un éclairage LED puissant de 6200 kelvin en standard (3000 ou 4000 kv sur demande sans plus value) et 2 tubes leds assurant une homogénéité parfaite de la lumière sur toute la hauteur de la vitrine.

SYSTÈME ANTI-BUÉE NO-FOG SYSTEM

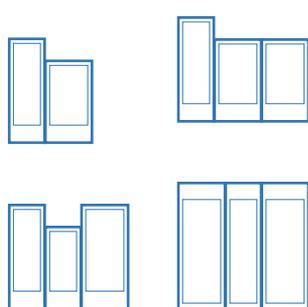
le système **NO FOG** est un procédé consistant en l'ajout d'un film sur la face intérieure de la porte vitrée **empêchant l'apparition de buée** lors des ouvertures de portes sur les modèles négatifs garantissant une visibilité maximum sur les produits exposés

THERMOSTAT SOFT-TOUCH

Nos vitrines sont équipées du thermostat digital **soft-touch** avec écran 2,8" et clavier tactile qui permet de visualiser les courbes de température, la liste des événements HACCP, le diagnostic des pannes et l'encrassement du condenseur. **Le module RC 24h permet** de contrôler à distance depuis un PC ou un smartphone, les températures, les paramètres, les alertes ou les notifications.

MODULARITÉ

Place à la créativité ! Avec les vitrines réfrigérées de la **gamme KYARA**[®], il est possible de créer des solutions personnalisées en associant des modules de différentes hauteurs et largeurs.



exemples

• PNV6519-4F + PNV8515-4F

COULEURS

Personnalisez votre vitrine de la **gamme KYARA**[®] en choisissant parmi les couleurs disponibles :

FINITION STANDARD



GRIS

FINITION BRUN - BLANC - NOIR



BRUN



BLANC



NOIR



• PVB6519-4F

KYARA[®] BOUCHERIE
SÉRIE PVB
VITRINES POSITIVES
VENTILÉES
PAGE 64



• CH8519-1F

KYARA[®] CHARCUTERIE
SÉRIE CH
VITRINES POSITIVES
VENTILÉES
PAGE 68



• FR8519-4F

KYARA[®] FROMAGE
SÉRIE FR
VITRINES POSITIVES
VENTILÉES
PAGE 72



• PVV8519-4F

KYARA[®] VIN
SÉRIE PVV
VITRINES POSITIVES
VENTILÉES
PAGE 76

**NOUVEAUTÉ
2025**



Vitrine négative ventilée bi-température

• PNV6519-4FPT

GAMME KYARA®

**VITRINES NÉGATIVES VENTILÉES
BI-TEMPÉRATURES**

SÉRIE PNV - LARGEUR 650

- ✓ PORTE AVEC SYSTÈME ANTI BUÉE NO FOG
- ✓ THERMOSTAT INTELLIGENT AVEC POSSIBILITÉ DE CONTRÔLE À DISTANCE

- Froid ventilé
- Température +5°C à -20°C, classe 3L2
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité
- Groupe logé
- Gaz R290
- Tableau de commande électronique avec clavier tactile
- Dégivrage automatique par gaz chaud et reévaporation automatique (par serpentin gaz chaud)

! Prévoir un arrêt complet 24 heures une fois par MOIS pour garantir un fonctionnement optimal.



RÉFÉRENCE	VOL. (L)	DOTATION	PUISS. (W)	POIDS (KG)	DIM. L X P X H (MM)	FINITION GRIS	FINITION BLANC NOIR - BRUN
						PRIX € HT	PRIX € HT
PNV6515-1F	300	1 3 étagères en verre 510 x 450 mm	750	130	650 x 650 x 1500	7 714	8 186
PNV6515-2F	300	2 3 étagères en verre 510 x 450 mm	850	138	650 x 650 x 1500	7 905	8 377
PNV6515-3F	300	3 3 étagères en verre 510 x 450 mm	850	146	650 x 650 x 1500	8 116	8 588
PNV6515-4F	300	4 3 étagères en verre 510 x 450 mm	850	154	650 x 650 x 1500	8 384	8 856
PNV6519-1F	450	1 5 étagères en verre 510 x 450 mm	800	156	650 x 650 x 1900	8 384	9 022
PNV6519-2F	450	2 5 étagères en verre 510 x 450 mm	900	168	650 x 650 x 1900	8 811	9 449
PNV6519-3F	450	3 5 étagères en verre 510 x 450 mm	900	180	650 x 650 x 1900	8 957	9 595
PNV6519-4F	450	4 5 étagères en verre 510 x 450 mm	900	192	650 x 650 x 1900	9 231	9 869
PNV6519-4FPT	450	4 6 étag. en verre tournantes diam. 460 mm	930	195	650 x 650 x 1900	9 901	10 539
PNV6523-1F	600	1 7 étagères en verre 500 x 400 mm	1200	199	650 x 650 x 2300	10 596	11 470
PNV6523-2F	600	2 7 étagères en verre 500 x 400 mm	1300	216	650 x 650 x 2300	10 825	11 699
PNV6523-3F	600	3 7 étagères en verre 500 x 400 mm	1300	233	650 x 650 x 2300	11 182	12 056
PNV6523-4F	600	4 7 étagères en verre 500 x 400 mm	1400	250	650 x 650 x 2300	11 412	12 286

GAMME KYARA[®]

VITRINES NÉGATIVES VENTILÉES BI-TEMPÉRATURES



• PNV6515-2F



• PNV6515-4F



• PNV6519-4F



• PNV6523-4F

OPTIONS KYARA[®]

DESCRIPTION	PRIX € HT
Ferrage de porte à gauche	Gratuit sur commande
Rappel automatique de porte	249
Fermeture à clefs	319
Rampe leds supplémentaire pour modèles PNV6515	287
Rampe leds supplémentaire pour modèles PNV6519	319
Rampe leds supplémentaire pour modèles PNV6523	351
Plus value pour vitrage NO FOG	Sur consultation
Plus value pour soupape altimétrique	+2%
Plus value pour classe climatique 4 (+32°C et 55% d'humidité)	+7%
Plus value pour détente par détendeur (sauf modèles PNV6523 - inclus de série)	606
Plus value pour compresseur inverter	+8%
Kit accouplement pour modèles PNV6515	574
Kit accouplement pour modèles PNV6519	638
Kit accouplement pour modèles PNV6523	702



**NOUVEAUTÉ
2025**



Vitrine négative ventilée bi-température

• PNV8519-1F

GAMME KYARA®

VITRINES NÉGATIVES VENTILÉES BI-TEMPÉRATURES

SÉRIE PNV - LARGEUR 850

- ✓ PORTE AVEC SYSTÈME ANTI BUÉE NO FOG
- ✓ THERMOSTAT INTELLIGENT AVEC POSSIBILITÉ DE CONTRÔLE À DISTANCE

- Froid ventilé
- Température +5°C à -20°C, classe 3L2
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité
- Groupe logé
- Gaz R290
- Tableau de commande électronique avec clavier tactile
- Dégivrage automatique par gaz chaud et reévaporation automatique (par serpentin gaz chaud)

! Prévoir un arrêt complet 24 heures une fois par MOIS pour garantir un fonctionnement optimal.



RÉFÉRENCE	VOL. (L)	DOTATION	PUISS. (W)	POIDS (KG)	DIM. L X P X H (MM)	FINITION GRIS	FINITION BLANC NOIR - BRUN
						PRIX € HT	PRIX € HT
PNV8515-1F	450	 3 étagères en verre 710 x 450 mm	1000	159	850 x 650 x 1500	9 448	10 067
PNV8515-2F	450	 3 étagères en verre 710 x 450 mm	1150	169	850 x 650 x 1500	9 754	10 373
PNV8515-3F	450	 3 étagères en verre 710 x 450 mm	1150	179	850 x 650 x 1500	10 009	10 628
PNV8515-4F	450	 3 étagères en verre 710 x 450 mm	1150	189	850 x 650 x 1500	10 545	11 164
PNV8519-1F	600	 5 étagères en verre 710 x 450 mm	1000	191	850 x 650 x 1900	10 417	11 195
PNV8519-2F	600	 5 étagères en verre 710 x 450 mm	1200	206	850 x 650 x 1900	10 730	11 508
PNV8519-3F	600	 5 étagères en verre 710 x 450 mm	1200	221	850 x 650 x 1900	11 055	11 833
PNV8519-4F	600	 5 étagères en verre 710 x 450 mm	1200	236	850 x 650 x 1900	11 335	12 113
PNV8523-1F	780	 7 étagères en verre 700 x 400 mm	1300	234	850 x 650 x 2300	13 031	14 039
PNV8523-2F	780	 7 étagères en verre 700 x 400 mm	1400	256	850 x 650 x 2300	13 592	14 600
PNV8523-3F	780	 7 étagères en verre 700 x 400 mm	1400	278	850 x 650 x 2300	13 847	14 855
PNV8523-4F	780	 7 étagères en verre 700 x 400 mm	1450	300	850 x 650 x 2300	14 185	15 193

GAMME KYARA[®]

VITRINES NÉGATIVES VENTILÉES BI-TEMPÉRATURES



• PNV8515-2F



• PNV8515-4F



• PNV8519-4F



• PNV8523-4F

OPTIONS KYARA[®]

DESCRIPTION	PRIX € HT
Ferrage de porte à gauche	Gratuit sur commande
Rappel automatique de porte	249
Fermeture à clefs	319
Rampe leds supplémentaire pour modèles PNV8515	287
Rampe leds supplémentaire pour modèles PNV8519	319
Rampe leds supplémentaire pour modèles PNV8523	351
Plus value pour vitrage NO FOG	Sur consultation
Plus value pour soupape altimétrique	+2%
Plus value pour classe climatique 4 (+32°C et 55% d'humidité)	+7%
Plus value pour détente par détendeur (sauf modèles PNV8523 - inclus de série)	606
Plus value pour compresseur inverter	+8%
Kit accouplement pour modèles PNV8515	574
Kit accouplement pour modèles PNV8519	638
Kit accouplement pour modèles PNV8523	702



**NOUVEAUTÉ
2025**



Vitrine négative statique

• NS6515-4F

GAMME KYARA®

VITRINES NÉGATIVES STATIQUES

SÉRIE NS - LARGEUR 650

- ✓ PORTE AVEC SYSTÈME ANTI BUÉE NO FOG
- ✓ THERMOSTAT INTELLIGENT AVEC POSSIBILITÉ DE CONTRÔLE À DISTANCE

- Froid statique (clayettes évaporantes)
- Température -15 à -24°C, classe 3LI
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité
- Groupe logé
- Gaz R290
- Tableau de commande électronique avec clavier tactile
- Dégivrage manuel par arrêt du groupe

! Prévoir un arrêt complet 24 heures une fois par SEMAINE pour garantir un fonctionnement optimal.



RÉFÉRENCE	VOL. (L)	DOTATION	PUISS. (W)	POIDS (KG)	DIM. L X P X H (MM)	FINITION GRIS	FINITION BLANC NOIR - BRUN
						PRIX € HT	PRIX € HT
NS6515-1F	300	4 grilles évaporantes 530 x 450 mm avec plateaux en verre	500	132	650 x 650 x 1500	6 235	6 707
NS6515-2F	300	4 grilles évaporantes 530 x 450 mm avec plateaux en verre	500	140	650 x 650 x 1500	6 369	6 841
NS6515-3F	300	4 grilles évaporantes 530 x 450 mm avec plateaux en verre	500	148	650 x 650 x 1500	6 599	7 071
NS6515-4F	300	4 grilles évaporantes 530 x 450 mm avec plateaux en verre	500	156	650 x 650 x 1500	6 822	7 294
NS6519-1F	450	5 grilles évaporantes avec plateaux en verre + 1 grille amovible 530 x 450 mm	800	159	650 x 650 x 1900	6 694	7 332
NS6519-2F	450	5 grilles évaporantes avec plateaux en verre + 1 grille amovible 530 x 450 mm	900	171	650 x 650 x 1900	6 975	7 613
NS6519-3F	450	5 grilles évaporantes avec plateaux en verre + 1 grille amovible 530 x 450 mm	900	183	650 x 650 x 1900	7 255	7 893
NS6519-4F	450	5 grilles évaporantes avec plateaux en verre + 1 grille amovible 530 x 450 mm	900	195	650 x 650 x 1900	7 517	8 155
NS6523-1F	600	7 grilles évaporantes avec plateaux en verre + 1 grille amovible 530 x 450 mm	1100	204	650 x 650 x 2300	8 811	9 685
NS6523-2F	600	7 grilles évaporantes avec plateaux en verre + 1 grille amovible 530 x 450 mm	1100	220	650 x 650 x 2300	9 219	10 093
NS6523-3F	600	7 grilles évaporantes avec plateaux en verre + 1 grille amovible 530 x 450 mm	1200	237	650 x 650 x 2300	9 627	10 501
NS6523-4F	600	7 grilles évaporantes avec plateaux en verre + 1 grille amovible 530 x 450 mm	1200	254	650 x 650 x 2300	9 996	10 870

GAMME KYARA[®]
VITRINES NÉGATIVES STATIQUES



• NS6519-2F



• NS6519-4F



• NS6523-4F

OPTIONS KYARA[®]

DESCRIPTION	PRIX € HT
Ferrage de porte à gauche	Gratuit sur commande
Rappel automatique de porte	249
Fermeture à clefs	319
Rampe leds supplémentaire pour modèles NS6515	287
Rampe leds supplémentaire pour modèles NS6519	319
Rampe leds supplémentaire pour modèles NS6523	351
Plus value pour vitrage NO FOG	Sur consultation
Plus value pour soupape altimétrique	+2%
Plus value pour classe climatique 4 (+32°C et 55% d'humidité)	+7%
Plus value pour détente par détendeur (sauf modèles NS6523 - inclus de série)	606
Plus value pour compresseur inverter	+8%
Kit accouplement pour modèles NS6515	574
Kit accouplement pour modèles NS6519	638
Kit accouplement pour modèles NS6523	702



**NOUVEAUTÉ
2025**



Vitrine négative statique
• NS8519-4F

GAMME KYARA®

VITRINES NÉGATIVES STATIQUES

SÉRIE NS - LARGEUR 850

- ✓ PORTE AVEC SYSTÈME ANTI BUÉE NO FOG
- ✓ THERMOSTAT INTELLIGENT AVEC POSSIBILITÉ DE CONTRÔLE À DISTANCE

- Froid statique (clayettes évaporantes)
- Température -15 à -24°C, classe 3L1
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité
- Groupe logé
- Gaz R290
- Tableau de commande électronique avec clavier tactile
- Dégivrage manuel par arrêt du groupe

! Prévoir un arrêt complet 24 heures une fois par SEMAINE pour garantir un fonctionnement optimal.



RÉFÉRENCE	VOL. (L)	DOTATION	PUISS. (W)	POIDS (KG)	DIM. L X P X H (MM)	FINITION GRIS	FINITION BLANC NOIR - BRUN
						PRIX € HT	PRIX € HT
NS8515-1F	450	1 4 grilles évaporantes 530 x 450 mm avec plateaux en verre	750	158	850 x 650 x 1500	7 874	8 493
NS8515-2F	450	2 4 grilles évaporantes 530 x 450 mm avec plateaux en verre	850	168	850 x 650 x 1500	8 116	8 735
NS8515-3F	450	3 4 grilles évaporantes 530 x 450 mm avec plateaux en verre	850	178	850 x 650 x 1500	8 352	8 971
NS8515-4F	450	4 4 grilles évaporantes 530 x 450 mm avec plateaux en verre	850	188	850 x 650 x 1500	8 607	9 226
NS8519-1F	600	1 5 grilles évaporantes avec plateaux en verre + 1 grille amovible 730 x 450 mm	800	190	850 x 650 x 1900	8 632	9 410
NS8519-2F	600	2 5 grilles évaporantes avec plateaux en verre + 1 grille amovible 730 x 450 mm	900	205	850 x 650 x 1900	8 957	9 735
NS8519-3F	600	3 5 grilles évaporantes avec plateaux en verre + 1 grille amovible 730 x 450 mm	900	220	850 x 650 x 1900	9 238	10 016
NS8519-4F	600	4 5 grilles évaporantes avec plateaux en verre + 1 grille amovible 730 x 450 mm	900	235	850 x 650 x 1900	9 557	10 335
NS8523-1F	780	1 7 grilles évaporantes avec plateaux en verre + 1 grille amovible 730 x 450 mm	1200	240	850 x 650 x 2300	11 431	12 439
NS8523-2F	780	2 7 grilles évaporantes avec plateaux en verre + 1 grille amovible 730 x 450 mm	1200	262	850 x 650 x 2300	11 730	12 738
NS8523-3F	780	3 7 grilles évaporantes avec plateaux en verre + 1 grille amovible 730 x 450 mm	1400	284	850 x 650 x 2300	12 113	13 121
NS8523-4F	780	4 7 grilles évaporantes avec plateaux en verre + 1 grille amovible 730 x 450 mm	1400	306	850 x 650 x 2300	12 578	13 586

GAMME KYARA[®]
VITRINES NÉGATIVES STATIQUES



• NS8515-3F



• NS8519-1F



• NS8523-1F

OPTIONS KYARA[®]

DESCRIPTION	PRIX € HT
Ferrage de porte à gauche	Gratuit sur commande
Rappel automatique de porte	249
Fermeture à clefs	319
Rampe leds supplémentaire pour modèles NS8515	287
Rampe leds supplémentaire pour modèles NS8519	319
Rampe leds supplémentaire pour modèles NS8523	351
Plus value pour vitrage NO FOG	Sur consultation
Plus value pour soupape altimétrique	+2%
Plus value pour classe climatique 4 (+32°C et 55% d'humidité)	+7%
Plus value pour détente par détendeur (sauf modèles NS8523 - inclus de série)	606
Plus value pour compresseur inverter	+8%
Kit accouplement pour modèles NS8515	574
Kit accouplement pour modèles NS8519	638
Kit accouplement pour modèles NS8523	702



**NOUVEAUTÉ
2025**



Vitrine positive ventilée
• PV6519-4F

GAMME KYARA®

VITRINES POSITIVES VENTILÉES

SÉRIE PV - LARGEUR 650

- ✓ ECLAIRAGE LED 6200 KV
- ✓ THERMOSTAT INTELLIGENT AVEC POSSIBILITÉ DE CONTRÔLE À DISTANCE

- Froid ventilé
- Température -2°C à +15°C, classe 3M2
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité
- Groupe logé
- Gaz R290
- Tableau de commande électronique avec clavier tactile
- Dégivrage naturel et reévaporation automatique (par serpentin gaz chaud)



RÉFÉRENCE	VOL. (L)	DOTATION	PUISS. (W)	POIDS (KG)	DIM. L X P X H (MM)	FINITION GRIS	FINITION BLANC NOIR - BRUN
						PRIX € HT	PRIX € HT
PV6515-1F	300	3 étagères en verre 510 x 450 mm	500	123	650 x 650 x 1500	6 229	6 701
PV6515-2F	300	3 étagères en verre 510 x 450 mm	500	131	650 x 650 x 1500	6 439	6 911
PV6515-3F	300	3 étagères en verre 510 x 450 mm	500	137	650 x 650 x 1500	6 669	7 141
PV6515-4F	300	3 étagères en verre 510 x 450 mm	500	147	650 x 650 x 1500	6 854	7 326
PV6519-1F	450	5 étagères en verre 510 x 450 mm	500	147	650 x 650 x 1900	6 758	7 396
PV6519-2F	450	5 étagères en verre 510 x 450 mm	500	159	650 x 650 x 1900	7 026	7 664
PV6519-3F	450	5 étagères en verre 510 x 450 mm	500	171	650 x 650 x 1900	7 332	7 970
PV6519-4F	450	5 étagères en verre 510 x 450 mm	500	183	650 x 650 x 1900	7 625	8 263
PV6519-4FPT	450	6 étag. en verre tournantes diam. 460 mm	530	185	650 x 650 x 1900	8 320	8 958
PV6523-1F	600	7 étagères en verre 500 x 400 mm	600	169	650 x 650 x 2300	8 014	8 888
PV6523-2F	600	7 étagères en verre 500 x 400 mm	600	186	650 x 650 x 2300	8 339	9 213
PV6523-3F	600	7 étagères en verre 500 x 400 mm	600	203	650 x 650 x 2300	8 709	9 583
PV6523-4F	600	7 étagères en verre 500 x 400 mm	600	220	650 x 650 x 2300	9 021	9 895

GAMME KYARA[®]

VITRINES POSITIVES VENTILÉES



• PV6515-1F



• PV6515-4F



• PV6519-3F



• PV6523-4F

OPTIONS KYARA[®]

DESCRIPTION	PRIX € HT
Ferrage de porte à gauche	Gratuit sur commande
Rappel automatique de porte	249
Fermeture à clefs	319
Rampe leds supplémentaire pour modèles PV6515	287
Rampe leds supplémentaire pour modèles PV6519	319
Rampe leds supplémentaire pour modèles PV6523	351
Plus value pour soupape altimétrique	+2%
Plus value pour classe climatique 4 (+32°C et 55% d'humidité)	+7%
Plus value pour détente par détendeur	606
Plus value pour compresseur inverter	+8%
Kit accouplement pour modèles PV6515	574
Kit accouplement pour modèles PV6519	638
Kit accouplement pour modèles PV6523	702



NOUVEAUTÉ
2025



Vitrine positive ventilée

• PV8519-4F

GAMME KYARA®

VITRINES POSITIVES VENTILÉES

SÉRIE PV - LARGEUR 850

- ✓ ECLAIRAGE LED 6200 KV
- ✓ THERMOSTAT INTELLIGENT AVEC POSSIBILITÉ DE CONTRÔLE À DISTANCE

- Froid ventilé
- Température -2°C à +15°C, classe 3M2
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité
- Groupe logé
- Gaz R290
- Tableau de commande électronique avec clavier tactile
- Dégivrage naturel et reévaporation automatique (par serpentin gaz chaud)



RÉFÉRENCE	VOL. (L)	DOTATION	PUISS. (W)	POIDS (KG)	DIM. L X P X H (MM)	FINITION GRIS	FINITION BLANC NOIR - BRUN
						PRIX € HT	PRIX € HT
PV8515-1F	450	3 étagères en verre 710 x 450 mm	600	152	850 x 650 x 1500	7 510	8 129
PV8515-2F	450	3 étagères en verre 710 x 450 mm	600	162	850 x 650 x 1500	7 765	8 384
PV8515-3F	450	3 étagères en verre 710 x 450 mm	600	172	850 x 650 x 1500	8 001	8 620
PV8515-4F	450	3 étagères en verre 710 x 450 mm	600	182	850 x 650 x 1500	8 250	8 869
PV8519-1F	600	5 étagères en verre 710 x 450 mm	600	182	850 x 650 x 1900	8 173	8 951
PV8519-2F	600	5 étagères en verre 710 x 450 mm	600	197	850 x 650 x 1900	8 486	9 264
PV8519-3F	600	5 étagères en verre 710 x 450 mm	600	212	850 x 650 x 1900	8 779	9 557
PV8519-4F	600	5 étagères en verre 710 x 450 mm	600	227	850 x 650 x 1900	9 155	9 933
PV8523-1F	780	7 étagères en verre 700 x 400 mm	700	204	850 x 650 x 2300	9 716	10 724
PV8523-2F	780	7 étagères en verre 700 x 400 mm	700	226	850 x 650 x 2300	10 073	11 081
PV8523-3F	780	7 étagères en verre 700 x 400 mm	700	248	850 x 650 x 2300	10 328	11 336
PV8523-4F	780	7 étagères en verre 700 x 400 mm	700	270	850 x 650 x 2300	10 730	11 738

GAMME KYARA[®]

VITRINES POSITIVES VENTILÉES



• PV8515-1F



• PV8515-4F



• PV8519-1F



• PV8523-4F

OPTIONS KYARA[®]

DESCRIPTION	PRIX € HT
Ferrage de porte à gauche	Gratuit sur commande
Rappel automatique de porte	249
Fermeture à clefs	319
Rampe leds supplémentaire pour modèles PV8515	287
Rampe leds supplémentaire pour modèles PV8519	319
Rampe leds supplémentaire pour modèles PV8523	351
Plus value pour soupape altimétrique	+2%
Plus value pour classe climatique 4 (+32°C et 55% d'humidité)	+7%
Plus value pour détente par détendeur	606
Plus value pour compresseur inverter	+8%
Kit accouplement pour modèles PV8515	574
Kit accouplement pour modèles PV8519	638
Kit accouplement pour modèles PV8523	702



**NOUVEAUTÉ
2025**



Vitrine positive ventilée

• PVCH6519-4F

GAMME KYARA®

VITRINES CHOCOLAT

SÉRIE PVCH - LARGEUR 650

- ✓ ECLAIRAGE LED 6200 KV
- ✓ THERMOSTAT INTELLIGENT
AVEC POSSIBILITÉ DE CONTRÔLE À DISTANCE

- Froid ventilé
- Température +15°C à +18°C, humidité réglable 40 à 60%
- classe 3S
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité
- Groupe logé
- Gaz R290
- Tableau de commande électronique avec clavier tactile
- Dégivrage naturel et reévaporation automatique (par serpentin gaz chaud)



RÉFÉRENCE	VOL. (L)	DOTATION	PUISS. (W)	POIDS (KG)	DIM. L X P X H (MM)	FINITION GRIS	FINITION BLANC NOIR - BRUN
						PRIX € HT	PRIX € HT
PVCH6515-1F	300	1 3 étagères en verre 510 x 450 mm	500	123	650 x 650 x 1500	7 058	7 530
PVCH6515-2F	300	2 3 étagères en verre 510 x 450 mm	500	131	650 x 650 x 1500	7 268	7 740
PVCH6515-3F	300	3 3 étagères en verre 510 x 450 mm	500	137	650 x 650 x 1500	7 497	7 969
PVCH6515-4F	300	4 3 étagères en verre 510 x 450 mm	500	147	650 x 650 x 1500	7 682	8 154
PVCH6519-1F	450	1 5 étagères en verre 510 x 450 mm	500	147	650 x 650 x 1900	7 587	8 225
PVCH6519-2F	450	2 5 étagères en verre 510 x 450 mm	500	159	650 x 650 x 1900	7 854	8 492
PVCH6519-3F	450	3 5 étagères en verre 510 x 450 mm	500	171	650 x 650 x 1900	8 160	8 798
PVCH6519-4F	450	4 5 étagères en verre 510 x 450 mm	500	183	650 x 650 x 1900	8 454	9 092
PVCH6519-4FPT	450	4 6 étag. en verre tournantes diam. 460 mm	530	185	650 x 650 x 1900	9 149	9 787
PVCH6523-1F	600	1 7 étagères en verre 500 x 400 mm	600	169	650 x 650 x 2300	8 843	9 717
PVCH6523-2F	600	2 7 étagères en verre 500 x 400 mm	600	186	650 x 650 x 2300	9 168	10 042
PVCH6523-3F	600	3 7 étagères en verre 500 x 400 mm	600	203	650 x 650 x 2300	9 537	10 411
PVCH6523-4F	600	4 7 étagères en verre 500 x 400 mm	600	220	650 x 650 x 2300	9 850	10 724

GAMME KYARA[®]
VITRINES CHOCOLAT



• PVCH6515-1F



• PVCH6515-4F



• PVCH6519-3F



• PVCH6523-4F

OPTIONS KYARA[®]

DESCRIPTION	PRIX € HT
Ferrage de porte à gauche	Gratuit sur commande
Rappel automatique de porte	249
Fermeture à clefs	319
Rampe leds supplémentaire pour modèles PVCH6515	287
Rampe leds supplémentaire pour modèles PVCH6519	319
Rampe leds supplémentaire pour modèles PVCH6523	351
Plus value pour soupape altimétrique	+2%
Plus value pour classe climatique 4 (+32°C et 55% d'humidité)	+7%
Plus value pour détente par détendeur	606
Plus value pour compresseur inverter	+8%
Kit accouplement pour modèles PVCH6515	574
Kit accouplement pour modèles PVCH6519	638
Kit accouplement pour modèles PVCH6523	702



**NOUVEAUTÉ
2025**



Vitrine positive ventilée
• PVCH8515-4F

GAMME KYARA®

VITRINES CHOCOLAT

SÉRIE PVCH - LARGEUR 850

- ✓ ECLAIRAGE LED 6200 KV
- ✓ THERMOSTAT INTELLIGENT AVEC POSSIBILITÉ DE CONTRÔLE À DISTANCE

- Froid ventilé
- Température +15°C à +18°C, humidité réglable 40 à 60%
- classe 3S
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité
- Groupe logé
- Gaz R290
- Tableau de commande électronique avec clavier tactile
- Dégivrage naturel et reévaporation automatique (par serpentin gaz chaud)



RÉFÉRENCE	VOL. (L)	DOTATION	PUISS. (W)	POIDS (KG)	DIM. L X P X H (MM)	FINITION GRIS	FINITION BLANC NOIR - BRUN
						PRIX € HT	PRIX € HT
PVCH8515-1F	450	3 étagères en verre 710 x 450 mm	600	152	850 x 650 x 1500	8 339	8 958
PVCH8515-2F	450	3 étagères en verre 710 x 450 mm	600	162	850 x 650 x 1500	8 594	9 213
PVCH8515-3F	450	3 étagères en verre 710 x 450 mm	600	172	850 x 650 x 1500	8 830	9 449
PVCH8515-4F	450	3 étagères en verre 710 x 450 mm	600	182	850 x 650 x 1500	9 078	9 697
PVCH8519-1F	600	5 étagères en verre 710 x 450 mm	600	182	850 x 650 x 1900	9 002	9 780
PVCH8519-2F	600	5 étagères en verre 710 x 450 mm	600	197	850 x 650 x 1900	9 314	10 092
PVCH8519-3F	600	5 étagères en verre 710 x 450 mm	600	212	850 x 650 x 1900	9 608	10 386
PVCH8519-4F	600	5 étagères en verre 710 x 450 mm	600	227	850 x 650 x 1900	9 984	10 762
PVCH8523-1F	780	7 étagères en verre 700 x 400 mm	700	204	850 x 650 x 2300	10 545	11 553
PVCH8523-2F	780	7 étagères en verre 700 x 400 mm	700	226	850 x 650 x 2300	10 902	11 910
PVCH8523-3F	780	7 étagères en verre 700 x 400 mm	700	248	850 x 650 x 2300	11 157	12 165
PVCH8523-4F	780	7 étagères en verre 700 x 400 mm	700	270	850 x 650 x 2300	11 558	12 566

GAMME KYARA[®]
VITRINES CHOCOLAT



• PVCH8515-1F



• PVCH8519-4F



• PVCH8519-1F



• PVCH8523-4F

OPTIONS KYARA[®]

DESCRIPTION	PRIX € HT
Ferrage de porte à gauche	Gratuit sur commande
Rappel automatique de porte	249
Fermeture à clefs	319
Rampe leds supplémentaire pour modèles PVCH8515	287
Rampe leds supplémentaire pour modèles PVCH8519	319
Rampe leds supplémentaire pour modèles PVCH8523	351
Plus value pour soupape altimétrique	+2%
Plus value pour classe climatique 4 (+32°C et 55% d'humidité)	+7%
Plus value pour détente par détendeur	606
Plus value pour compresseur inverter	+8%
Kit accouplement pour modèles PVCH8515	574
Kit accouplement pour modèles PVCH8519	638
Kit accouplement pour modèles PVCH8523	702



**NOUVEAUTÉ
2025**



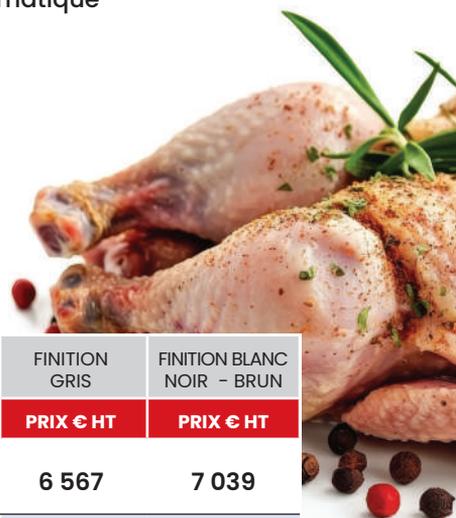
Vitrine positive ventilée
• PVB6519-4F

GAMME KYARA® BOUCHERIE

VITRINES POSITIVES VENTILÉES

SÉRIE PVB - LARGEUR 650

- ✓ ECLAIRAGE LED ROSÉ
- ✓ THERMOSTAT INTELLIGENT AVEC POSSIBILITÉ DE CONTRÔLE À DISTANCE
- Froid ventilé
- Température 0°C / +4°C, classe 3M1
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité
- Groupe logé
- Gaz R290
- Tableau de commande électronique avec clavier tactile
- Dégivrage naturel et reevaporation automatique (par serpentin gaz chaud)



RÉFÉRENCE	VOL. (L)	DOTATION	PUISS. (W)	POIDS (KG)	DIM. L X P X H (MM)	FINITION GRIS	FINITION BLANC NOIR - BRUN
						PRIX € HT	PRIX € HT
PVB6515-1F	300	2 étagères en verre 510 x 450 mm + 2 barres de suspension	500	123	650 x 650 x 1500	6 567	7 039
PVB6515-2F	300	2 étagères en verre 510 x 450 mm + 2 barres de suspension	500	131	650 x 650 x 1500	6 758	7 230
PVB6515-3F	300	2 étagères en verre 510 x 450 mm + 2 barres de suspension	500	137	650 x 650 x 1500	7 000	7 472
PVB6515-4F	300	2 étagères en verre 510 x 450 mm + 2 barres de suspension	500	147	650 x 650 x 1500	7 204	7 676
PVB6519-1F	450	3 étagères en verre 510 x 450 mm + 2 barres de suspension	600	147	650 x 650 x 1900	7 217	7 855
PVB6519-2F	450	3 étagères en verre 510 x 450 mm + 2 barres de suspension	600	159	650 x 650 x 1900	7 344	7 982
PVB6519-3F	450	3 étagères en verre 510 x 450 mm + 2 barres de suspension	600	171	650 x 650 x 1900	7 619	8 257
PVB6519-4F	450	3 étagères en verre 510 x 450 mm + 2 barres de suspension	600	183	650 x 650 x 1900	7 854	8 492
PVB6523-1F	600	5 étagères en verre 500 x 400 mm + 2 barres de suspension	700	174	650 x 650 x 2300	8 887	9 761
PVB6523-2F	600	5 étagères en verre 500 x 400 mm + 2 barres de suspension	700	191	650 x 650 x 2300	9 206	10 080
PVB6523-3F	600	5 étagères en verre 500 x 400 mm + 2 barres de suspension	700	208	650 x 650 x 2300	9 563	10 437
PVB6523-4F	600	5 étagères en verre 500 x 400 mm + 2 barres de suspension	700	225	650 x 650 x 2300	9 869	10 743

GAMME KYARA[®] BOUCHERIE

VITRINES POSITIVES VENTILÉES



• PVB6515-IF



• PVB6523-4F

OPTIONS KYARA[®] BOUCHERIE

DESCRIPTION	PRIX € HT
Ferrage de porte à gauche	Gratuit sur commande
Rappel automatique de porte	249
Fermeture à clefs	319
Rampe leds supplémentaire pour modèles PVB6515	287
Rampe leds supplémentaire pour modèles PVB6519	319
Rampe leds supplémentaire pour modèles PVB6523	351
► Option maturation pour exposition de viande maturée ◀	2 040
Plus value pour soupape altimétrique	+2%
Plus value pour classe climatique 4 (+32°C et 55% d'humidité)	+7%
Plus value pour détente par détendeur (inclus si option maturation)	606
Plus value pour compresseur inverter	+8%
Kit accouplement pour modèles PVB6515	574
Kit accouplement pour modèles PVB6519	638
Kit accouplement pour modèles PVB6523	702

NOUVEAUTÉ
2025



Vitrine positive ventilée

• PVB8519-4F

GAMME KYARA® BOUCHERIE

VITRINES POSITIVES VENTILÉES

SÉRIE PVB - LARGEUR 850

- ✓ ECLAIRAGE LED ROSÉ
- ✓ THERMOSTAT INTELLIGENT
AVEC POSSIBILITÉ DE CONTRÔLE À DISTANCE

- Froid ventilé
- Température 0°C / +4°C, classe 3M1
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité
- Groupe logé
- Gaz R290
- Tableau de commande électronique avec clavier tactile
- Dégivrage naturel et reévaporation automatique (par serpentin gaz chaud)



RÉFÉRENCE	VOL. (L)	DOTATION	PUISS. (W)	POIDS (KG)	DIM. L X P X H (MM)	FINITION GRIS	FINITION BLANC NOIR - BRUN
						PRIX € HT	PRIX € HT
PVB8515-1F	450	2 étagères en verre 710 x 450 mm + 2 barres de suspension	600	152	850 x 650 x 1500	7 714	8 333
PVB8515-2F	450	2 étagères en verre 710 x 450 mm + 2 barres de suspension	600	162	850 x 650 x 1500	7 969	8 588
PVB8515-3F	450	2 étagères en verre 710 x 450 mm + 2 barres de suspension	600	172	850 x 650 x 1500	8 192	8 811
PVB8515-4F	450	2 étagères en verre 710 x 450 mm + 2 barres de suspension	600	182	850 x 650 x 1500	8 441	9 060
PVB8519-1F	600	3 étagères en verre 710 x 450 mm + 2 barres de suspension	700	182	850 x 650 x 1900	8 352	9 130
PVB8519-2F	600	3 étagères en verre 710 x 450 mm + 2 barres de suspension	700	197	850 x 650 x 1900	8 664	9 442
PVB8519-3F	600	3 étagères en verre 710 x 450 mm + 2 barres de suspension	700	212	850 x 650 x 1900	8 989	9 767
PVB8519-4F	600	3 étagères en verre 710 x 450 mm + 2 barres de suspension	700	227	850 x 650 x 1900	9 244	10 022
PVB8523-1F	780	5 étagères en verre 700 x 400 mm + 2 barres de suspension	800	214	850 x 650 x 2300	10 475	11 483
PVB8523-2F	780	5 étagères en verre 700 x 400 mm + 2 barres de suspension	800	236	850 x 650 x 2300	11 016	12 024
PVB8523-3F	780	5 étagères en verre 700 x 400 mm + 2 barres de suspension	800	258	850 x 650 x 2300	11 246	12 254
PVB8523-4F	780	5 étagères en verre 700 x 400 mm + 2 barres de suspension	800	280	850 x 650 x 2300	11 590	12 598

GAMME KYARA[®] BOUCHERIE

VITRINES POSITIVES VENTILÉES



• PVB8515-3F



• PVB8523-4F

OPTIONS KYARA[®] BOUCHERIE

DESCRIPTION	PRIX € HT
Ferrage de porte à gauche	Gratuit sur commande
Rappel automatique de porte	249
Fermeture à clefs	319
Rampe leds supplémentaire pour modèles PVB8515	287
Rampe leds supplémentaire pour modèles PVB8519	319
Rampe leds supplémentaire pour modèles PVB8523	351
► Option maturation pour exposition de viande maturée ◀	2 040
Plus value pour soupape altimétrique	+2%
Plus value pour classe climatique 4 (+32°C et 55% d'humidité)	+7%
Plus value pour détente par détendeur (inclus si option maturation)	606
Plus value pour compresseur inverter	+8%
Kit accouplement pour modèles PVB8515	574
Kit accouplement pour modèles PVB8519	638
Kit accouplement pour modèles PVB8523	702



**NOUVEAUTÉ
2025**



Vitrine positive ventilée

• CH6519-3F

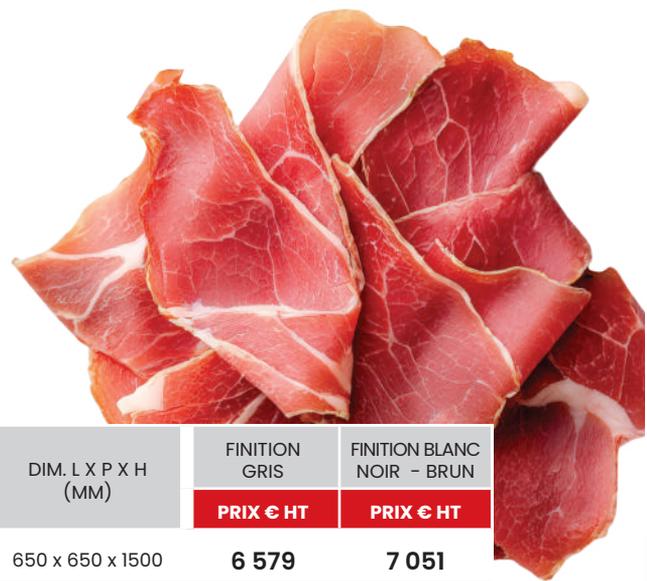
GAMME KYARA[®] CHARCUTERIE

VITRINES POSITIVES VENTILÉES

SÉRIE CH - LARGEUR 650

- ✓ EVAPORATEUR TRAITÉ CATAPHORÈSE
- ✓ THERMOSTAT INTELLIGENT
AVEC POSSIBILITÉ DE CONTRÔLE À DISTANCE

- Froid ventilé
- Evaporateur traité cataphorèse
- Température -2°C à +15°C, classe 3M2
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité
- Groupe logé
- Gaz R290
- Tableau de commande électronique avec clavier tactile
- Dégivrage naturel et reévaporation automatique (par serpentin gaz chaud)



RÉFÉRENCE	VOL. (L)	DOTATION	PUISS. (W)	POIDS (KG)	DIM. L X P X H (MM)	FINITION GRIS	FINITION BLANC NOIR - BRUN
						PRIX € HT	PRIX € HT
CH6515-1F	300	 3 étagères en verre 510 x 450 mm	500	123	650 x 650 x 1500	6 579	7 051
CH6515-2F	300	 3 étagères en verre 510 x 450 mm	500	131	650 x 650 x 1500	6 790	7 262
CH6515-3F	300	 3 étagères en verre 510 x 450 mm	500	137	650 x 650 x 1500	7 019	7 491
CH6515-4F	300	 3 étagères en verre 510 x 450 mm	500	147	650 x 650 x 1500	7 204	7 676
CH6519-1F	450	 5 étagères en verre 510 x 450 mm	500	147	650 x 650 x 1900	7 109	7 747
CH6519-2F	450	 5 étagères en verre 510 x 450 mm	500	159	650 x 650 x 1900	7 376	8 014
CH6519-3F	450	 5 étagères en verre 510 x 450 mm	500	171	650 x 650 x 1900	7 682	8 320
CH6519-4F	450	 5 étagères en verre 510 x 450 mm	500	183	650 x 650 x 1900	7 976	8 614
CH6523-1F	600	 7 étagères en verre 500 x 400 mm	600	169	650 x 650 x 2300	8 364	9 238
CH6523-2F	600	 7 étagères en verre 500 x 400 mm	600	186	650 x 650 x 2300	8 690	9 564
CH6523-3F	600	 7 étagères en verre 500 x 400 mm	600	203	650 x 650 x 2300	9 059	9 933
CH6523-4F	600	 7 étagères en verre 500 x 400 mm	600	220	650 x 650 x 2300	9 372	10 246

GAMME KYARA[®] CHARCUTERIE

VITRINES POSITIVES VENTILÉES



• CH6515-1F



• CH6515-4F



• CH6519-4F



• CH6523-4F

OPTIONS KYARA[®] CHARCUTERIE

DESCRIPTION	PRIX € HT
Ferrage de porte à gauche	Gratuit sur commande
Rappel automatique de porte	249
Fermeture à clefs	319
Rampe leds supplémentaire pour modèles CH6515	287
Rampe leds supplémentaire pour modèles CH6519	319
Rampe leds supplémentaire pour modèles CH6523	351
Plus value pour soupape altimétrique	+2%
Plus value pour classe climatique 4 (+32°C et 55% d'humidité)	+7%
Plus value pour détente par détendeur	606
Plus value pour compresseur inverter	+8%
Kit accouplement pour modèles CH6515	574
Kit accouplement pour modèles CH6519	638
Kit accouplement pour modèles CH6523	702



NOUVEAUTÉ
2025



Vitrine positive ventilée
• CH8519-4F

GAMME KYARA[®] CHARCUTERIE

VITRINES POSITIVES VENTILÉES

SÉRIE CH - LARGEUR 850

- ✓ EVAPORATEUR TRAITÉ CATAPHORÈSE
- ✓ THERMOSTAT INTELLIGENT
AVEC POSSIBILITÉ DE CONTRÔLE À DISTANCE

- Froid ventilé
- Evaporateur traité cataphorèse
- Température -2°C à +15°C, classe 3M2
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité
- Groupe logé
- Gaz R290
- Tableau de commande électronique avec clavier tactile
- Dégivrage naturel et reevaporation automatique (par serpentín gaz chaud)



RÉFÉRENCE	VOL. (L)	DOTATION	PUISS. (W)	POIDS (KG)	DIM. L X P X H (MM)	FINITION GRIS	FINITION BLANC NOIR - BRUN
						PRIX € HT	PRIX € HT
CH8515-1F	450	 3 étagères en verre 710 x 450 mm	600	152	850 x 650 x 1500	7 861	8 480
CH8515-2F	450	 3 étagères en verre 710 x 450 mm	600	162	850 x 650 x 1500	8 116	8 735
CH8515-3F	450	 3 étagères en verre 710 x 450 mm	600	172	850 x 650 x 1500	8 352	8 971
CH8515-4F	450	 3 étagères en verre 710 x 450 mm	600	182	850 x 650 x 1500	8 600	9 219
CH8519-1F	600	 5 étagères en verre 710 x 450 mm	600	182	850 x 650 x 1900	8 524	9 302
CH8519-2F	600	 5 étagères en verre 710 x 450 mm	600	197	850 x 650 x 1900	8 836	9 614
CH8519-3F	600	 5 étagères en verre 710 x 450 mm	600	212	850 x 650 x 1900	9 129	9 907
CH8519-4F	600	 5 étagères en verre 710 x 450 mm	600	227	850 x 650 x 1900	9 506	10 284
CH8523-1F	780	 7 étagères en verre 700 x 400 mm	700	204	850 x 650 x 2300	10 067	11 075
CH8523-2F	780	 7 étagères en verre 700 x 400 mm	700	226	850 x 650 x 2300	10 424	11 432
CH8523-3F	780	 7 étagères en verre 700 x 400 mm	700	248	850 x 650 x 2300	10 679	11 687
CH8523-4F	780	 7 étagères en verre 700 x 400 mm	700	270	850 x 650 x 2300	11 080	12 088

GAMME KYARA[®] CHARCUTERIE

VITRINES POSITIVES VENTILÉES



• CH8515-1F



• CH8515-4F



• CH8519-1F



• CH8523-4F

OPTIONS KYARA[®] CHARCUTERIE

DESCRIPTION	PRIX € HT
Ferrage de porte à gauche	Gratuit sur commande
Rappel automatique de porte	249
Fermeture à clefs	319
Rampe leds supplémentaire pour modèles CH8515	287
Rampe leds supplémentaire pour modèles CH8519	319
Rampe leds supplémentaire pour modèles CH8523	351
Plus value pour soupape altimétrique	+2%
Plus value pour classe climatique 4 (+32°C et 55% d'humidité)	+7%
Plus value pour détente par détendeur	606
Plus value pour compresseur inverter	+8%
Kit accouplement pour modèles CH8515	574
Kit accouplement pour modèles CH8519	638
Kit accouplement pour modèles CH8523	702



**NOUVEAUTÉ
2025**



Vitrine positive ventilée
• FR6519-4F

GAMME KYARA® FROMAGE

VITRINES POSITIVES VENTILÉES

SÉRIE FR - LARGEUR 650

- ✓ ÉVAPORATEUR TRAITÉ CATAPHORÈSE
- ✓ THERMOSTAT INTELLIGENT AVEC POSSIBILITÉ DE CONTRÔLE À DISTANCE

- Froid ventilé
- Evaporateur traité cataphorèse
- Température -2°C à +15°C, classe 3M2
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité
- Groupe logé
- Gaz R290
- Tableau de commande électronique avec clavier tactile
- Dégivrage naturel et reévaporation automatique (par serpentin gaz chaud)



RÉFÉRENCE	VOL. (L)	DOTATION	PUISS. (W)	POIDS (KG)	DIM. L X P X H (MM)	FINITION GRIS	FINITION BLANC NOIR - BRUN
						PRIX € HT	PRIX € HT
FR6515-1F	300	3 étagères en verre 510 x 450 mm	500	123	650 x 650 x 1500	6 579	7 051
FR6515-2F	300	3 étagères en verre 510 x 450 mm	500	131	650 x 650 x 1500	6 790	7 262
FR6515-3F	300	3 étagères en verre 510 x 450 mm	500	137	650 x 650 x 1500	7 019	7 491
FR6515-4F	300	3 étagères en verre 510 x 450 mm	500	147	650 x 650 x 1500	7 204	7 676
FR6519-1F	450	5 étagères en verre 510 x 450 mm	500	147	650 x 650 x 1900	7 109	7 747
FR6519-2F	450	5 étagères en verre 510 x 450 mm	500	159	650 x 650 x 1900	7 376	8 014
FR6519-3F	450	5 étagères en verre 510 x 450 mm	500	171	650 x 650 x 1900	7 682	8 320
FR6519-4F	450	5 étagères en verre 510 x 450 mm	500	183	650 x 650 x 1900	7 976	8 614
FR6523-1F	600	7 étagères en verre 500 x 400 mm	600	169	650 x 650 x 2300	8 364	9 238
FR6523-2F	600	7 étagères en verre 500 x 400 mm	600	186	650 x 650 x 2300	8 690	9 564
FR6523-3F	600	7 étagères en verre 500 x 400 mm	600	203	650 x 650 x 2300	9 059	9 933
FR6523-4F	600	7 étagères en verre 500 x 400 mm	600	220	650 x 650 x 2300	9 372	10 246

GAMME KYARA[®] FROMAGE

VITRINES POSITIVES VENTILÉES



• FR6515-1F



• FR6515-4F



• FR6519-3F



• FR6523-4F

OPTIONS KYARA[®] FROMAGE

DESCRIPTION	PRIX € HT
Ferrage de porte à gauche	Gratuit sur commande
Rappel automatique de porte	249
Fermeture à clefs	319
Rampe leds supplémentaire pour modèles FR6515	287
Rampe leds supplémentaire pour modèles FR6519	319
Rampe leds supplémentaire pour modèles FR6523	351
Plus value pour soupape altimétrique	+2%
Plus value pour classe climatique 4 (+32°C et 55% d'humidité)	+7%
Plus value pour détente par détendeur	606
Plus value pour compresseur inverter	+8%
Kit accouplement pour modèles FR6515	574
Kit accouplement pour modèles FR6519	638
Kit accouplement pour modèles FR6523	702



**NOUVEAUTÉ
2025**



Vitrine positive ventilée

• FR8519-1F

GAMME KYARA® FROMAGE

VITRINES POSITIVES VENTILÉES

SÉRIE FR - LARGEUR 850

- ✓ ÉVAPORATEUR TRAITÉ CATAPHORÈSE
- ✓ THERMOSTAT INTELLIGENT AVEC POSSIBILITÉ DE CONTRÔLE À DISTANCE

- Froid ventilé
- Evaporateur traité cataphorèse
- Température -2°C à +15°C, classe 3M2
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité
- Groupe logé
- Gaz R290
- Tableau de commande électronique avec clavier tactile
- Dégivrage naturel et reévaporation automatique (par serpentin gaz chaud)



RÉFÉRENCE	VOL. (L)	DOTATION	PUISS. (W)	POIDS (KG)	DIM. L X P X H (MM)	FINITION	
						GRIS	BLANC NOIR - BRUN
						PRIX € HT	PRIX € HT
FR8515-1F	450	3 étagères en verre 710 x 450 mm	600	152	850 x 650 x 1500	7 861	8 480
FR8515-2F	450	3 étagères en verre 710 x 450 mm	600	162	850 x 650 x 1500	8 116	8 735
FR8515-3F	450	3 étagères en verre 710 x 450 mm	600	172	850 x 650 x 1500	8 352	8 971
FR8515-4F	450	3 étagères en verre 710 x 450 mm	600	182	850 x 650 x 1500	8 600	9 219
FR8519-1F	600	5 étagères en verre 710 x 450 mm	600	182	850 x 650 x 1900	8 524	9 302
FR8519-2F	600	5 étagères en verre 710 x 450 mm	600	197	850 x 650 x 1900	8 836	9 614
FR8519-3F	600	5 étagères en verre 710 x 450 mm	600	212	850 x 650 x 1900	9 129	9 907
FR8519-4F	600	5 étagères en verre 710 x 450 mm	600	227	850 x 650 x 1900	9 506	10 284
FR8523-1F	780	7 étagères en verre 700 x 400 mm	700	204	850 x 650 x 2300	10 067	11 075
FR8523-2F	780	7 étagères en verre 700 x 400 mm	700	226	850 x 650 x 2300	10 424	11 432
FR8523-3F	780	7 étagères en verre 700 x 400 mm	700	248	850 x 650 x 2300	10 679	11 687
FR8523-4F	780	7 étagères en verre 700 x 400 mm	700	270	850 x 650 x 2300	11 080	12 088

GAMME KYARA[®] FROMAGE

VITRINES POSITIVES VENTILÉES



• FR8515-1F



• FR8515-4F



• FR8519-4F



• FR8523-4F

OPTIONS KYARA[®] FROMAGE

DESCRIPTION	PRIX € HT
Ferrage de porte à gauche	Gratuit sur commande
Rappel automatique de porte	249
Fermeture à clefs	319
Rampe leds supplémentaire pour modèles FR8515	287
Rampe leds supplémentaire pour modèles FR8519	319
Rampe leds supplémentaire pour modèles FR8523	351
Plus value pour soupape altimétrique	+2%
Plus value pour classe climatique 4 (+32°C et 55% d'humidité)	+7%
Plus value pour détente par détendeur	606
Plus value pour compresseur inverser	+8%
Kit accouplement pour modèles FR8515	574
Kit accouplement pour modèles FR8519	638
Kit accouplement pour modèles FR8523	702



**NOUVEAUTÉ
2025**



Vitrine positive ventilée

• PVV6523-4F

GAMME KYARA® VIN

VITRINES POSITIVES VENTILÉES

SÉRIE PVV - LARGEUR 650

- ✓ ETAGÈRES PLEXIGLAS RENFORCÉES POUR UNE RESISTANCE OPTIMALE
- ✓ THERMOSTAT INTELLIGENT AVEC POSSIBILITÉ DE CONTRÔLE À DISTANCE

- Froid ventilé
- Température +4°C à +18°C, classe 3S
- Ambiance de fonctionnement 25°C et 60% d'humidité
- Groupe logé
- Gaz R290
- Tableau de commande électronique avec clavier tactile
- Dégivrage naturel et reevaporation automatique (par serpentin gaz chaud)



RÉFÉRENCE	CAPACITÉ EN BOUTEILLES*	DOTATION	PUISS. (W)	POIDS (KG)	DIM. L X P X H (MM)	FINITION GRIS	FINITION BLANC NOIR - BRUN
						PRIX € HT	PRIX € HT
PVV6515-1F	64	1 étagère plexiglas 500x400	500	118	650 x 650 x 1500	6 426	6 898
PVV6515-2F	64	1 étagère plexiglas 500x400	500	126	650 x 650 x 1500	6 650	7 122
PVV6515-3F	64	1 étagère plexiglas 500x400	500	132	650 x 650 x 1500	6 885	7 357
PVV6515-4F	64	1 étagère plexiglas 500x400	500	142	650 x 650 x 1500	7 064	7 536
PVV6519-1F	96	2 étagères plexiglas 500x400	600	137	650 x 650 x 1900	7 038	7 676
PVV6519-2F	96	2 étagères plexiglas 500x400	600	149	650 x 650 x 1900	7 217	7 855
PVV6519-3F	96	2 étagères plexiglas 500x400	600	161	650 x 650 x 1900	7 497	8 135
PVV6519-4F	96	2 étagères plexiglas 500x400	600	173	650 x 650 x 1900	7 714	8 352
PVV6523-1F	128	3 étagères plexiglas 500x400	700	169	650 x 650 x 2300	8 154	9 028
PVV6523-2F	128	3 étagères plexiglas 500x400	700	186	650 x 650 x 2300	8 607	9 481
PVV6523-3F	128	3 étagères plexiglas 500x400	700	203	650 x 650 x 2300	8 951	9 825
PVV6523-4F	128	3 étagères plexiglas 500x400	700	220	650 x 650 x 2300	9 231	10 105

* Bouteille de type bordelaise diamètre 75mm

GAMME KYARA[®] VIN
VITRINES POSITIVES VENTILÉES



• PVV6515-1F



• PVV6519-4F



• PVV6523-1F

OPTIONS KYARA[®] VIN

DESCRIPTION	PRIX € HT
Ferrage de porte à gauche	Gratuit sur commande
Rappel automatique de porte	249
Fermeture à clefs	319
Rampe leds supplémentaire pour modèles PVV6515	287
Rampe leds supplémentaire pour modèles PVV6519	319
Rampe leds supplémentaire pour modèles PVV6523	351
Plus value pour soupape altimétrique	+2%
Plus value pour classe climatique 4 (+32°C et 55% d'humidité)	+7%
Plus value pour détente par détendeur	606
Plus value pour compresseur inverter	+8%
Kit accouplement pour modèles PVV6511	574
Kit accouplement pour modèles PVV6519	638
Kit accouplement pour modèles PVV6523	702



NOUVEAUTÉ
2025



Vitrine positive ventilée

• 2x PVV8523-4F
+ option plus value supports 45° et 90°

GAMME KYARA® VIN

VITRINES POSITIVES VENTILÉES

SÉRIE PVV - LARGEUR 850

- ✓ ETAGÈRES PLEXIGLAS RENFORCÉES POUR UNE RESISTANCE OPTIMALE
- ✓ THERMOSTAT INTELLIGENT AVEC POSSIBILITÉ DE CONTRÔLE À DISTANCE

- Froid ventilé
- Température +4°C à +18°C, classe 3S
- Ambiance de fonctionnement 25°C et 60% d'humidité
- Groupe logé
- Gaz R290
- Tableau de commande électronique avec clavier tactile
- Dégivrage naturel et reevaporation automatique (par serpentin gaz chaud)



• 3x PVV8523-4F
- option plus value supports 90°
- option plus value supports 45°
- 3 étagères plexiglas 700 x 400

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ EN BOUTEILLES*	DOTATION	PUISS. (W)	POIDS (KG)	DIM. L X P X H (MM)	FINITION GRIS	FINITION BLANC NOIR - BRUN
						PRIX € HT	PRIX € HT
PVV8515-1F	90	1 étagère plexiglas 700x400	600	147	850 x 650 x 1500	7 599	8 218
PVV8515-2F	90	1 étagère plexiglas 700x400	600	157	850 x 650 x 1500	7 829	8 448
PVV8515-3F	90	1 étagère plexiglas 700x400	600	167	850 x 650 x 1500	8 109	8 728
PVV8515-4F	90	1 étagère plexiglas 700x400	600	177	850 x 650 x 1500	8 307	8 926
PVV8519-1F	135	2 étagères plexiglas 700x400	700	172	850 x 650 x 1900	8 262	9 040
PVV8519-2F	135	2 étagères plexiglas 700x400	700	187	850 x 650 x 1900	8 568	9 346
PVV8519-3F	135	2 étagères plexiglas 700x400	700	202	850 x 650 x 1900	8 894	9 672
PVV8519-4F	135	2 étagères plexiglas 700x400	700	217	850 x 650 x 1900	9 206	9 984
PVV8523-1F	180	3 étagères plexiglas 700x400	800	204	850 x 650 x 2300	9 882	10 890
PVV8523-2F	180	3 étagères plexiglas 700x400	800	226	850 x 650 x 2300	10 290	11 298
PVV8523-3F	180	3 étagères plexiglas 700x400	800	248	850 x 650 x 2300	10 647	11 655
PVV8523-4F	180	3 étagères plexiglas 700x400	800	270	850 x 650 x 2300	11 042	12 050

* Bouteille de type bordelaise diamètre 75mm

GAMME KYARA[®] VIN
VITRINES POSITIVES VENTILÉES



• PVV8515-1F



• PVV8519-4F



• PVV8523-1F

OPTIONS KYARA[®] VIN

DESCRIPTION	PRIX € HT
Ferrage de porte à gauche	Gratuit sur commande
Rappel automatique de porte	249
Fermeture à clefs	319
Rampe leds supplémentaire pour modèles PVV8515	287
Rampe leds supplémentaire pour modèles PVV8519	319
Rampe leds supplémentaire pour modèles PVV8523	351
Plus value pour soupape altimétrique	+2%
Plus value pour classe climatique 4 (+32°C et 55% d'humidité)	+7%
Plus value pour détente par détendeur	606
Plus value pour compresseur inverter	+8%
Kit accouplement pour modèles PVV8514	574
Kit accouplement pour modèles PVV8519	638
Kit accouplement pour modèles PVV8523	702
Plus value supports verticaux 45° (66 bouteilles) ou 90° (120 bouteilles) pour modèles PVV8523	2 040





GAMME MULTI-SERVICES



ARAYA
EXPOSITION 492 MM
PAGE 82



SÉRIE M800
EXPOSITION 660 MM
PAGE 84

GAMME MULTI-SERVICES BOULANGERIE-PÂTISSERIE

GAMME VITRINE À POSER



PUNTOK
EXPOSITION 640 MM
SPÉCIALE PÂTISSERIE
PAGE 86



ARTEMIS
4 NIVEAUX
RÉFRIGÉRÉS
PAGE 89



KALIS
VITRINE
À POSER
PAGE 96



MINI CREAM®
VITRINE
À POSER
PAGE 98



VITRINES PRÊTES À BRANCHER

“ PLUG AND FRAIS ”

POUR ANIMER VOTRE POINT DE VENTE, LES VITRINES PRÊTES À BRANCHER SONT IDÉALES. ELLES S'ADAPTENT À TOUTES LES CONFIGURATIONS ET À TOUTES LES ENVIES.

GAMME CRÈMES GLACÉES / FABRICATION ITALIENNE

NOUVEAUTÉ
2025



DOLCE VITA®
GRANDE CUVE
PAGE 100

NOUVEAUTÉ
2025



MIRABELLA
RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE
PAGE 102

NOUVEAUTÉ
2025



RIMINI
BI TEMPERATURE
PAGE 106



DEEVA
VITRAGE DROIT
PAGE 108



VIRNA
DOUBLE
ÉVAPORATEUR
PAGE 110

GAMME BACS À SURGELÉS

NOUVEAUTÉ
2025



ALCYON®
TOMBEAU NÉGATIF
PAGE 112

NOUVEAUTÉ
2025



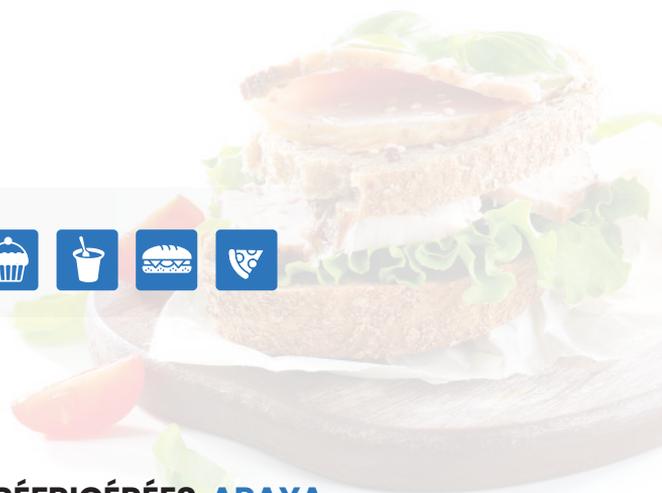
URANUS®
BI TEMPERATURE
PAGE 114

NOUVEAUTÉ
2025

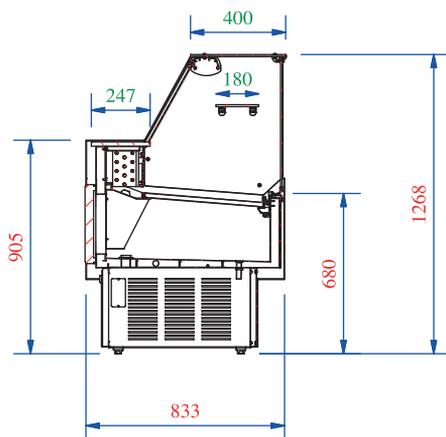


NAOS®
ILOT POSITIF
PAGE 116

GAMME ARAYA



Vitrine réfrigérée
Froid ventilé vitrage droit



VITRINES RÉFRIGÉRÉES ARAYA

VITRAGE DROIT ARAYA VD

✓ HAUTEUR CHARGEMENT PRODUIT : 10 CM

- Meubles non canalisables
- Châssis en acier laqué
- Tôle cache groupe en peinture laquée grise
- Cuve en tôle plastifiée grise
- Isolation en polyuréthane expansé
- Tablette arrière en granit 247 mm
- Plateau d'exposition en tôle laquée blanche 492 mm
- Réserve réfrigérée avec porte battante
- Vitres droites rabattables
- 1 étagère intermédiaire en verre 180 mm non réfrigérée
- Structure vitrée livrée non montée
- Éclairage de l'exposition par LEDS
- Décor de façade en tôle plastifiée blanche (autres couleurs en option)
- Joes en ABS gris (RAL7031)
- Meuble caisse & meuble caisse PMR
- avec repose-sacs et tiroir de service fermant à clef

- Froid ventilé (évaporateur statique sous la tablette arrière et ventilateurs dans la réserve)
- Température +2 + 8 °C, classe 3M2
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60 % d'humidité
- Groupe logé
- Gaz R290
- Régulation électronique
- Dégivrage naturel
- Réévaporation automatique des eaux de condensats par serpentin par gaz chaud

DÉCOR FAÇADE PLASTIFIÉ BLANC

En option : nuancier RAL international.

SÉRIE ARAYA VD

VITRAGE DROIT

RÉFÉRENCE	TEMP.	DIM. L X P X H (MM)	SURF. EXPO. (M ²)	PUISS. FRIGO -10 °C (W)	PUISS. ABSORBÉE (W)	RÉSERVE PORTES (N)	PRIX € HT
ARAYA100VD	+2° / +8°C	1 000 x 833 x 1 268	0,45	359	442	1	3 149
ARAYA150VD	+2° / +8°C	1 500 x 833 x 1 268	0,69	359	476	1	3 565
ARAYA200VD	+2° / +8°C	2 000 x 833 x 1 268	0,94	504	613	2	4 597
ARAYA250VD	+2° / +8°C	2 500 x 833 x 1 268	1,18	665	798	3	4 999



OPTIONS ARAYAVD

POUR RÉFÉRENCE	ÉVAPORATEUR TRAITÉ	FERMETURE ARRIÈRE PLEXI	DÉCOR LAQUÉ RAL	EXPOSITION INOX	KIT ROULETTES
	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
ARAYA100VD	194	85	85	130	100
ARAYA150VD	194	108	123	193	100
ARAYA200VD	194	146	152	250	100
ARAYA250VD	194	179	190	310	100

SÉRIE ARAYAMC

MEUBLE CAISSE & MEUBLE CAISSE PMR



Meuble caisse latéral



RÉFÉRENCE	DIM. L X P X H (MM)	PRIX € HT
MEUBLE CAISSE		
ARAYAMC065	644 x 833 x 905	1 461
MEUBLE CAISSE PMR		
ARAYAMCPMR080	706 x 802 x 905	1 689

OPTIONS ARAYAMC

POUR RÉFÉRENCE	DÉCOR LAQUÉ RAL	KIT ROULETTES
	PRIX € HT	PRIX € HT
ARAYAMC065	74	100
ARAYAMCPMR080	74	100

GAMME M800



*Vitrine réfrigérée
Vitrage droit rabattable*



Plateau d'exposition en acier inox

VITRINE RÉFRIGÉRÉE M800

VITRAGE DROIT RABATTABLE M800

✓ HAUTEUR CHARGEMENT PRODUIT : 15 CM

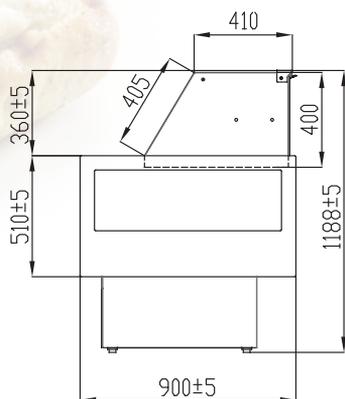
- Vitrine non canalisable
- Châssis en acier laqué
- Cuve en acier zinguée plastifiée
- Sans réserve réfrigérée
- Tablette arrière prof. 250 mm revêtement inox
- Plateau d'exposition prof. 660 mm en acier inox
- Vitrage droit rabattable (livré non monté)
- Éclairage de l'exposition par LED
- Joues en ABS gris
- Décor tôle peinte facilement interchangeable
- Décor blanc RAL 9010 en version standard



- Température +3°C à +5°C, classe 3M2
- Groupe logé
- Gaz R455
- Froid ventilé
- Régulation électronique
- Dégivrage automatique
- Réévaporation automatique des eaux de condensats
- Alimentation 230/1/T
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité

DÉCOR FAÇADE TÔLE BLANCHE SUR COMMANDE : 9 TEINTES RAL INTERNATIONAL POSSIBLES





RÉFÉRENCE	TEMP.	DIM. L X P X H (MM)	SURF. EXPO. (M ²)	PUISS. FRIGO -10 °C (W)	PUISS. ABSORBÉE (W)	PRIX € HT
M800100	+3° / +5°C	1 040 x 898 x 1 191	0,62	490	580	3 167
M800150	+3° / +5°C	1 520 x 898 x 1 191	0,93	735	620	3 408
M800200	+3° / +5°C	2 000 x 898 x 1 191	1,24	980	640	3 849
M800250	+3° / +5°C	2 480 x 898 x 1 191	1,55	1 230	820	4 374
M800300	+3° / +5°C	2 960 x 898 x 1 191	1,86	1 470	870	5 039

OPTIONS M800

POUR RÉF.	GRUPE TROPICALISÉ	ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE	FERMETURE ARRIÈRE	KIT ROULETTES	VARIATEUR DE VITESSE DE VENTILATION	SÉPARATEUR MOBILE H (210 MM)	PLANCHE À DÉCOUPER 500 X 400	PORTE COUTEAU	ÉVAPORATEUR TRAITÉ
	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
M800100	180	166	206	491	263	240	171	365	120
M800150	192	217	257	491	263	240	171	365	159
M800200	217	274	320	491	263	240	171	365	191
M800250	247	297	394	491	263	240	171	365	303
M800300	286	342	456	491	263	240	171	365	305

SÉRIE M800

MEUBLE CAISSE PMR

- Avec tirette coulissante



RÉFÉRENCE	DIM. L X P X H (MM)	PRIX € HT
M80078MCPMR	780 x 900 x 830	2 535

OPTIONS

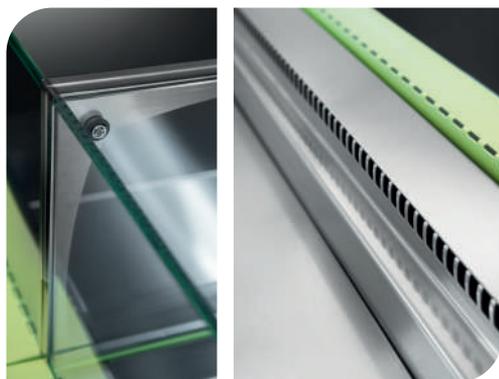
POUR RÉFÉRENCE	KIT ROULETTES
M80078MCPMR	PRIX € HT 491

GAMME PUNTOK 



Le groupe est positionné au milieu côté service

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES



Plateau d'exposition en acier inox

✓ HAUTEUR CHARGEMENT PRODUIT : 5 CM

- Vitrine canalisable
- Châssis en acier zingué
- Isolation en polyuréthane expansé
- Sans réserve réfrigérée
- Groupe logé en position centrale
- Espace ouvert de rangement avec étagère de chaque côté du groupe
- Tablette de service en acier inox prof. 200 mm
- Plateau d'exposition en acier inox prof. 640 mm
- Vitrage droit bas fixe démontable*
- Anti-condensation par soufflage d'air
- Éclairage LED
- Décor de façade laqué blanc RAL 9010

* Livré démonté

DÉCOR FAÇADE LAQUÉ BLANC SUR COMMANDE : 9 TEINTES RAL INTERNATIONAL POSSIBLES





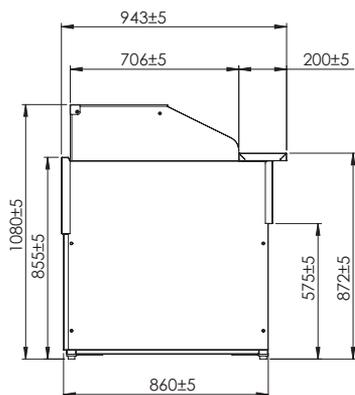
VITRINE RÉFRIGÉRÉE PUNTOK

VITRAGE DROIT BAS FIXE DÉMONTABLE PUNTOK

- Froid ventilé
- Température : +2° à +5°C
- Groupe logé
- Sans groupe (nous consulter)
- Gaz R455
- Régulation électronique
- Dégivrage naturel
- Vidange automatique des eaux de condensation
- Ambiance de fonctionnement : +25°C et 60% d'humidité

RÉFÉRENCE	TEMP.	DIM. L X P X H (MM)	ESPACE RANGEMENT (MM)	PUISS. FRIGO -10 °C (W)	PUISS. ABSORBÉE (W)	PRIX € HT
PK3RGL	+2° / +5°C	1 380 x 945 x 1 090	378 x 490	635	440	5 194
PK4RGL	+2° / +5°C	1 805 x 945 x 1 090	590 x 490	830	650	5 888
PK5RGL	+2° / +5°C	2 230 x 945 x 1 090	800 x 490	1 030	660	6 378
PKE90GL	+2° / +5°C	1 220 x 945 x 1 090	-	635	440	7 655
PKI90GL	+2° / +5°C	1 168 x 945 x 1 090	-	635	440	7 412

Angle intérieur et extérieur 45° sur consultation

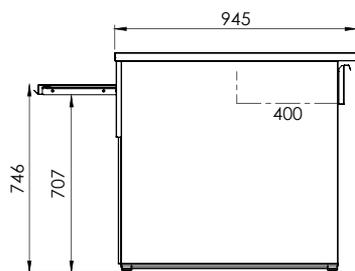


OPTIONS PUNTOK

POUR RÉFÉRENCE	KIT DE CANALISATION	FERMETURE ARRIÈRE PLEXI
	PRIX € HT	PRIX € HT
PK3RGL	480	308
PK4RGL	480	429
PK5RGL	480	589
PKE90GL	480	Sur demande
PKI90GL	480	Sur demande

SÉRIE PUNTOK

MEUBLES CAISSE & MEUBLES CAISSE PMR



RÉFÉRENCE	DIM. X P X H (MM)	PRIX € HT
MEUBLE CAISSE		
PKMC	700 x 945 x 880	2 500
MEUBLE CAISSE PMR		
PKMCPMR	700 x 945 x 880	2 884

4 FACES VITRÉES

VITRINES PRÊTES À BRANCHER

VITRINES MURALES

MATÉRIEL LABORATOIRE

ILSA® - INOX FROID & NEUTRE



GAMME ARTEMIS



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Meubles non canalisables
- Châssis en acier laqué
- Soubassement et joues en acier laqué noir RAL 9005
- Vitres bombées rabattables ou droites fixes double vitrage
- Vitres latérales doubles
- Structure vitrée livrée montée
- 3 étagères éclairées, profondeur 250, 300 et 350 mm
- Éclairage leds tous niveaux
- Portes arrière coulissantes double vitrage sur cadre acier gris (sauf modèle 600 livré avec 1 porte pivotante ferrée droite)
- Plan d'exposition acier vernis noir
- Profilés acier laqué noir

VERSION TRAVERSANTE :

- Éclairage leds sous chaque niveau
- Portes avant coulissantes double vitrage sur cadre acier gris

VERSION MURALE :

- Éclairage leds vertical positionné au fond
- Portes avant coulissantes double vitrage sur cadre acier gris
- Fond plein en tôle noir



VERSION LUXE :

- Éclairage leds tous niveaux
- Portes arrière coulissantes (sauf modèle 600)
- Système anti-condensation par soufflage d'air en façade & latéral

DÉCOR FAÇADE SUPÉRIEUR NOIR RAL 9005 (FINITION SATINÉE)

EN OPTION : 9 AUTRES TEINTES POSSIBLES



RAL 1018

RAL 1028

RAL 2008

RAL 3020

RAL 6019

RAL 6026

RAL 5024

RAL 5013

RAL 9010



Vitrine réfrigérée 4 niveaux
Vitrage bombé - Groupe logé

GAMME ARTEMIS

VITRINES RÉFRIGÉRÉES

VITRAGE BOMBÉ ARTEMIS GL

- Froid ventilé
- Température +2° / +4 °C, classe 3M2
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60 % d'humidité
- Groupe logé
- Gaz R455
- Régulation électronique
- Évaporation des eaux de dégivrage

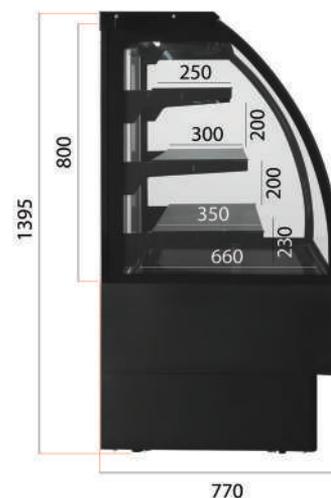
PRIX EN BAISSÉ

RÉFÉRENCE	TEMP.	DIM. L X P X H (MM)	SURFACE D'EXP. (M ²)	PUISS. FRIGO -10 °C (W)	PUISS. ABSORBÉE (W)	PORTES	PRIX € HT
ARTEMIS60GL	+2° / +4°C	604 x 770 x 1 395	0,76	410	460	1 porte battante	3 124
ARTEMIS90GL	+2° / +4°C	904 x 770 x 1 395	1,16	850	600	2 portes coulissantes	3 529
ARTEMIS120GL	+2° / +4°C	1 204 x 770 x 1 395	1,57	890	650	2 portes coulissantes	4 317
ARTEMIS150GL	+2° / +4°C	1 504 x 770 x 1 395	1,92	1 110	850	2 portes coulissantes	4 721
ARTEMIS180GL	+2° / +4°C	1 804 x 770 x 1 395	2,4	1 150	1 005	2 portes coulissantes	5 890
ARTEMIS240GL	+2° / +4°C	2 404 x 770 x 1 395	3,14	(2 x) 890	1 300	4 portes coulissantes	8 929

OPTIONS ARTEMIS GL

POUR RÉFÉRENCE	TECKRO	TECBDF	TECEVT
	KIT ROULETTES *	BANDEAU DE DÉCOR FRONTAL **	ÉVAPORATEUR TRAITÉ
	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
ARTEMIS60GL	491	46	87
ARTEMIS90GL	491	54	125
ARTEMIS120GL	491	64	180
ARTEMIS150GL	491	82	238
ARTEMIS180GL	491	100	292
ARTEMIS240GL	491	128	408

* Kit roulettes : montage en usine uniquement. ** Montage usine sur demande.



GAMME ARTEMIS

MEUBLE CAISSE PMR AVEC TIRETTE COULISSANTE

RÉFÉRENCE	DESSCRIPTIF	DIM. L X P X H (MM)	PRIX € HT
ARTEMIS70MCPMR	Meuble caisse PMR	702 X 782 X 801	2 121



Vitrine réfrigérée 4 niveaux
Vitrage bombé - Groupe logé

GAMME ARTEMIS

VITRINES RÉFRIGÉRÉES

VITRAGE BOMBÉ ARTEMIS LUXE GL

✓ SYSTÈME ANTI-CONDENSATION PAR SOUFFLAGE D'AIR EN FAÇADE & SUR LES CÔTÉS

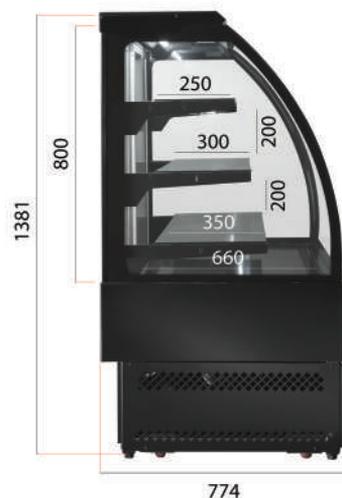
- Froid ventilé
- Température +2° / +8 °C, classe 3M2
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60 % d'humidité
- Groupe logé
- Gaz R455
- Régulation électronique
- Évaporation des eaux de dégivrage

PRIX EN BAISSÉ

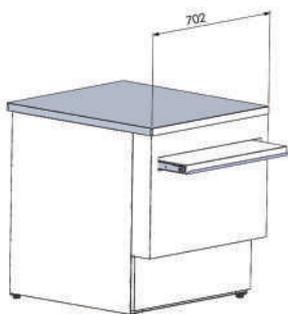
RÉFÉRENCE	TEMP.	DIM. L X P X H (MM)	SURFACE D'EXP. (M ²)	PUISS. FRIGO -10 °C (W)	PUISS. ABSORBÉE (W)	PORTES	PRIX € HT
ARTEMISLX60GL	+2° / +8°C	646 x 774 x 1381	0,76	460	460	1 porte battante	3 438
ARTEMISLX90GL	+2° / +8°C	946 x 774 x 1381	1,16	1120	630	2 portes coulissantes	3 876
ARTEMISLX120GL	+2° / +8°C	1246 x 774 x 1381	1,57	1230	850	2 portes coulissantes	4 744
ARTEMISLX150GL	+2° / +8°C	1546 x 774 x 1381	1,92	1350	880	2 portes coulissantes	5 183
ARTEMISLX180GL	+2° / +8°C	1846 x 774 x 1381	2,4	1465	950	2 portes coulissantes	6 471
ARTEMISLX240GL	+2° / +8°C	2 446 x 774 x 1381	3,14	(2x) 1230	1700	4 portes coulissantes	9 798

OPTIONS ARTEMIS LUXE GL

POUR RÉFÉRENCE	TECKRO	TECBDF	TECEVT
	KIT ROULETTES *	BANDEAU DE DÉCOR FRONTAL **	ÉVAPORATEUR TRAITÉ
	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
ARTEMISLX60GL	491	46	87
ARTEMISLX90GL	491	54	125
ARTEMISLX120GL	491	64	180
ARTEMISLX150GL	491	82	238
ARTEMISLX180GL	491	100	292
ARTEMISLX240GL	491	128	408



* Kit roulettes : montage en usine uniquement. ** Montage usine sur demande.



GAMME ARTEMIS

MEUBLE CAISSE PMR AVEC TIRETTE COULISSANTE

RÉFÉRENCE	DESSCRIPTIF	DIM. L X P X H (MM)	PRIX € HT
ARTEMIS70MCPMR	Meuble caisse PMR	702 X 782 X 801	2 212



Vitrine réfrigérée 4 niveaux
Froid ventilé - Groupe logé

GAMME ARTEMIS

VITRINES RÉFRIGÉRÉES

VITRAGE DROIT ARTEMIS GLVD

- Froid ventilé
- Température +2° / +4 °C, classe 3M2
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60 % d'humidité
- Groupe logé
- Gaz R455
- Régulation électronique
- Évaporation des eaux de dégivrage



RÉFÉRENCE	TEMP.	DIM. L X P X H (MM)	SURFACE D'EXP. (M ²)	PUISS. FRIGO -10 °C (W)	PUISS. ABSORBÉE (W)	PORTES	PRIX € HT
ARTEMIS90GLVD	+2° / +4°C	905 x 763 x 1 370	1,3	850	600	2 portes coulissantes	3 529
ARTEMIS120GLVD	+2° / +4°C	1 205 x 763 x 1 370	1,74	890	650	2 portes coulissantes	4 317
ARTEMIS150GLVD	+2° / +4°C	1 505 x 763 x 1 370	2,23	1 110	850	2 portes coulissantes	4 721
ARTEMIS180GLVD	+2° / +4°C	1 805 x 763 x 1 370	2,63	1 150	1 005	2 portes coulissantes	5 890
ARTEMIS240GLVD	+2° / +4°C	2 405 x 763 x 1 370	3,48	(2x) 890	1 300	4 portes coulissantes	8 929

OPTIONS ARTEMIS GLVD

POUR RÉFÉRENCE	TECKRO	TECBDF	TECEVT
	KIT ROULETTES *	BANDEAU DE DÉCOR FRONTAL **	ÉVAPORATEUR TRAITÉ
	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
ARTEMIS90GLVD	491	54	125
ARTEMIS120GLVD	491	64	180
ARTEMIS150GLVD	491	82	238
ARTEMIS180GLVD	491	100	292
ARTEMIS240GLVD	491	128	408



* Kit roulettes : montage en usine uniquement. ** Montage usine sur demande.



GAMME ARTEMIS

MEUBLE CAISSE PMR AVEC TIRETTE COULISSANTE

RÉFÉRENCE	DESSCRIPTIF	DIM. L X P X H (MM)	PRIX € HT
ARTEMIS70MCPMR	Meuble caisse PMR	702 X 782 X 801	2 212



Vitrine réfrigérée 4 niveaux
Froid ventilé - Groupe logé

GAMME ARTEMIS

VITRINES RÉFRIGÉRÉES

VITRAGE DROIT ARTEMIS LUXE GLVD

✓ SYSTÈME ANTI-CONDENSATION PAR SOUFLAGE D'AIR EN FAÇADE & SUR LES CÔTÉS

- Froid ventilé
- Température +2° / +8 °C, classe 3M2
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60 % d'humidité
- Groupe logé
- Gaz R455
- Régulation électronique
- Évaporation des eaux de dégivrage

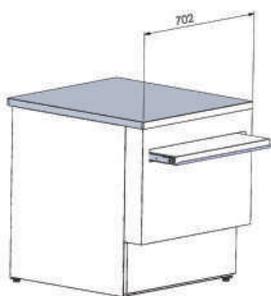
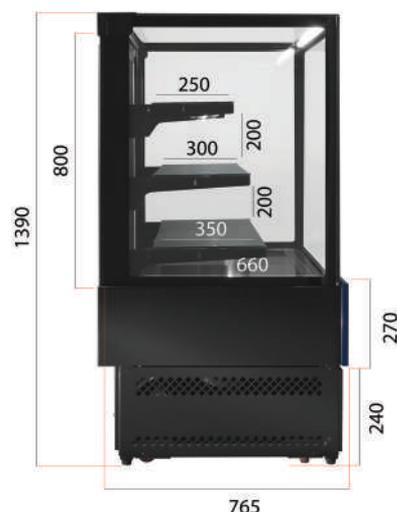
PRIX EN BAISSÉ

RÉFÉRENCE	TEMP.	DIM. L X P X H (MM)	SURFACE D'EXP. (M ²)	PUISS. FRIGO -10 °C (W)	PUISS. ABSORBÉE (W)	PORTES	PRIX € HT
ARTEMISLX60GLVD	+2° / +8°C	646 x 774 x 1 381	0,76	460	460	1 porte battante	3 438
ARTEMISLX90GLVD	+2° / +8°C	946 x 765 x 1 390	1,16	1 170	630	2 portes coulissantes	3 876
ARTEMISLX120GLVD	+2° / +8°C	1 246 x 765 x 1 390	1,57	1 230	850	2 portes coulissantes	4 744
ARTEMISLX150GLVD	+2° / +8°C	1 546 x 765 x 1 390	1,92	1 350	880	2 portes coulissantes	5 183
ARTEMISLX180GLVD	+2° / +8°C	1 846 x 765 x 1 390	2,40	1 465	950	2 portes coulissantes	6 471
ARTEMISLX240GLVD	+2° / +8°C	2 446 x 765 x 1 390	3,14	(2x) 1 230	1 700	4 portes coulissantes	9 798

OPTIONS ARTEMIS LUXE GLVD

POUR RÉFÉRENCE	TECKRO	TECBDF	TECEVT
	KIT ROULETTES *	BANDEAU DE DÉCOR FRONTAL **	ÉVAPORATEUR TRAITÉ
	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
ARTEMISLX60GLVD	491	46	87
ARTEMISLX90GLVD	491	54	125
ARTEMISLX120GLVD	491	64	180
ARTEMISLX150GLVD	491	82	238
ARTEMISLX180GLVD	491	100	292
ARTEMISLX240GLVD	491	128	408

* Kit roulettes : montage en usine uniquement. ** Montage usine sur demande.



GAMME ARTEMIS

MEUBLE CAISSE PMR AVEC TIRETTE COULISSANTE

RÉFÉRENCE	DESSCRIPTIF	DIM. L X P X H (MM)	PRIX € HT
ARTEMIS70MCPMR	Meuble caisse PMR	702 X 782 X 801	2 212



Vitrine réfrigérée 4 niveaux
Froid ventilé - Groupe logé

GAMME ARTEMIS

VITRINES RÉFRIGÉRÉES MURALES

VERSION MURALE **ARTEMIS 2P**

✓ PORTE VITRÉE COULISSANTE EN FAÇADE & FOND PLEIN

- Froid ventilé
- Température +2° / +8 °C, classe 3M2
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60 % d'humidité
- Groupe logé
- Gaz R455
- Régulation électronique
- Évaporation des eaux de dégivrage

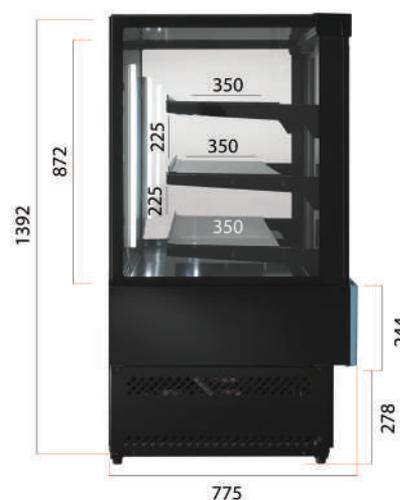
PRIX EN BAISSÉ

RÉFÉRENCE	TEMP.	DIM. L X P X H AVEC JOUES (MM)	SURF. D'EXP. (M ²)	PUISS. FRIGO -10 °C (W)	PUISS. ABSORBÉE (W)	PORTES	PRIX € HT
ARTEMIS2P90GLVD	+2° / +8°C	941 X 775 X 1 392	1,3	1 120	630	2 portes coulissantes	4 304
ARTEMIS2P120GLVD	+2° / +8°C	1 241 X 775 X 1 392	1,74	1 230	850	2 portes coulissantes	5 314
ARTEMIS2P150GLVD	+2° / +8°C	1 541 X 775 X 1 392	2,23	1 350	880	2 portes coulissantes	5 895
ARTEMIS2P180GLVD	+2° / +8°C	1 841 X 775 X 1 392	2,63	1 465	950	2 portes coulissantes	7 320

OPTIONS **ARTEMIS MURALE 2P**

POUR RÉFÉRENCE	TECKRO	TECBDF	TECEVT
	KIT ROULETTES *	BANDEAU DE DÉCOR FRONTAL **	ÉVAPORATEUR TRAITÉ
	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
ARTEMIS2P90GLVD	491	54	125
ARTEMIS2P120GLVD	491	64	180
ARTEMIS2P150GLVD	491	82	238
ARTEMIS2P180GLVD	491	100	292

* Kit roulettes : montage en usine uniquement. ** Montage usine sur demande.



GAMME ARTEMIS

MEUBLE CAISSE PMR AVEC TIRETTE COULISSANTE

RÉFÉRENCE	DESSCRIPTIF	DIM. L X P X H (MM)	PRIX € HT
ARTEMIS70MCPMR	Meuble caisse PMR	702 X 782 X 801	2 212



Vitrine réfrigérée 4 niveaux
Froid ventilé - Groupe logé

GAMME ARTEMIS

VITRINES RÉFRIGÉRÉES TRAVERSANTES

VERSION TRAVERSANTE **ARTEMIS 4P**

✓ PORTES VITRÉES COULISSANTES
AVANT & ARRIÈRE

- Froid ventilé
- Température +2° / +8 °C, classe 3M2
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60 % d'humidité
- Groupe logé
- Gaz R455
- Régulation électronique
- Évaporation des eaux de dégivrage

PRIX EN BAISSÉ

RÉFÉRENCE	TEMP.	DIM. L X P X H AVEC JOUES (MM)	SURF. D'EXP. (M ²)	PUISS. FRIGO -10 °C (W)	PUISS. ABSORBÉE (W)	PORTES	PRIX € HT
ARTEMIS4P90GLVD	+2° / +8°C	922 X 769 X 1 389	1,3	1 120	630	4 portes coulissantes	4 817
ARTEMIS4P120GLVD	+2° / +8°C	1 222 X 769 X 1 389	1,74	1 230	850	4 portes coulissantes	5 952
ARTEMIS4P150GLVD	+2° / +8°C	1 522 X 769 X 1 389	2,23	1 350	880	4 portes coulissantes	6 659
ARTEMIS4P180GLVD	+2° / +8°C	1 822 X 769 X 1 389	2,63	1 465	950	4 portes coulissantes	8 227

OPTIONS **ARTEMIS TRAVERSANTE 4P**

POUR RÉFÉRENCE	TECKRO	TECBDF	TECEVT
	KIT ROULETTES *	BANDEAU DE DÉCOR FRONTAL **	ÉVAPORATEUR TRAITÉ
	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
ARTEMIS4P90GLVD	491	54	125
ARTEMIS4P120GLVD	491	64	180
ARTEMIS4P150GLVD	491	82	238
ARTEMIS4P180GLVD	491	100	292

* Kit roulettes : montage en usine uniquement. ** Montage usine sur demande.



GAMME ARTEMIS

MEUBLE CAISSE PMR AVEC TIRETTE COULISSANTE

RÉFÉRENCE	DESSCRIPTIF	DIM. L X P X H (MM)	PRIX € HT
ARTEMIS70MCPMR	Meuble caisse PMR	702 X 782 X 801	2 212

GAMME KALIS



VITRINE DE COMPTOIR



GAMME KALIS

VITRINES DE COMPTOIR RÉFRIGÉRÉES

✓ PAROIS ET PORTES COULISSANTES À DOUBLE VITRAGE

- ENTRETIEN FACILE : les portes en verre, les étagères en verre, les supports inox des étagères, les plateaux inférieurs en inox et le bac à eau sont totalement amovibles
- CAPACITE : 3 niveaux de présentation réfrigérés + 2 étagères de présentation en verres (645 x 490 x 4 mm pour KALIS800) (1045 x 490 x 4 mm pour KALIS1200)
- Froid ventilé
- Eclairage led sous la tablette supérieure et verticale (4 côtés)
- Pieds réglables

- Température +2/+10°C, classe 3M2
- Groupe logé
- Gaz R290
- Froid ventilé
- Degivrage automatique grâce au thermostat électronique
- Interrupteurs marche/arrêt et pour éclairage
- Vitrines non traversantes avec portes coulissantes
- Alimentation : 230 V

RÉF.	COLORIS	TEMP.	ÉTAGÈRES EN VERRE (NOMBRES L X P X H)	DIM. INT. L X P X H (MM)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	SURF. EXPO. (M ²)	PUISS. FRIGO À -10°C (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
KALIS800BW	BLANC	+2/+10°C	2 étagères 645 x 490 x 4 mm	750 X 610 X 400	792 X 680 X 725	0,95	390	67	3 306
KALIS800BB	NOIR	+2/+10°C	2 étagères 645 x 490 x 4 mm	750 X 610 X 400	792 X 680 X 725	0,95	390	67	3 306
KALIS1200BW	BLANC	+2/+10°C	2 étagères 1045 x 490 x 4 mm	1150 X 610 X 400	1192 X 680 X 725	1,54	490	135	4 095
KALIS1200BB	NOIR	+2/+10°C	2 étagères 1045 x 490 x 4 mm	1150 X 610 X 400	1192 X 680 X 725	1,54	490	135	4 095

GAMME KALIS



VITRINE RÉFRIGÉRÉE - VUE DE DEVANT



VITRINE RÉFRIGÉRÉE - VUE DE DERRIÈRE

GAMME KALIS

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

✓ PAROIS ET PORTES COULISSANTES À DOUBLE VITRAGE

- ENTRETIEN FACILE : les étagères en verre et les plateaux inférieurs en inox sont amovibles
- 4 niveaux de présentation réfrigérés
- Eclairage led sous la tablette supérieure et verticale (4 côtés)
- 4 roues dont 2 avec freins
- Réserve neutre pour stockage grille GN 1/1 sur modèle 1200

- Température +2/+10°C, classe 3M2
- Groupe logé
- Gaz R290
- Froid ventilé
- Degivrage automatique grâce au thermostat électronique
- Interrupteurs marche/arrêt et pour éclairage
- Vitrines non traversantes avec portes coulissantes
- Alimentation : 230 V

RÉF.	TEMP.	ÉTAGÈRES EN VERRE (NOMBRES L X P X H)	DIM. INT. L X P X H (MM)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	SURF. EXPO. (M ²)	PUISSANCE FRIGO À -10°C (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
KALIS800HB	+2/+10°C	3 étagères 565 x 540 mm	750 x 650 x 665	800 x 750 x 1 400	1,22	430	150	4 935
KALIS1200HB	+2/+10°C	3 étagères 960 x 540 mm	1 150 x 650 x 665	1 200 x 750 x 1 400	2,07	430	200	6 207

GAMME MINI CREAM[®]



NOUVEAUTÉ
2025



MINI CREAM 2V LED
Blanc



MINI CREAM 3V LED
Blanc / Gris

VITRINES À GLACE MINI CREAM[®]

- ✓ IDÉAL POUR LA VENTE DANS DE PETITS ESPACES
- ✓ FACILE À PERSONNALISER
- ✓ RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT : GAZ R600A

- Gaz réfrigérant R600a
- Températures négatives -10°C / -22°C
- Classe climatique 4 (30°C-55%RH) L1
- Évaporateur statique noyé dans la cuve
- Éclairage interne horizontal à LED (2V-3V LED)
- Vitrage basse émissivité avec bords sérigraphiés noirs
- Couvercle vitré basculant avec frein
- Bacs non fournis

COULEURS

Tous les modèles sont disponibles en blanc et en gris.
(Modèles gris uniquement disponibles en éclairage LED)



MINI CREAM 2V

Blanc - Version standard



MINI CREAM 3V LED

Blanc - Version LED



MINI CREAM 2V LED

Gris - Version LED



MINI CREAM 3V LED

Gris - Version LED



RÉF.	TEMPÉRATURE	COULEUR	VOL. (L)	CLASSE ÉNERG.	PUISS. ABSORBÉE (W)	CONSO. (kWh/24H)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS NET (KG)	PRIX € HT
MINICREAM2VB	-10°C / -22°C	BLANC	20	B	90	2,87	490 x 790 x 345	26	1 599
MINICREAM3VB	-10°C / -22°C	BLANC	29	A	95	2,87	654 x 790 x 345	32	1 775
MINICREAM2VLEDB	-10°C / -22°C	BLANC	20	B	90	2,87	490 x 790 x 345	26	1 708
MINICREAM3VLEDB	-10°C / -22°C	BLANC	29	A	95	2,87	654 x 790 x 345	32	1 899
MINICREAM2VLEDG	-10°C / -22°C	GRIS	20	B	90	2,87	490 x 790 x 345	26	1 793
MINICREAM3VLEDG	-10°C / -22°C	GRIS	29	A	95	2,87	654 x 790 x 345	32	1 994

ACCESSOIRES & OPTIONS



POUR RÉFÉRENCE	BAC INOX (5 L)	BAC INOX (2,5 L)	FRONTON LED POUR ANIMATION*	PRÉSENTOIR POUR BÂTONNETS GLACÉS EN PLEXIGLAS	PIÉTEMENT	DÉCOR POUR PIÉTEMENT*
	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
MINICREAM2VB	57	49	228	190 (pour 50 unités)	570	66
MINICREAM2VLEDB	57	49	228	190 (pour 50 unités)	570	66
MINICREAM2VLEDG	57	49	--	190 (pour 50 unités)	570	--
MINICREAM3VB	57	49	264	200 (pour 80 unités)	594	75
MINICREAM3VLEDB	57	49	264	200 (pour 80 unités)	594	75
MINICREAM3VLEDG	57	49	--	200 (pour 80 unités)	594	--

*Option uniquement disponible sur les modèles blancs

CONFIGURATION BACS pour **MINI CREAM 2V** ou **MINI CREAM 2V LED**



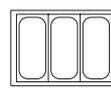
2x 5 l.

OU



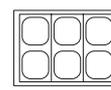
4x 2,5 l.

CONFIGURATION BACS pour **MINI CREAM 3V** ou **MINI CREAM 3V LED**



3x 5 l.

OU



6x 2,5 l.

GAMME DOLCE VITA[®]



**NOUVEAUTÉ
2025**



*DolceVita6
+ option plexiglas*



*d'autres modèles existent
(sur consultation)*

VITRINES À GLACE DOLCE VITA[®]

- ✓ L'ALLIANCE DU DESIGN ET DE LA PRATICITÉ AVEC LA GRANDE CAPACITÉ DE SA CUVE
- ✓ VENTILATEUR POUR UN FROID HOMOGENÈME SUR LES MODÈLES 6,8 ET 10.
- ✓ RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT : GAZ R290

- Gaz réfrigérant R290
- Températures négatives -5°C / -20°C
- Froid ventilé (sauf modèle 4)
- Classe climatique 4 (30°C-55%RH)
- Évaporateur statique noyé dans la paroi
- 4 roues pivotantes
- Rince-cuillères en option
- Étagère de service en plexiglas antichoc avec porte-parfums (en option)
- Cylindres non fournis



COUVERCLE AMOVIBLE
pour une accessibilité optimum



GRANDE CAPACITÉ
possibilité de stocker des cylindres de glace en réserve



OPTION COUVERCLE PYRAMIDAL
pour un look total rétro

DOLCE VITA 4

DOLCE VITA 6

DOLCE VITA 8

DOLCE VITA 10



RÉF.	TEMPÉRATURE	VOL. (L)	CAPACITÉ (NB DE CYLINDRES DE 7.5L)	PUISS. ABSORBÉE (W)	CONSOMMATION (kWh/24H)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS NET (KG)	PRIX € HT
N DOLCEVITA4	-5°C / -20°C	130	4	260	2,21	654 x 665 x 1030	78	3 486
N DOLCEVITA6	-5°C / -20°C	220	6	310	4,79	965 x 665 x 1030	94	4 024
N DOLCEVITA8	-5°C / -20°C	245	8	350	5,9	1105 x 713 x 1030	106	4 584
N DOLCEVITA10	-5°C / -20°C	355	10	480	7,37	1435 x 713 x 1030	127	5 268

ACCESSOIRES & OPTIONS

POUR RÉFÉRENCE	ETAGÈRE DE SERVICE EN PLEXIGLAS ANTI-CHOCS AVEC PORTE-PARFUMS	ETAGÈRE DE SERVICE EN PLEXIGLAS ANTI-CHOCS AVEC LUMIÈRES À LED ET PORTE-PARFUMS	KIT RINCE-CUILLÈRES	SUPPORT COUVERCLE INOX	BAC CYLINDRE INOX 7,5 L
	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
DOLCEVITA4	303	403	141	76	95
DOLCEVITA6	350	503	141	76	95
DOLCEVITA8	400	551	141	76	95
DOLCEVITA10	466	633	141	76	95

POUR RÉFÉRENCE	BAC CYLINDRE PLASTIQUE	KIT FREINS (x2)	KIT EXTRACTEUR BAC CYLINDRE PLASTIQUE	KIT ANTI-ROTATION CYLINDRE PLASTIQUE	COUVERCLE PYRAMIDAL
	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
DOLCEVITA4	23	308	59	16	314
DOLCEVITA6	23	308	59	16	314
DOLCEVITA8	23	308	59	16	314
DOLCEVITA10	23	308	59	16	314

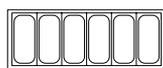
GAMME MIRABELLA



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

 RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE INTÉGRÉE

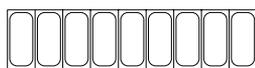
- Meubles non canalisables
- Châssis en acier laqué
- Sur roulettes
- Cuve en tôle plastifiée intérieure / extérieure
- Isolation en polyuréthane expansé
- Tablette arrière en tôle plastifiée profondeur 210 mm
- Plateau d'exposition pour implantation de bacs 5 litres
- Bacs 5 litres 360 x 165 x 120 mm (non fournis)
- Réserve réfrigérée 1 portillon
- Vitrage frontal double vitrage avec sérigraphie noire en périphérie
- Vitrage frontal et latéral pyrolytique
- Structure vitrée livrée montée
- Fermeture arrière par plexiglas basculant
- Éclairage LED
- Tablette supérieure en verre profondeur 216 mm
- Décor de façade en tôle plastifiée grise



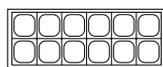
6 bacs de 5 L



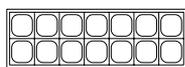
7 bacs de 5 L



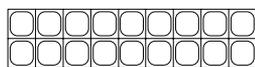
9 bacs de 5 L



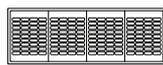
12 bacs de 2,5 L



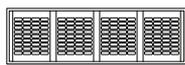
14 bacs de 2,5 L



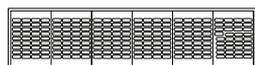
18 bacs de 2,5 L



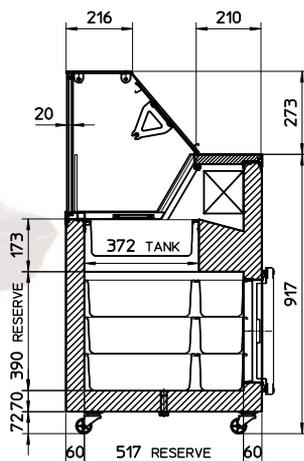
Présentoir à esquimaux



Présentoir à esquimaux



Présentoir à esquimaux



VITRINES CRÈMES GLACÉES **MIRABELLA**

FROID STATIQUE

- Froid statique
- Groupe logé
- Gaz R290A
- Température : -18°C à -20°C, classe 7L1
- Affichage digital
- Régulation électronique
- Dégivrage automatique par gaz chaud
- Réévaporation automatique des eaux de dégivrage (par serpentin gaz chaud)
- Alimentation 220V / 50Hz
- Ambiance de fonctionnement +35°C et 75% d'humidité

RÉFÉRENCE	TEMP.	DIMENSIONS L X P X H (MM)	VOL. (L)	DOTATIONS	CAPACITÉ BAC 5 L (N)	PUISS. FRIGO -30 °C (W)	PUISS. NOMINALE (W)	CLASSE ENERG.	POIDS (KG)	PRIX € HT
MIRABELLA6B	-18/-20°C	1190 x 677 x 1190	184	6 x 5 l. bacs	6	742	12 070 /24h	C	117	5 175
MIRABELLA7B	-18/-20°C	1 340 X 677 X 1190	223	7 x 5 l. bacs	7	744	13 520 /24h	D	126	5 385
MIRABELLA9B	-18/-20°C	1 655 X 677 X 1190	306	9 x 5 l. bacs	9	890	17 770 /24h	D	136	5 958

ACCESSOIRES & OPTIONS

POUR RÉFÉRENCE	KIT ROULETTES	RINCE CUILLÈRES	SUPPORT POUR 2 BACS INOX DE 2,5 L	BAC INOX DE 2,5 L	BAC INOX DE 5 L	PLATEAU INOX	PRÉSENTOIR À ESQUIMAUX
	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
MIRABELLA6B	51	150	39	45	50	198	108
MIRABELLA7B	51	150	39	45	50	225	108
MIRABELLA9B	51	150	39	45	50	276	108



GAMME MIRABELLA VITRAGE BAS



NOUVEAUTÉ
2025



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- ✓ IDÉAL POUR TOUT TYPE DE PRODUIT, DES PÂTISSERIES AUX GLACES
- ✓ DESIGN ÉLÉGANT & RAFFINÉ
- ✓ CLASSE CLIMATIQUE 7/L1 (35°C-75%RH)
- ✓ DÉGIVRAGE RAPIDE AU GAZ CHAUD
- ✓ FABRIQUÉ À 95 % AVEC DES MATÉRIAUX RECYCLABLES
- ✓ POSSIBILITÉ DE TRAVAILLER EN VERSION POSITIVE AVEC L'AJOUT DES OPTIONS PLATEAUX D'EXPOSITION INOX ET L'OPTION DÉFLECTEUR D'AIR

- Évaporateur statique.
- Structure vitrée basse avec couvercle basculant.
- Porte de réserve à fermeture automatique.
- Éclairage LED.
- 4 roulettes pivotantes.

QUANTITÉ DE BACS DANS LE COMPARTIMENT DE RÉSERVE :

MIRABELLA6 : 24 x 2,5 L - 12 x 5 L.

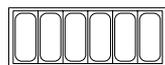
MIRABELLA7 : 30 x 2,5 L - 15 x 5 L.

MIRABELLA9 : 42 x 2,5 L - 21 x 5 L.

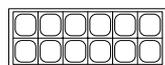
MIRABELLA6



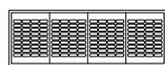
2x Plateau à pâtisserie*



6x 5 L.



12x 2,5 L*



4x Présentoirs pour bâtonnets glacés*

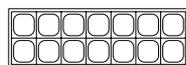
MIRABELLA7



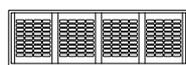
2x Plateau à pâtisserie*



7x 5 L.



14x 2,5 L*

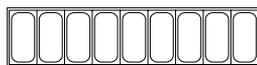


4x Présentoirs pour bâtonnets glacés*

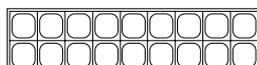
MIRABELLA9



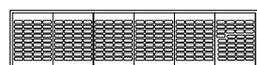
2x Plateau à pâtisserie*



9x 5 L.



18x 2,5 L*



6x Présentoirs pour bâtonnets glacés*

*Configuration possible avec kit optionnel

VITRINES CRÈMES GLACÉES MIRABELLA VITRAGE BAS
FROID STATIQUE

MIRABELLA6



MIRABELLA7



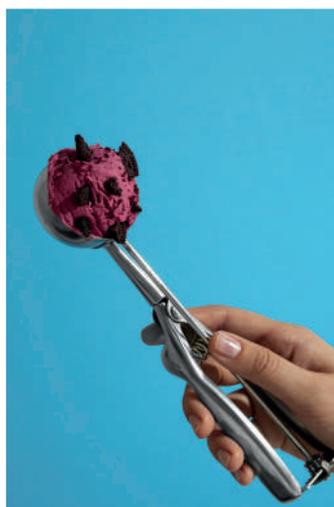
MIRABELLA9



RÉFÉRENCE	TEMP.	DIMENSIONS L X P X H (MM)	VOL (L)	DOTATIONS	CAPACITÉ BAC 5 L (N)	PUISS. (W)	CONSOMMATION (kWh/24h)	CLASSE ENERG.	POIDS (KG)	PRIX € HT
MIRABELLA6VDB	-25°C +10°C	1190 x 677 x 944	184	6 x 5 l. bacs	6	742	12,40	C	117	6 199
MIRABELLA7VDB	-25°C +10°C	1340 x 677 x 944	223	7 x 5 l. bacs	7	744	13,81	D	124	6 390
MIRABELLA9VDB	-25°C +10°C	1655 x 677 x 944	306	9 x 5 l. bacs	9	890	18,32	D	136	7 053

ACCESSOIRES & OPTIONS

POUR RÉFÉRENCE	BAC INOX DE 2,5 L	BAC INOX DE 5 L	SUPPORT ADAPTATEUR POUR 2 BACS INOX DE 2,5 L	RANGEMENT BÂTONNETS GLACE	KIT INOX RINCE CUILÈRES	KIT DE 2 ROUES AVEC FREINS	PLATEAU D'EXPOSITION INOX	KIT DÉFLECTEUR D'AIR POUR PÂTISSERIE
	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
MIRABELLA6VDB	49	57	39	109	147	46	194	57
MIRABELLA7VDB	49	57	39	109	147	46	219	67
MIRABELLA9VDB	49	57	39	109	147	46	270	84



GAMME RIMINI 

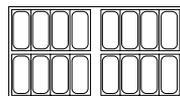
**NOUVEAUTÉ
2025**



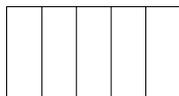
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

✓ FROID POSITIF OU NÉGATIF

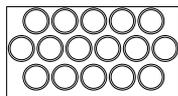
- Flexibilité maximale d'exposition pour la présentation de bacs, cylindres à glaces, bâtonnets ou gâteaux
- Exposition optimum avec une présentation de 2 bacs 5 litres dans la profondeur
- Vitrage trempé pyrolytique
- Fermeture arrière par plexiglas basculants
- Éclairage intérieur horizontal à LED
- 4 roulettes pivotantes (dont 2 avec frein)
- Possibilité de superposer 2 niveaux de bacs pour créer un stockage d'appoint



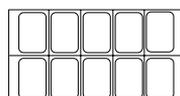
16 x 5 l.
(360x165x120 mm)



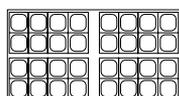
5 x Plateau
à pâtisserie



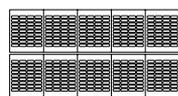
16 x 7,5 l
(h250 Ø200 mm)*



16 x 5 l.
(360x250x80 mm)*



32 x 2,5 l
(180x165x120)*



10 x Présentoirs
pour bâtonnets glacés*



BIENTÔT DISPONIBLE EN VERSION 12 BACS

*Configuration possible avec kit optionnel



VITRINE CRÈMES GLACÉES RIMINI

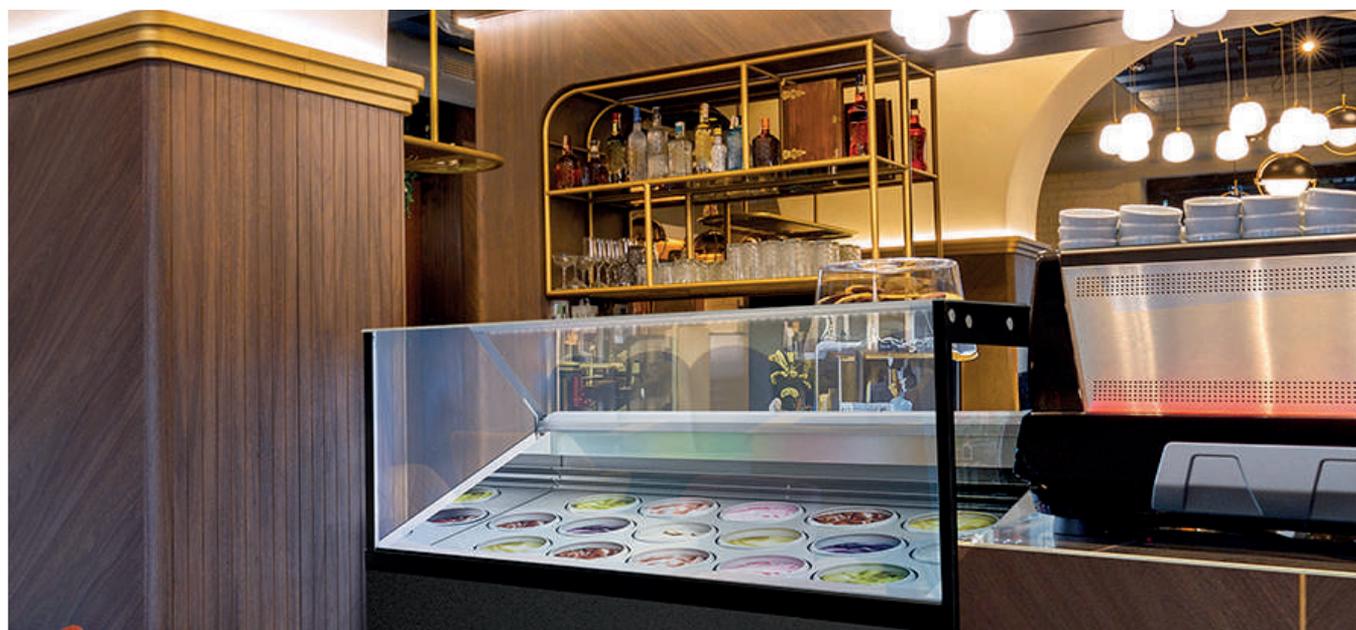
FROID VENTILÉ

- Froid ventilé
- Gaz R290
- Température : -25°C à +10°C, classe 4G3
- Affichage digital
- Régulation électronique
- Dégivrage par gaz chaud
- Alimentation 220V / 50Hz
- Structure supérieure avec verre stratifié et chauffé
- Prochainement : disponible en version 12 bacs de 5 litres

RÉFÉRENCE	TEMP.	DIMENSIONS L X P X H (MM)	VOLUME (L)	CAPACITÉ BAC 5 L (N)	PUISS. FRIGO -30 °C (W)	PUISS. NOMINALE (KW/24H)	CLASSE ENERG.	POIDS (KG)	PRIX € HT
RIMINI6G	-25°C +10°C	1503 x 963 x 1288	270	16	1280	30	D	ND	13 999

ACCESSOIRES & OPTIONS

DESCRIPTION	PRIX € HT
Cylindre à glace en acier inox de 7,5 L	95
Rangement bâtonnets glacés	109
Support pour 2 bacs inox de 2,5 L	39
Bac inox de 2,5 L (180 x 165 x 120 mm)	49
Bac inox de 5 L (360 x 165 x 120 mm)	57
Kit de 4 plateaux à pâtisserie en inox	381
Plateau d'exposition perforé pour exposition de cylindres à glace	1 083
Kit étagère à pâtisserie (uniquement possible en version positif)	537

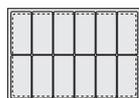


GAMME DEEVA 

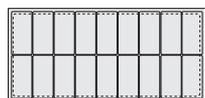


CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

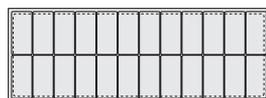
- Meubles canalisables (si accouplée, le préciser à la commande – sans plus-value)
- Châssis tubulaire en acier laqué
- Cuve en acier inox intérieure / extérieure
- Isolation en polyuréthane expansé 40/45 Kg/m³
- Tablette arrière en acier inox profondeur 142 mm
- Plateau d'exposition incliné à 5° pour implantation de bacs 5 litres
- Bacs 5 litres 360 x 165 x 120 mm (non fournis)
- Vitrage frontal trempé droit rabattable
- Vitrage frontal pyrolytique
- Structure vitrée livrée montée
- Fermeture arrière par plexi coulissant
- Éclairage LED
- Tablette supérieure en verre profondeur 538 mm



12 bacs

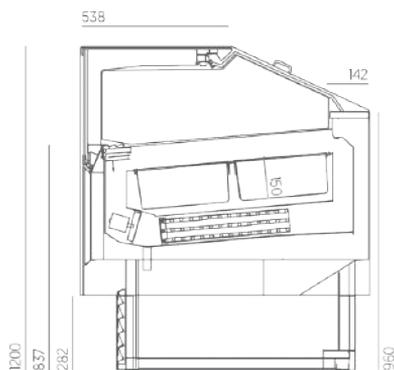


18 bacs



24 bacs

**DÉCOR DE FAÇADE EN VERRE LAQUÉ
TEINTE RAL 9010 (EN STANDARD) AUTRES
TEINTES RAL AU CHOIX (EN OPTION)
JOUES EN VERRE LAQUÉ TEINTE RAL 9010**



VITRINES CRÈMES GLACÉES DEEVA

FROID VENTILÉ

- Froid ventilé
- Groupe logé
- Gaz R290
- Température : -18°C à -20°C, classe 4L2
- Affichage digital
- Régulation électronique
- Dégivrage automatique par gaz chaud
- Évacuation des eaux de dégivrage de type tout à l'égout
- Alimentation 220V / 50Hz
- Ambiance de fonctionnement +30°C et 55% d'humidité

RÉFÉRENCE	TEMP.	DIM. AVEC JOUES L X P X H (MM)	CAPACITÉ BAC 5 L (N)	PUISS. FRIGO -30 °C (W)	PUISS. ABS. (W)	PRIX € HT
DEEVAG6	-18 / -20°C	1162 x 1 057 x 1 200	12	897	939	20 157
DEEVAG9	-18 / -20°C	1 662 x 1 057 x 1 200	18	1 288	1 400	22 207
DEEVAG12	-18 / -20°C	2 162 x 1 057 x 1 200	24	1 588	1 811	26 157

ACCESSOIRES & OPTIONS

POUR RÉFÉRENCE	KIT ROULETTES	RINCE CUILLÈRES	BAC DE RÉÉVAPORATION	PLATEAU D'EXPOSITION INOX	DÉCOR LAQUÉ RAL À DÉFINIR
	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
DEEVAG6	346	338	393	327	918
DEEVAG9	346	338	393	500	1140
DEEVAG12	346	338	393	663	1264



GAMME VIRNA



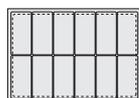
DÉCOR DE FAÇADE EN VERRE
LAQUÉ RAL À DÉFINIR



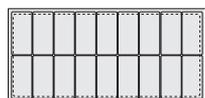
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

 **DOUBLE ÉVAPORATEUR**

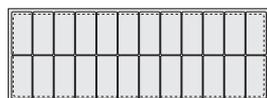
- Meubles canalissables (si accouplée, le préciser à la commande – sans plus-value)
- Châssis tubulaire en acier laqué
- Cuve en acier inox intérieure / extérieure
- Isolation en polyuréthane expansé 40/45 Kg/m³
- Tablette arrière en acier inox profondeur 190 mm
- Plateau d'exposition incliné à 5° pour implantation de bacs 5 litres
- Bacs 5 litres 360 x 165 x 120 mm (non fournis)
- Structure (poteaux) en plexiglas
- Vitrage frontal trempé droit rabattable avec verrins
- Vitrage frontal et joues pyrolytique
- Structure vitrée livrée montée
- Fermeture arrière par plexiglas coulissant
- Éclairage LED
- Tablette supérieure en verre profondeur 552 mm



12 bacs



18 bacs



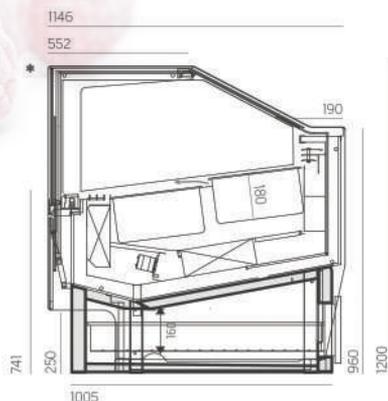
24 bacs

**DÉCOR DE FAÇADE EN VERRE LAQUÉ
RAL À DÉFINIR
JOUES EN VERRE LAQUÉ TEINTE RAL 7042**

VITRINES CRÈMES GLACÉES VIRNA

FROID VENTILÉ

- Froid ventilé
- Groupe logé semi hermétique
- Gaz R452
- Température : -18°C à -20°C, classe 4L2
- Affichage digital
- Régulation électronique
- Dégivrage automatique par gaz chaud
- Évacuation des eaux de dégivrage de type tout à l'égout
- Alimentation 400V / 50Hz
- Ambiance de fonctionnement +30°C et 55% d'humidité



RÉFÉRENCE	TEMP.	DIM. AVEC JOUES L X P X H (MM)	CAPACITÉ BAC 5 L (N)	PUISS. FRIGO -30 °C (W)	PUISS. ABS. (W)	PRIX € HT
VIRNAG6	-18 / -20°C	1 090 x 1 146 x 1 200	12	1 550	1 500	31 354
VIRNAG9	-18 / -20°C	1 615 x 1 146 x 1 200	18	2 340	2 100	35 298
VIRNAG12	-18 / -20°C	2 140 x 1 146 x 1 200	24	2 790	2 700	40 681

ACCESSOIRES & OPTIONS

POUR RÉFÉRENCE	KIT ROULETTES	RINCE CUILÈRES	BAC RÉÉVAPORATION	PLATEAU D'EXPOSITION INOX
	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
VIRNAG6	914	338	393	316
VIRNAG9	914	338	393	488
VIRNAG12	914	338	393	701



GAMME ALCYON[®]



NOUVEAUTÉ
2025



Ensemble bacs surgelés
+ tête de gondole

Bac surgelé

Tête de gondole

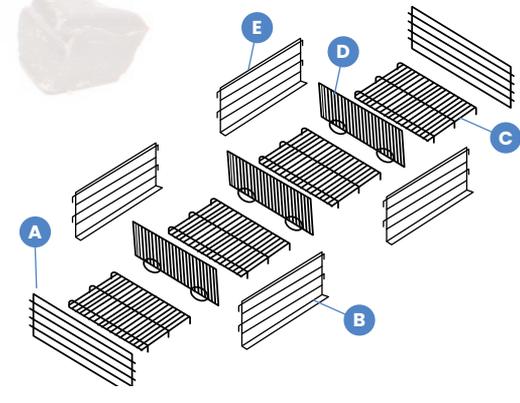


BACS SURGELÉS & TÊTE DE GONDOLE ALCYON[®]

- ✓ GROUPE LOGÉ
- ✓ THERMOSTAT ÉLECTRONIQUE AVEC AFFICHAGE DIGITAL
- ✓ FROID STATIQUE
- ✓ PORTE COULISSANTE AVEC POIGNÉE INTÉGRÉE

- Carrosserie extérieure noire
- Carrosserie intérieure blanche
- Isolation en polyuréthane expansé
- Classe climatique 3L1
- Pieds de nivellement
- Livré avec grilles de fond, grilles de séparation, grilles à l'avant, grilles à l'arrière et grilles latérales (quantités différentes selon le modèle)
- Hauteur de chargement 400 mm
- Éclairage LED
- Réévaporation automatique des condensats par tuyau gaz chaud
- Gaz réfrigérant : R290
- Voltage : 230 V

BACS SURGELÉS & TÊTE DE GONDOLE ALCYON[®]



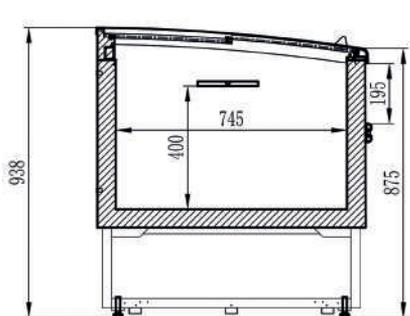
RÉF.	DOTATION GRILLES				
	GRILLE LATÉRALE A	GRILLE AVANT B	GRILLE DE FOND C	GRILLE DE SÉPARATION D	GRILLE ARRIÈRE E
GA15N	2	1	2	1	1
GA20N	2	2	4	3	2
GA25N	2	2	4	3	2
GATDGN	2	2	4	3	2

BACS SURGELÉS - 4 ET 6 PORTES

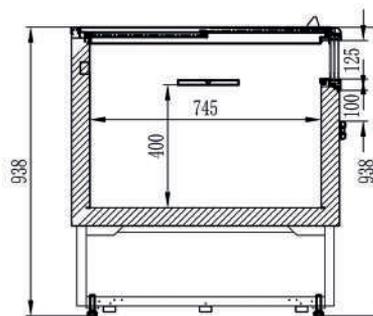
RÉF.	PORTE	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	TEMPÉRATURE	VOL. (L)	PUISS. ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
GA15N	4	F	-22 / -25°C	360	350	1358 x 855 x 938	2 815
GA20N	4	F	-22 / -25°C	600	370	2008 x 855 x 938	3 058
GA25N	6	F	-22 / -25°C	745	450	2508 x 855 x 938	3 568

TÊTE DE GONDOLE SURGELÉE - 4 PORTES

RÉF.	PORTE	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	TEMPÉRATURE	VOL. (L)	PUISS. ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
GATDGN	4	F	-22 / -25°C	510	370	1880 x 855 x 938	3 010



Tête de gondole



Bacs surgelés

GAMME URANUS[®]



**NOUVEAUTÉ
2025**



Porte à double vitrage avec poignée intégrée



Roues et pieds de nivellement



**MEUBLES SELF-SERVICE
BI-TEMPÉRATURE URANUS[®]**

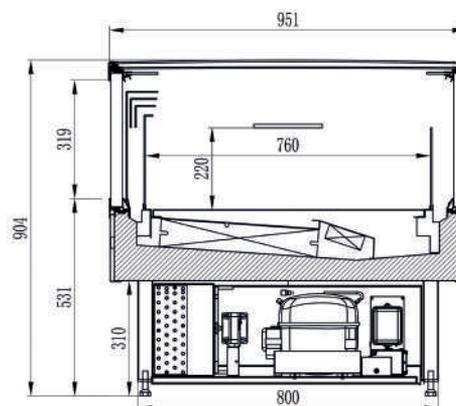
- ✓ MEUBLE BI-TEMPÉRATURE
- ✓ GROUPE LOGÉ
- ✓ FROID VENTILÉ

- Isolation en polyuréthane expansé
- Classe climatique 3L1 en version négative
- Classe climatique 3M1 en version positive
- Éclairage LED
- Réévaporation automatique des condensats par tuyau gaz chaud
- Livrée avec roues et pieds de nivellement
- Hauteur de chargement 220 mm
- Quatre côtés vitrés avec double vitrage
- Gaz réfrigérant : R290
- Voltage : 230 V
- Carrosserie extérieure / intérieure noire
- Prévoir deux alimentations électriques (1 pour la vitrine et 1 pour le dégivrage électrique)

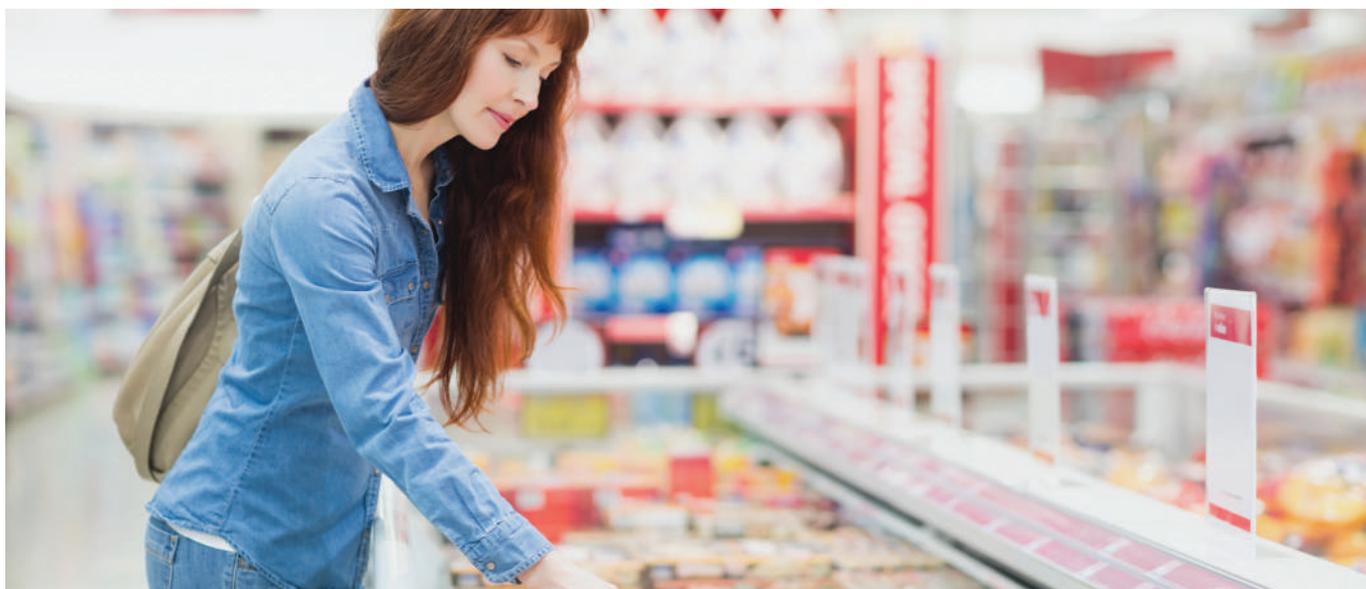
MEUBLES SELF-SERVICE BI-TEMPÉRATURE URANUS[®]

MEUBLES SELF-SERVICE BI-TEMPÉRATURE - 3 ET 4 PORTES

RÉF.	PORTE	CLASSE ÉNERG.	TEMP.	VOL. (L)	ZONE D'AFFICHAGE (M ²)	PUISS. ABS. (W)	PUISS. ELEC. DEGIVRAGE (W)	PUISS. DU COMPRESSEUR (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
MAV10BT	2	F	-1 / +5°C -22 / -25°C	145	1,2	600	1000	640	1000 x 951 x 895	5 585
MAV15BT	3	F	-1 / +5°C -22 / -25°C	215	1,81	900	1500	640	1500 x 951 x 895	6 538
MAV20BT	3	F	-1 / +5°C -22 / -25°C	290	2,36	1200	2100	850	2000 x 951 x 895	7 814



Versions 3 & 4 portes



GAMME NAOS®



**NOUVEAUTÉ
2025**

ÎLOT 87 LITRES NAOS®

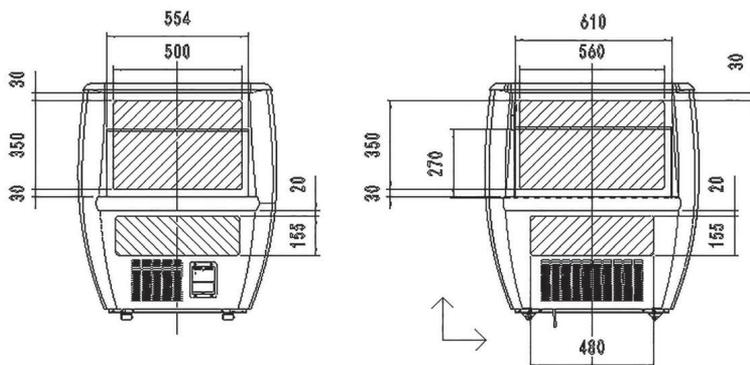


- ✓ 3 FACES VITRÉES POUR UN MAXIMUM DE VISIBILITÉ
- ✓ GROUPE LOGÉ
- ✓ FROID VENTILÉ

- Gaz réfrigérant R290
- Températures positives +2°C/+8°C
- Froid ventilé
- 4 pieds réglables
- 3 faces vitrées
- Produit compact, faible consommation d'énergie
- Thermostat Dixell
- Hauteur de chargement sur îlot : 270 mm
- Classe climatique 3M2
- 230 V Mono
- Longueur du câble : 2 m



RÉF.	VOL. (L)	PUISS. (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
ISOSTP0908	87	230	772 x 833 x 930	2 235



GAMME NAOS[®]



NOUVEAUTÉ
2025

ÎLOT 190 LITRES NAOS[®]



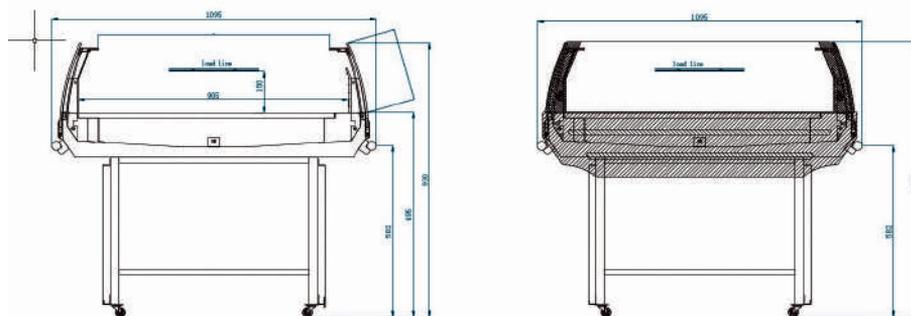
- ✓ 4 FACES VITRÉES POUR UN MAXIMUM DE VISIBILITÉ
- ✓ SURFACE D'EXPOSITION MAXI : 1,12 M²
- ✓ FROID VENTILÉ

- Gaz réfrigérant R290
- Température 0°C/+6°C
- Refroidissement ventilé
- 4 pieds réglables
- Évaporateur à ailettes cuivre aluminium et ventilateur
- Dégivrage automatique
- Plus d'espace d'exposition
- Thermostat Dixell
- Hauteur de chargement sur îlot : 150 mm
- Classe climatique 3M2
- 230 V Mono
- Longueur du câble : 2 m

VITRINES PRÊTES À BRANCHER

VITRINES MURALES

RÉF.	VOL. (L)	PUISS. (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
ISOSTP1310	190	550	1370 x 1080 x 935	3 787



MATÉRIEL LABORATOIRE

ILSA[®] - INOX FROID & NEUTRE



SC290
SPÉCIALE BOISSONS
PAGE 120



EVO SELF
FINITION INTÉRIEURE
EN ACIER INOX
PAGE 121



CORA
FINITION LAQUÉE
OU SKINPLATE
PAGE 122



VULCANO
PORTES
COULISSANTES
PAGE 124



ISIS 60
PROF. 600 MM
FINITION LAQUÉE
OU INOX
PAGE 128



UNITED SLIM
/ **UNITED**
PROF. 620 / 800 MM
FINITION LAQUÉE
OU INOX
PAGE 130



VITRINES MURALES

“UTILISATION OPTIMALE DE L'ESPACE”

LES VITRINES MURALES PERMETTENT L'EXPOSITION D'UN MAXIMUM DE PRODUITS AVEC UN ENCOMBREMENT MINIMUM. CES VITRINES INITIALEMENT CONÇUES POUR LES GMS ET LES SUPERETTES S'ADAPTENT PARFAITEMENT AUX CONCEPTS DE RESTAURATION RAPIDE ET DE VENTE À EMPORTER.



NICHES RF
SPÉCIALE
VIANDES ET
FROMAGES
PAGE 138



COLUMBUS
COLUMBUS SLIM
SPÉCIALE
FROMAGERIE
CHARCUTERIE
PAGE 140



ANTARES®
PROF. 460 MM
PAGE 142



SIRIUS
PROF. 730 MM
PAGE 144



FUTURO 2
PROF. 730 /
930 MM
PAGE 148

VITRINE SC290



VITRINE SC290

VITRINE À BOISSONS RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE

- Fermeture à clé
- Intérieur aluminium gaufré
- Éclairage intérieur
- Étagères réglables sur crémaillères
- Froid ventilé
- Thermostat mécanique
- Équipement standard :
3 clayettes + 1 clayette à bouteilles 495 x 380 mm
- Bandeau supérieur avec éclairage
- Gaz R600A

*Vitrine à boissons
réfrigérée ventilée*



RÉFÉRENCE	TEMP.	VOLUME (L)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	PUISS. ABSORBÉE (W)	PRIX € HT
SC290	+2 ° / +8°C	297	595 X 547 X 1830	165	980



GAMME EVO SELF



VITRINE MURALE EVO SELF



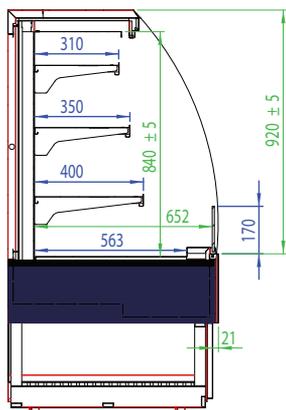
Vitrine murale laqué noir



- Vitrine non canalisable
- Châssis en acier laqué
- Carrosserie intérieure inox / extérieure inox (pour modèles I)
- Carrosserie intérieure en inox / extérieure en acier laqué noir RAL 9005 (pour modèles N)
- Vitres latérales doubles
- Structure vitrée livrée montée
- 3 étagères prof. 400, 350 et 310 mm
- Éclairage LED
- Plan d'exposition profondeur 561 mm
- Rideau de nuit en standard
- Classe climatique 3

- Froid ventilé
- Température +3° à 5°C, classe 3M2
- Groupe logé
- Gaz R455
- Régulation électronique
- Affichage digital
- Évaporation des eaux de dégivrage
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité

TEMP.	PUISS. FRIGO (W)	PUISS. ABSORBÉE (W)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	SURF. EXP. (M ²)	GROUPE LOGÉ			
					LAQUÉ NOIR		INOX	
					RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
+3° / +5°C	1180	850	905 x 800 x 1 525	1,33	EVOSELFN90	4 298	EVOSELF190	3 933
+3° / +5°C	1350	880	1 205 x 800 x 1 525	1,81	EVOSELFN120	5 251	EVOSELF1120	4 801
+3° / +5°C	1600	1030	1 505 x 800 x 1 525	2,29	EVOSELFN150	5 753	EVOSELF1150	5 257
+3° / +5°C	1910	1370	1 805 x 800 x 1 525	2,76	EVOSELFN180	7 172	EVOSELF1180	6 557



OPTIONS EVO SELF

MODÈLE	ÉCLAIRAGE LED TOUS NIVEAUX	ÉVAPORATEUR TRAITÉ ANTICORROSION	KIT ROULETTES
	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
EVOSELF90	194	125	491
EVOSELF120	205	180	491
EVOSELF150	215	238	491
EVOSELF180	232	292	491

GAMME CORA



Finition skinplate CORSK



Finition laquée CORL

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

✓ VITRINE LAQUÉE PERSONNALISABLE
CHOISISSEZ VOTRE TEINTE INTÉRIEURE ET EXTÉRIEURE

- Meubles non canalisables
- Châssis en acier zingué
- Porte évaporateur et ventilateurs en acier zingué
- Cuve 400 mm
- Hauteur de jupe 565 mm
- 3 étagères réglables en hauteur et inclinables profondeur 350 et 300 mm
- Porte prix en PVC avec languette
- Éclairage LED sous le fronton
- Déflecteur vitré en façade
- Rideau de nuit souple

MODÈLES SKINPLATE CORSK

- Joes en ABS gris
- Intérieur de cuve en tôle laquée blanche
- Étagères et crémaillères en tôle laquée blanche
- Fronton supérieur en tôle laquée blanche
- Jupe en tôle laquée blanche

MODÈLES LAQUÉS CORL

- Joes en ABS teinte laquée RAL au choix
- Intérieur de cuve en tôle teinte laquée RAL au choix
- Étagères et crémaillères en tôle teinte laquée RAL au choix
- Fronton supérieur en tôle teinte laquée RAL au choix
- Jupe en tôle teinte laquée RAL au choix

FINITION SKINPLATE BLANC



FINITION LAQUÉE RAL INTERNATIONAL



FINITION STRATIFIÉ BOIS

sur demande (obligatoire intérieur laqué RAL)





Finition skinplate | Finition laquée

GAMME CORA

VITRINES RÉFRIGÉRÉES

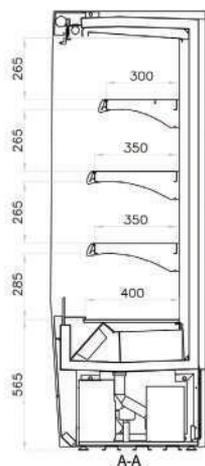
SÉRIE *CORSK / CORL*

✓ VITRINE LAQUÉE PERSONNALISABLE
CHOISISSEZ VOTRE TEINTE INTÉRIEURE ET EXTÉRIEURE

- Froid ventilé
- Température +2 à +4°C, classe 3M2
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité
- Groupe logé
- Détente par capillaire
- Gaz R290
- Régulation électronique
- Dégivrage naturel
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage par gaz chaud

TEMP.	PUISS. FRIGO (W)	PUISS. ABSORBÉE (W)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	SURF. EXP. (M ²)	GROUPE LOGÉ			
					SKINPLATE		LAQUÉ	
					RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
+2° / +4°C	1 360	1 778	680 x 660 x 1 900	0,83	CORSK068	3 879	CORL068	4 124
+2° / +4°C	1 762	2 038	980 x 660 x 1 900	1,2	CORSK098	4 100	CORL098	4 345
+2° / +4°C	1 997	2 439	1 280 x 660 x 1 900	1,57	CORSK128	4 471	CORL128	4 716
+2° / +4°C	2 604	2 516	1 480 x 660 x 1 900	1,81	CORSK148	5 357	CORL148	5 602
+2° / +4°C	2 804	3 168	1 880 x 660 x 1 900	2,3	CORSK188	5 948	CORL188	6 194

OPTIONS *CORSK / CORL*



MODÈLE	ÉCLAIRAGE LED TOUS NIVEAUX	PORTE VITRÉE *	CADRE DE PORTE ALU NOIR OU BLANC (A PRÉCISER À LA COMMANDE)	FERMETURE À CLÉ	ÉVAPORATEUR TRAITÉ	ÉTAGÈRE SUPP.	ÉTAGÈRE SUPP AVEC ÉCLAIRAGE LED	GROUPE À DISTANCE (NON FOURNI)	KIT ROULETTES
	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
COR68	328	344	89	65	103	116	226	-196	187
COR98	432	390	142	65	103	137	281	-208	187
COR128	612	595	160	129	103	179	382	-227	187
COR148	653	642	210	129	103	199	417	-321	187
COR188	848	868	303	129	103	241	523	-357	281

* Portes battantes ou coulissantes (sauf COR68) à préciser à la commande

GAMME VULCANO 650



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES



Vitrine murale réfrigérée

- Meubles non canalisables
- Châssis en acier zingué
- Porte évaporateur et ventilateurs en acier zingué
- Cuve 400 mm
- Hauteur de jupe 640 mm
- 4 étagères réglables en hauteur et inclinables profondeur 260 mm
- Porte prix en PVC avec languette
- Joutes en tôle plastifiée grise
- Éclairage vertical à chaque extrémité par LED
- Portes vitrées thermopanes coulissantes avec fermeture automatique par ressort

MODÈLES LAQUÉS

- Intérieur de cuve en tôle laquée blanche RAL 9010 (autres teintes RAL en option)
- Étagères et crémaillères en tôle laquée blanche RAL 9010
- Fronton supérieur en tôle laquée blanche RAL 9010 ou 6 autres teintes (teintes laquées RAL spéciales en option)
- Jupe en tôle laquée blanche RAL 9010 ou 6 autres teintes (teintes laquées RAL spéciales en option)
- Soubassement technique frontal et latéral en tôle peinte grise

MODÈLES INOX

- Intérieur de cuve en acier inox
- Étagères et crémaillères en acier inox
- Fronton supérieur en acier inox
- Jupe en acier inox
- Soubassement technique frontal en acier inox
- Soubassement technique latéral en tôle peinte grise

BLANC RAL 9010 OU 6 TEINTES AU CHOIX POUR FRONTON ET JUPE



RAL 9010



RAL 1018



RAL 2008



RAL 3020



RAL 6026



RAL 5013



RAL 9005



Vitrine murale réfrigérée

GAMME VULCANO 650

VITRINE MURALE VULCANO 650

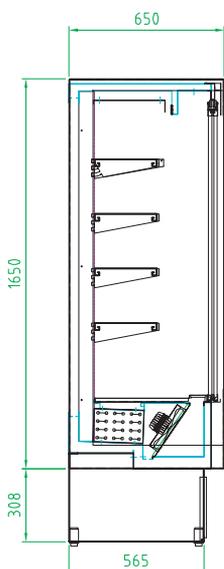
SÉRIE VS65

✓ PORTES COULISSANTES

- Froid ventilé
- Température +3 à +5°C, classe 3M2
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité
- Groupe logé
- Détente par détendeur
- Gaz R455
- Régulation électronique
- Dégivrage naturel
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage par serpentin gaz chaud



TEMP.	PUISS. FRIGO -10°C (W)	PUISS. ABSORBÉE (W)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	SURF. EXP. (M ²)	GROUPE LOGÉ				GROUPÉ À DISTANCE
					LAQUÉ		INOX		NON FOURNI
					RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	MOINS VALUE
+3° / +5°C	1375	1370	1350 x 650 x 1958	1,95	VS65120SL	5 729	VS65120I	6 089	-386
+3° / +5°C	1650	1520	1600 x 650 x 1958	2,35	VS65150SL	6 544	VS65150I	6 931	-391
+3° / +5°C	1980	1850	1975 x 650 x 1958	2,94	VS65180SL	7 406	VS65180I	7 830	-502



OPTIONS VULCANO 650

MODÈLE	ÉCLAIRAGE LED TOUS NIVEAUX	ARRÊTOIRS PRODUITS H 80 MM	GRILLE DE SÉPARATION PLASTIFIÉE	ÉTAGÈRE LAQUÉE SUPP. AVEC PORTE PRIX	ÉTAGÈRE INOX SUPP. AVEC PORTE PRIX	BANDEAUX DE FAÇADE LAQUÉS AUTRE TEINTE RAL	KIT ROULETTES
	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
VS65120	849	268	73	146	179	99	480
VS65150	849	380	73	168	201	165	480
VS65180	916	514	73	179	218	187	480

GAMME VULCANO 810



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES



Vitrine murale réfrigérée portes coulissantes

- Meubles non canalisables
- Châssis en acier zingué
- Porte évaporateur et ventilateurs en acier zingué
- Cuve 530 mm
- Hauteur de jupe 640 mm
- 4 étagères réglables en hauteur et inclinables profondeur 380 mm
- Porte prix en PVC avec languette
- Joutes en tôle plastifiée grise
- Éclairage vertical à chaque extrémité par LED
- Portes vitrées thermopanes coulissantes avec fermeture automatique par ressort

MODÈLES LAQUÉS

- Intérieur de cuve en tôle laquée blanche RAL 9010 (autres teintes RAL en option)
- Étagères et crémaillères en tôle laquée blanche RAL 9010
- Fronton supérieur en tôle laquée blanche RAL 9010 ou 6 autres teintes (teintes laquées RAL spéciales en option)
- Jupe en tôle laquée blanche RAL 9010 ou 6 autres teintes (teintes laquées RAL spéciales en option)
- Soubassement technique frontal et latéral en tôle peinte grise

MODÈLES INOX

- Intérieur de cuve en acier inox
- Étagères et crémaillères en acier inox
- Fronton supérieur en acier inox
- Jupe en acier inox
- Soubassement technique frontal en acier inox
- Soubassement technique latéral en tôle peinte grise

BLANC RAL 9010 OU 6 TEINTES AU CHOIX POUR FRONTON ET JUPE



RAL 9010



RAL 1018



RAL 2008



RAL 3020



RAL 6026



RAL 5013



RAL 9005



Vitrine murale réfrigérée portes coulissantes

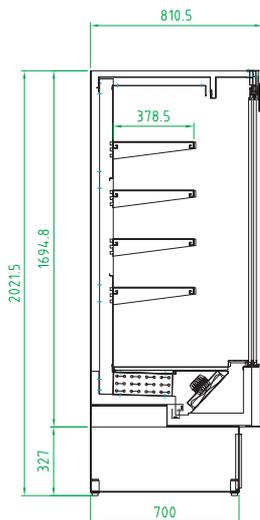
GAMME VULCANO 810

VITRINE MURALE VULCANO 810 PORTES COULISSANTES

SÉRIE VS80

- Froid ventilé
- Température +3 à +5°C, classe 3M2
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité
- Groupe logé
- Détente par détendeur
- Gaz R455
- Régulation électronique
- Dégivrage naturel
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage par serpentin gaz chaud

TEMP.	PUISS. FRIGO -10°C (W)	PUISS. ABSORBÉE (W)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	SURF. EXP. (M ²)	GROUPE LOGÉ		GROUPE LOGÉ		GROUPE À DISTANCE
					LAQUÉ		INOX		NON FOURNI
					RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	MOINS VALUE
+3° / +5°C	1 375	1 370	1 350 x 810 x 2 040	2,6	VS80120SL	6 018	VS80120I	6 399	-389
+3° / +5°C	1 650	1 520	1 600 x 810 x 2 040	3,1	VS80150SL	6 841	VS80150I	7 262	-389
+3° / +5°C	1 980	1 850	1 975 x 810 x 2 040	3,8	VS80180SL	7 617	VS80180I	8 066	-420
+3° / +5°C	2 200	1 910	2 100 x 810 x 2 040	4,1	VS80200SL	9 118	VS80200I	9 621	-420



OPTIONS VULCANO 810

MODÈLE	ÉCLAIRAGE LED TOUS NIVEAUX	ARRÊTOIRS PRODUITS H 80 MM	GRILLE DE SÉPARATION PLASTIFIÉE	ÉTAGÈRE LAQUÉE SUPP. AVEC PORTE PRIX	ÉTAGÈRE INOX SUPP. AVEC PORTE PRIX	BANDEAUX DE FAÇADE LAQUÉS AUTRE TEINTE RAL	KIT ROULETTES
	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
VS80120	849	268	79	146	179	172	480
VS80150	849	380	79	168	201	195	480
VS80180	916	514	79	179	218	218	480
VS80200	916	514	79	229	274	261	480

GAMME ISIS 60



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

❶ Modèle toujours disponible en 80 (*sur demande*)

- Meubles non canalisables
- Châssis en acier zingué
- Porte évaporateur et ventilateurs en acier zingué
- Cuve 400 mm
- Hauteur de jupe 640 mm
- 4 étagères réglables en hauteur et inclinables profondeur 260 mm
- Porte prix en PVC avec languette
- Jous en ABS gris, intérieur blanc, avec vitre simple vitrage
- Éclairage LED sous le fronton
- Rideau de nuit souple



*Vitrine réfrigérée
Froid ventilé
laquée*

MODÈLES LAQUÉS

- Intérieur de cuve en tôle laquée blanche RAL 9010 (autres teintes RAL en option)
- Étagères et crémaillères en tôle laquée blanche RAL 9010
- Fronton supérieur en tôle laquée blanche RAL 9010 ou 6 autres teintes (teintes laquées RAL spéciales en option)
- Jupe en tôle laquée blanche RAL 9010 ou 6 autres teintes (teintes laquées RAL spéciales en option)
- Soubassement technique frontal et latéral en tôle peinte grise

MODÈLES INOX

- Intérieur de cuve en acier inox
- Étagères et crémaillères en acier inox
- Fronton supérieur en acier inox
- Jupe en acier inox
- Soubassement technique frontal en acier inox
- Soubassement technique latéral en tôle peinte grise



*Vitrine réfrigérée
Froid ventilé
inox*

POSSIBILITÉ D'AVOIR UNE VERSION NOIR INTÉRIEUR,
EXTÉRIEUR & JOUES NOIRES SUR DEMANDE

BLANC RAL 9010 OU 6 TEINTES AU CHOIX POUR FRONTON ET JUPE



RAL 9010



RAL 1018



RAL 2008



RAL 3020



RAL 6026



RAL 5013



RAL 9005

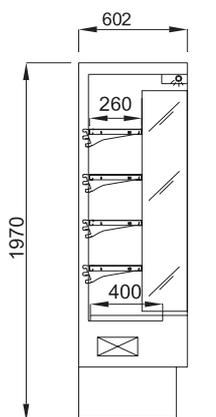
GAMME ISIS 60

VITRINE FROID VENTILÉ PROF. 600 MM

SÉRIE ISIS-SL L/I



Vitrine réfrigérée
Froid ventilé



- ✓ EXISTE EN PROFONDEUR 800 VERSION STANDARD ET VERSION FRUITS ET LÉGUMES (SUR DEMANDE)

- Froid ventilé
- Température +3 à +5°C, classe 3M2
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité
- Groupe logé ou sans groupe
- Détente par détendeur
- Gaz R455
- Régulation électronique
- Dégivrage naturel
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage par serpentin gaz chaud
- Prévoir évacuation tout à l'égout pour les modèles sans groupe

MODÈLE	TEMP.	PUISS.FRIGO -10°C (W)	PUISS. ABSORBÉE (W)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	SURF. EXP. (M ²)
ISIS60/60	+3° / +5°C	660	950	680 x 602 x 1 970	0,93
ISIS60/80	+3° / +5°C	880	1 030	880 x 602 x 1 970	1,25
ISIS60/100	+3° / +5°C	1 100	1 220	1 080 x 602 x 1 970	1,57
ISIS60/120	+3° / +5°C	1 375	1 370	1 330 x 602 x 1 970	1,95
ISIS60/150	+3° / +5°C	1 540	1 520	1 580 x 602 x 1 970	2,35
ISIS60/180	+3° / +5°C	1 980	1 850	1 955 x 602 x 1 970	2,94

GROUPE LOGÉ				PAIRE DE JOUES PLEINES
LAQUÉ		INOX		
RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	PRIX € HT
ISIS6060LG	3 514	ISIS6060IG	3 971	1 512
ISIS6080LG	3 679	ISIS6080IG	4 163	1 512
ISIS60100LG	3 817	ISIS60100IG	4 288	1 512
ISIS60120LG	4 150	ISIS60120IG	4 681	1 512
ISIS60150LG	4 733	ISIS60150IG	5 321	1 512
ISIS60180LG	5 416	ISIS60180IG	6 084	1 512

OPTIONS ISIS 60

MODÈLE	ÉCLAIRAGE LED TOUS NIVEAUX	ARRÊTOIRS PRODUITS H 80 MM	GRILLE DE SÉPARATION PLASTIFIÉE	ÉTAGÈRE LAQUÉE SUPP. AVEC PORTE PRIX	ÉTAGÈRE INOX SUPP. AVEC PORTE PRIX	BANDEAUX DE FAÇADE LAQUÉS AUTRE TEINTE RAL	KIT ROULETTES	INT. LAQUÉ RAL	ÉVAPORATEUR TRAITÉ	GROUPE À DISTANCE (NON FOURNI)
	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
ISIS60/60	737	179	73	67	79	98	480	301	191	-350
ISIS60/80	759	201	73	90	112	103	480	315	191	-374
ISIS60/100	804	224	73	112	134	105	480	324	260	-384
ISIS60/120	849	268	73	146	179	115	480	352	339	-395
ISIS60/150	849	380	73	168	201	131	480	403	389	-404
ISIS60/180	916	514	73	179	218	150	480	461	486	-521

GAMME UNITED SLIM



Avec option
portes vitrées



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Meubles non canalisables
- Châssis en acier zingué
- Cuve 353 mm
- Porte évaporateur et ventilateurs en acier zingué
- Hauteur de jupe 612 mm
- Déflecteur vitré en façade
- 4 étagères réglables en hauteur et inclinables prof. 250 mm
- Porte prix en PVC avec languette
- Joux vitrées thermopanes blanches en standard
- Éclairage LED sous le fronton et éclairage LED vertical à chaque extrémité (sauf modèles avec persiennes)
- Rideau de nuit souple

MODÈLES LAQUÉ

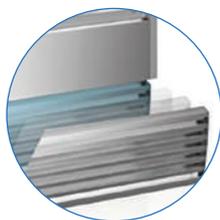
- Panneaux de fond perforé en tôle laquée (teinte RAL à déterminer)
- Intérieur de cuve en tôle laquée (teinte RAL à déterminer)
- Étagères et crémaillères en tôle laquée (teinte RAL à déterminer)
- Fronton supérieur en tôle laquée (teinte RAL à déterminer)
- Jupe en tôle laquée (teinte RAL à déterminer)

MODÈLES INOX

- Panneaux de fond perforé en acier inox
- Intérieur de cuve en acier inox
- Étagères et crémaillères en acier inox
- Fronton supérieur en acier inox
- Jupe en acier inox



DES CARACTÉRISTIQUES DÉVELOPPÉES POUR S'ADAPTER AU PLUS PRÈS À VOS BESOINS



1. Accès direct au compartiment technique pour un entretien facile



2. Etagères inclinables à 10° pour une présentation optimum des produits



3. Rideau de nuit souple et manuel intégré de série sur les modèles sans porte

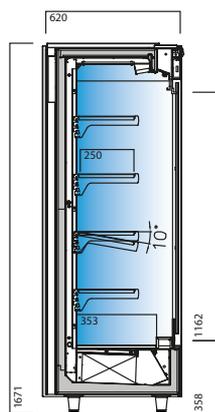
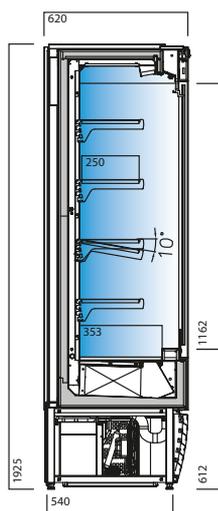


VITRINE RÉFRIGÉRÉE PRODUITS LAITIERS OU DE CHARCUTERIE FROID VENTILÉ PROF. 620 MM *MU62L*

- Froid ventilé
- **Pour produits laitiers : Température -1° à +7°C, Classe 3M2**
- **Pour produits de charcuterie : Température -1° à +5°C, Classe 3M1**
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité
- Groupe logé ou sans groupe
- Détente par capillaire pour les modèles groupe logé
- Détente par détendeur pour les modèles sans groupe
- Gaz R290
- Régulation électronique
- Dégivrage naturel
- Évaporation automatique des eaux
- Prévoir évacuation tout à l'égout pour les versions sans groupe

**PRÉCISEZ À LA COMMANDE LE TYPE DE VITRINE :
POUR PRODUITS DE CHARCUTERIES OU LAITIERS**

VITRINE RÉFRIGÉRÉE PRODUITS LAITIERS OU DE CHARCUTERIE FROID VENTILÉ PROF. 620 MM MU62L



MODÈLE	TEMP. LAITIERS	TEMP. CHARCUTERIE	PUISS. FRIGO -10°C (W)	PUISS. ABSORBÉE (W)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	SURF. EXP. (M²)
MU62L685	-1° / +7°C	-1° / +5°C	1 360	1 442	685 x 620 x 1 925	1,37
MU62L997	-1° / +7°C	-1° / +5°C	1 762	1 706	997 x 620 x 1 925	1,76
MU62L1310	-1° / +7°C	-1° / +5°C	1 997	2 212	1 310 x 620 x 1 925	2,16
MU62L1622	-1° / +7°C	-1° / +5°C	2 604	2 353	1 622 x 620 x 1 925	2,55
MU62L1935	-1° / +7°C	-1° / +5°C	2 804	3 009	1 935 x 620 x 1 925	2,95

GROUPE LOGÉ			
LAQUÉ		INOX	
RÉF.	PRIX € HT	RÉF.	PRIX € HT
MU62L685G	5 283	MU62L685GI	4 790
MU62L997G	5 618	MU62L997GI	5 089
MU62L1310G	6 604	MU62L1310GI	5 947
MU62L1622G	7 405	MU62L1622GI	6 661
MU62L1935G	8 535	MU62L1935GI	7 640

OPTIONS MU62L

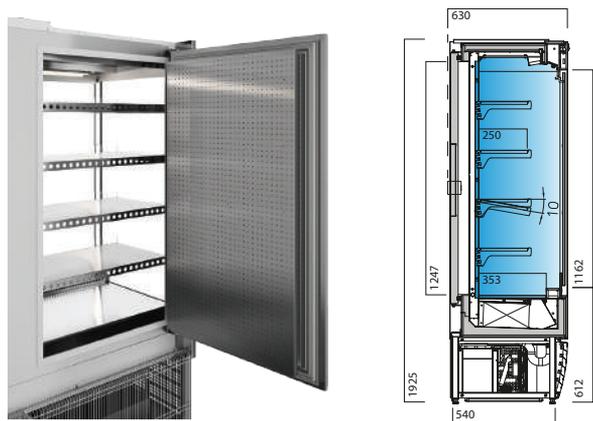
MODÈLE	GROUPE À DISTANCE (NON FOURNI)
	PRIX € HT
MU62L685	-187
MU62L997	-197
MU62L1310	-347
MU62L1622	-371
MU62L1935	-448

VITRINE RÉFRIGÉRÉE SANS BASE MU62SBL

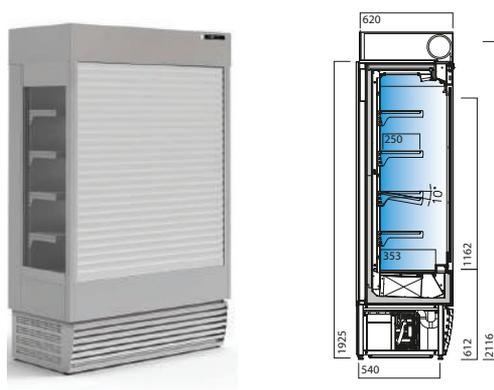
MODÈLE	TEMP.	PUISS. FRIGO -10°C (W)	PUISS. ABSORBÉE (W)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	SURF. EXP. (M²)
MU62SBL997	-1° / +7°C	1 762	88	997 x 620 x 1 671	1,76
MU62SBL1310	-1° / +7°C	1 997	149	1 310 x 620 x 1 671	2,16
MU62SBL1935	-1° / +7°C	2 804	215	1 935 x 620 x 1 671	2,95

GROUPE A DISTANCE NON FOURNI			
LAQUÉ		INOX	
RÉF.	PRIX € HT	RÉF.	PRIX € HT
MU62SBL997	5 121	MU62SBL997I	4 645
MU62SBL1310	5 864	MU62SBL1310I	5 309
MU62SBL1935	7 576	MU62SBL1935I	6 829

Option portes battantes pour chargement à l'arrière



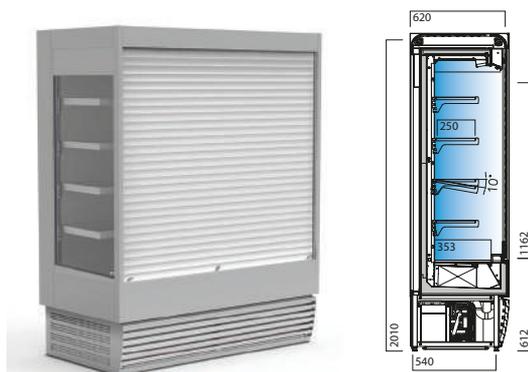
Option volet roulant électrique



Option arrêteurs produits en plexiglas & kit roulettes



Option volet roulant manuel



OPTIONS MU62L

MODÈLE	ECLAIRAGE LEDS TOUS NIVEAUX	ARRÊTOIRS PRODUITS PLEXI.	ÉTAGÈRE SUPPLÉMENTAIRE AVEC PORTE PRIX	EVAPORATEUR TRAITÉ	KIT ROULETTES *	JOUES PLEINES EXTÉRIEUR LAQUÉ INTÉRIEUR MIROIR OU LAQUÉ	VOLET ROULANT ÉLECTRIQUE	VOLET ROULANT MANUEL
	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
MU62L685	327	102	116	102	187	-220	1 001	770
MU62L997	429	136	136	102	187	-220	1 215	924
MU62L1310	609	177	179	102	187	-220	1 445	1 028
MU62L1622	649	230	199	102	187	-220	1 569	1 176
MU62L1935	844	304	240	102	280	-220	-	-

MODÈLE	PORTES VITRÉES BATTANTES	NB PORTES BATTANTES	PORTES VITRÉES COULISSANTES	NB PORTES COULISSANTES	CADRE DE PORTE LAQUÉ NOIR OU BLANC	CADRE DE PORTE LAQUÉ TEINTE RAL AU CHOIX	SERRURES POUR PORTES VITRÉES	PORTES BATTANTES POUR CHARGEMENT ARRIÈRE
	PRIX € HT		PRIX € HT		PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
MU62L685	342	1	-	-	89	173	85	-
MU62L997	388	2	-	-	140	247	85	438
MU62L1310	592	2	592	2	160	308	170	501
MU62L1622	637	2	637	2	210	378	170	-
MU62L1935	864	3	864	2	227	515	254	646

* Uniquement pour un déplacement ponctuel sur sol lisse.

GAMME UNITED



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Meubles non canalisables
- Châssis en acier zingué
- Cuve 533 mm
- Porte évaporateur et ventilateurs en acier zingué
- Hauteur de jupe 612 mm
- Déflecteur vitré en façade
- 4 étagères réglables en hauteur et inclinables prof. 400 mm
- Porte prix en PVC avec languette
- Jous vitrées thermopanes blanches en standard
- Éclairage LED sous le fronton et éclairage LED vertical à chaque extrémité (sauf modèles avec persiennes)
- Rideau de nuit souple

MODÈLES LAQUÉ

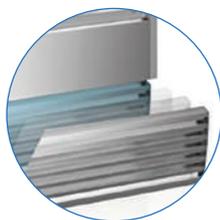
- Panneaux de fond perforé en tôle laquée teinte RAL à déterminer
- Intérieur de cuve en tôle laquée teinte RAL à déterminer
- Étagères et crémaillères en tôle laquée teinte RAL à déterminer
- Fronton supérieur en tôle laquée teinte RAL à déterminer
- Jupe en tôle laquée teinte RAL à déterminer

MODÈLES INOX

- Panneaux de fond perforés en acier inox
- Intérieur de cuve en acier inox
- Étagères et crémaillères en acier inox
- Fronton supérieur en acier inox
- Jupe en acier inox



DES CARACTÉRISTIQUES DÉVELOPPÉES POUR S'ADAPTER AU PLUS PRÈS À VOS BESOINS



1. Accès direct au compartiment technique pour un entretien facile



2. Etagères inclinables à 10° pour une présentation optimum des produits



3. Rideau de nuit souple et manuel intégré de série sur les modèles sans porte

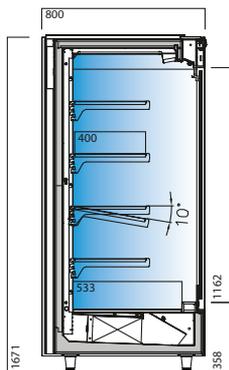
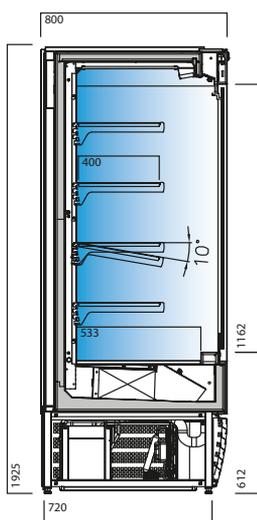


VITRINE RÉFRIGÉRÉE PRODUITS LAITIERS OU CHARCUTERIE FROID VENTILÉ PROF. 800 MM **MU80L**

- Froid ventilé
- Pour produits laitiers : Température -1° à +7°C, classe 3M2
- Pour produits de charcuterie : Température -1° à +5°C, classe 3M1
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité
- Groupe logé ou sans groupe
- Détente par capillaire pour les modèles groupe logé
- Détente par détendeur pour les modèles sans groupe
- Gaz R290
- Régulation électronique
- Dégivrage naturel
- Évaporation automatique des eaux
- Prévoir évacuation tout à l'égout pour les versions sans groupe

**PRÉCISEZ À LA COMMANDE LE TYPE DE VITRINE :
POUR PRODUITS LAITIERS OU CHARCUTERIE**

**VITRINE RÉFRIGÉRÉE PRODUITS LAITIERS OU CHARCUTERIE
FROID VENTILÉ PROF. 800 MM MU80L**



MODÈLE	TEMP. LAITIERS	TEMP. CHARCUTERIE	PUISS. FRIGO -10°C (W)	PUISS. ABS. (W)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	SURF. EXP. (M²)
MU80L685	-1° / +7°C	-1° / +5°C	1360	1442	685 x 800 x 1925	1,73
MU80L997	-1° / +7°C	-1° / +5°C	1762	1706	997 x 800 x 1925	2,13
MU80L1310	-1° / +7°C	-1° / +5°C	1997	2212	1310 x 800 x 1925	2,54
MU80L1622	-1° / +7°C	-1° / +5°C	2604	2353	1622 x 800 x 1925	2,94
MU80L1935	-1° / +7°C	-1° / +5°C	2804	3009	1935 x 800 x 1925	3,35
MU80L2560	-1° / +7°C	-1° / +5°C	3994	4416	2560 x 800 x 1925	4,16

GROUPE LOGÉ			
LAQUÉ		INOX	
RÉF.	PRIX € HT	RÉF.	PRIX € HT
MU80L685G	5 561	MU80L685GI	5 065
MU80L997G	5 916	MU80L997GI	5 376
MU80L1310G	6 940	MU80L1310GI	6 266
MU80L1622G	7 707	MU80L1622GI	6 950
MU80L1935G	8 884	MU80L1935GI	7 959
MU80L2560G	11 895	MU80L2560GI	10 654

OPTIONS MU80L

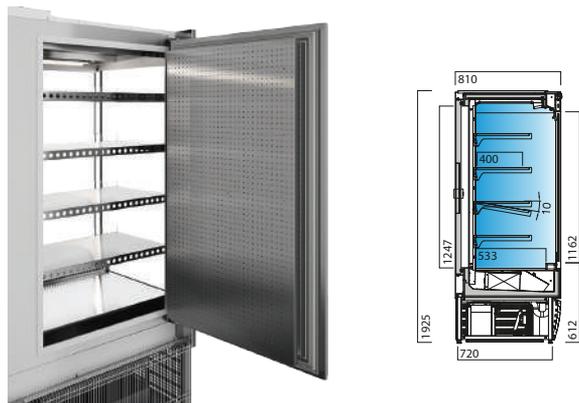
MODÈLE	GROUPE À DISTANCE (NON FOURNI)
	PRIX € HT
MU80L685	-209
MU80L997	-220
MU80L1310	-374
MU80L1622	-397
MU80L1935	-642
MU80L2560	-836

VITRINE RÉFRIGÉRÉE SANS BASE MU80SBL

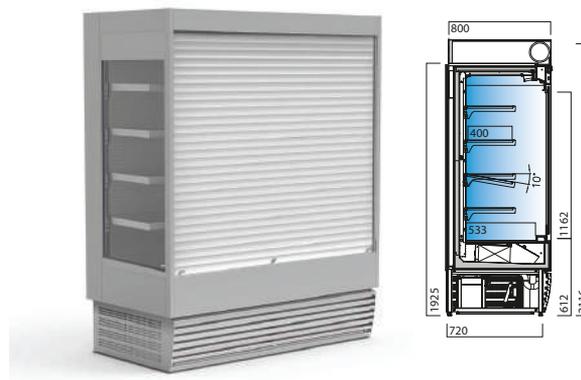
MODÈLE	TEMP.	PUISS. FRIGO -10°C (W)	PUISS. ABSORBÉE (W)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	SURF. EXP. (M²)
MU80SBL997	-1° / +7°C	1762	88	997 x 800 x 1671	2,13
MU80SBL1310	-1° / +7°C	1997	149	1310 x 800 x 1671	2,54
MU80SBL1935	-1° / +7°C	2804	215	1935 x 800 x 1671	3,35

GROUPE A DISTANCE NON FOURNI			
LAQUÉ		INOX	
RÉF.	PRIX € HT	RÉF.	PRIX € HT
MU80SBL997	5 374	MU80SBL997I	4 910
MU80SBL1310	6 149	MU80SBL1310I	5 598
MU80SBL1935	7 650	MU80SBL1935I	6 933

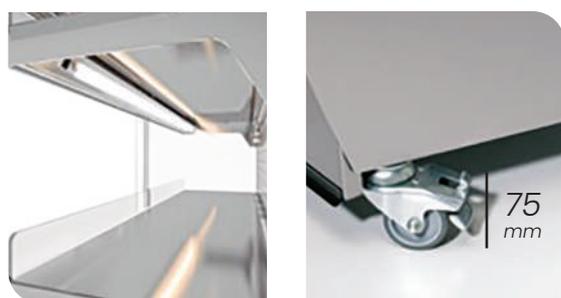
Option portes battantes pour chargement à l'arrière



Option volet roulant électrique



Option éclairage leds tous niveaux & kit roulettes



Option volet roulant manuel



OPTIONS MU80L

MODÈLE	ECLAIRAGE LEDS TOUS NIVEAUX	ARRÊTOIRS PRODUITS PLEXI.	ÉTAGÈRE SUPPLÉMENTAIRE AVEC PORTE PRIX	EVAPORATEUR TRAITÉ	KIT ROULETTES *	JOUES PLEINES EXTÉRIEUR LAQUÉ INTÉRIEUR MIROIR OU LAQUÉ	VOLET ROULANT ÉLECTRIQUE	VOLET ROULANT MANUEL
	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
MU80L685	327	102	116	102	187	-231	1 001	770
MU80L997	429	136	136	102	187	-231	1 215	924
MU80L1310	609	177	179	102	187	-231	1 445	1 028
MU80L1622	649	230	199	102	187	-231	1 569	1 176
MU80L1935	844	304	240	102	280	-231	-	-
MU80L2560	1 216	360	354	102	280	-231	-	-

MODÈLE	PORTES VITRÉES BATTANTES	NB PORTES BATTANTES	PORTES VITRÉES COULISSANTES	NB PORTES COULISSANTES	CADRE DE PORTE LAQUÉ NOIR OU BLANC	CADRE DE PORTE LAQUÉ TEINTE RAL AU CHOIX	SERRURES POUR PORTES VITRÉES	PORTES BATTANTES POUR CHARGEMENT ARRIÈRE
	PRIX € HT		PRIX € HT		PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
MU80L685	342	1	-	-	89	173	85	-
MU80L997	388	2	-	-	140	247	85	459
MU80L1310	592	2	592	2	160	308	170	541
MU80L1622	637	2	637	2	210	378	170	585
MU80L1935	864	3	864	2	266	515	254	650
MU80L2560	1 304	4	1 304	4	287	535	340	-

* Uniquement pour un déplacement ponctuel sur sol lisse.

GAMME RF



EXCLUSIVITÉ



POSSIBILITÉ DE PANNEAU DE COMMANDE INTÉGRÉ
SANS SUPPLÉMENT (À PRÉCISER À LA COMMANDE)

Niche à viandes et fromages

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

NICHE À VIANDES ET FROMAGES RÉFRIGÉRÉE STATIQUE SANS GROUPE RF

- Spéciale viandes et fromages
- Prévoir passage 150 mm au-dessus du meuble pour les sorties électriques et frigo
- Carrosserie intérieure/extérieure en acier inox
- Isolation en polyuréthane expansé
- Plateau d'exposition en inox 430 mm
- 1 étagère en inox 400 mm sur la RF2
- 2 étagères en inox 400 mm sur la RF3
- 3 étagères en inox 400 mm sur la RF4
- Éclairage par tube néon sous le bandeau supérieur
- Option éclairage sous étagère
- Froid statique
- 1 évaporateur statique pour chaque étagère
- Sans groupe
- Livrée avec un détendeur
- Gaz R134A
- Régulation électronique
- Évacuation des eaux de dégivrage de type tout à l'égout (prévoir évacuation à gauche et à droite du meuble)
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité
- Porte vitrée coulissante en option
- Structure laquée noir ou autre teinte RAL en option

! Pour une version viandes, il est recommandé d'ajouter l'option déflecteur vitre



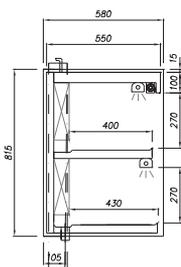
RÉFÉRENCE	TEMP.	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	PUISS. FRIGO -10°C (W)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	PRIX € HT
RF2990	+2° / +4°C	350	360	990 x 580 x 815	5 175
RF21490	+2° / +4°C	550	710	1 490 x 580 x 815	6 116
RF21990	+2° / +4°C	860	1 000	1 990 x 580 x 815	6 938
RF3990	+2° / +4°C	520	550	990 x 580 x 1 185	5 764
RF31490	+2° / +4°C	900	1 100	1 490 x 580 x 1 185	6 820
RF31990	+2° / +4°C	1 100	1 400	1 990 x 580 x 1 185	7 762
RF4990	+2° / +4°C	1 000	750	990 x 580 x 1 550	7 778
RF41490	+2° / +4°C	1 360	1 410	1 490 x 580 x 1 550	10 126
RF41990	+2° / +4°C	1 745	1 870	1 990 x 580 x 1 550	11 242



Disponible en inox, noir ou blanc

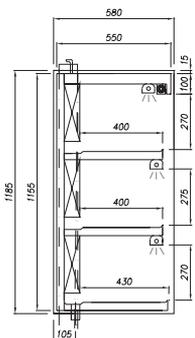
**POSSIBILITÉ D'UNE
BARRE LISSÈ À LA
PLACE DE L'ÉTAGÈRE**
**SANS SUPPLÉMENT
(À PRÉCISER À
LA COMMANDE)**

OPTIONS RF2



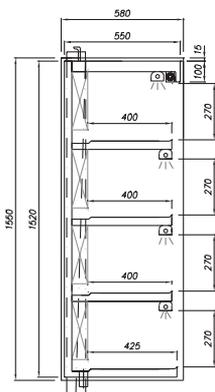
MODÈLE	ÉCLAIRAGE LED TOUS NIVEAUX	RIDEAU DE NUIT	PORTES VITRÉES COULISSANTES	DÉFLECTEUR PLEXIGLAS POUR VIANDES	INT. LAQUÉ NOIR OU BLANC	EXT. LAQUÉ NOIR OU BLANC	NOURRICE TUBES FRIGORIFIQUES ÉVAPORATEURS	TRAITEMENT ANTI-CORROSION	PAIRES DE JOUES VITRÉES
	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
RF2990	144	321	784	144	1 762	432	-	622	2 309
RF21490	287	460	1 165	214	2 642	648	-	794	2 309
RF21990	319	581	1 415	286	3 523	863	-	967	2 309

OPTIONS RF3



MODÈLE	ÉCLAIRAGE LED TOUS NIVEAUX	RIDEAU DE NUIT	PORTES VITRÉES COULISSANTES	DÉFLECTEUR PLEXIGLAS POUR VIANDES	INT. LAQUÉ NOIR OU BLANC	EXT. LAQUÉ NOIR OU BLANC	NOURRICE TUBES FRIGORIFIQUES ÉVAPORATEURS	TRAITEMENT ANTI-CORROSION	PAIRES DE JOUES VITRÉES
	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
RF3990	287	321	1 407	214	2 642	535	-	863	2 309
RF31490	429	460	1 643	319	3 963	803	-	1 036	2 309
RF31990	572	581	1 800	426	5 284	1 070	-	1 209	2 309

OPTIONS RF4



MODÈLE	ÉCLAIRAGE LED TOUS NIVEAUX	RIDEAU DE NUIT	PORTES VITRÉES COULISSANTES	DÉFLECTEUR PLEXIGLAS POUR VIANDES	INT. LAQUÉ NOIR OU BLANC	EXT. LAQUÉ NOIR OU BLANC	NOURRICE TUBES FRIGORIFIQUES ÉVAPORATEURS	TRAITEMENT ANTI-CORROSION	PAIRES DE JOUES VITRÉES
	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
RF4990	426	321	1 489	286	3 523	595	1 214	1 036	2 309
RF41490	748	460	1 839	426	5 284	892	1 214	1 209	2 309
RF41990	818	581	2 128	568	7 045	1 189	1 214	1 381	2 309

GAMME COLUMBUS / COLUMBUS SLIM



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES



Vitrine murale réfrigérée

- Meubles canalisables
- Châssis en acier zingué
- Soubassement réfrigéré avec portes battantes
- Intérieur du soubassement en inox
- Plan de travail en corian noir ou blanc
- 1 clayette réglable en hauteur par porte
- 3 étagères réglables en hauteur (profondeur 400 mm sur les modèles Columbus)
- 3 étagères réglables en hauteur et inclinables (profondeur 400 mm sur les modèles Columbus Slim)
- Porte prix en PVC avec languette
- Jous panoramiques avec double vitrage
- Éclairage LED sous le fronton.
- Rideau de nuit motorisé
- Sortie des tubes frigorifiques en haut ou bas (à préciser à la commande)

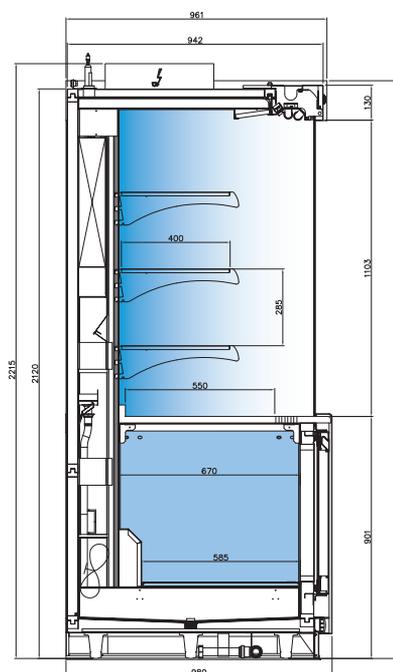
FINITION LAQUÉE

- Fond perforé en tôle laquée (teinte RAL à définir)
- Étagères et crémaillères en tôle laquée (teinte RAL à déterminer)
- Fronton supérieur en tôle laquée (teinte RAL à définir)
- Portes de réserve laquées (teinte RAL à déterminer)

VITRINE MURALE PROF. 1000, RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE SANS GROUPE – FINITION LAQUÉE COLUMBUS

- Froid ventilé
- Température 0 à +4°C, classe 3M1
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité
- Sans groupe
- Détente par détendeur
- Gaz R452A
- Régulation électronique
- Dégivrage naturel
- Prévoir évacuation tout à l'égout

RÉFÉRENCE	TEMP.	PUISS. FRIGO -10°C (W)	PUISS. FRIGO. -10°C (AVEC PORTES) (W)	PUISS. ABS. (W)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	SURF. EXP. (M ²)	NB PORTES EN SOUBASSEMENT	PRIX € HT
COLUM125	0° / +4°C	1 950	1 365	98	1 330 x 980 x 2 362	2,58	2	10 212
COLUM187	0° / +4°C	2 925	2 047	164	1 955 x 980 x 2 362	3,37	3	11 678
COLUM250	0° / +4°C	3 900	2 730	212	2 580 x 980 x 2 362	4,16	4	14 577
COLUM375	0° / +4°C	5 850	4 095	318	3 830 x 980 x 2 362	5,75	6	18 269





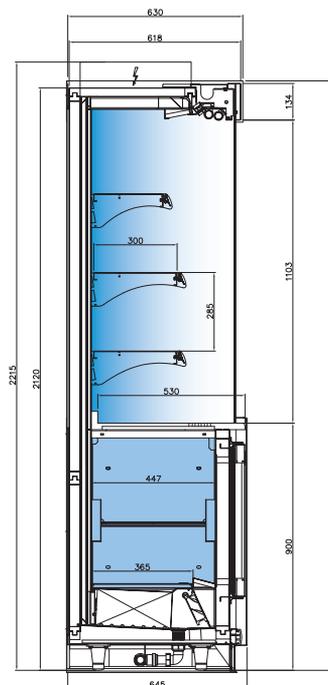
Vitrine murale avec option portes vitrées



VITRINE MURALE PROF. 650, RÉFRIGÉRÉE – VENTILÉE SANS GROUPE FINITION LAQUÉE COLUMBUS SLIM

❶ MODELE COLUMBUS SLIM 125 GROUPE LOGE SUR CONSULTATION (ATTENTION HAUTEUR TOTALE 2400 MM)

- Froid ventilé
- Température 0 à +4°C, classe 3M1
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité
- Sans groupe
- Détente par détendeur
- Gaz R452A
- Régulation électronique
- Dégivrage naturel
- Prévoir évacuation tout à l'égout.



RÉFÉRENCE	TEMP.	PUISS. FRIGO -10°C (W)	PUISS. FRIGO. -10°C (AVEC PORTES) (W)	PUISS. ABS. (W)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	SURF. EXP. (M ²)	NB PORTES EN SOUBASSEMENT	PRIX € HT
COLUM125S	0° / +4°C	1 950	1 365	98	1 330 x 650 x 2 362	2,02	2	9 797
COLUM187S	0° / +4°C	2 925	2 047	164	1 955 x 650 x 2 362	2,74	3	11 201
COLUM250S	0° / +4°C	3 900	2 730	212	2 580 x 650 x 2 362	3,45	4	13 378

OPTIONS COLUMBUS / COLUMBUS SLIM

Si version **joues pleines** (pas de plus value) mais préciser à la commande

MODÈLE	ÉCLAIRAGE LED TOUS NIVEAUX	ARRÊTOIRS PRODUITS PLEXI.	KIT ACCOUPLEMENT RIDEAU POUR VITRINES ASSEMBLÉES	BARRE DE SUSPENSION POUR CHARCUTERIE	SÉPARATEUR PLEXIGLAS POUR ÉTAGÈRE	PORTES VITRÉES BATTANTES AVEC CADRES ALU	PORTES VITRÉES COULISSANTES AVEC CADRES ALU	PLUS VALUE POUR CADRE DE PORTE NOIR OU BLANC	FINITION INTÉRIEURE INOX *	TRAITEMENT ANTI CORROSION
	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
1250	898	142	46	33	82	595	595	207	686	103
1875	1 475	244	46	46	82	642	642	311	801	103
2500	1 758	287	46	67	82	1 311	1 311	415	1 061	103
3750	2 600	479	46	92	82	1 736	1 736	622	1 378	103

* partie supérieure uniquement

❶ **ATTENTION : Prévoir un chariot élévateur pour assurer le déchargement des vitrines 2500 et 3750**

GAMME ANTARES[®]



NOUVEAUTÉ
2025



*Vitrine murale
2 portes*

VITRINES MURALES ANTARES[®]

- ✓ GAMME COMPLÈTE AVEC 3 MODÈLES POSITIFS ET NÉGATIFS
- ✓ PORTES VITRÉES AVEC UN DOUBLE VITRAGE SUR LES MODÈLES POSITIFS
- ✓ PORTES VITRÉES AVEC UN TRIPLE VITRAGE POUR LES MODÈLES NÉGATIFS
- ✓ GROUPE LOGÉ

- Carrosserie intérieure / extérieure noire
- Isolation en polyuréthane expansé
- Classe climatique 3L2 pour version négative
- Classe climatique 4M2 pour version positive
- Hauteur de chargement 400 mm
- Cinq étagères réglables en hauteur par porte (profondeur 460 mm)
- Éclairage LED vertical
- Gaz réfrigérant : R290
- Réévaporation automatique des condensats par tuyau gaz chaud
- Porte à double vitrage avec poignée intégrée pour version positive
- Porte à triple vitrage avec poignée intégrée pour version négative
- Cordon chauffant anti-condensation pour les portes
- Voltage : 230 V



Version 3 portes



Version 2 portes



Version 1 porte

VITRINES MURALES ANTARES[®]

Cinq étagères réglables
en hauteur par porte



Roues et pieds
de nivellement

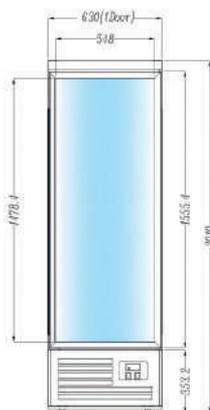


VITRINES POSITIVES - 400, 810 ET 1220 LITRES

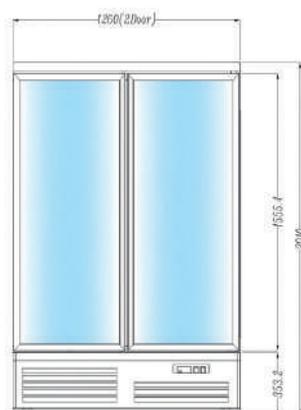
RÉF.	PORTE	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	TEMPÉRATURE	VOL. (L)	PUISS. ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
VMO1PP	1	B	+1 / +10°C	400	380	630 x 730 x 1980	1 813
VMO2PP	2	B	+1 / +10°C	810	520	1260 x 730 x 1980	2 553
VMO3PP	3	B	+1 / +10°C	1220	720	1890 x 730 x 1980	3 413

VITRINES NÉGATIVES - 400, 810 ET 1220 LITRES

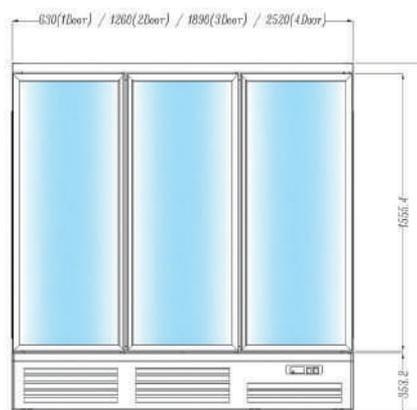
RÉF.	PORTE	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	TEMPÉRATURE	VOL. (L)	PUISS. ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
VMO1PN	1	E	-18 / -22°C	400	700	630 x 730 x 1980	2 934
VMO2PN	2	E	-18 / -22°C	810	1400	1260 x 730 x 1980	4 565
VMO3PN	3	E	-18 / -22°C	1220	1600	1890 x 730 x 1980	5 997



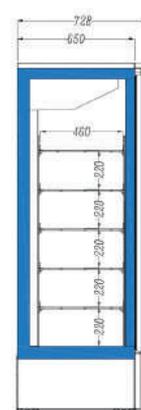
Version 1 porte



Version 2 portes



Version 3 portes



GAMME SIRIUS

POUR UNE PRÉSENTATION OPTIMALE DES BOISSONS
& DES ALIMENTS

Éclairage LED

Thermostat
électronique
avec affichage
digital

Double vitrage &
poignée intégrée

Hauteur
de jupe
340 mm



4 ÉTAGÈRES RÉGLABLES
EN HAUTEUR PROF. 490 MM



POIGNÉE INTÉGRÉE DANS LE CADRE
PERMETTANT UN ACCÈS FACILE



ROULETTES
POUR UN DÉPLACEMENT AISÉ
+ PIEDS DE NIVELLEMENT



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Équipée d'une serrure à clé offrant une sécurité supplémentaire pour le stockage des produits
- LEDS verticales de haute qualité des deux côtés améliorant la visibilité des produits
- Équipée de roues permettant un déplacement aisé
- 4 étagères réglables en hauteur (prof. 490 mm) pour une présentation optimale des boissons et des aliments
- La vitrine dispose d'un thermostat électronique pour un contrôle précis de la température, ainsi qu'une fonction de dégivrage automatique pour faciliter son utilisation et son entretien
- La porte avec double vitrage et poignée intégrée dans le cadre permet un accès facile et une visibilité accrue

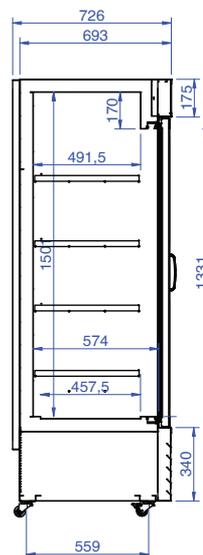
GAMME SIRIUS



VITRINE VENTILÉE POSITIVE – PROF. 730 MM



Vitrine ventilée positive
2 portes battantes



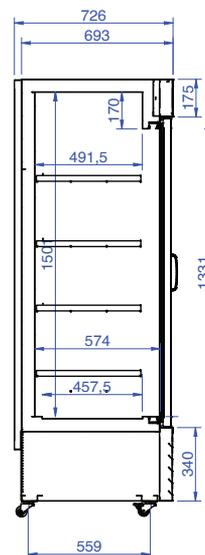
- Carrosserie intérieure / extérieure noire
- Classe climatique 4M2
- Hauteur de jupe 340 mm
- Une serrure à clé par porte
- 4 étagères en fils rilsanisés réglables en hauteur prof. 490 mm
- Porte prix de série
- Éclairage LED des deux côtés (intérieurs)
- Thermostat électronique avec affichage digital
- Dégivrage automatique
- Livrée avec roues et pieds de nivellement
- Porte à double vitrage avec poignée intégrée
- Froid ventilé
- Gaz réfrigérant : R290
- Voltage : 230 V

RÉFÉRENCE	NB PORTE	PORTE	TEMPÉRATURE	VOL. (L)	PUISS. ABS. (W)	DIM. L X P X H (MM)	PRIX € HT
ABPIP	1	Battante	+2°/ +8°C	560	365	694 x 723 x 2 025	2 192
ABP2P	2	Battante	+2°/ +8°C	1 012	374	1 376 x 726 x 2 025	3 516
ABP2PC	2	Coulissante	+2°/ +8°C	1 012	374	1 376 x 726 x 2 025	3 417
ABP3P	3	Battante	+2°/ +8°C	1 657	785	2 056 x 726 x 2 025	5 031

GAMME SIRIUS



VITRINE VENTILÉE NÉGATIVE – PROF. 730 MM



*Vitrine ventilée négative
3 portes battantes*

- Carrosserie intérieure / extérieure noire
- Classe climatique 3L2
- Hauteur de jupe 340 mm
- Une serrure à clé par porte
- 4 étagères en fils rilsanisés réglables en hauteur prof. 490 mm
- Porte prix de série
- Éclairage LED des deux côtés (intérieurs)
- Thermostat électronique avec affichage digital
- Dégivrage automatique
- Livrée avec roues et pieds de nivellement
- Porte à double vitrage avec poignée intégrée
- Froid ventilé
- Gaz réfrigérant : R290
- Voltage : 230 V

RÉFÉRENCE	NB PORTE	PORTE	TEMPÉRATURE	VOL. (L)	PUISS. ABS. (W)	DIM. L X P X H (MM)	PRIX € HT
ABN1P	1	Battante	-18°/ -22°C	560	455	694 x 723 x 2 025	3 833
ABN2P	2	Battante	-18°/ -22°C	1 012	1 100	1 376 x 726 x 2 025	5 392
ABN3P	3	Battante	-18°/ -22°C	1 657	1 266	2 056 x 726 x 2 025	7 742

GAMME FUTURO 2

LES NOUVELLES VITRINES FUTURO 2 COMBENT UNE FORTE PROMOTION DES PRODUITS AVEC UNE TRÈS FAIBLE CONSOMMATION D'ÉNERGIE.

LA FACILITÉ DE RÉAPPROVISIONNEMENT DES PRODUITS & DE NETTOYAGE EN FONT LE PARTENAIRE IDÉAL POUR LE SERVICE QUOTIDIEN DES ÉPICERIES, SUPERETTES OU GMS



Unité à distance



Éclairage LED



Réfrigérants naturels



Produits surgelés



Aliments réfrigérés



Plug-in



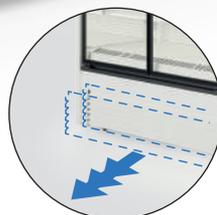
PAS DE FRAIS SUPPLÉMENTAIRES !

+9%

DE VISIBILITÉ
PORTES À VISION
INTÉGRALE



GAMME FUTURO 2

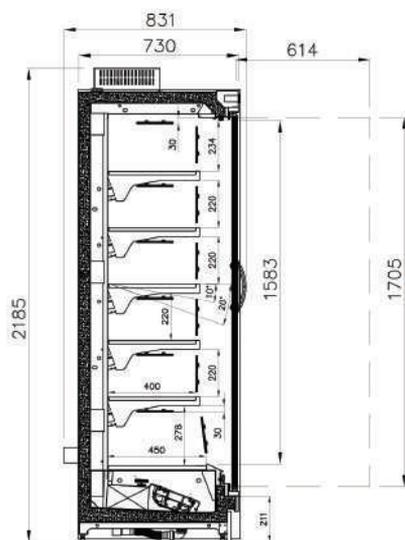


Panneau inférieur amovible
pour un accès rapide
et facile à l'unité de
condensation (modèle
groupe logé)

GAMME FUTURO 2



Vitrine avec groupe logé 2 portes



VITRINE GROUPE À DISTANCE VENTILÉE POSITIVE - PROF. 730 MM

- Meubles canalisables
- Châssis en acier zingué
- Cuve 450 mm en tôle plastifiée blanche
- Hauteur de jupe 211 mm
- 5 étagères réglables en hauteur et inclinables (prof. 400 mm)
- 1 Porte prix en PVC avec languette par étagère
- Jous pleines 40 mm (intérieur miroir, extérieur laqué RAL à définir)
- Eclairage LED sous le bandeau supérieur
- Carrosserie extérieure en tôle (laquée RAL à définir)
- Carrosserie intérieure en tôle plastifiée blanche
- Isolation en polyuréthane expansé
- Fermeture par portes vitrées battantes avec cadre noir

- Froid ventilé
- Température -1 à + 5°C en version boucherie / charcuterie (classe climatique 3M1)
- Température -1 à + 7°C en version produits laitiers (classe climatique 3M2)
- Groupe à distance R452A (non fourni) électrovanne inclus
- Possible Gaz R407F / R448A / R449A (à préciser à la commande)
- Option groupe logé R290A avec kit de réévacuation par serpentin gaz chaud (page 152)
- Détente par détendeur
- Régulation électronique
- Dégivrage automatique
- Prévoir raccordement au tout à l'égout des eaux de dégivrage
- Alimentation 230 volts

RÉFÉRENCE	NB PORTE	VOL. (L)	TEMP.	PUISS. ABS.* (W)	PUISS. FRIGO -10°C (W)	DIM. AVEC JOUES L X P X H (MM)	DIM. SANS JOUES L X P X H (MM)	CLASSE ENERG.	POIDS (KG)	PRIX € HT
MF73L937P	2	594	-1° / +5°C	519	750	1 017 X 831 X 2 185	937 X 831 X 2 185	B	256	5 649
MF73L1250P	2	793	-1° / +5°C	635	1 000	1 330 X 831 X 2 185	1 250 X 831 X 2 185	B	341	6 686
MF73L1875P	3	1 189	-1° / +5°C	868	1 500	1 955 X 831 X 2 185	1 875 X 831 X 2 185	C	512	8 214
MF73L2500P	4	1 585	-1° / +5°C	1 270	2 000	2 580 X 831 X 2 185	2 500 X 831 X 2 185	C	568	9 742
MF73L3750P	6	2 378	-1° / +5°C	1 844	3 000	3 830 X 831 X 2 185	3 750 X 831 X 2 185	C	852	12 177

* Puissance absorbée exprimée en version groupe logé

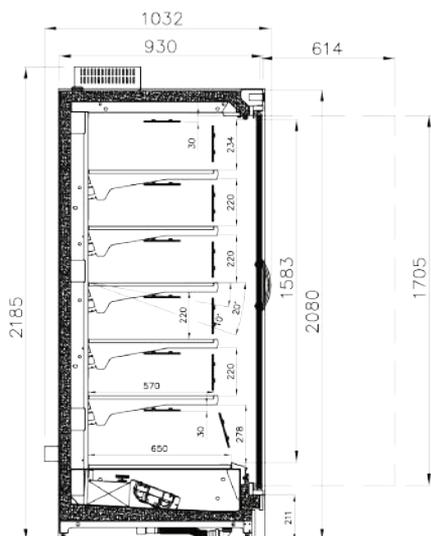
GAMME FUTURO 2



Vitrine avec groupe logé
3 portes

**VITRINE GROUPE À DISTANCE
VENTILÉE POSITIVE - PROF. 930 MM**

- Meubles canalisables
- Châssis en acier zingué
- Cuve 650 mm en tôle plastifiée blanche
- Hauteur de jupe 211 mm
- 5 étagères réglables en hauteur et inclinables (prof. 570 mm)
- 1 Porte prix en PVC avec languette par étagère
- Jous pleines 40 mm (intérieur miroir, extérieur laqué RAL à définir)
- Eclairage led sous le bandeau supérieur
- Carrosserie extérieure en tôle (laquée RAL à définir)
- Carrosserie intérieure en tôle plastifiée blanche
- Isolation en polyuréthane expansé
- Fermeture par portes vitrées battantes avec cadre noir



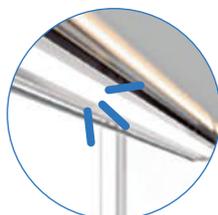
- Froid ventilé
- Température -1 à + 5°C en version boucherie / charcuterie (classe climatique 3M1)
- Température -1 à + 7°C en version produits laitiers (classe climatique 3M2)
- Groupe à distance R452A (non fourni) électrovanne inclus
- Possible Gaz R407F / R448A / R449A (à préciser à la commande)
- Option groupe logé R290A avec kit de réévaporation par serpentin gaz chaud (page 152)
- Détente par détendeur
- Régulation électronique
- Dégivrage automatique
- Prévoir raccordement au tout à l'égout des eaux de dégivrage
- Alimentation 230 volts

RÉFÉRENCE	NB PORTE	VOL (L)	TEMP.	PUISS. ABS.* (W)	PUISS. FRIGO -10°C (W)	DIM. AVEC JOUES L X P X H (MM)	DIM. SANS JOUES L X P X H (MM)	CLASSE ENERG.	POIDS (KG)	PRIX € HT
MF93L937P	2	847	-1° / +5°C	519	750	1 017 X 1 032 X 2 185	937 X 1 032 X 2 185	B	250	5 940
MF93L1250P	2	1 129	-1° / +5°C	635	1 000	1 330 X 1 032 X 2 185	1 250 X 1 032 X 2 185	C	334	7 026
MF93L1875P	3	1 694	-1° / +5°C	868	1 500	1 955 X 1 032 X 2 185	1 875 X 1 032 X 2 185	C	527	8 615
MF93L2500P	4	2 259	-1° / +5°C	1 038	2 000	2 580 X 1 032 X 2 185	2 500 X 1 032 X 2 185	C	585	10 204
MF93L3750P	6	3 388	-1° / +5°C	1 844	3 000	3 830 X 1 032 X 2 185	3 750 X 1 032 X 2 185	C	922	12 722

* Puissance absorbée exprimée en version groupe logé

GAMME FUTURO 2

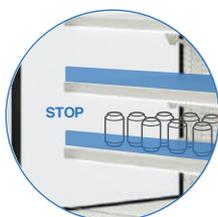
OPTIONS & ACCESSOIRES VERSIONS POSITIVES



1. Option d'éclairage LED sous l'étagère pour une meilleure visibilité des produits.



2. Séparateurs en plexiglas pour des produits toujours bien organisés.



3. Arrêteurs de produits en plexiglas pour étagères



MODÈLE	JOUES VITRÉES PANORAMIQUES ÉPAISSEUR 30 MM	ÉCLAIRAGE LED SOUS TOUS LES NIVEAUX	GRUPE LOGÉ GAZ R290A AVEC KIT RÉÉVAPORATION (HAUTEUR TOTALE 2085 MM)	PORTES BATTANTES VITRÉES FULL VISION	SÉPARATEUR DE PRODUITS (PRIX UNITAIRE)	ARRÊTOIR DE PRODUITS PLEXI
	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
MF73L937P	1 516	513	452	803	95	154
MF73L1250P	1 516	648	547	980	95	206
MF73L1875P	1 516	1 039	667	1 488	95	308
MF73L2500P	1 516	1 302	787	1 960	95	404
MF73L3750P	1 516	1 950	944	2 940	95	610
MF93L937P	1 609	513	475	803	95	154
MF93L1250P	1 609	648	580	980	95	206
MF93L1875P	1 609	1 039	706	1 488	95	308
MF93L2500P	1 609	1 302	833	1 960	95	404
MF93L3750P	1 609	1 950	998	2 940	95	610

GAMME FUTURO 2

OPTIONS & ACCESSOIRES - VERSIONS POSITIVES

MODÈLE	INTÉRIEUR LAQUÉ RAL À DÉFINIR À LA COMMANDE	INTÉRIEUR INOX	ÉVAPORATEUR TRAITÉ ANTI- CORROSION	MINORATION 1 JOUE	JOUES PLEINES ÉPAISSEUR 40 MM - INTÉRIEUR/EXTÉRIEUR LAQUÉ	VITRE DE SÉPARATION ENTRE 2 MODULES	ÉTAGÈRE SUPPLÉMENTAIRE AVEC PORTE PRIX
	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
MF73L937P	285	608	93	-455	909	479	188
MF73L1250P	348	734	93	-455	909	479	245
MF73L1875P	424	1 059	93	-455	909	479	374
MF73L2500P	501	1 248	93	-455	909	479	490
MF73L3750P	599	1 498	93	-455	909	479	747
MF93L937P	285	608	93	-483	965	508	188
MF93L1250P	348	734	93	-483	965	508	245
MF93L1875P	424	1 059	93	-483	965	508	374
MF93L2500P	501	1 248	93	-483	965	508	490
MF93L3750P	599	1 498	93	-483	965	508	747



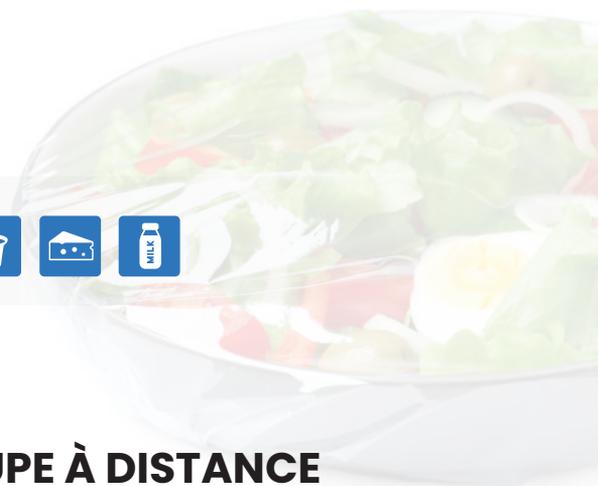
-50%

**DE CONSOMMATION D'ÉNERGIE PAR
RAPPORT À UN MODÈLE CLASSIQUE**

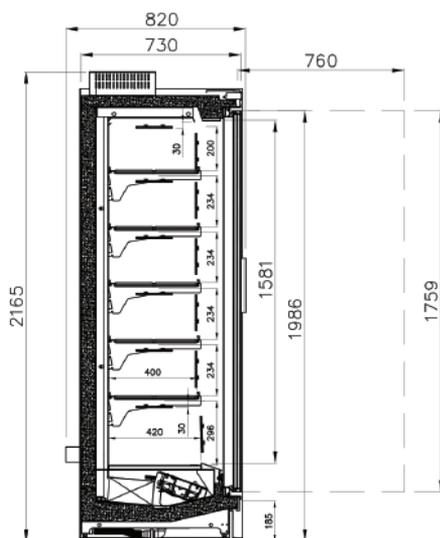
OPTIONS IMPÉRATIVES POUR LE GAIN DE 50% D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

MODÈLE	ISOLATION THERMIQUE CORK CORE®	SYSTÈME DE CONTRÔLE À DISTANCE J-SMART	SYSTÈME DE GESTION DE L'ÉCLAIRAGE LED INTELLIGENT
	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
MF73L937P	699	827	250
MF73L1250P	932	827	250
MF73L1875P	1 397	827	250
MF73L2500P	1 863	827	250
MF73L3750P	2 795	827	250
MF93L937P	699	827	250
MF93L1250P	932	827	250
MF93L1875P	1 397	827	250
MF93L2500P	1 863	827	250
MF93L3750P	2 795	827	250

GAMME FUTURO 2



Vitrine avec groupe logé 2 portes



VITRINE GROUPE À DISTANCE VENTILÉE NÉGATIVE - PROF. 730 MM

- Meuble canalisable
- Châssis en acier zingué
- Cuve 420 mm en tôle plastifiée blanche
- Hauteur de jupe 185 mm
- 5 étagères réglables en hauteur (prof. 400 mm)
- 1 Porte prix en PVC avec languette par étagère
- Joux pleines 50 mm
- Eclairage LED sous le bandeau supérieur
- Carrosserie extérieure en tôle laquée (RAL à définir)
- Carrosserie intérieure en tôle plastifiée blanche
- Isolation en polyuréthane expansé
- Fermeture par portes vitrées battantes avec cadre noir

- Froid ventilé
- Température -15 à -18°C (classe climatique 3L1)
- Groupe à distance R452A (non fourni) électrovanne inclus
- Possible Gaz R407F / R448A / R449A (à préciser à la commande)
- Option groupe logé R290A avec kit de réévaporation par résistance (page 156)
- Détente par détendeur
- Régulation électronique
- Dégivrage automatique par gaz chaud
- Prévoir raccordement au tout à l'égout des eaux de dégivrage
- Alimentation 400 volts (modèles 2343 et 3124 en groupe logé)
- Alimentation 230 volts (modèle 1562 en groupe logé)

RÉFÉRENCE	NB PORTE	VOL. (L)	TEMP.	PUISS. ABS.* (W)	PUISS. FRIGO -30°C (W)	DIM. AVEC JOUES L X P X H (MM)	DIM. SANS JOUES L X P X H (MM)	CLASSE ENERG.	PRIX € HT
MF73L1562N	2	987	-15°/-18°C	2 432	1 663	1 662 X 820 X 2 165	1 562 X 820 X 2 165	E	11 344
MF73L2343N	3	1 481	-15°/-18°C	3 184	2 470	2 443 X 820 X 2 165	2 343 X 820 X 2 165	E	12 749
MF73L3124N	4	1 974	-15°/-18°C	4 353	3 325	3 224 X 820 X 2 165	3 124 X 820 X 2 165	E	16 352

* Puissance absorbée exprimée en version groupe logé

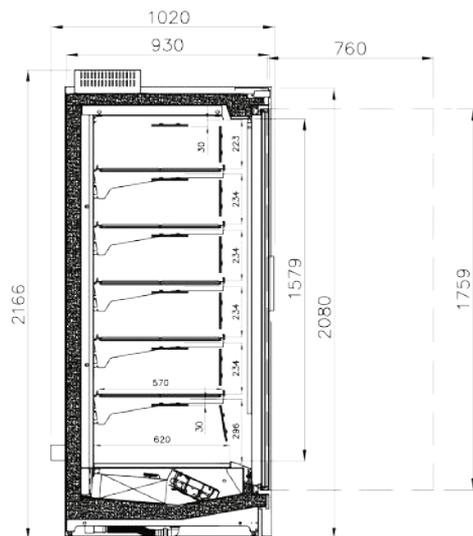
GAMME FUTURO 2



Vitrine avec groupe logé
4 portes

**VITRINE GROUPE À DISTANCE
VENTILÉE NÉGATIVE - PROF. 930 MM**

- Meuble canalisable
- Châssis en acier zingué
- Cuve 620 mm en tôle plastifiée blanche
- Hauteur de jupe 185 mm
- 5 étagères réglables en hauteur (prof. 570 mm)
- 1 Porte prix en PVC avec languette par étagère
- Jous pleines 50 mm
- Eclairage led sous le bandeau supérieur
- Carrosserie extérieure en tôle (laquée RAL à définir)
- Carrosserie intérieure en tôle plastifiée blanche
- Isolation en polyuréthane expansé
- Fermeture par portes vitrées battantes avec cadre noir



- Froid ventilé
- Température -15 à -18°C (classe climatique 3L1)
- Groupe à distance R452A (non fourni) électrovanne inclus
- Possible Gaz R407F / R448A / R449A (à préciser à la commande)
- Option groupe logé R290A avec kit de réévaporation par résistance (page 156)
- Détente par détendeur
- Régulation électronique
- Dégivrage automatique par gaz chaud
- Prévoir raccordement au tout à l'égout des eaux de dégivrage
- Alimentation 400 volts (modèles 2343 et 3124 en groupe logé)
- Alimentation 230 volts (modèle 1562 en groupe logé)

RÉFÉRENCE	NB PORTE	VOL. (L)	TEMP.	PUISS. ABS.* (W)	PUISS. FRIGO -30°C (W)	DIM. AVEC JOUES L X P X H (MM)	DIM. SANS JOUES L X P X H (MM)	CLASSE ENERG.	PRIX € HT
MF93L1562N	2	1 407	-15°/-18°C	2 717	1 750	1 662 X 1 020 X 2 166	1 562 X 1 020 X 2 166	F	12 106
MF93L2343N	3	2 110	-15°/-18°C	3 373	2 600	2 443 X 1 020 X 2 166	2 343 X 1 020 X 2 166	F	13 621
MF93L3124N	4	2 813	-15°/-18°C	4 923	3 500	3 224 X 1 020 X 2 166	3 124 X 1 020 X 2 166	F	17 472

* Puissance absorbée exprimée en version groupe logé

GAMME FUTURO 2

OPTIONS & ACCESSOIRES VERSIONS *NÉGATIVES*



1. Option d'éclairage LED sous l'étagère pour une meilleure visibilité des produits.



2. Séparateurs en plexiglas pour des produits toujours bien organisés.



MODÈLE	GRUPE LOGÉ GAZ R290A AVEC KIT RÉÉVAPORATION (HAUTEUR TOTALE 2085 MM)	SÉPARATEUR DE PRODUITS	INTÉRIEUR LAQUÉRAL À DÉFINIR À LA COMMANDE	INTÉRIEUR INOX	ÉTAGÈRE SUPPLÉMENTAIRE AVEC PORTE PRIX	MINORATION 1 JOUE	VITRE DE SÉPARATION ENTRE 2 MODULES
	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
MF73L1562N	1 309	95	348	734	257	-455	479
MF73L2343N	1 507	95	501	1 248	385	-455	479
MF73L3124N	1 972	95	599	1 498	513	-455	479
MF93L1562N	1 388	95	348	734	257	-483	508
MF93L2343N	1 597	95	501	1 248	385	-483	508
MF93L3124N	2 090	95	599	1 498	513	-483	508

GAMME FUTURO 2

OPTIONS & ACCESSOIRES - VERSIONS NÉGATIVES

-50%

DE CONSOMMATION D'ÉNERGIE PAR RAPPORT À UN MODÈLE CLASSIQUE
OPTIONS IMPÉRATIVES POUR LE GAIN DE 50% D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

MODÈLE	ISOLATION THERMIQUE CORK CORE®	SYSTÈME DE CONTRÔLE À DISTANCE J-SMART	SHP - PUISS. DE CHAUFFAGE INTELLIGENTE (SUR LES MODÈLES DE CONGÉLATION)	SYSTÈME DE GESTION DE L'ÉCLAIRAGE LED INTELLIGENT
	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
MF73L1562N	1 397	827	499	250
MF73L2343N	1 863	827	749	250
MF73L3124N	2 795	827	998	250
MF93L1562N	1 397	827	499	250
MF93L2343N	1 863	827	749	250
MF93L3124N	2 795	827	998	250




LAVERIE LABO

- LAVE-USTENSILES
- LAVE-PLATEAUX
- LAVE-BATTERIE

PAGE 160

FABRICATION DE GLACES

- 10 À 180 LITRES / HEURE

PAGE 170

REFROIDISSEURS D'EAU

- CONFORT

PAGE 177

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

- ARMOIRES PÂTISSIÈRES
- ARMOIRES DE STOCKAGE
- ARMOIRE CHOCOLAT

PAGE 178



— MATÉRIEL LABORATOIRE —

“ MAÎTRISEZ VOS CRÉATIONS AU DEGRÉ PRÈS ”

LAVERIE, PRÉPARATION, CONSERVATION OU CUISSON, TOUT L'UNIVERS DU LABORATOIRE EN UN CLIN D'ŒIL POUR CHOISIR LE MATÉRIEL LE PLUS ADAPTÉ. CERISE SUR LE GÂTEAU, DÉCOUVREZ LES DERNIÈRES INNOVATIONS TECHNOLOGIQUES POUR SUBLIMER VOS CRÉATIONS CULINAIRES EN TOUTES CIRCONSTANCES.



ARMOIRES DE MATURATION
• PORTES VITRÉES
PAGE 186



TABLES RÉFRIGÉRÉES
• TABLES PÂTISSIÈRES
• TABLES CHOCOLAT
PAGE 188



TABLES DE PRÉPARATION
• SALADETTES
• DESSERTES
• PIZZAS
PAGE 202

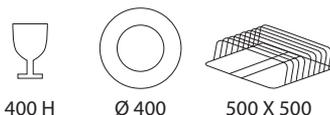


CUISSON LABO
• FOURS COMBINÉS
• FOURS MIXTES
PAGE 204

LAVE-USTENSILES / PLATEAUX 600 X 400

GAMME IST60

LAVE-USTENSILES / PLATEAUX, PANIER 500 X 500, HAUTEUR UTILE 400 MM



- ✓ CONÇU POUR LE LAVAGE DES PLATEAUX ET DES PLAQUES EURONORM (600 X 400 MM AVEC ANGLES À 90°) & CAGETTES EURONORM (600 X 400 X 400 MM - AVEC GRILLE SPÉCIALE 575010)
- ✓ CARROSSERIE DOUBLE PAROI
- ✓ DOSEURS DE PRODUIT DE LAVAGE ET DE RINÇAGE INCORPORÉS

- Commandes électroniques intuitives, affichage digital
- Carrosserie double paroi
- Cuve 16 litres emboutie
- 4 cycles de lavage programmables
- Cycle automatique de nettoyage de la machine
- Bras de lavage inox
- Bras de rinçage en fibre composite
- Disponible avec adoucisseur incorporé avec régénération automatique (IST60A)
- Triple filtrage de pompe
- Préfiltre de cuve en option
- Doseurs péristaltiques de produit de rinçage et de lavage incorporés

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

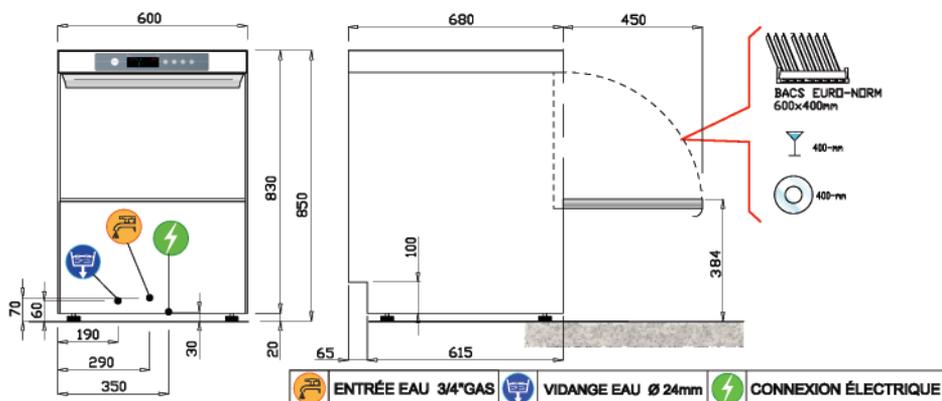
Paniers/heure (avec alim. eau 55°C)	53 / 40 / 30 / 20
Cycles de lavage	60 / 90 / 120 / 180 s
Pompe de lavage	0,65 Kw
Résistance surchauffeur	6 kW
Résistance cuve	2,7 kW
Puissance totale	6,65 kW
Capacité cuve	16,5 lt
Capacité surchauffeur	5,7 lt
Consommation eau (2-4 bars)	2,3 lt
nb de décibels	61,3 dB
Dimensions panier	500 x 500
Hauteur utile	400 mm
Dimensions	600 x 680 x 850 mm (1380 avec pieds visés)
Doseur produit de rinçage	incorporé
Doseur produit de lavage	incorporé
Préfiltre de cuve	option
Pompe de vidange	option

DOTATION D'ORIGINE

- Support inox 6 plateaux 500 x 500 x 380 mm
- (Réf four 575005)
- Panier fond plat plastique 500 x 500 x 105 mm (C44)
- Panier inox porte spatules 150 x 150 x 250 mm (C86A)
- Grille inox 500 x 500 mm (575010)

GAMME IST60

LAVE-USTENSILES / PLATEAUX,
PANIER 500 X 500, HAUTEUR UTILE 400 MM



RÉF.	DÉSIGNATION	DIM. L X P X H (MM)	PUISSANCE TOTALE (KW)	ALIM.	POIDS NET (KG)	PRIX € HT
IST60	Lave-ustensiles	600 x 680 x 850	6,65	400/3/N/T	68	5 151
IST60A	Lave-ustensiles avec adoucisseur incorporé	600 x 680 x 850	6,65	400/3/N/T	68	5 488
IST60PV	Lave-ustensiles avec pompe de vidange intégrée	600 x 680 x 850	6,65	400/3/N/T	68	5 456



OPTIONS IST60

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
DF	Pré-filtre de cuve	319

ACCESSOIRES - PANIERS SUPPLÉMENTAIRES

RÉF.	ACCESSOIRE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
ZCC44		Panier fond plat plastique 500 x 500 x H 105	83
ZCC86/A		Panier inox porte-spatules 150 x 150 x H 250	166
ZC575005		Support inox 6 plateaux 500 x 500 x 380	275
ZC575010		Grille inox 500 x 500	166

LAVE-USTENSILES / PLATEAUX 600 X 400



GAMME IST90

LAVE-USTENSILES / PLATEAUX, PANIER 500 X 610, HAUTEUR UTILE 440 MM

- ✓ CONÇU POUR LE LAVAGE DES PLATEAUX ET DES PLAQUES 600 X 400
- ✓ SURCHAUFFEUR 9 KW
- ✓ SURPRESSEUR DE RINÇAGE AVEC SURCHAUFFEUR ATMOSPHÉRIQUE : TEMPÉRATURE, CONSOMMATION ET PRESSION DE RINÇAGE CONSTANTES
- ✓ DOSEURS DE PRODUIT DE LAVAGE ET DE RINÇAGE INCORPORÉS

- Commandes électroniques intuitives, affichage digital
- Carrosserie double paroi
- Cuve 25 litres emboutie
- 4 cycles de lavage programmables
- Cycle automatique de nettoyage de la machine
- Surpresseur de rinçage avec surchauffeur atmosphérique
- Bras de lavage inox
- Bras de rinçage en fibre composite
- Triple filtrage de pompe
- Préfiltre de cuve et filtre de pompe d'origine
- Doseurs péristaltiques de produit de rinçage et de lavage incorporés

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

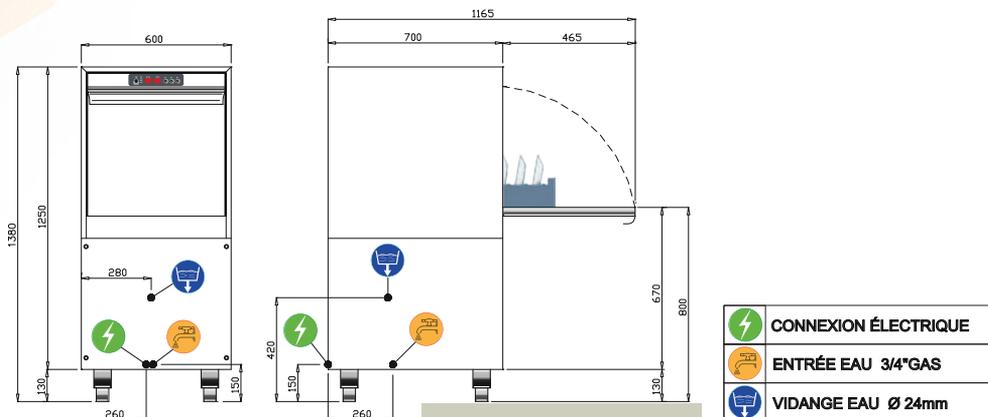
Paniers/heure (avec alim. eau 55°C)	60 / 30 / 20 / 12
Cycles de lavage	60 / 120 / 180 / 300 s
Pompe de lavage	1,12 kW
Résistance surchauffeur	9 kW
Résistance cuve	2,7 kW
Puissance totale	10,12 kW
Capacité cuve	25 lt
Capacité surchauffeur	15 lt
Consommation eau (2-4 bars)	2,6 lt
nb de décibels	63,8 dB
Dimensions panier	500 x 610
Hauteur utile	440 mm
Dimensions	600 x 700 x 1 380 mm
Doseur produit de rinçage	incorporé
Doseur produit de lavage	incorporé
Préfiltre de cuve	incorporé
Filtre de pompe	incorporé

DOTATION D'ORIGINE

- Panier fond plat inox
- 500 x 610 x H 75 mm
- Panier inox porte-spatules 150 X 150 X H 250 mm
- Support inox 6 plateaux 500 x 500 x 380 mm

GAMME IST90

LAVE-USTENSILES / PLATEAUX,
PANIER 500 X 610, HAUTEUR UTILE 440 MM



RÉF.	DÉSIGNATION	DIM. L X P X H (MM)	PUISSANCE TOTALE (KW)	ALIM.	POIDS NET (KG)	PRIX € HT
IST90	Lave-ustensiles	600 x 700 x 1380	10,12	400/3/N/T	99	6 353

OPTIONS *IST90*

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
IST90SP12	Surchauffeur 13 Kw	225

ACCESSOIRES - PANIERS SUPPLÉMENTAIRES

RÉF.	ACCESSOIRE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
ZCC132		Panier fond plat inox 500 x 610 x H 75	185
ZCC86/A		Panier inox porte-spatules 150 x 150 x H 250	166
ZCC85/A		Cône support poche 220 x 220 x H 420	122
ZC575005		Support inox 6 plateaux 500 x 500 x 380	275
ZC575010		Grille inox 500 x 500	166
ZZPOMP04		Pompe de vidange	486

LAVE-BATTERIE

GAMME IST110

LAVE-BATTERIE PANIER 550 X 665, HAUTEUR UTILE 805 MM

- ✓ EXCELLENT RAPPORT QUALITÉ / PRIX
- ✓ CONÇU POUR LE LAVAGE DES PANIERS À PAIN
- ✓ DOSEURS DE PRODUIT DE LAVAGE ET DE RINÇAGE INCORPORÉS
- ✓ SURPRESSEUR DE RINÇAGE INCORPORÉ

- Commandes électroniques LED, affichage digital
- Carrosserie mono paroi, porte double paroi
- Cuve 35 litres emboutie
- 4 cycles de lavage
- Cycle automatique de nettoyage de la machine
- Bras de lavage et de rinçage inox
- Préfiltre de cuve et filtre de pompe d'origine
- Doseurs péristaltiques de produit de rinçage et de lavage incorporés
- Toit antiégouttement

PANNEAU DE COMMANDE ÉLECTRONIQUE LED

- Bouton START intuitif avec rétro-éclairage multicolore pour une visualisation rapide du statut de la machine
- Visualisation des températures de lavage et rinçage, de la progression du cycle, du cycle sélectionné, du statut de la machine (stand-by, fin de cycle, etc) et principaux avertissements écrits (ouverture porte, vidange, etc)
- Sélection de la langue non disponible
- 4 cycles programmables (2 - 4 - 6 - 8 minutes)
- Possibilité d'installer l'option Connectivity-Cloud



DOTATION D'ORIGINE

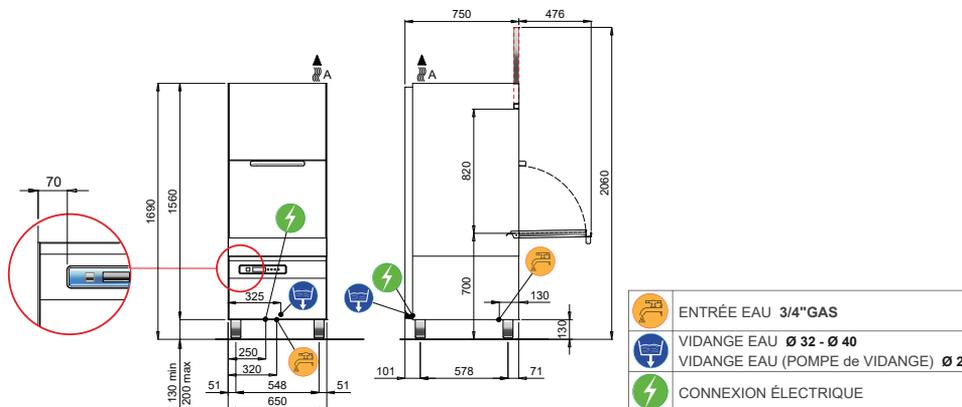
- Panier fond plat inox
- 550 x 665 x H 75 mm
- Panier inox porte-spatules 150 X 150 X H 250 mm
- Support inox 8 plateaux 300 X 465 X H 210 mm
- Grille inox 550 x 550 mm

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Paniers/heure (avec alim. eau 55°C)	30 / 15 / 10 / 7,5
Cycles de lavage	120 / 240 / 360 / 480 s
Pompe de lavage	2 kW
Résistance surchauffeur	6 kW
Résistance cuve	2,7 kW
Puissance totale	8 kW
Capacité cuve	35 lt
Capacité surchauffeur	10 lt
Consommation eau (2-4 bars)	4,7 lt
nb de décibels	63,8 dB
Dimensions panier	550 x 665
Hauteur utile	805 mm
Dimensions	650 x 750 x 1 690 / 2 070 H (porte ouverte)
Doseur produit de rinçage	incorporé
Doseur produit de lavage	incorporé
Préfiltre de cuve	incorporé
Filtre de pompe	incorporé

GAMME IST110

LAVE-BATTERIE PANIER 550 X 665, HAUTEUR UTILE 805 MM



RÉF.	DÉSIGNATION	DIM. L X P X H (MM)	PUISSANCE TOTALE (KW)	ALIM.	POIDS NET (KG)	PRIX € HT
IST110	Lave-batterie	650 x 750 x 1 690 / H 2 070	8,18	400/3/N/T	110	8 666

OPTIONS *IST110*

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
IST110SP09	Surchauffeur 9 kW *	218

* Sur commande et montage usine

ACCESSOIRES - PANIERS SUPPLÉMENTAIRES

RÉF.	ACCESSOIRE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
zcc87/B		Panier fond plat inox 550 x 665 x H 75	281
zcc86/A		Panier inox porte-spatules 150 x 150 x H 250	166
zcc85/A		Cône support poche 220 x 220 x H 420	122
zcc97/A		Support inox 8 plateaux 300 x 465 x H 210	326
zcc100		Grille inox 550 x 550 mm	191



LAVE-BATTERIE

GAMME IST150

LAVE-BATTERIE PANIER 550 X 665, HAUTEUR UTILE 805 MM



- ✓ CONÇU POUR LE LAVAGE DES PANIERS À PAIN
- ✓ CARROSSERIE DOUBLE PAROI
- ✓ SURPRESSEUR DE RINÇAGE AVEC SURCHAUFFEUR ATMOSPHÉRIQUE : TEMPÉRATURE, CONSOMMATION ET PRESSION DE RINÇAGE CONSTANTES
- ✓ DOSEURS DE PRODUIT DE LAVAGE ET DE RINÇAGE INCORPORÉS

- Commandes électroniques Touch, affichage digital
- Carrosserie double paroi
- Cuve 50 litres emboutie
- 4 cycles de lavage
- Cycle automatique de nettoyage de la machine
- Surpresseur de rinçage avec surchauffeur atmosphérique
- Bras de lavage et de rinçage inox
- Pompe de lavage verticale auto-vidangeable
- Préfiltre de cuve et filtre de pompe d'origine
- Doseurs péristaltiques de produit de rinçage et de lavage incorporés

PANNEAU DE COMMANDE ÉLECTRONIQUE TOUCH TFT DE 5"

- Bouton START intuitif avec rétro-éclairage multicolore pour une visualisation rapide du statut de la machine
- Fonction Energy Saving
- Logo personnalisable et icônes pour une utilisation intuitive
- Visualisation des températures, cycle sélectionné, phases et statut machine, progression du cycle, description détaillée des alarmes
- Possibilité d'installer l'option Connectivity-Cloud
- 4 cycles 120 – 240 – 360 – 480 secondes

- ✓ FORMATS DE PLATEAUX EURONORM (600 X 400 MM AVEC ANGLES À 90°) ET CAGETTES EURONORM DE 600 X 400 X 400 H (AVEC GRILLE ZCC100)

DOTATION D'ORIGINE

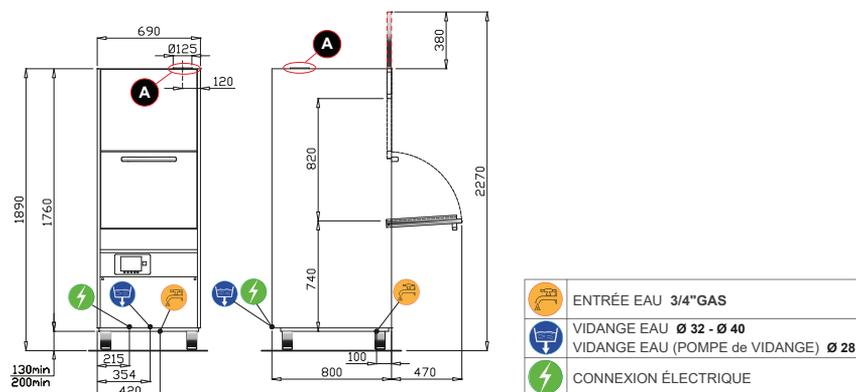
- Panier fond plat inox
- 550 x 665 x H 75 mm
- Panier inox porte-spatules 150 X 150 X H 250 mm
- Support inox 8 plateaux 300 X 465 X H 210 mm
- Grille inox 550 x 550 mm

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Paniers/heure (avec alim. eau 55°C)	30 / 15 / 10 / 7,5
Cycles de lavage	120 / 240 / 360 / 480 s
Pompe de lavage	2 kW
Résistance surchauffeur	6 kW
Résistance cuve	3 kW
Puissance totale	8 kW
Capacité cuve	50 lt
Capacité surchauffeur	15 lt
Consommation eau (2-4 bars)	4,2 lt
nb de décibels	63,8 dB
Dimensions panier	550 x 665
Hauteur utile	805 mm
Dimensions	690 x 800 x 1 890 / 2 275 H (porte ouverte)
Doseur produit de rinçage	incorporé
Doseur produit de lavage	incorporé
Préfiltre de cuve	incorporé
Filtre de pompe	incorporé

GAMME IST150

LAVE-BATTERIE PANIER 550 X 665, HAUTEUR UTILE 805 MM



RÉF.	DÉSIGNATION	DIM. L X P X H (MM)	PUISSANCE TOTALE (kW)	ALIM.	POIDS NET (KG)	PRIX € HT
IST150	Lave-batterie	690 x 800 x 1 890 / H 2 275	8,18	400/3/N/T	155	11 243

OPTIONS IST150

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
IST150SP09	Surchauffeur 9 kW *	218

* Sur commande et montage usine

ACCESSOIRES - PANIERS SUPPLÉMENTAIRES

RÉF.	ACCESSOIRE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
zcc87/B		Panier fond plat inox 550 x 665 x H 75	281
zcc86/A		Panier inox porte-spatules 150 x 150 x H 250	166
zcc85/A		Cône support poche 220 x 220 x H 420	122
zcc97/A		Support inox 8 plateaux 300 x 465 x H 210	326
zcc100		Grille inox 550 x 550 mm	191

LAVE-BATTERIE AVEC CONDENSEUR DE BUÉE



DOTATION D'ORIGINE

- Panier fond plat inox
- 550 x 665 x H 75 mm
- Panier inox porte-spatules 150 X 150 X H 250 mm
- Support inox 8 plateaux 300 X 465 X H 210 mm
- Grille inox 550 x 550 mm

GAMME IST150HR

LAVE-BATTERIE PANIER 550 X 665, HAUTEUR UTILE 805 MM

- ✓ CONÇU POUR LE LAVAGE DES PANIERS À PAIN
- ✓ CARROSSERIE DOUBLE PAROI
- ✓ SURPRESSEUR DE RINÇAGE AVEC SURCHAUFFEUR ATMOSPHÉRIQUE : TEMPÉRATURE, CONSOMMATION ET PRESSION DE RINÇAGE CONSTANTES
- ✓ DOSEURS DE PRODUIT DE LAVAGE ET DE RINÇAGE INCORPORÉS
- ✓ ÉQUIPÉ D'UN RÉCUPÉRATEUR D'ÉNERGIE (CONDENSEUR DE BUÉE ET RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR) :
= JUSQU'À 50% D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE
= PLUS DE CONFORT POUR L'UTILISATEUR

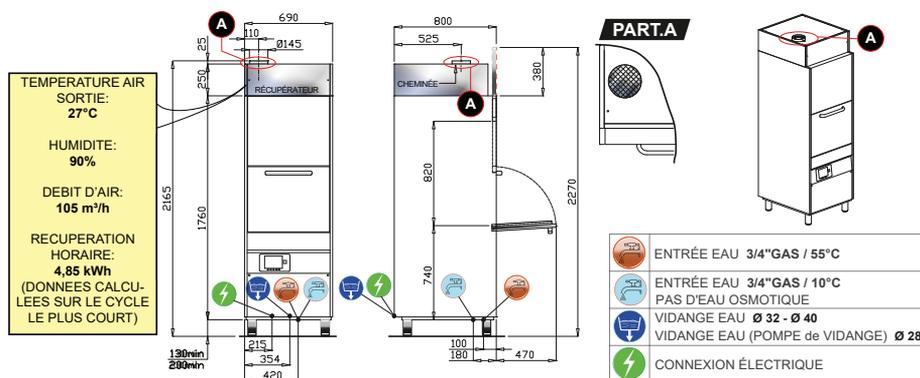
- Commandes électroniques Touch, affichage digital
- Carrosserie double paroi
- Cuve 50 litres emboutie
- 4 cycles de lavage
- Cycle automatique de nettoyage de la machine
- Surpresseur de rinçage avec surchauffeur atmosphérique
- Bras de lavage et de rinçage inox
- Pompe de lavage verticale auto-vidangeable
- Préfiltre de cuve et filtre de pompe d'origine
- Doseurs péristaltiques de produit de rinçage et de lavage incorporés

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Paniers/heure (avec alim. eau 10°C)	20 / 12 / 8.5 / 6.5
Cycles de lavage	180 / 300 / 420 / 540 s
Pompe de lavage	2 kW
Résistance surchauffeur	6 kW
Résistance cuve	3 kW
Puissance totale	8 kW
Capacité cuve	50 lt
Capacité surchauffeur	15 lt
Consommation eau (2-4 bars)	4,2 lt
nb de décibels	63,8 dB
Dimensions panier	550 x 665
Hauteur utile	805 mm
Dimensions	690 x 800 x 2 165 / 2 275 H (porte ouverte)
Doseur produit de rinçage	incorporé
Doseur produit de lavage	incorporé
Préfiltre de cuve	incorporé
Filtre de pompe	incorporé

GAMME IST150HR

LAVE-BATTERIE PANIER 550 X 665, HAUTEUR UTILE 805 MM



Récupérateur d'énergie (condenseur de buée et récupérateur de chaleur) :

- **jusqu'à 50% d'économie d'énergie** : la vapeur humide et chaude est directement aspirée lorsque la porte est encore fermée et est utilisée pour préchauffer l'eau froide jusqu'à 50°C. Ce système permet de réduire la consommation d'énergie nécessaire pour atteindre les 85°C du rinçage final.
- Récupération horaire : 4,85 kW/h (calcul fait sur la base du cycle le plus court)
- **Plus de confort pour l'utilisateur** : la température de l'air rejetée par la machine est réduite de plus de la moitié. L'humidité absolue se réduit d'environ 20% par rapport aux vapeurs émises par une machine sans récupérateur de chaleur.

RÉF.	DÉSIGNATION	DIM. L X P X H (MM)	PUISSANCE TOTALE (KW)	ALIM.	POIDS NET (KG)	PRIX € HT
IST150HR	Lave-batterie avec récupérateur d'énergie	690 x 800 x 2165 / H 2275	8,18	400/3/N/T	165	14 853

ACCESSOIRES - PANIERS SUPPLÉMENTAIRES

RÉF.	ACCESSOIRE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
ZCC87/B		Panier fond plat inox 550 x 665 x H 75	281
ZCC86/A		Panier inox porte-spatules 150 x 150 x H 250	166
ZCC85/A		Cône support poche 220 x 220 x H 420	122
ZCC97/A		Support inox 8 plateaux 300 x 465 x H 210	326
ZCC100		Grille inox 550 x 550 mm	191



MACHINES À CHANTILLY

GAMME PRIMA & BETA

MACHINES À CHANTILLY À COMMANDES MÉCANIQUES & ÉLECTRONIQUES



MACHINE À COMMANDES ÉLECTRONIQUES

COMMANDES MÉCANIQUES

- Construction inox avec côtés tôle blanche
- Couvercle plastique transparent
- Réfrigération par compresseur
- Cuve Inox réfrigérée
- Bac plastique amovible pour un nettoyage facile et rapide
- Régulateur d'air garantissant une consistance idéale de la crème Chantilly
- Affichage digital de la température
- Système de réfrigération continu de la cuve jusqu'au bec de distribution : sécurité maximale en terme d'hygiène, pas de coulure de crème au niveau du bec
- Gaz réfrigérant R134a

COMMANDES ÉLECTRONIQUES

- Affichage digital de la température
- Dosage automatique des portions (en fonction du temps de distribution : 15 sec., 20 sec., ...)
- Réfrigération par compresseur
- Cuve Inox réfrigérée
- Bac inox amovible : nettoyage facile et rapide
- Régulateur d'air garantissant une consistance idéale de la crème Chantilly
- Système de réfrigération continu de la cuve jusqu'au bec de distribution : sécurité maximale en terme d'hygiène, pas de coulure de crème au niveau du bec
- Gaz réfrigérant R134a

RÉF.	PRODUCTION/H (L)	CAPACITÉ BAC (L)	PUISS. (W)	ALIM.	DIM. L X P X H (MM)	PRIX € HT
COMMANDES MÉCANIQUES						
PRIMA2I	100	2	300	230/1/T	250 x 410 x 400	4 500
PRIMA5I	100	5	400	230/1/T	280 x 440 x 400	5 400
COMMANDES ÉLECTRONIQUES						
BETA2I	100	2	300	230/1/T	250 x 410 x 400	5 400
BETA5I	100	5	400	230/1/T	250 x 450 x 400	6 000
CONTINUO5	150	5	400	230/1/T	250 x 470 x 450	6 600

SORBETIÈRES



SORBETIÈRE À EXTRACTION AUTOMATIQUE

GAMME GEL / POKER

SORBETIÈRES À EXTRACTION MANUELLE OU AUTOMATIQUE

- ✓ VÉRITABLES OUTILS PROFESSIONNELS
- ✓ CONÇUES POUR UN USAGE INTENSIF
- ✓ DURÉE DE CYCLE RÉDUITE

- Fabrication des sorbets, des granités et de la crème glacée
- Gestion des cycles par le temps
- Destinées à recevoir la base de la crème glacée pasteurisée et refroidie (+2°C)
- Gaz réfrigérant : R452A
- Refroidissement à air
- Facilité d'installation et d'utilisation

RÉF.	PRODUCTION/H (L)	DURÉE DU CYCLE (MM)	PUISS. (W)	DIM. L X P X H (MM)	QTÉ MIX PAR CYCLE	REFROIDISSEMENT	ALIM.	POIDS (KG)	PRIX € HT
EXTRACTION MANUELLE									
GEL5SI	5	15 à 20	600	410 x 460 x 320	1 litre	Air	230/1/T	38	6 600
POKERI	10	10 à 15	1 000	500 x 560 x 400	2 litres	Air	230/1/T	60	8 100
GEL10SI	10	10 à 20	1 000	390 x 460 x 850	2 litres	Air	230/1/T	75	9 300
EXTRACTION AUTOMATIQUE									
PRAT912AI	9	10 à 20	1 500	410 x 510 x 590	2 litres	Air	230/1/T	75	12 750
GEL20SI	20	10 à 15	2 200	460 x 510 x 960	4 litres	Air	400/3/N/T	110	15 000



PASTEURISATEURS



PASTEURISATEUR 30 LITRES

GAMME EVOPASTO

PASTEURISATEURS - 30 À 120 LITRES

✓ PASTEURISATEURS AUTOMATIQUES
POUR HAUTE ET BASSE PASTEURISATION :
MONTÉE RAPIDE EN TEMPÉRATURE À 85°C
ET REFROIDISSEMENT À +4°C

- Le couvercle peut être ouvert à tout moment pour ajouter des ingrédients
- Robinet de distribution démontable pour un nettoyage facile et une hygiène parfaite en cas de coupure de courant, les pasteurisateurs sont équipés d'une mémoire intelligente permettant de répéter, si nécessaire, le cycle de pasteurisation
- Commandes électroniques simples d'utilisation
- Gaz réfrigérant R452A
- Alimentation : 400/3/N/T

RÉF.	PRODUCTION/H (L)	DURÉE DU CYCLE	DIM. L X P X H (MM)	REFROIDISSEMENT	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
EVPAS30AI	30 litres	80 à 120 mn	420 x 780 x 1100	Air	4,3	148	19 500
EVPAS30WI	30 litres	80 à 120 mn	420 x 780 x 1100	Eau	4,3	148	19 500
EVPAS60AI	60 litres	100 à 120 mn	420 x 1030 x 1100	Air	7,4	164	29 700
EVPAS60WI	60 litres	100 à 120 mn	420 x 1030 x 1100	Eau	7,3	205	25 200
EVPAS120WI	120 litres	100 à 130 mn	720 x 700 x 1100	Eau	15,3	205	32 100





TURBINES

GAMME PRATICA

CUVE VERTICALE - 25 À 75 LITRES



TURBINE 50 LITRES

- ✓ FABRICATION DES SORBETS, GRANITÉS ET CRÈMES GLACÉES
- ✓ GESTION DU TEMPS ET DE LA TEMPÉRATURE
- ✓ CUVE VERTICALE ET COUVERCLE TRANSPARENT : VISIBILITÉ DU TRAVAIL EN COURS ET POSSIBILITÉ D'AJOUTER DES MORCEAUX AVANT L'EXTRACTION

POSSIBILITÉ D'EFFECTUER LES CYCLES EN FONCTION DU TEMPS OU DE LA TEMPÉRATURE :

- **Cycle avec contrôle du temps**
pour une structure et une consistance idéales de la glace

- **Cycle avec contrôle de la température**
pour une meilleure conservation de la crème glacée

- Cylindres évaporateurs verticaux pour une grande surface d'échange
- Remplissage facile
- Machines à extraction directe du produit
- Capacité : de 25 à 75 litres par heure pour un mix introduit à +4°C en début de cycle
- Commandes électroniques simples d'utilisation
- Possibilité d'incorporer des morceaux (fruits frais, fruits secs, chocolat, etc...)
- Équipées de roulettes
- Livrées d'origine avec douchette
- Gaz réfrigérant R452A
- Alimentation : 400/3/N/T

RÉF.	PRODUCTION / H MAX.	QUANTITÉ MIX PAR CYCLE	DURÉE DU CYCLE	DIM. L X P X H (MM)	REFROIDISSEMENT	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
PRA1525AI	25 litres	4 litres	10 à 20 mn	470 x 510 x 960	Air	2,4	120	17 100
PRA1525WI	25 litres	4 litres	10 à 20 mn	470 x 510 x 960	Eau	2,4	120	17 100
PRA3550AI	50 litres	3 à 7 litres	8 à 12 mn	490 x 700 x 1120	Air	3,5	166	26 100
PRA3550WI	50 litres	3 à 7 litres	8 à 12 mn	490 x 700 x 1120	Eau	3,5	166	26 100
PRA4260AI	60 litres	4 à 8 litres	10 à 12 mn	490 x 900 x 1120	Air	7	222	33 000
PRA4260WI	60 litres	4 à 8 litres	10 à 12 mn	490 x 900 x 1120	Eau	7	235	29 100
PRA5484WI	75 litres	7 à 12 litres	8 à 12 mn	490 x 700 x 1150	Eau	8,5	250	33 000



PASTO-TURBINES

GAMME PASTOGEL

MULTI-FONCTIONS - 10 À 60 LITRES



PASTO-TURBINE - 20 À 60 LITRES

- **UN CYCLE PERSONNALISABLE** : pour tout mélange ou produit nécessitant un traitement thermique chaud / froid
 - **UN CYCLE CRÈME GLACÉE** : utilisation comme une turbine, possibilité de fabriquer de la crème glacée avec des morceaux (fruits frais, fruits secs, chocolat)
 - **UN CYCLE AVEC PASTEURISATION** : la pasteurisation et le sanglage sont effectués dans le même cylindre. Evite toute manipulation et transvasement, garantit une hygiène totale
 - **UN CYCLE CRÈME PÂTISSIÈRE** : cycle de 40 mn pour obtenir une crème pasteurisée parfaite et refroidie à +4°C
- Commandes programmables
 - 1 vitesse d'agitation
 - 2 vitesses d'extraction (lente et rapide)
 - Temps et températures réglables
 - Cycles manuels ou automatiques
 - Gaz réfrigérant : R452A
 - Alimentation : 400/3/N/T

RÉF.	PRODUCTION / H MAX.	QUANTITÉ MIX PAR CYCLE	DURÉE DU CYCLE	DIM. L X P X H (MM)	REFROIDISSEMENT	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
PASTOG36WI	10 à 35 litres	3 à 6 litres	8 à 40 mn	490 x 600 x 1 100	Eau	5	184	34 200
PASTOG36AI	10 à 35 litres	3 à 6 litres	8 à 40 mn	490 x 600 x 1 100	Air	5,3	184	34 200



COMBINÉS 2 EN 1



GAMME COMBIGEL

COMBINÉS 2 EN 1 - 10 À 60 LITRES



COMBINÉ 35 À 60 LITRES

- ✓ GAIN DE TEMPS ET D'ESPACE !
- ✓ UNE SEULE MACHINE POUR MÉLANGER, CHAUFFER, PASTEURISER ET TURBINER
- ✓ IDÉAL POUR LA FABRICATION DES SORBETS, GRANITÉS ET CRÈMES GLACÉES

- 2 cuves indépendantes, accessibles toutes deux par le dessus : une cuve pour la pasteurisation du mélange et une cuve pour le sanglage
- Le mélange pasteurisé passe d'une cuve à l'autre grâce à un cylindre reliant les deux, sans aucun risque de contact avec l'extérieur
- Le fonctionnement totalement indépendant des deux cuves permet de turbiner un mélange tout en commençant un nouveau cycle de pasteurisation
- Possibilité de fabriquer de la crème glacée avec des morceaux (fruits frais, fruits secs, chocolat, ...)
- Extraction directe du produit par le devant
- Modèle COMBI8WI (à eau) livré d'origine avec une douchette
- Tableau de commandes électroniques simple d'utilisation
- Gaz réfrigérant : R452A
- Alimentation : 400/3/N/T
- Douchette adaptable en option

RÉF.	PRODUCTION / H MAX.	QUANTITÉ MIX PAR CYCLE	DURÉE DU CYCLE	DIM. L X P X H (MM)	REFROIDISSEMENT	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
COMBI8WI	35 à 60 litres	4 à 12 litres	8 à 20 mn	530 x 770 x 1150	Eau	10	295	47 100
COMBI8AI	35 à 60 litres	4 à 12 litres	8 à 20 mn	530 x 970 x 1150	Air	10	282	52 500





**NOUVEAUTÉ
2025**

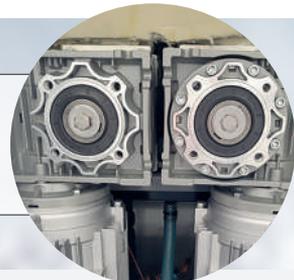


MACHINE SOFT

MACHINE GLACES À L'ITALIENNE

- ✓ IDÉALE POUR LES DÉBITS IMPORTANTS
 - ✓ DEUX PARFUMS ET UN MIXTE
 - ✓ AGITATEUR DE CUVE AVEC MOTOREDUCTEUR POUR UNE ROBUSTESSE OPTIMUM
- SÉCURITÉ OPTIMUM :**
- Contrôle de niveaux de mélange
 - Capteur de rotation du cylindre de foisonnement
- GAZ R290 :**
- Efficacité énergétique maximale et respect de l'environnement
- Construction en Inox AISI 304
 - Agitateur de cuve
 - Alimentation du mélange dans les cylindres par gravité
 - Température de l'environnement de travail : 10°C à 38°C
 - Température de production : -3,5°C/-9°C
 - Pré-refroidissement des cuves (4-10°C)
 - Fonction de dégivrage et mode de fonctionnement de nuit
 - Filtre à air avec entrée d'air des deux côtés et sortie arrière
 - Volume sonore : 60/65 db
 - Ventilateur condenseur (130 W)
 - Équipé de 2 compresseurs

ENTRAÎNEMENT PAR MOTORÉDUCTEUR, **CETTE SOLUTION PROFESSIONNELLE OFFRE PLUS DE PUISSANCE, UNE MEILLEURE FIABILITÉ ET ÉLIMINE LES RISQUES DE BLOCAGE EN CAS DE MÉLANGE TROP DUR**



CUVE DE STOCKAGE À ANGLES ARRONDIS AVEC AGITATEURS



ÉCRAN LCD



VENTILATEUR CONDENSEUR PUISSANT



DISTRIBUTEURS 3 MANETTES

RÉF.	PRODUCTION / H MAX.	TEMPÉRATURE	CAPACITÉ DES CUVES (L)	CAPACITÉ DU CYLINDRE (L)	DIM. L X P X H (MM)	VOLUME (L)	ALIM. (V)	PUISS. (kW)	POIDS (kg)	PRIX € HT
CF8240G	38 litres	-3,5°C/-9°C	(2x) 8	2x 1,9	541 x 815 x 1515	35	230	2,9	215,5	9 800

REFROIDISSEURS D'EAU



Refrigerateur d'eau 200 litres



Refrigerateur d'eau 120 litres



Refrigerateur d'eau 80 litres

GAMME CONFORT

REFROIDISSEURS D'EAU 80, 120 & 200 LITRES

- Intérieur et serpentin en acier inox AISI304 • Extérieur en acier inox AISI304 • Modèles 120 & 200 verticaux • Modèle 80 horizontal • Isolation 60 mm • Couvercle démontable
- Remplissage automatique avec flotteur • Agitateur d'eau • Sécurité trop plein • Diamètre d'entrée d'eau 1/2" • Diamètre trop plein 3/4" (120 L, 200 L) 1/2" (L 80) • Kit d'accrochage en option

- Froid de contact avec serpentin réfrigéré • Température +3°C classe 3S • Groupe logé
- Fluide R290 • Régulation électronique



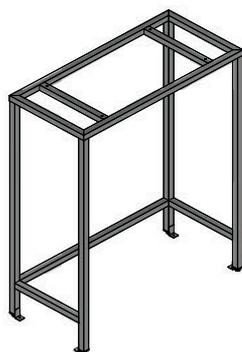
Cuve et serpentin
inox

RÉF.	CAPACITÉ (LITRES)	PUISSANCE FRIGO À -10°C (W)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	CAPACITÉ DE REFROIDISSEMENT	POIDS NET (KG)	PRIX € HT
REF080IR290	80	945	1 222 x 560 x 554	8°/heure	55	2 047
REF120IR290	120	1 144	718 x 700 x 1 070	8°/heure	60	2 433
REF200IR290	200	2 219	1 105 x 700 x 1 120	8°/heure	91	4 677

ACCESSOIRES

⚠ Charge maxi 125kg par support (sauf pour le chassis)

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
REF080SU2	Jeu de 2 supports	225
REF120SU2	Jeu de 2 supports	261
REF200SU2	Jeu de 3 supports	338
CHASREF080	Chassis support pour refroidisseur REF080IR290	550



Chassis support
pour refroidisseur
CHASREF080

ARMOIRES PÂTISSIÈRES 600 X 400

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

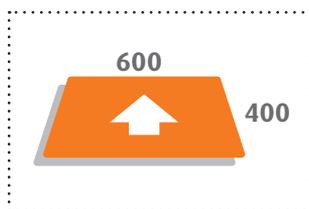
- Volume 440 litres
- Aménagement pour accessoires pâtisserie 600 x 400
- Carrosserie : extérieure skinplate blanc intérieure ABS
- Régulation thermostat électronique avec affichage digital
- Pieds réglables
- Joints interchangeable
- Porte réversible avec poignée intégrée
- Isolation polyuréthane sans cfc, épaisseur 60 mm
- Capacité maximum 14 niveaux, écartement 65 mm
- Normes 600 x 400 mm
- Classe 4
- Ambiance 32°C



Armoire pâtisserie positive porte pleine

GAMME FARO

ARMOIRE PÂTISSIÈRE POSITIVE 440 LITRES



- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Réfrigérant R600
- Compresseur ¼ CV
- Alimentation 230V-50hz
- Équipement : 4 grilles 600 x 400 mm

RÉF.	TEMPÉRATURE	PUISSANCE FRIGO À -10°C (W)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	PORTE	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	PRIX € HT
ARPO10	+2°C +10°C	180	725 X 665 X 1 995	Pleine laquée blanche	D	1 955

ACCESSOIRES

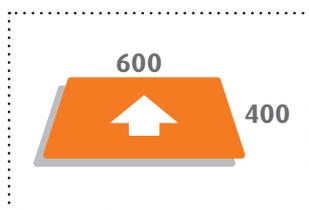
RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
ZQGRIL001	Grille plastifiée 600 x 400	26
ZQROUL001	kit roulettes	92



Armoire pâtisserie négative porte pleine

GAMME FARO

ARMOIRE PÂTISSIÈRE NÉGATIVE 440 LITRES



- Froid statique
- Dégivrage manuel
- Réfrigérant R290
- Compresseur 1/3 Cv
- Alimentation 230V-50HZ
- Équipement : 6 grilles évaporatrices fixes 600 x 400 mm

RÉF.	TEMPÉRATURE	PUISSANCE FRIGO À -30°C (W)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	PORTE	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	PRIX € HT
ARPO20	-18°C -20°C	320	725 X 630 X 1 995	Pleine laquée blanche	NC*	2 115

ARMOIRES PÂTISSIÈRES 600 X 800



Armoire pâtissière 900 litres

GAMME VENISE

900 LITRES - POSITIVES & NÉGATIVES

- ✓ ARMOIRES GRAND VOLUME
 - ✓ DOTATION STANDARD : 20 PAIRES DE GLISSIÈRES
 - Carrosserie intérieure et extérieure inox, sauf arrière, haut, fond extérieur
 - Variateur de vitesse de ventilation sur le modèle positif
 - Angles intérieurs arrondis
 - Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm
 - Portes avec fermeture automatique et joints magnétiques
 - Pieds inox réglables
 - Dégivrage électrique automatique
 - Capacité 40 plaques 600 x 400 (non fournies)
 - Équipement standard 20 niveaux de 2 glissières
-
- Réfrigérant R455A
 - Régulation électronique par thermostat digital
 - Groupe monobloc, tropicalisé
 - Réévaporation automatique des condensats
 - Alimentation 230 V / 1 / 50 HZ
 - Classe climatique 5M1 en positif
 - Classe climatique 5L1 en négatif



Angles arrondis



Arrêt ventilation



Thermostat digital

RÉF.	TEMPÉRATURE	FROID	PUISSANCE FRIGO (W)	DIM. L X P X H (MM)	CAPACITÉ (L)	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	PRIX € HT
APV91PI	0°C + 10°C	Ventilé	470	800 x 1 020 x 2 030/2 100	900	D	4 212
APV91NI	-18°C - 20°C	Ventilé	1160	800 x 1 020 x 2 030/2 100	900	F	4 968



ARMOIRES PÂTISSIÈRES

GAMME CONFORT

ARMOIRES PÂTISSIÈRES 600 & 1300 LITRES POSITIVES STATIQUES - NÉGATIVES VENTILÉES

- ✓ ARMOIRES POSITIVES EN FROID STATIQUE :
IDÉAL POUR LE STOCKAGE DES PRODUITS FINIS
- ✓ EVAPORATEUR TRAITÉ SUR LES MODÈLES POSITIFS



Armoire pâtissière 600 litres



Armoire pâtissière 1300 litres

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Éclairage intérieur par hublot avec commande automatique
- Isolation mousse polyuréthane injecté épaisseur 55 mm
- Dégivrage automatique
- Réévaporation des condensats sur les modèles positifs
- Vidange manuelle sur les modèles négatifs
- Régulation par thermostat digital
- Carrosserie inox AISI304 intérieur et extérieur (3 faces)
- Équipement standard 10 niveaux de 2 glissières par porte
- Pieds réglables et démontables
- Équipement maxi 25 niveaux par porte, écartement 50 mm
- **ARMOIRES POSITIVES** : froid statique adapté au stockage des produits finis

ARMOIRES PÂTISSIÈRES



GAMME CONFORT

ARMOIRES PÂTISSIÈRES POSITIVES 600 & 1300 LITRES



- Gaz réfrigérant R290
- Fonctionnement statique
- Alimentation 220V – 50 Hz + terre
- Classe climatique 3M1
- Existe en version sans groupe (nous consulter)

RÉF.	TEMPÉRATURE	FROID	PUISSANCE FRIGO À -10°C (W)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	PORTE	CAPACITÉ (L)	CLASSE ÉNERG.	PRIX € HT
FPS071P	+2°C +10°C	Statique	504	680 x 900 x 2 220	1 pleine	600	NC*	3 694
FPS142P	+2°C +10°C	Statique	644	1 380 x 900 x 2 220	2 pleines	1 300	NC*	5 634

* Non concerné



GAMME CONFORT

ARMOIRES PÂTISSIÈRES NÉGATIVES 600 & 1300 LITRES

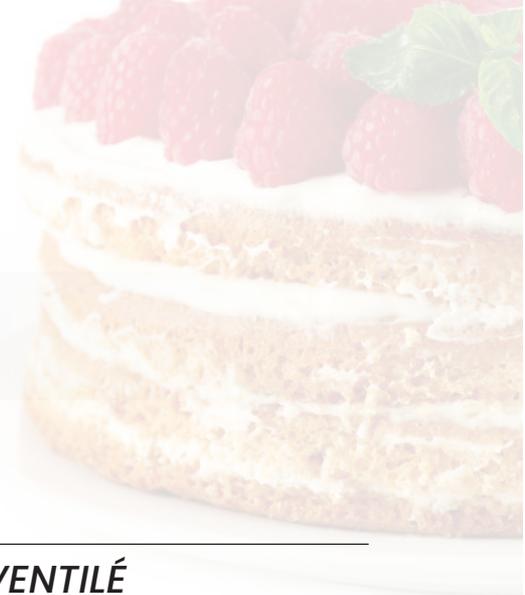


- Gaz réfrigérant R290
- Fonctionnement ventilé
- Alimentation 220V – 50 Hz + terre
- Classe climatique 3L1
- Existe en version sans groupe (nous consulter)

RÉF.	TEMPÉRATURE	FROID	PUISSANCE FRIGO À -23°C (W)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	PORTE	CAPACITÉ (L)	CLASSE ÉNERG.	PRIX € HT
FPV071N	-18°C -20°C	Ventilé	475	680 x 900 x 2 220	1 pleine	600	G	4 443
FPV142N	-18°C -20°C	Ventilé	1 125	1 380 x 900 x 2 220	2 pleines	1 300	G	6 473

ACCESSOIRES ET OPTIONS

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT	RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
ZOGI30147	Grille inox pâtisserie 600 x 400 mm	37	FPTECKRO	kit roulettes	163
ZOGLI635L	1 jeu de 2 glissières	34	FPTECPV	1 Porte vitrée pour armoire 1 porte	818
FPTEFC	Fermeture à clé / par porte	75	FPTEC2PV	2 Portes vitrées pour armoire 2 portes	1 392



ARMOIRES PÂTISSIÈRES

GAMME EVA

700 ET 1400 LITRES - FROID VENTILÉ
POSITIVES - NÉGATIVES - DOUBLE TEMPÉRATURE



Armoires pâtisseries 700 litres

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Évaporateur encastré, sauf sur les modèles Double température (évaporateur en débordement dans l'enceinte)
- Groupe tropicalisé +43°C
- Intérieur et extérieur en acier inox AISI304 (sauf plafond extérieur et dos acier zingué)
- Volume 620 litres ou 1320 litres
- Isolation 60 mm
- Panneaux latéraux isolés jusqu'à l'entourage du groupe
- Angles intérieurs arrondis
- Évaporateur anticorrosion traité époxy et encastré dans le plafond (monobloc)
- Portes réversibles avec rappel avant 90° et stable au-delà, sauf portillons
- Poignée de porte encastrée en façade sur toute la hauteur
- Joints de porte magnétiques clipsés aisément démontables
- Crémaillères inox démontables, pas 45mm et 30 niveaux de réglage
- Pieds réglables en inox - hauteur 110 mm à 180 mm
- Système de fermeture à clef en option
- Éclairage interne en option
- Aménagement interne 8 paires de glissières par porte
- Glissières de clayettes en inox
- Versions combinées avec compartiments à températures différentes (voir tableaux)
- Version portes vitrées
- Normes 600 x 400 mm

ARMOIRES PÂTISSIÈRES



GAMME EVA

700 ET 1400 LITRES - FROID VENTILÉ POSITIVES - NÉGATIVES DOUBLE TEMPÉRATURE



Armoire pâtissière 1400 litres

- Température 0°C +10°C, classe 5M1 pour version positive
- Température -18°C à -20°C, classe 5L1 pour version négative
- Groupe logé monobloc dimensionné pour ambiance +43°C
- Régulation électronique avec affichage digital et alarme température sonore
- Dégivrage électrique sur version négative
- Évaporation des eaux de dégivrage
- Froid ventilé
- Équipement :
 - versions 700 litres : 8 jeux de 2 glissières
 - Versions 1400 litres : 16 jeux de 2 glissières
- Gaz réfrigérant : R290



Ventilateur



Armoires positives équipées d'un régulateur de vitesse



Pieds inox réglables



APV071P / APV071N

APV072P / APV072N

APV07VP / APV07VN

APV072NP

ARMOIRES POSITIVES - 700 LITRES

RÉF.	TEMPÉRATURE	FROID	PORTE	DIM. EXT. L X P X H (MM)	PUISSANCE ABSORBÉE (w)	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	PRIX € HT
APV071P	+2°C +10°C	Ventilé	1 porte pleine	710 x 800 x 2 030/2 100	385	E	2 911
APV072P	+2°C +10°C	Ventilé	2 portillons pleins	710 x 800 x 2 030/2 100	385	E	3 199
APV07VP	+2°C +10°C	Ventilé	1 porte vitrée	710 x 800 x 2 030/2 100	385	NC*	3 238

ARMOIRES NÉGATIVES - 700 LITRES

RÉF.	TEMPÉRATURE	FROID	PORTE	DIM. EXT. L X P X H (MM)	PUISSANCE ABSORBÉE (w)	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	PRIX € HT
APV071N	-18°C -20°C	Ventilé	1 porte pleine	710 x 800 x 2 030/2 100	650	E	3 635
APV072N	-18°C -20°C	Ventilé	2 portillons pleins	710 x 800 x 2 030/2 100	650	E	3 920
APV07VN	-18°C -20°C	Ventilé	1 porte vitrée	710 x 800 x 2 030/2 100	650	NC*	4 090

ARMOIRES DOUBLE TEMPÉRATURE - 700 LITRES

RÉF.	TEMPÉRATURE	FROID	PORTE	DIM. EXT. L X P X H (MM)	PUISSANCE ABSORBÉE (w)	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	PRIX € HT
APV072NP	+2°C +10°C -18°C -20°C	Ventilé	2 portillons pleins 1 positif + 1 négatif	710 x 800 x 2 030/2 100	385 + 650	F	5 357

* NON CONCERNÉ

ACCESSOIRES ET OPTIONS

RÉF.	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	PRIX € HT
ZOGI30147	Grille inox pâtisseries 600 x 400 mm	37
ZOGLIAPV	1 jeu de 2 glissières	47
APVTECF	Fermeture à clé / par porte ou portillon	40
APVTECEL	Éclairage / par porte ou portillon	93



APV142P / APV142N / APV142NP



APV143P / APV143N



APV144P / APV144N / APV144NP



APV14VP / APV14VN

ARMOIRES POSITIVES - 1400 LITRES

RÉF.	TEMPÉRATURE	FROID	PORTE	DIM. EXT. L X P X H (MM)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	PRIX € HT
APV142P	+2°C +10°C	Ventilé	2 portes pleines	1 420 x 800 x 2 030/2 100	570	F	3 856
APV143P	+2°C +10°C	Ventilé	1 porte pleine + 2 portillons pleins	1 420 x 800 x 2 030/2 100	570	G	4 144
APV144P	+2°C +10°C	Ventilé	4 portillons pleins	1 420 x 800 x 2 030/2 100	570	F	4 433
APV14VP	+2°C +10°C	Ventilé	2 portes vitrées	1 420 x 800 x 2 030/2 100	570	NC*	4 511

ARMOIRES NÉGATIVES - 1400 LITRES

RÉF.	TEMPÉRATURE	FROID	PORTE	DIM. EXT. L X P X H (MM)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	PRIX € HT
APV142N	-18°C -20°C	Ventilé	2 portes pleines	1 420 x 800 x 2 030/2 100	570	G	4 904
APV143N	-18°C -20°C	Ventilé	1 porte pleine + 2 portillons pleins	1 420 x 800 x 2 030/2 100	570	G	5 192
APV144N	-18°C -20°C	Ventilé	4 portillons pleins	1 420 x 800 x 2 030/2 100	570	G	5 480
APV14VN	-18°C -20°C	Ventilé	2 portes vitrées	1 420 x 800 x 2 030/2 100	570	NC*	5 558

ARMOIRES DOUBLE TEMPÉRATURE - 1400 LITRES

RÉF.	TEMPÉRATURE	FROID	PORTE	DIM. EXT. L X P X H (MM)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	PRIX € HT
APV142NP	+2°C +10°C -18°C -20°C	Ventilé	2 portes pleines 1 positive + 1 négative	1 420 x 800 x 2 030/2 100	385 + 650	F	7 434
APV144NP	+2°C +10°C -18°C -20°C	Ventilé	4 portillons pleins 2 positifs + 2 négatifs	1 420 x 800 x 2 030/2 100	385 + 650	G	7 972

* NON CONCERNÉ

ARMOIRES DE MATURATION

GAMME ISOMEAT

ARMOIRES DE MATURATION - 140 & 496 L



- Lumière LED intérieure disposée verticalement pour maximiser la visibilité du produit, sans rayonnement ultraviolet
- Intérieur & extérieur en tôle d'acier qui fournit une grande robustesse
- Équipé d'une étagère, avec une charge maximale de 40 kg
- En standard, les étagères sont recouvertes de plastique antibactériens
- Double porte en verre équipée de charnières, avec système automatique de retour & fixation d'ouverture
- Deux pieds avant réglables en hauteur et quatre roues arrière pour un mouvement facile
- Distribution uniforme du froid à l'intérieur grâce à l'excellente conception du système de refroidissement ventilé et de son évaporateur avec revêtement anticorrosion
- Contrôle de température par thermostat numérique avec système de dégivrage automatique
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Condenseur à faible entretien
- Stérilisation à l'air UV
- Filtre carbone activé
- Serrure de porte standard
- Gaz réfrigérant : R600A
- Classe climatique 4

DOTATION :

- Tablettes et plateaux avec finition électroplie
- Support horizontal avec crochets
- Plateaux pour sel de l'Himalaya

- ✓ LA TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT EST DE 0 À 20°C & L'HUMIDITÉ DE 60 À 90%
- ✓ ARMOIRE DE GRANDE CAPACITÉ ÉQUIPÉE D'UNE PORTE EN VERRE QUI OFFRE LA VUE MAXIMALE DU PRODUIT EXPOSÉ
- ✓ VERRE FUMÉ POUR PROTÉGER LE PRODUIT CONTRE LES RAYONS UV

ARMOIRES DE MATURATION



GAMME ISOMEAT

ARMOIRES DE MATURATION 140 & 496 L

Armoire de maturation 140 L version noire



Armoire de maturation 496 L version noire



RÉF.	VERSION	VOL. (L)	TEMP.	DOTATION	DIM. EXT. L X P X H (MM)	DIM. INT. L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
MC500I	INOX	140	0°C / +20°C	2 GRILLES	600 x 620 x 925	490 x 474 x 686	70	3 342
MC500N	NOIRE	140	0°C / +20°C	2 GRILLES	600 x 620 x 925	490 x 474 x 686	70	3 021
MC1000I	INOX	496	0°C / +20°C	3 GRILLES	700 x 750 x 1 665	595 x 615 x 1 424	120	5 391
MC1000N	NOIRE	496	0°C / +20°C	3 GRILLES	700 x 750 x 1 665	595 x 615 x 1 424	120	4 542

ACCESSOIRES ARMOIRES DE MATURATION*

RÉF.	ACCESSOIRE	POUR MODÈLE	DÉSIGNATION	DIM. L X P X H (MM)	PRIX € HT
MCREHAUSSE500		MC500	Support avec roulettes	600 x 561,5 x 408	360
MCREHAUSSE1000		MC1000	Support avec roulettes	700 x 697 x 408	465

* MONTAGE EN USINE UNIQUEMENT

TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES

FAIBLE PROFONDEUR 600 MM

**NOUVEAUTÉ
2025**



“ UNE TABLE RÉFRIGÉRÉE ADAPTÉE AUX MAGASINS AVEC UNE PROFONDEUR HORS TOUT DE 600 MM QUI S'ALIGNERA AUX PANETIÈRES ET AUX MEUBLES ARRIÈRE. ”

SPÉCIFICITÉS

- Faible profondeur : 600 mm
- Existe en 3 finitions : INOX, laqué blanc et laqué noir
- Froid statique

PRÉCONISATION

- Une gamme adaptée pour le stockage des produits fini aussi bien pour les laboratoires exigus que pour l'espace de vente



TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES

FAIBLE PROFONDEUR 600 MM

GAMME NEXT

FROID STATIQUE - POUR GRILLES & PLAQUES 600 X 400 MM

Marbre noir zimbabwé

Marbre blanc compact

INOX



- ✓ DISPONIBLE AVEC DESSUS EN INOX, EN GRANIT NOIR ZIMBABWÉ, OU EN MARBRE BLANC COMPACT
- ✓ DISPONIBLE AVEC GROUPE LOGÉ OU SANS GROUPE
- ✓ POUR GRILLES PÂTISSIÈRES 600 X 400 MM



- Carrosserie intérieur, extérieur en inox (sauf arrière et compartiment technique)
- Dos en acier galvanisé
- Porte en inox épaisseur 60 mm avec poignée encastrée
- Ouverture de porte à 90° avec fermeture automatique à 45°
- Joints de porte magnétiques clipsés aisément démontables
- Dessus épaisseur 30 mm
- Pieds réglables en hauteur (mini 103 / maxi 165 mm) et démontables
- Hauteur hors tout sans pieds : 750 mm

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Froid statique
- Température -1°C / +7°C, classe 4M2
- Groupe logé : Gaz R290 - détente par capillaire
- Sans groupe : Gaz R452 - détendeur thermostatique monté
- Régulation électronique Dixell avec affichage digital
- Dégivrage automatique
- Réévaporation automatique des condensats par gaz chaud en groupe logé
- Évacuation des eaux de condensats par raccordement au réseau d'eau usées ø16 mm
- Isolation : mousse de polyuréthane injectée (40 kg/m³), épaisseur 60 mm
- Câble d'alimentation longueur 3 mètres avec prise européenne 230/1/T
- Capacité maxi : 15 niveaux par porte (espacement 30 mm)
- Crémaillères inox démontables sans outils
- Dotation d'origine : 12 glissières par porte

TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES

GAMME NEXT : FAIBLE PROFONDEUR 600 MM

TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES POUR GRILLES & PLAQUES 600 X 400 MM AVEC GROUPE

**NOUVEAUTÉ
2025**



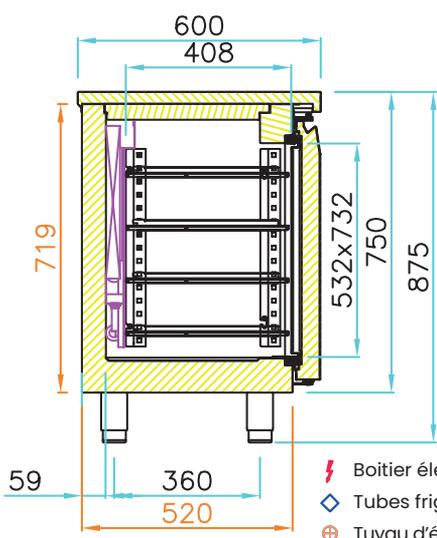
• TP2PNXT600
Table réfrigérée pâtissière 2 portes
Finition Inox avec groupe



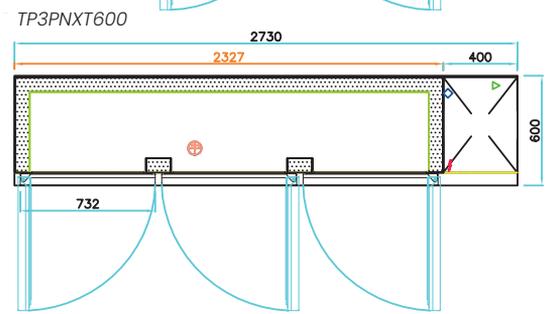
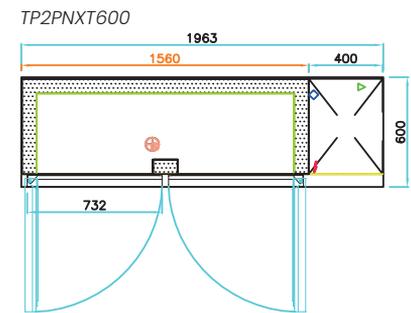
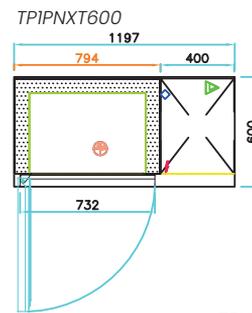
• TPIPNT600B
Table réfrigérée pâtissière 1 porte
Finition laquée blanc avec groupe



• TP2PNXT600N
Table réfrigérée pâtissière 2 portes
Finition laquée noir avec groupe



- Boîtier électrique
- Tubes frigorifiques
- Tuyau d'évacuation des eaux de dégivrage
- Alimentation électrique



TABLES RÉFRIGÉRÉES AVEC GROUPE

RÉF.	PORTES	TEMPÉRATURE	NOMBRE DE PAIRE DE GLISSIÈRES*	PUISSANCE FRIGO À -10°C (W)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIM. EXT. L X P X H (MM)
TPIPNT600	1	-1°C/+7°C	7	343	192	1197 x 600 x 850 / 915
TP2PNXT600	2	-1°C/+7°C	14	572	314	1963 x 600 x 850 / 915
TP3PNXT600	3	-1°C/+7°C	21	699	361	2730 x 600 x 850 / 915

* Espace de 60 mm entre chaque niveau

GAMME NEXT : TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES AVEC GROUPE

FINITIONS

FINITION INOX DESSUS INOX		FINITION LAQUÉE BLANC DESSUS MARBRE BLANC COMPACT		FINITION LAQUÉE NOIR DESSUS GRANIT NOIR ZIMBABWÉ	
RÉF.	PRIX € HT	RÉF.	PRIX € HT	RÉF.	PRIX € HT
TP1PNXT600	4 322	TP1PNXT600B	5 208	TP1PNXT600N	5 484
TP2PNXT600	4 919	TP2PNXT600B	6 076	TP2PNXT600N	6 485
TP3PNXT600	5 618	TP3PNXT600B	7 086	TP3PNXT600N	7 657

OPTIONS ET ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
TEGLINV	Groupe inversé	114
TECEC300	Évier carré 300 x 300 x 150 mm	678
TECRM	Robinet mitigeur	196
TECKRO	Kit roulettes Ø 130 mm	526
TECFAC	Serrure par porte	50
TECPG	Paire de glissières supplémentaires	46
TECDOSS	Dosseret INOX pour modèle 1 porte	30
TECDOSS	Dosseret INOX pour modèle 2 portes	71
TECDOSS	Dosseret INOX pour modèle 3 portes	79
TP1PNXT600GLO	Moins-value sans dessus pour modèle 1 porte	-153
TP2PNXT600GLO	Moins-value sans dessus pour modèle 2 portes	-206
TP3PNXT600GLO	Moins-value sans dessus pour modèle 3 portes	-287
Pour FINITION INOX		
TECPLLI	Plinthe latérale INOX	61
TECPLI	Plinthe frontale INOX pour modèle 1 porte	81
TECPLI	Plinthe frontale INOX pour modèle 2 portes	119
TECPLI	Plinthe frontale INOX pour modèle 3 portes	164
Pour FINITION LAQUÉE BLANC ET NOIR		
TECPLLL	Plinthe latérale laquée	76
TECPLL	Plinthe frontale laquée pour modèle 1 porte	122
TECPLL	Plinthe frontale laquée pour modèle 2 portes	175
TECPLL	Plinthe frontale laquée pour modèle 3 portes	242

TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES

GAMME NEXT : FAIBLE PROFONDEUR 600 MM

TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES POUR GRILLES & PLAQUES 600 X 400 MM SANS GROUPE

**NOUVEAUTÉ
2025**



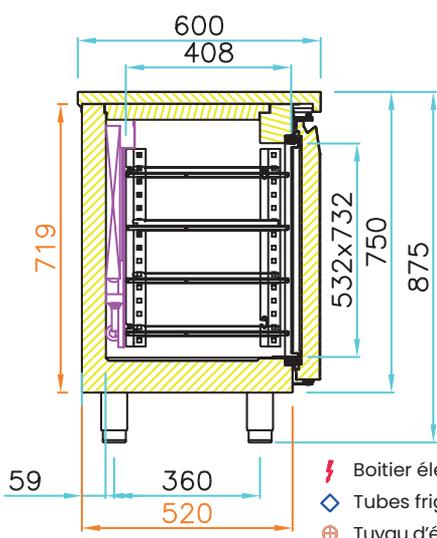
• TP2PNXT600SG
Table réfrigérée pâtisserie 2 portes
Finition Inox sans groupe



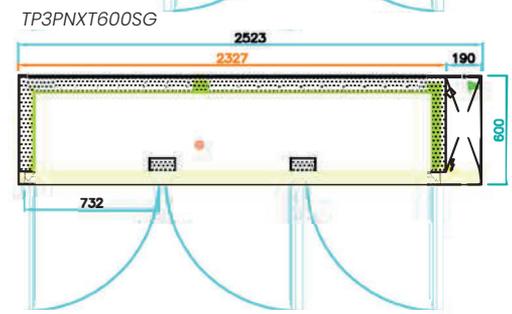
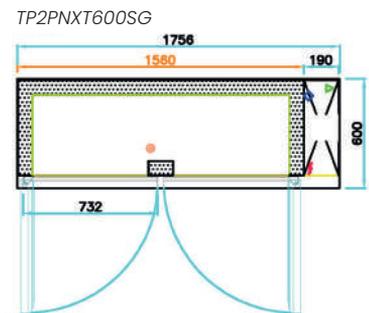
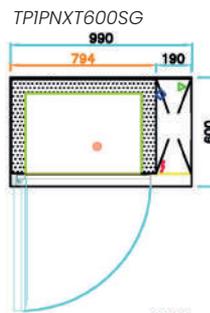
• TP2PNXT600BSG
Table réfrigérée pâtisserie 2 portes
Finition laquée blanc sans groupe



• TP2PNXT600NSG
Table réfrigérée pâtisserie 2 portes
Finition laquée noir sans groupe



- Boîtier électrique
- Tubes frigorifiques
- Tuyau d'évacuation des eaux de dégivrage
- Alimentation électrique



TABLES RÉFRIGÉRÉES SANS GROUPE

RÉF.	PORTES	TEMPÉRATURE	NOMBRE DE PAIRE DE GLISSIÈRES*	PUISSANCE FRIGO À -10°C (W)	DIM. EXT. L X P X H (MM)
TP1PNXT600SG	1	-1°C/+7°C	7	343	990 x 600 x 850 / 915
TP2PNXT600SG	2	-1°C/+7°C	14	572	1756 x 600 x 850 / 915
TP3PNXT600SG	3	-1°C/+7°C	21	699	2523 x 600 x 850 / 915

* Espace de 60 mm entre chaque niveau

GAMME NEXT :

TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES SANS GROUPE

FINITIONS

FINITION INOX DESSUS INOX		FINITION LAQUÉE BLANC DESSUS MARBRE BLANC COMPACT		FINITION LAQUÉE NOIR DESSUS GRANIT NOIR ZIMBABWÉ	
RÉF.	PRIX € HT	RÉF.	PRIX € HT	RÉF.	PRIX € HT
TP1PNXT600SG	4 005	TP1PNXT600BSG	4 792	TP1PNXT600NSG	5 018
TP2PNXT600SG	4 593	TP2PNXT600BSG	5 662	TP2PNXT600NSG	6 065
TP3PNXT600SG	5 295	TP3PNXT600BSG	6 673	TP3PNXT600NSG	7 254

OPTIONS ET ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
TEGLINV	Groupe inversé	114
TECKRO	Kit roulettes Ø 130 mm	526
TECFAC	Serrure par porte	50
TECPG	Paire de glissières supplémentaires	46
TECDOSS	Dosseret INOX pour modèle 1 porte	30
TECDOSS	Dosseret INOX pour modèle 2 portes	68
TECDOSS	Dosseret INOX pour modèle 3 portes	79
TP1PNXT600GLO	Moins-value sans dessus pour modèle 1 porte	-137
TP2PNXT600GLO	Moins-value sans dessus pour modèle 2 portes	-186
TP3PNXT600GLO	Moins-value sans dessus pour modèle 3 portes	-265
Pour FINITION INOX		
TECPLLI	Plinthe latérale INOX	61
TECPLI	Plinthe frontale INOX pour modèle 1 porte	74
TECPLI	Plinthe frontale INOX pour modèle 2 portes	112
TECPLI	Plinthe frontale INOX pour modèle 3 portes	158
Pour FINITION LAQUÉE BLANC ET NOIR		
TECPLLL	Plinthe latérale laquée	76
TECPLL	Plinthe frontale laquée pour modèle 1 porte	108
TECPLL	Plinthe frontale laquée pour modèle 2 portes	161
TECPLL	Plinthe frontale laquée pour modèle 3 portes	228



TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES



Table réfrigérée pâtisserie 2 portes
dessus inox groupe logé



Table réfrigérée pâtisserie 3 portes
dessus inox sans groupe



Table réfrigérée pâtisserie 3 portes
dessus granit sans groupe



Table réfrigérée pâtisserie 3 portes
dessus granit groupe logé

GAMME EVA

FROID VENTILÉ 400 X 600

- Intérieur et extérieur en acier inox AISI304 (sauf fond extérieur)
- Isolation 40 mm
- Portes non réversibles avec rappel avant 90° et stable au-delà
- Poignée de porte encastrée horizontale en façade
- Joints de porte magnétiques clipsés aisément démontables
- Pieds réglables en inox hauteur 110 mm à 180 mm
- Plan de travail renforcé en inox avec bord avant tombé épaisseur 40 mm (dosseret 100 mm, granit rose 30 mm ou sans dessus en option, voir tableau)
- Aménagement interne composé de 5 paires de glissières inox par porte pour plaques 600 x 400 mm non fournies
- Crémaillères inox démontables sans outils, pas 100 mm et 6 niveaux de réglage

- Froid ventilé
- Température 0°C +10°C, classe 4M1
- Groupe logé dimensionné pour ambiance +30°C avec 60% d'humidité ou sans groupe avec détendeur R452
- Gaz R290
- Régulation électronique affichage digital
- Dégivrage naturel
- Évaporateur traité epoxy des eaux de dégivrage (sauf meubles sans groupe)



GAMME EVA - TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES GROUPE LOGÉ



RÉF.	PORTES	DESRIPTIF	TEMP.	CAPACITÉ PLAQUES 600 X 400	PUISS. FRIGO À -10°C (W)	PUISS. ABS. (W)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	CLASSE ÉNERG.
TPB20GL	2		+2°C +8°C	10	240	400	1 600 x 800 x 840/910	D
TPB30GL	3		+2°C +8°C	15	360	400	2 150 x 800 x 840/910	D
TPB40GL	4		+2°C +8°C	20	480	400	2 700 x 800 x 840/910	D

DESSUS GRANIT		DESSUS INOX		SANS DESSUS	
RÉF.	PRIX € HT	RÉF.	PRIX € HT	RÉF.	PRIX € HT
TPB20GLGR455	3 854	TPB20GLIR455	3 084	TPB20GLOR455	2 974
TPB30GLGR455	4 392	TPB30GLIR455	3 378	TPB30GLOR455	3 218
TPB40GLGR455	5 537	TPB40GLIR455	3 964	TPB40GLOR455	3 774

GAMME EVA - TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES SANS GROUPE



RÉF.	PORTES	DESRIPTIF	TEMP.	CAPACITÉ PLAQUES 600 X 400	PUISS. FRIGO À -10°C (W)	PUISS. ABS. (W)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	CLASSE ÉNERG.
TPB20GE	2		+2°C +8°C	10	240	30	1 380 x 800 x 850/920	NC*
TPB30GE	3		+2°C +8°C	15	360	30	1 930 x 800 x 850/920	NC*
TPB40GE	4		+2°C +8°C	20	480	30	2 480 x 800 x 850/920	NC*

* Non concerné

DESSUS GRANIT		DESSUS INOX		SANS DESSUS	
RÉF.	PRIX € HT	RÉF.	PRIX € HT	RÉF.	PRIX € HT
TPB20GEG	3 591	TPB20GEI	2 821	TPB20GEO	2 710
TPB30GEG	4 127	TPB30GEI	3 115	TPB30GEO	2 954
TPB40GEG	5 273	TPB40GEI	3 701	TPB40GEO	3 511

OPTIONS TABLES EVA

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT	RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
ZVDOSS001	Dosseret inox pour TPB20GE	98	ZVDOSS004	Dosseret inox pour TPB30GL	153
ZVDOSS002	Dosseret inox pour TPB20GL	114	ZVDOSS005	Dosseret inox pour TPB40GE	176
ZVDOSS003	Dosseret inox pour TPB30GE	141	ZVDOSS006	Dosseret inox pour TPB40GL	192

TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES

GAMME CONFORT

FROID STATIQUE - COMMUTABLE EN FROID VENTILÉ 400 X 600



Table réfrigérée pâtissière 3 portes
dessus granit groupe logé



Table réfrigérée pâtissière 3 portes
dessus granit sans groupe

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Groupe logé : groupe tropicalisé de série
- Sans groupe : détendeur thermostatique monté
- Carrosserie inox AISI304 intérieur, extérieur (sauf arrière)
- Dos galvanisé
- Disponibles avec dessus en granit pedras salgadas (gris) épaisseur 30 mm (sans dossier) ou sans dessus
- Évaporateur traité anticorrosion de série
- Bac de dégivrage inox avec résistance, pas de prise en glace du bac de dégivrage
- Dégivrage automatique, réévaporation automatique des condensats
- isolation : mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 55 mm
- Hauteur hors tout sans pieds : 730 mm
- Pieds réglables et démontables
- Capacité : 9 grilles/plaques 600 x 400 par porte (espacement 50 mm)

- Alimentation 230/1/T
- Dotation d'origine : 6 jeux de 2 glissières par porte

RÉFRIGÉRATION STATIQUE OU VENTILÉE ?

ventilation réglable par un interrupteur 3 positions, ce qui permet de s'adapter aux besoins du client :

- 1) 100 % statique**
idéal pour les produits de pâtisseries finis (fondants, caramels, produits avec nappage sucre...)
- 2) Brassage d'air**
ventilation asservie au compresseur : la garantie d'une température homogène
- 3) 100 % ventilée**
idéal pour les produits nécessitant un taux d'humidité plus élevé (matières premières, ...)

TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES

GAMME CONFORT

FROID STATIQUE - COMMUTABLE EN FROID VENTILÉ 400 X 600



Table réfrigérée pâtisserie 3 portes
dessus inox groupe logé

NOUVELLE ESTHÉTIQUE
DU COMPARTIMENT TECHNIQUE



Table réfrigérée pâtisserie 3 portes
dessus inox sans groupe



- ✓ FROID STATIQUE OU FROID VENTILÉ
AVEC LA MÊME TABLE RÉFRIGÉRÉE
- ✓ ÉVAPORATEUR SITUÉ ENTRE LES PORTES
POUR UNE DIFFUSION HOMOGENE DU FROID

- Froid statique ou ventilé
- Température +2°C +8°C, classe 5M1
- Groupe logé R290 pour ambiance +43°C
ou sans groupe avec détendeur R452A
- Régulation électronique affichage digital
- Dégivrage automatique
- Évaporation des eaux de dégivrage
(sauf meubles sans groupe)

TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES

GAMME CONFORT

TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES GROUPE LOGÉ



RÉF.	PORTES	DESRIPTIF	TEMPÉRATURE	CAPACITÉ PLAQUES 600 X 400	PUISSANCE FRIGO À -10°C (W)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	CLASSE ÉNERG.
TPF2GL	2		+2°C +8°C	18	341	1 602 x 810 x 820/850	NC*
TPF3GL	3		+2°C +8°C	27	405	2 148 x 810 x 820/850	NC*
TPF4GL	4		+2°C +8°C	36	613	2 693 x 810 x 820/850	NC*
TPF5GL	5		+2°C +8°C	45	613	3 229 x 810 x 820/850	NC*

* Non concerné

DESSUS GRANIT		DESSUS INOX		SANS DESSUS	
RÉF.	PRIX € HT	RÉF.	PRIX € HT	RÉF.	PRIX € HT
TPF2GLGR290	3 606	TPF2GLIR290	3 439	TPF2GLOR290	3 127
TPF3GLGR290	4 285	TPF3GLIR290	4 128	TPF3GLOR290	3 922
TPF4GLGR290	5 349	TPF4GLIR290	5 236	TPF4GLOR290	4 693
-	-	-	-	TPF5GLOR290	5 256

OPTIONS TABLES CONFORT GROUPE LOGÉ

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
TPFTEFC2	Fermeture à clé 2 portes	330
TPFTEFC3	Fermeture à clé 3 portes	360
TPFTEFC4	Fermeture à clé 4 portes	387
TPFTEFC5	Fermeture à clé 5 portes	417
TPFTECPV	Porte vitrée	405
TPFTECGI	Groupe inversé	Gratuit sur commande
TPFTECPR	Pieds réhaussés	254

ACCESSOIRES TABLES CONFORT

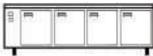
RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
ZJDOSS002	dossier inox pour TPF2GL	108
ZJDOSS004	dossier inox pour TPF3GL	153
ZJDOSS006	dossier inox pour TPF4GL	216
ZJDOSS008	dossier inox pour TPF5GL	260
ZOGI30147	Grille inox pâtisserie 600 x 400 mm	37
ZOGLI630	Jeu de 2 glissières supplémentaires	35
ZJKITR005	Kit 6 roulettes pour TPF2/TPF3/TPF4 et TPF5	258

TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES

GAMME CONFORT

TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES SANS GROUPE



RÉF.	PORTES	DESRIPTIF	TEMPÉRATURE	CAPACITÉ PLAQUES 600 X 400	PUISSANCE FRIGO À -10°C (W)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	CLASSE ÉNERG.
TPF2GE	2		+2°C +8°C	18	341	1 254 x 810 x 820/850	NC*
TPF3GE	3		+2°C +8°C	27	405	1 800 x 810 x 820/850	NC*
TPF4GE	4		+2°C +8°C	36	613	2 345 x 810 x 820/850	NC*
TPF5GE	5		+2°C +8°C	45	613	2 891 x 810 x 820/850	NC*

* Non concerné

DESSUS GRANIT		DESSUS INOX		SANS DESSUS	
RÉF.	PRIX € HT	RÉF.	PRIX € HT	RÉF.	PRIX € HT
TPF2GEG16	3 317	TPF2GEI16	3 134	TPF2GEO16	2 931
TPF3GEG16	3 888	TPF3GEI16	3 789	TPF3GEO16	3 612
TPF4GEG16	4 871	TPF4GEI16	4 738	TPF4GEO16	4 300
TPF5GEG16	5 528	TPF5GEI16	5 426	TPF5GEO16	4 834

OPTIONS TABLES CONFORT

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
TPFTEFC2	Fermeture à clé 2 portes	330
TPFTEFC3	Fermeture à clé 3 portes	360
TPFTEFC4	Fermeture à clé 4 portes	387
TPFTEFC5	Fermeture à clé 5 portes	417
TPFTECPV	Porte vitrée	405
TPFTECGI	Groupe inversé	Gratuit sur commande
TPFTECPR	Pieds réhaussés	254

ACCESSOIRES TABLES CONFORT

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
ZJDOSS001	dossier inox pour TPF2GE	101
ZJDOSS003	dossier inox pour TPF3GE	145
ZJDOSS005	dossier inox pour TPF4GE	189
ZJDOSS007	dossier inox pour TPF5GE	232
ZOGI30147	Grille inox pâtisserie 600 x 400 mm	37
ZOGLI630	Jeu de 2 glissières supplémentaires	35
ZJKITR004	Kit 4 roulettes pour TPF2/TPF3	206
ZJKITR005	Kit 6 roulettes pour TPF4/TPF5	258

TABLES RÉFRIGÉRÉES TRAVERSANTES PÂTISSIÈRES

**NOUVEAUTÉ
2025**

GAMME CONFORT

TABLES RÉFRIGÉRÉES TRAVERSANTES PÂTISSIÈRES GROUPE LOGÉ



RÉF.	PORTES	DESRIPTIF	TEMPÉRATURE	CAPACITÉ PLAQUES 600 X 400	PUISSANCE FRIGO À -10°C (W)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	CLASSE ÉNERG.
TPFTR2GL	2		+2°C +8°C	18	341	1 602 x 870 x 820/850	NC*
TPFTR3GL	3		+2°C +8°C	27	405	2 148 x 870 x 820/850	NC*
TPFTR4GL	4		+2°C +8°C	36	613	2 693 x 870 x 820/850	NC*
TPFTR5GL	5		+2°C +8°C	45	613	3 229 x 870 x 820/850	NC*

* Non concerné

DESSUS GRANIT		DESSUS INOX		SANS DESSUS	
RÉF.	PRIX € HT	RÉF.	PRIX € HT	RÉF.	PRIX € HT
TPFTR2GLGR290	4 383	TPFTR2GLIR290	4 392	TPFTR2GLOR290	3 972
TPFTR3GLGR290	5 784	TPFTR3GLIR290	5 772	TPFTR3GLOR290	5 202
TPFTR4GLGR290	6 966	TPFTR4GLIR290	6 957	TPFTR4GLOR290	6 237
-	-	TPFTR5GLIR290	8 004	TPFTR5GLOR290	7 134

OPTIONS ET ACCESSOIRES TABLES TRAVERSANTES CONFORT GROUPE LOGÉ

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT	RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
TPFTRTEFC2	Fermeture à clé 2 portes	660	ZOGI30147	Grille inox pâtisserie 600 x 400 mm	37
TPFTRTEFC3	Fermeture à clé 3 portes	720	ZOGLI630	Jeu de 2 glissières supplémentaires	35
TPFTRTEFC4	Fermeture à clé 4 portes	774	ZJKITR005	Kit 6 roulettes pour TPFTR2/TPFTR3/TPFTR4 et TPFTR5	258
TPFTRTEFC5	Fermeture à clé 5 portes	834			
TPFTECGI	Groupe inversé	Gratuit sur com- mande			

TABLES RÉFRIGÉRÉES TRAVERSANTES PÂTISSIÈRES

**NOUVEAUTÉ
2025**

GAMME CONFORT

TABLES RÉFRIGÉRÉES TRAVERSANTES PÂTISSIÈRES SANS GROUPE



RÉF.	PORTES	DESRIPTIF	TEMPÉRATURE	CAPACITÉ PLAQUES 600 X 400	PUISSANCE FRIGO À -10°C (W)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	CLASSE ÉNERG.
TPFTR2GE	2		+2°C +8°C	18	341	1 254 x 870 x 820/850	NC*
TPFTR3GE	3		+2°C +8°C	27	405	1 800 x 870 x 820/850	NC*
TPFTR4GE	4		+2°C +8°C	36	613	2 345 x 870 x 820/850	NC*
TPFTR5GE	5		+2°C +8°C	45	613	2 891 x 870 x 820/850	NC*

* Non concerné

DESSUS GRANIT		DESSUS INOX		SANS DESSUS	
RÉF.	PRIX € HT	RÉF.	PRIX € HT	RÉF.	PRIX € HT
TPFTR2GEG	4 086	TPFTR2GEI	4 071	TPFTR2GEO	3 741
TPFTR3GEG	5 472	TPFTR3GEI	5 457	TPFTR3GEO	4 977
TPFTR4GEG	6 522	TPFTR4GEI	6 507	TPFTR4GEO	5 877
TPFTR5GEG	7 605	TPFTR5GEI	7 590	TPFTR5GEO	6 825

OPTIONS ET ACCESSOIRES TABLES TRAVERSANTES CONFORT SANS GROUPE

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT	RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
TPFTRTEFCFC2	Fermeture à clé 2 portes	660	ZOGI30147	Grille inox pâtisserie 600 x 400 mm	37
TPFTRTEFCFC3	Fermeture à clé 3 portes	720	ZOGLI630	Jeu de 2 glissières supplémentaires	35
TPFTRTEFCFC4	Fermeture à clé 4 portes	774	ZJKITR005	Kit 6 roulettes pour TPFTR2/TPFTR3/TPFTR4 et TPFTR5	258
TPFTRTEFCFC5	Fermeture à clé 5 portes	834			

TABLES DE PRÉPARATION

GAMME EVA

GROUPE LOGÉ +4°C / +6°C



Table de préparation salade
2 portes couvercle inox



Table de préparation dessert
2 portes plan de travail inox



Table de préparation pizzas 2 portes dessus
granit + tiroirs neutres à pâtons + vitrinette

TABLES DE PRÉPARATION GROUPE LOGÉ

- Intérieur et extérieur en acier AISI304 (sauf fond extérieur)
- Isolation 40 mm
- Portes non réversibles avec rappel avant 90° et stable au-delà
- Poignée de porte encastrée horizontale en façade
- Joints de porte magnétiques clipsés aisément démontables
- Aménagement interne composé d'une clayette plastifiée GN 1/1, 530 x 325 mm par porte sur glissière inox
- Crémaillères inox démontables sans outils, pas 100 mm et 6 niveaux de réglage
- Panneau de façade du groupe relevable pour un entretien facilité
- Pieds de nivellement

SALADETTES EVA

- Cuves conçues pour bacs gastronomes GN profondeur 100 mm
- Bacs gastro non fournis
- Entretoises fournies (demander schémas d'agencement)
- Couvercle inox pliant sur modèles BSE090C et BSE138C
- Tablette de découpe en polyéthylène alimentaire profondeur 135 mm
- Dessus ouvert avec vitrage droit bas sur modèles BSE090V et BSE138V

DESSERTS EVA

- Plan de travail inox sur modèles BSE090 et BSE138
- Plan de travail granit sur devis

PIZZAS EVA

- Dessus en granit avec dossier sur modèles BSEV141V et BSEV190V
- Bloc de 6 tiroirs neutres à pâtons
- Vitrinette groupe logé / vitrage droit
- Vitrinette conçue pour recevoir des bacs gastronomes GN 1/4 non fournis

- Froid ventilé
- Température +4°C à +10°C, classe 4M2
- Groupe logé dimensionné pour ambiance +30°C et 60% d'humidité
- Gaz R290
- Régulation électronique affichage digital
- Dégivrage naturel
- Évaporation des eaux de dégivrage

TABLES DE PRÉPARATION

GAMME EVA

GROUPE LOGÉ +4°C / +6°C

RÉF.	PORTES	DESRIPTIF	TEMP.	PUISS. ABS. (W)	DESSUS	DIM. EXT. L X P X H (MM)	COMPOSITION EN BACS	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	PRIX € HT
BSE090	2		+4°C +6°C	280	Plan de travail inox	900 x 700 x 880	dessus fermé	NC*	2 217
BSE090C	2		+4°C +6°C	280	Couvercle inox + plan polyéthylène	900 x 700 x 880	10 bacs 1/4	NC*	2 163
BSE090V	2		+4°C +6°C	280	Vitrine + plan polyéthylène	900 x 700 x 1 058	10 bacs 1/4	NC*	2 325
BSE138	3		+4°C +6°C	300	Plan de travail inox	1 380 x 700 x 880	Dessus fermé	NC*	2 994
BSE138C	3		+4°C +6°C	300	Couvercle inox + plan polyéthylène	1 380 x 700 x 880	16 bacs 1/4	NC*	2 658
BSE138V	3		+4°C +6°C	300	Vitrine + plan polyéthylène	1 380 x 700 x 1 058	16 bacs 1/4	NC*	3 150
BSEV141V	2 + 6 tiroirs neutres		+4°C +6°C	280 + 300	Granit + vitrine à ingrédients + tiroirs neutres	1 410 x 700 x 1 525	5 bacs 1/4	NC*	5 067
BSEV190V	3 + 6 tiroirs neutres		+4°C +6°C	300 + 300	Granit + vitrine à ingrédients + tiroirs neutres	1 900 x 700 x 1 525	8 bacs 1/4	NC*	6 108

* Non concerné

Table de préparation saladette 3 portes dessus vitré



ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
ZOGLIBSE	Jeu de 2 glissières	38
ZVBARR	Barette de séparation	15
ZVKITR004	Kit roulettes	285
ZOBGN1415	Bac GN 1/4 prof 150	35
ZOCGN14	Couvercle GN 1/4	19

FOURS MIXTES

NOUVEAUTÉ
2025



SOFRASPEED-RED

GAMME SOFRASPEED[®]

FOURS À CUISSON ULTRA-RAPIDE

- ✓ ÉCRAN COULEUR TACTILE 5 POUCES
- ✓ NOUVELLE POIGNÉE DESIGN & ERGONOMIQUE

• Nouveaux pieds, rend votre Sofraspeed encore plus compact, seulement 5 cm de hauteur, 422 mm de profondeur entre chaque pied.

👍 DÉMARREZ VOTRE CUISSON D'UNE **SIMPLE PRESSION !**

- GAUFRES 15 secondes
- CROQUE-MONSIEUR 45 secondes
- PIZZA GARNIE 60 secondes
- SANDWICH POULET 45 secondes
- HAMBURGER ≈ 90 secondes

DISPONIBLE EN 4 COLORIS



• NOIR



• BLEU



• BLANC



• ROUGE

824 mm



3 FONCTIONS PRINCIPALES

- DÉCONGÉLATION
- REMISE EN TEMPÉRATURE
- CUISSON

3 TECHNOLOGIES COMBINÉES

- CONVECTION (RAYONNEMENT INFRAROUGE)
- MICRO-ONDES
- AIR PULSÉ

IDÉAL POUR :

- Boulangerie • Pâtisserie • Snack • Vente à emporter • Restaurant • Brasserie • Café
- Hôtellerie • Food Truck • Corner • Centre commercial • Traiteur • Administrations

FACILE À UTILISER

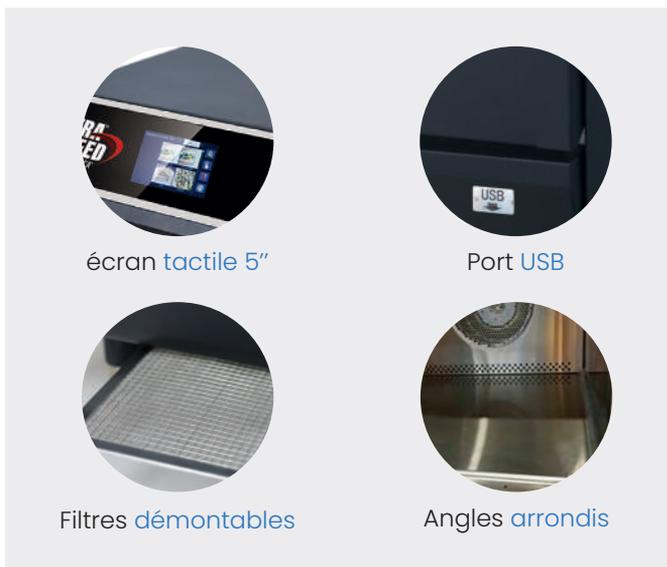
- Son écran couleur tactile 5 pouces permet une prise en main simplifiée
- Possibilité de créer soi-même plus de 1000 recettes
- Ajout de photos pour personnaliser ses recettes
- Programmes : Jusqu'à 15 étapes par cuisson

FACILE À INSTALLER

- Le four n'a pas besoin de hotte d'extraction
- Il suffit de le brancher sur une prise monophasée
- Faible encombrement : installation dès 60 cm de comptoir

NETTOYAGE

- Facile à nettoyer avec ses angles arrondis
- Filtre à graisse et à air démontables pour l'entretien



écran tactile 5"

Port USB

Filtres démontables

Angles arrondis



SOFRASPEED

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Température maximum : 280°C • Ventilation : 10 vitesses • Micro-ondes : 10 paliers (0 à 100%) • Port USB pour importer et exporter des recettes > idéal pour les chaînes
- Faible encombrement • Alimentation 220/230V ~ 50Hz • Fonctionnement silencieux : 54dB en fonctionnement • Cavité en acier inoxydable

CONSTRUCTION

- Enceinte en acier inoxydable à coins arrondis • Filtre à air facile d'accès
- Magnétron basse consommation • Convection : Rayonnement Infrarouge

4 ACCESSOIRES EN DOTATION

- Pelle avec protection sur les côtés • Panier en téflon rectangulaire
- Plaque ronde à Pizza • Disque en téflon

RÉF.	COLORIS	VOL. (L)	PUISS. MAX. (W)	MICRO-ONDES (W)	AIR CHAUD CONVECTION (W)	POIDS (KG)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)		PRIX € HT
							EXTÉRIEURES	CHAMBRE	
SOFRASPEED	NOIR	17	3 500	1 500	3 000	64	460 x 680 x 610	305 x 305 x 185	5 970
SOFRASPEED-BLUE	BLEU	17	3 500	1 500	3 000	64	460 x 680 x 610	305 x 305 x 185	5 970
SOFRASPEED-WHITE	BLANC	17	3 500	1 500	3 000	64	460 x 680 x 610	305 x 305 x 185	5 970
SOFRASPEED-RED	ROUGE	17	3 500	1 500	3 000	64	460 x 680 x 610	305 x 305 x 185	5 970

ACCESSOIRES ET OPTIONS



RÉF.	NUMÉRO	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (MM)	PRIX € HT
PAIOSOF	1	Pelle avec poignée	410 x 300 x 70	37
PAPAN	2	Panier de cuisson en Téflon avec fond nid d'abeille	280 x 210 x 25	22
PATEF	3	Tapis en Téflon rond nid d'abeille	Diamètre : 210 - Hauteur : 1	5
PAPIZ	4	Plaque à pizzas ronde	Diamètre : 257 - Hauteur : 20	23
PAPLAQ	5	Plaque revêtement Téflon	343,4 x 311,7 x 25	28
PAPLAT	6	Plateau de cuisson plat	222 x 285 x 20	105
PAPANP	7	Panier de cuisson en Téflon avec fond plein	222 x 290 x 30	66

FOURS MIXTES

GAMME VÉSUVE

4 À 10 NIVEAUX 600 X 400 OU GN 1/1



- ✓ COMMANDES DIGITALES
- ✓ SONDE À CŒUR AVEC POSSIBILITÉ DE CUISSON DELTA T
- ✓ FONCTION AUTO-REVERSE
- ✓ DOUBLE ÉCHELLE 600 X 400 ET GN 1/1 DE SÉRIE

- Commandes digitales, affichage digital
- 9 programmes de cuisson
- Double échelle grilles 600 x 400 et GN /1/1 de série (Crémaillères universelles de série)
- Espacement entre les niveaux 80 mm
- Fonction refroidissement rapide de la chambre
- Goulotte de récupération des condensats sur la porte
- Gestion automatique programmable de l'humidité
- Équipé d'une sonde à cœur
- Possibilité de cuisson delta T
- Éclairage intérieur
- Thermostat 280°C
- Ouverture de porte latérale
- Chambre de cuisson à angles arrondis
- Construction tout inox intérieur et extérieur, finition Scotch Brite / Brillant
- Structure porte-grilles amovible
- Modèles 7 et 10 niveaux équipés de 2 ventilateurs
- Équipé de la fonction auto-reverse (inversion du sens de rotation de la turbine)
- Alimentation 320/400/3/N/T
- Livré sans grilles

Les fours professionnels fonctionnant avec une arrivée d'eau sont susceptibles d'être en contact avec du calcaire.

Il est donc conseillé de les équiper d'un adoucisseur d'eau adapté, pour éviter une usure prématurée.

RETROUVEZ TOUS LES
ADOUCCISSEURS CHEZ 

ACCESSOIRE PIERRE RÉFRACTAIRE

- Possibilité de cuire sur de la véritable pierre réfractaire
- Idéal pour la cuisson des pizzas, du pain, des pâtisseries
- Pierre renforcée avec cadre en acier inox
- Résistance optimale aux chocs thermiques
- Permet d'allier la cuisson traditionnelle sur de la pierre avec l'efficacité de la cuisson à air pulsé

RÉF.	CAPACITÉ	DIM. EXTERNES L X P X H (MM)	DIM. CHAMBRE L X P X H (MM)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	POIDS BRUT (KG)	PRIX € HT
VESUVE4TG	4 niveaux 600 x 400 / GN 1/1	840 x 910 x 670	680 x 520 x 360	5,45	79	3 034
VESUVE5TG	5 niveaux 600 x 400 / GN 1/1	840 x 910 x 750	680 x 480 x 440	6,45	87	3 195
VESUVE6TG	6 niveaux 600 x 400 / GN 1/1	840 x 910 x 830	680 x 480 x 520	7,65	91	3 280
VESUVE7TG	7 niveaux 600 x 400 / GN 1/1	840 x 910 x 930	680 x 520 x 620	10,7	106	3 837
VESUVE10TG	10 niveaux 600 x 400 / GN 1/1	840 x 910 x 1150	680 x 480 x 840	12,7	127	4 154

FOURS MIXTES

GAMME VÉSUVE

4 À 10 NIVEAUX 600 X 400 OU GN 1/1



VESUVE6TG

VESUVE10TG

VESUVE10TG

ACCESSOIRES FOURS VÉSUVE

RÉF.	ACCESSOIRE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
GRPAT		Grille chromée 600 x 400	75
GRGN		Grille chromée GN 1/1	60
PRGN		Plaque pierre réfractaire GN 1/1	390
PRPAT		Plaque pierre réfractaire 600 x 400	540
PLPAT		Plaque de cuisson 600 x 400	98
BCGN		Bac de cuisson GN 1/1	105
SUPVESUVE		Support de four - Hauteur 850 mm	900
SUPVES10G		Support de four 10 niveaux - Hauteur 605 mm	825
VESUVETECPI	-	Porte inversée	459

FOURS MIXTES



GAMME VÉSUVE

5 ET 10 NIVEAUX 600 X 400 OU GN 1/1

- ✓ COMMANDES DIGITALES
- ✓ SONDE À CŒUR AVEC POSSIBILITÉ DE CUISSON DELTA T
- ✓ FONCTION AUTO-REVERSE
- ✓ DOUBLE ÉCHELLE 600 X 400 ET GN 1/1 DE SÉRIE

- Commandes digitales, affichage digital
- Fours à commandes latérales
- 10 programmes de cuisson
- Double échelle grilles 600 x 400 et GN 1/1 de série (crémaillères universelles de série)
- Espacement entre les niveaux 75 mm
- Fonction refroidissement rapide de la chambre
- Goulotte de récupération des condensats sur la porte
- Gestion automatique programmable de l'humidité
- Équipés d'une sonde à cœur
- Possibilité de cuisson Delta T
- Éclairage intérieur
- Thermostat 280°C
- Ouverture de porte latérale
- Chambre de cuisson à angles arrondis
- Construction tout inox intérieure / extérieure
- Structure porte grille amovible
- Modèle 5 niveaux équipé d'un ventilateur
- Modèle 10 niveaux équipé de 2 ventilateurs
- Équipé de la fonction auto-reverse
- Possibilité de superposition
- Possibilité d'équiper d'une hotte
- Alimentation 320 / 400 / 3 / N / T
- Livré sans grille ni câble d'alimentation

Les fours professionnels fonctionnant avec une arrivée d'eau sont susceptibles d'être en contact avec du calcaire. Il est donc conseillé de les équiper d'un adoucisseur d'eau adapté, pour éviter une usure prématurée.

RETROUVEZ TOUS LES
ADOUCCISSEURS CHEZ 

ACCESSOIRE PIERRE RÉFRACTAIRE

- Possibilité de cuire sur de la véritable pierre réfractaire
- Idéal pour la cuisson des pizzas, du pain, des pâtisseries
- Pierre renforcée avec cadre en acier inox
- Résistance optimale aux chocs thermiques
- Permet d'allier la cuisson traditionnelle sur de la pierre avec l'efficacité de la cuisson à air pulsé

RÉF.	CAPACITÉ	DIM. EXTERNES L X P X H (MM)	DIM. CHAMBRE L X P X H (MM)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	POIDS BRUT (KG)	PRIX € HT
VESUVE5CL	5 niveaux 600 x 400 ou GN 1/1	920 x 840 x 770	660 x 450 x 440	6,45	89	3 630
VESUVE10CL	10 niveaux 600 x 400 ou GN 1/1	920 x 840 x 1170	660 x 455 x 840	12,7	130	5 464

FOURS MIXTES

GAMME VÉSUVÉ

5 ET 10 NIVEAUX 600 X 400 OU GN 1/1



HOTVESUVE



VESUVE10CL



VESUVE10CL + HOTVESUVE



(2 x VESUVE5CL) + HOTVESUVE
+ KITSUPVES5CL+5CL

ACCESSOIRES FOURS VÉSUVÉ

RÉF.	ACCESSOIRE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
GRPAT		Grille chromée 600 x 400	75
GRGN		Grille chromée GN 1/1	60
PRGN		Plaque pierre réfractaire GN 1/1	390
PRPAT		Plaque pierre réfractaire 600 x 400	540
PLPAT		Plaque de cuisson 600 x 400	98
BCGN		Bac de cuisson GN 1/1	105
SUPVESUVE		Support de four - Hauteur 850 mm	900
SUPVES10G		Support de four 10 niveaux - Hauteur 605 mm	825

ACCESSOIRES ET OPTIONS

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT	RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
HOTVESUVE	Hotte	2 222	KITSUPVES10CL+5CL	kit superposition 5 + 10 avec hotte	705
KITSUPVES5CL+5CL	Kit superposition 5 + 5 avec hotte	705	KITSUPVESCL	Kit superposition 5 + 5 ou 5 + 10	465

FOURS MIXTES AVEC LAVAGE AUTOMATIQUE



GAMME VÉSUYE

5 ET 10 NIVEAUX 600 X 400 OU GN 1/1

- ✓ COMMANDES DIGITALES
- ✓ SONDE À CŒUR AVEC POSSIBILITÉ DE CUISSON DELTA T
- ✓ FONCTION AUTO-REVERSE ET VARIATION DE VITESSE
- ✓ DOUBLE ÉCHELLE 600 X 400 ET GN 1/1 DE SÉRIE

- Commandes digitales, affichage digital
- Fours à commandes latérales
- 99 recettes programmables et modifiables.
- Double échelle grilles 600 x 400 et GN 1/1 de série (crémaillères universelles de série)
- Espacement entre les niveaux 75 mm
- Fonction refroidissement rapide de la chambre
- Goulotte de récupération des condensats sur la porte
- Gestion automatique programmable de l'humidité
- Équipés d'une sonde à cœur
- Possibilité de cuisson Delta T
- Éclairage intérieur
- Thermostat 280°C
- Ouverture de porte latérale
- Chambre de cuisson à angles arrondis
- Construction tout inox intérieure / extérieure
- Structure porte grille amovible
- Modèle 5 niveaux équipé d'un ventilateur
- Modèle 10 niveaux équipé de 2 ventilateurs
- Équipé de la fonction auto-reverse
- Possibilité de superposition
- Possibilité d'équiper d'une hotte
- Alimentation 400/3/N/T
- Livré sans grille ni câble d'alimentation

ACCESSOIRE PIERRE RÉFRACTAIRE

- Possibilité de cuire sur de la véritable pierre réfractaire
- Idéal pour la cuisson des pizzas, du pain, des pâtisseries
- Pierre renforcée avec cadre en acier inox
- Résistance optimale aux chocs thermiques
- Permet d'allier la cuisson traditionnelle sur de la pierre avec l'efficacité de la cuisson à air pulsé

Les fours professionnels fonctionnant avec une arrivée d'eau sont susceptibles d'être en contact avec du calcaire. **Il est donc conseillé de les équiper d'un adoucisseur d'eau adapté,** pour éviter une usure prématurée.

RETROUVEZ TOUS LES
ADOUCCISSEURS CHEZ



LE FOUR AVEC LAVAGE AUTOMATIQUE !

4 MODES DE LAVAGE :
RINÇAGE / SOFT / NORMAL / FULL
avec l'utilisation de deux produits prélevés
du réservoir à travers deux tuyaux.

La turbine pour le lavage est en acier inoxydable,
conçue pour rester montée même pendant
l'utilisation du four, amovible pour entretien.

RÉF.	CAPACITÉ	DIM. EXTERNES L X P X H (MM)	DIM. CHAMBRE L X P X H (MM)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	POIDS BRUT (KG)	PRIX € HT
VESUVE5LV	5 niveaux 600 x 400 ou GN 1/1	920 x 840 x 770	660 x 450 x 440	6,45	89	5 037
VESUVE10LV	10 niveaux 600 x 400 ou GN 1/1	920 x 840 x 1170	660 x 455 x 840	12,7	130	6 110

FOURS MIXTES AVEC LAVAGE AUTOMATIQUE

GAMME VÉSUVE

5 ET 10 NIVEAUX 600 X 400 OU GN 1/1



HOTVESUVE



VESUVE5LV



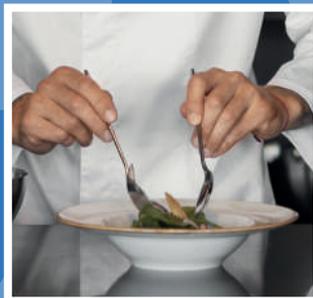
VESUVE10LV

ACCESSOIRES FOURS VÉSUVE

RÉF.	ACCESSOIRE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
GRPAT		Grille chromée 600 x 400	75
GRGN		Grille chromée GN 1/1	60
PRGN		Plaque pierre réfractaire GN 1/1	390
PRPAT		Plaque pierre réfractaire 600 x 400	540
PLPAT		Plaque de cuisson 600 x 400	98
BCGN		Bac de cuisson GN 1/1	105
SUPVESUVE		Support de four - Hauteur 850 mm	900
SUPVES10G		Support de four 10 niveaux - Hauteur 605 mm	825

ACCESSOIRES ET OPTIONS

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT	RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
HOTVESUVE	Hotte	2 222	KITSUPVES10CL+5CL	kit superposition 5 + 10 avec hotte	705
KITSUPVES5CL+5CL	Kit superposition 5 + 5 avec hotte	705	KITSUPVESCL	Kit superposition 5 + 5 ou 5 + 10	465



GAMME BOULANGERIE / PÂTISSERIE



ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

- ARMOIRES PÂTISSIÈRES
- ARMOIRES FERMENTATION
- ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES À GLACES
- ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES À CHOCOLAT

PAGE 214



TABLES À PIZZA / TABLES DE PRÉPARATION

- TABLES DE PRÉPARATION
- TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES
- TABLES RÉFRIGÉRÉES À CHOCOLAT
- TABLES À FERMENTATION CONTRÔLÉE

PAGE 228



CELLULES

- CELLULES DE REFROIDISSEMENT / SURGÉLATION

PAGE 250



—ILSA® – INOX FROID & NEUTRE—

“ LA TECHNOLOGIE DU FROID À VOTRE SERVICE ”

AVEC 40 ANS D'EXPERIENCE, LA MARQUE ILSA® EST SPONSOR OFFICIEL DE L'ÉQUIPE D'ITALIE POUR LA COUPE DU MONDE PÂTISSERIE. CETTE MARQUE DE RENOM OFFRE DEUX GAMMES À SES CLIENTS : REFRIGÉRATION ET NEUTRE INOX DANS LE DOMAINE DE LA BOULANGERIE, PÂTISSERIE ET CHOCOLATERIE. DES ÉQUIPEMENTS INNOVANTS, CONÇUS POUR LES UTILISATEURS !

GAMME INOX



TABLES COMPOSABLES

- EXEMPLES DE COMPOSITIONS
- ÉLÉMENTS POUR TABLES À COMPOSER
- PLANS DE TRAVAIL

PAGE 256



TABLES INOX

- TABLES OUVERTES
- TABLES FERMÉES

PAGE 292



RANGEMENTS INOX

- ARMOIRES MURALES
- ARMOIRES VERTICALES

PAGE 308



ETAGÈRES

- ÉTAGÈRES A POSER
- ÉTAGÈRES MURALES

PAGE 316

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES

**CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES 1**

- Construction monocoque en acier inoxydable AISI 304
- Finition extérieure Scotch-brite
- Isolation écologique de 75 mm (porte de 65 mm) en mousse de polyuréthane haute densité (environ 40 kg/m³) sans HFC
- Intérieur avec angles rayonnés
- Pieds réglables en acier inoxydable 120/150 mm
- Portes à fermeture automatique et réversibles avec maintien d'ouverture à 100°
- Cadre de porte avec résistance
- Joint de porte magnétique

GROUPE FRIGORIFIQUE 2

- Flux d'air arrière canalisé
- Unité de réfrigération à monobloc tropicalisée (43°C)
- Régulateur d'humidité standard dans la version positive
- Gaz réfrigérant R290.
- Version sans groupe R134A sur les versions positives et R452A sur les versions négatives disponibles en option
- Ventilateur électronique à faible consommation d'énergie
- Évaporateur traité en cataphorèse avec une résine époxy non toxique
- Dégivrage automatique au gaz chaud avec pause dans le mod. 0/+10°C
- Évaporation de l'eau de condensation par gaz chaud
- Arrêt automatique de la ventilation à l'ouverture de la porte
- Filtre à condensateur amovible

AMÉNAGEMENT 3

- Dotation : 20 paires de glissières
- Fermeture à clef standard
- Capacité maximum : 27 paires de glissières au pas de 50 mm





ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES



Finition extérieure satinée
Scotch-brite



Porte à fermeture
automatique de 100°



Fermeture à clefs
de série



Pieds réglables
Hauteur 120/150 mm



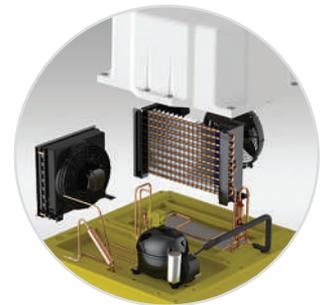
Variateur de vitesse
de ventilation *de série*
pour un contrôle de
l'humidité accru



Angles internes arrondis
pour un nettoyage et
une hygiène parfaits



Crémaillère inox
avec 20 paires de glissières
de 600 x 400 ou 600 x 800



Unité frigorifique
avec monobloc breveté
et tropicalisé
(classe climatique 5)



AUTRES FONCTIONS

- Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation par gaz chaud
- Structure à caisse unique en acier inox AISI 304
- Épaisseur d'isolation par injection de mousse polyuréthane à haute densité (40 kg/m³) sans HFC de 75 mm pour la caisse et de 65 mm pour la porte
- Alimentation standard 230V/50Hz une seule phase
- Flux d'air canalisé
- Alarmes HACCP pour la température positive et la température négative

Construction
intérieure
& extérieure
INOX 304



ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES

Armoires réfrigérées pâtisseries - 1 porte pleine - 600 X 400

RÉFÉRENCE	GAZ RÉFRIGÉRANT	CLASSE ÉNERGETIQUE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (W)	PRIX € HT
ARMOIRE POSITIVE -2/+8 °C					
AP764P	R290	D	790 x 820 x 2025	190	5 232
ARMOIRE NÉGATIVE -20/-10 °C					
AP764N	R290	D	790 x 820 x 2025	840	5 622



Armoires réfrigérées pâtisseries - 1 porte pleine - 600 X 800

RÉFÉRENCE	GAZ RÉFRIGÉRANT	CLASSE ÉNERGETIQUE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (W)	PRIX € HT
ARMOIRE POSITIVE -2/+8 °C					
AP768P	R290	C	790 x 1000 x 2025	350	5 812
ARMOIRE NÉGATIVE -20/-10 °C					
AP768N	R290	D	790 x 1000 x 2025	840	6 206



5 Classe climatique

Dégivrage automatique

Dotation : 20 paires de glissières*

Alimentation 230V/50Hz 1N

Froid ventilé

Serrure de série

Poids net : 600 x 400 : 140 Kg
600 x 800 : 152 kg

Volume net : 600 x 400 : 630 L
600 x 800 : 750 L

*27 niveaux maximum au pas de 50 mm

Armoires réfrigérées pâtisseries - 1 porte vitrée - 600 X 800

RÉFÉRENCE	GAZ RÉFRIGÉRANT	CLASSE ÉNERGETIQUE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (W)	PRIX € HT
ARMOIRE POSITIVE -2/+8 °C					
AP768PV	R290	D	790 x 1000 x 2025	350	6 879
ARMOIRE NÉGATIVE -20/-10 °C					
AP768NV	R290	E	790 x 1000 x 2025	870	7 417



4 Classe climatique

Dégivrage automatique

Dotation : 20 paires de glissières

Alimentation 230V/50Hz 1N

Froid ventilé

Serrure de série

Poids net : 160 Kg

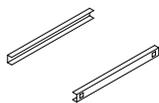
Volume net : 750 L



ACCESSOIRES

Pour armoires réfrigérées pâtisseries - **1 porte**

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
JGIP64	Paire de glissières pour armoire 600 x 400	56
JGIP68	Paire de glissières pour armoire 600 x 800	62



ARMOIRES DE FERMENTATION



- ✓ SYSTÈME D'HUMIDIFICATION ET DE DÉSHUMIDIFICATION AUTOMATIQUE CONTRÔLÉE
- ✓ STRUCTURE MONOBLOC EN ACIER INOX AISI 304
- ✓ FINITION EXTÉRIEURE SATINÉE SCOTCH-BRITE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Épaisseur d'isolation de 75 mm avec mousse de polyuréthane à haute densité (43 kg/m³)
- Circulation d'air interne, indirecte et uniforme
- Contrôle électronique au moyen d'un afficheur LCD à fonctions avancées
- Pieds réglables en acier inox H : 120-150 mm
- Portes à fermeture automatique avec maintien à 90°
- Fond interne moulé doté d'un trou de lavage
- Éclairage interne
- Dégivrage et évaporation automatiques de l'eau de condensation
- Dotation : 20 paires de glissières par porte
- Capacité maximum : 27 paires de glissières au pas de 50 mm



Panneau frontal



Interface USB
(en option ISKAR0028)



Crémaillères



ARMOIRES DE FERMENTATION

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES



**Contrôle électronique
par écran LCD tactile**
à fonctions avancées



Éclairage interne
de série



**Porte à fermeture
automatique de 90°**



Fermeture à clefs
de série



**Épaisseur d'isolation
75 mm, avec mousse
polyuréthanne à haute
densité (43 kg/m³)**



Pieds réglables
Hauteur 120/150 mm



Angles internes arrondis
*pour un nettoyage et
une hygiène parfaits*



**Structure
monobloc**

AUTRES FONCTIONS

- Sans CFC ni HCFA
- Dégivrage automatique par gaz chaud
- Structure monobloc en acier Inox
- Finition extérieure satinée Scotch-brite
- Circulation d'air interne, indirecte et uniforme



ARMOIRES DE FERMENTATION



Construction
intérieure
& extérieure
INOX 304

Armoires de fermentation - 1 porte pleine - 600 X 400



RÉFÉRENCE	GAZ RÉFRIG.	CLASSE CLIM.	DIMENSIONS INT L X P X H (MM)	DIMENSIONS EXT L X P X H (MM)	PUISS. (W)	PRIX € HT
ARMOIRE POSITIVE -3/+35°C						
AF164P	R290	5	600 x 670 x 1440	770 x 820 x 2025	380	9 052
ARMOIRE NÉGATIVE -20/+35°C						
AF164N	R290	4	600 x 670 x 1440	770 x 820 x 2025	650	9 492



Armoires de fermentation - 1 porte pleine - 600 X 800

RÉFÉRENCE	GAZ RÉFRIG.	CLASSE CLIM.	DIMENSIONS INT L X P X H (MM)	DIMENSIONS EXT L X P X H (MM)	PUISS. (W)	PRIX € HT
ARMOIRE POSITIVE -3/+35°C						
AF168P	R290	5	640 x 860 x 1360	790 x 1010 x 2025	400	9 558
ARMOIRE NÉGATIVE -20/+35°C						
AF168N	R290	4	640 x 860 x 1360	790 x 1010 x 2025	610	10 271

 Dégivrage automatique

 Dotation : 20 paires de glissières*

 Alimentation 230V/50Hz 1N

 Volume : 600 L

 Froid ventilé

 Serrure de série

 Poids net : 140 Kg
Poids brut : 150 kg

 Écran tactile 140 x 95 mm

*26 niveaux maximum au pas de 50 mm



Construction
intérieure
& extérieure
INOX 304



ARMOIRES DE FERMENTATION

Armoires de fermentation - 1 porte vitrée - 600 X 400



RÉFÉRENCE	GAZ RÉFRIG.	CLASSE CLIM.	DIMENSIONS INT L X P X H (MM)	DIMENSIONS EXT L X P X H (MM)	UISS. (W)	PRIX € HT
ARMOIRE POSITIVE -3/+35°C						
AF164PV	R290	4	600 x 670 x 1440	770 x 820 x 2025	380	9 628
ARMOIRE NÉGATIVE -20/+35°C						
AF164NV	R290	4	600 x 670 x 1440	770 x 820 x 2025	650	10 220

Armoires de fermentation - 1 porte vitrée - 600 X 800



RÉFÉRENCE	GAZ RÉFRIG.	CLASSE CLIM.	DIMENSIONS INT L X P X H (MM)	DIMENSIONS EXT L X P X H (MM)	UISS. (W)	PRIX € HT
ARMOIRE POSITIVE -3/+35°C						
AF168PV	R290	4	640 x 860 x 1360	790 x 1010 x 2025	520	10 145
ARMOIRE NÉGATIVE -20/+35°C						
AF168NV	R290	4	640 x 860 x 1360	770 x 1010 x 2025	610	10 999

 Dégivrage automatique

 Dotation : 20 paires de glissières*

 Alimentation 230V/50Hz 1N

 Volume : 600 L

 Froid ventilé

 Serrure de série

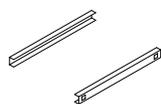
 Poids net : 140 Kg
Poids brut : 150 kg

 5" Écran tactile
140 x 95 mm

*26 niveaux maximum au pas de 50 mm

ACCESSOIRES

Pour armoires de fermentation - 1 porte



RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
JGIAF164	Paire de glissières pour armoire 600 x 400	61
JGIAF168	Paire de glissières pour armoire 600 x 800	73
ISKAR0028	Option module USB (doit être sélectionnée à l'achat du matériel)	189

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES À GLACES

**CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES 1**

- Construction monocoque en acier inoxydable AISI 304
- Finition extérieure Scotch-brite
- Isolation écologique de 85 mm (porte de 65 mm) en mousse de polyuréthane haute densité (environ 40kg/m³) sans HFC.
- Intérieur avec angles rayonnés
- Pieds réglables en acier inoxydable AISI 304 H 120/150 mm
- Portes à fermeture automatique avec maintien à 100°
- Cadre de porte avec une résistance facilement remplaçable
- Joint de porte magnétique

GROUPE FRIGORIFIQUE 2

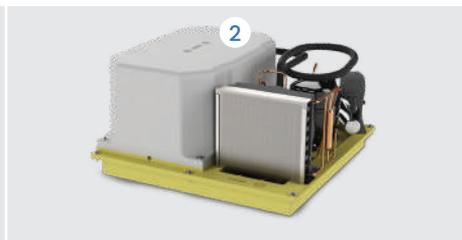
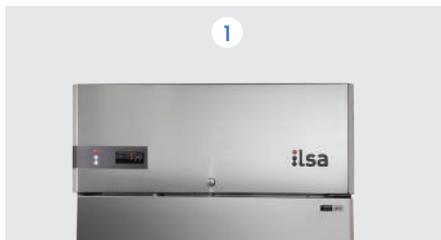
- Flux d'air latéral
- Unité de réfrigération à monobloc tropicalisée (43°C)
- Gaz réfrigérant R290. Gaz R452A et R134A disponibles en option
- Évaporation de l'eau de condensation avec système par gaz chaud

AMÉNAGEMENT 3

- Dotation : 5 plateaux 530 x 720 mm
- Capacité : 6 bacs 360 x 165 x 120 mm par plateau
- Capacité : 4 bacs 360 x 250 x 80 mm par plateau

ACCESSOIRES

- Bac inox
- Plateaux





ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES À GLACES

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES



Finition extérieure satinée
Scotch-brite



Fermeture à clefs
de série



Porte à fermeture
automatique



Alimentation standard
230V/50Hz une seule phase



Pieds réglables
Hauteur 120/150 mm



Angles internes arrondis
pour un nettoyage et
une hygiène parfaits



Structure à caisse unique
en acier inox AISI 304



Unité frigorifique
avec monobloc breveté
et tropicalisé
(classe climatique 5)



AUTRES FONCTIONS

- Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation par gaz chaud
- Épaisseur d'isolation par injection de mousse polyuréthane à haute densité (40 kg/m³) sans HFC de 85 mm pour la caisse et de 65 mm pour la porte
- Plaque en inox pour bacs
- Flux d'air latéral
- Alarmes HACCP pour la température positive et la température négative



ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES À GLACES

Construction
intérieure
& extérieure
INOX 304

Armoires réfrigérées à glaces - 1 porte pleine - 700 Litres



RÉFÉRENCE	GAZ RÉFRIGÉRANT	CLASSE ÉNERGETIQUE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (W)	PRIX € HT
ARMOIRE NÉGATIVE -25°/-10°C					
AG12510N	R290	D	770 x 890 x 2025	940	5 389
ARMOIRE NÉGATIVE -30°/-5°C					
AG13005N	R290	D	770 x 890 x 2025	1250	6 296

Armoires réfrigérées à glaces - 2 portillons - 700 Litres



RÉFÉRENCE	GAZ RÉFRIGÉRANT	CLASSE ÉNERGETIQUE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (W)	PRIX € HT
ARMOIRE NÉGATIVE -25°/-10°C					
AG22510N	R290	D	770 x 890 x 2025	940	5 735
ARMOIRE NÉGATIVE -30°/-5°C					
AG23005N	R290	D	770 x 890 x 2025	1250	6 661

5 Classe climatique

 Dégivrage automatique

 Dotation :
5 plateaux pour 1 porte
4 plateaux pour
2 portillons

 Alimentation
230V/50Hz 1N

 Froid ventilé

 Serrure de série

 Poids : 140 kg

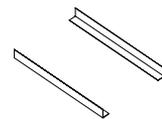
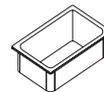
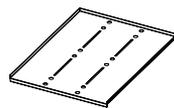
 Volume net : 680 L

ACCESSOIRES

Pour armoires réfrigérées à glaces

Capacité maximum

ARMOIRE	TAILLE DU BAC L X P X H (MM)	NOMBRE DE BACS	NIVEAUX
1 PORTE	360 x 165 x 120	54	9
2 PORTILLONS		48	8
1 PORTE	360 x 250 x 80	44	11
2 PORTILLONS		40	10



RÉFÉRENCE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	DÉSIGNATION	PRIX € HT
JGIPPAG	-	Paire de glissières pour plateaux	57
BACI165	360 x 165 x 120	Bac inox	56
PLAT530	530 x 720	Plateau	87



ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES À CHOCOLAT



- ✓ SPÉCIFIQUES AU PROGRAMME POUR LE CHOCOLAT AVEC SET À +14°C
- ✓ STRUCTURE MONOBLOC EN ACIER INOX AISI 304 AVEC UNE FINITION EXTÉRIEURE SATINÉE SCOTCH BRITE
- ✓ TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT +4°C/+18°C

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Isolation de 75 mm d'épaisseur par injection de mousse polyuréthane à haute densité (40 kg/m³)
- Compartiments intérieurs avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage
- Pieds réglables en acier inox H 120-150 mm
- Chassis avec crémaillères en acier inox pour plateaux 600 x 800 mm
- Dégivrage automatique par gaz chaud et évaporation automatique des condensats
- Nouvelles unités frigorifiques monobloc brevetées
- Optimisation des flux de l'air
- Design arrondi
- Éclairage interne
- Serrure de série
- Carte électronique INTELLI avec écran LCD qui permet le monitoring des paramètres conformément à la réglementation HACCP
- Dotation 20 paires de glissières par porte
- Capacité maximum : 27 paires de glissières au pas de 50 mm



Écran LCD



Design arrondi



Serrure de série



ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES À CHOCOLAT

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES



Finition extérieure satinée
Scotch-brite



Serrure et éclairage
de série



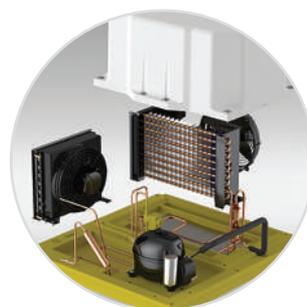
Crémaillère inox
avec 20 paires de glissières



Pieds réglables
Hauteur 120/150 mm



Angles internes arrondis
pour un nettoyage et
une hygiène parfaits



Unité frigorifique
avec monobloc breveté
et tropicalisé
(classe climatique 5)

AUTRES FONCTIONS

- Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation par gaz chaud
- Structure à caisse unique en acier inox AISI 304
- Épaisseur d'isolation par injection de mousse polyuréthane à haute densité (40 kg/m³) sans HFC de 75 mm pour la caisse et de 65 mm pour la porte
- Alimentation standard 230 V / 50 Hz une seule phase
- Régulateur d'humidité standard
- Flux d'air canalisé
- Ventilateurs électroniques à faible consommation d'énergie
- Filtre condensateur amovible en standard



Construction
intérieure
& extérieure
INOX 304

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES À CHOCOLAT



Armoire réfrigérée à chocolat - **1 porte pleine - 750 Litres - 600 X 800**

RÉFÉRENCE	GAZ RÉFRIGÉRANT	CLASSE ÉNERGETIQUE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (W)	PRIX € HT
ARMOIRE POSITIVE +4°/+18°C					
AC168P	R290	C	790 x 1000 x 2025	350	6 789

5 Classe climatique

 Dégivrage automatique

 Dotation : 20 paires de glissières*

 Alimentation 230V/50Hz 1N

 Froid ventilé

 Serrure de série

 Poids : 152 kg

 Éclairage intérieure de série



Armoire réfrigérée à chocolat - **1 porte vitrée - 750 Litres - 600 X 800**

RÉFÉRENCE	GAZ RÉFRIGÉRANT	CLASSE ÉNERGETIQUE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (W)	PRIX € HT
ARMOIRE POSITIVE +4°/+18°C					
AC168PV	R290	D	790 x 1000 x 2025	350	7 627

4 Classe climatique

 Dégivrage automatique

 Dotation : 20 paires de glissières*

 Alimentation 230V/50Hz 1N

 Froid ventilé

 Serrure de série

 Poids : 152 kg

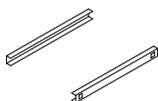
 Éclairage intérieure de série

*27 niveaux maximum au pas de 50 mm

ACCESSOIRES

Pour armoires réfrigérées à chocolat - **1 porte**

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
JGIAF168	Paire de glissières pour armoire 600 x 800	73



TABLES À PIZZA / TABLES DE PRÉPARATION



4 FACES VITRÉES

VITRINES PRÊTES À BRANCHER

VITRINES MURALES

MATÉRIEL LABORATOIRE

ILSA® - INOX FROID & NEUTRE



VITRINE RÉFRIGÉRÉE 1

Cette vitrine ne se pose pas uniquement sur une table de préparation, grâce à des pieds ou des équerres pour une fixation murale

- 2 profondeurs disponibles :
 - 320 mm pour exposition de bacs GN 1/4
 - 380 mm pour présentation de bacs GN 1/3
- Cuve intérieure / extérieure en acier inoxydable
- Isolation réalisée en mousse polyuréthane expansée haute densité (40KG/M³)
- Groupe logé à droite, à gauche en option (sans plus value)

TABLE DE PRÉPARATION 2

- Inox AISI 304
- Plan de travail en granit avec dossier
- Structure monocoque
- Finition extérieure scotch-brite
- Angles internes arrondis
- 60 mm d'épaisseur d'isolation pour le corps et 50 mm pour les portes
- Système de ventilation de la cellule canalisée
- Dégivrage automatique par gaz chauds
- Évaporation automatique de l'eau de condensation
- Gaz réfrigérant écologique R290



TABLES À PIZZA / TABLES DE PRÉPARATION

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES



Finition extérieure
en scotch brite
satiné



Portes à fermeture
automatique avec arrêt à
95°. Portes réversibles



Alimentation standard
230V/50Hz



Disponibles en profondeur
de 320 ou 380 mm



Poignée
ergonomique



Pieds en acier inox
réglable en hauteur
H 140/230 mm



Charnières de porte
supérieure et inférieure
fixées à l'avant du corps
(amovibles sans avoir à
enlever le plan de travail)



Angles internes arrondis
pour un nettoyage et
une hygiène parfaits

AUTRES FONCTIONS

- Joints magnétiques sur portes et tiroirs facilement amovibles
- Système de ventilation canalisé à l'arrière pour une température interne parfaite et homogène
- Épaisseur d'isolation de 60 mm pour le corps et 50 mm pour les portes avec mousse haute densité (40 kg/mc)
- Dégivrage par gaz chaud et évaporation automatique de l'eau de condensation (seulement Ventilé)
- Dos extérieur en tôle galvanisée (AISI 304 en option)



TABLES À PIZZA / TABLES DE PRÉPARATION POSITIVES AVEC GROUPE SANS VITRINETTES



Table à pizza avec dessus granit
Positives 0/+15°C - 2 portes

RÉF.	VOLUME BRUT (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. ABS. (W)	POIDS* (KG)	RIX € HT
TP1Z2PV	293	1650 x 750 x 810	235	148	4 978

*Le poids indiqué ne tient pas compte du dessus granit



Table à pizza avec dessus granit
Positives 0/+15°C - 3 portes

RÉF.	VOLUME BRUT (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. ABS. (W)	POIDS* (KG)	RIX € HT
TP1Z3PV	457	2050 x 750 x 810	330	173	5 958

*Le poids indiqué ne tient pas compte du dessus granit



Table à pizza avec dessus granit
Positives 0/+15°C - 2 portes - 7 tiroirs neutres

RÉF.	VOLUME BRUT (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. ABS. (W)	POIDS* (KG)	RIX € HT
TP1Z2PV7T	293	2050 x 800 x 840	250	148	6 848

*Le poids indiqué ne tient pas compte du dessus granit



Table à pizza avec dessus granit
Positives 0/+15°C - 3 portes - 7 tiroirs neutres

RÉF.	VOLUME BRUT (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. ABS. (W)	POIDS* (KG)	RIX € HT
TP1Z3PV7T	457	2550 x 800 x 840	330	173	7 829

*Le poids indiqué ne tient pas compte du dessus granit

5 Classe climatique

 Dégivrage automatique

 Dotation : 1 paire de glissières par porte*

 Alimentation 230V/50Hz IN

 Froid ventilé

 Serrure optionnelle

 Groupe à gauche sur demande (sans plus value)

 Gaz : R290

*8 niveaux maximum avec un espacement de 68 mm

Retrouvez les vitrines page 232



Table de préparation COMPACT GN 1/1

Positives -2/+8°C - 2 portes



RÉF.	VOLUME BRUT (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. ABS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TPZC2	226	1355 x 700 x 860	250	209	6 263

Table de préparation COMPACT GN 1/1

Positives -2/+8°C - 3 portes



RÉF.	VOLUME BRUT (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. ABS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TPZC3	355	1805 x 700 x 860	250	259	7 133

4 Classe climatique

 Dégivrage à gaz chaud

 Dotation : 1 grille 325 x 530 (GN 1/1) par porte

 Alimentation 230V/50Hz 1N

 Froid ventilé

 Serrure optionnelle

 Bacs GN 1/4 non fournis

 Gaz : R290

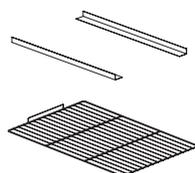
 Groupe à gauche sur demande (sans plus value)

Disponible avec bac GN 1/3 (nous consulter)

ACCESSOIRES

Pour tables de préparation - 2 ou 3 portes

RÉFÉRENCE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	DÉSIGNATION	PRIX € HT
PAI1P	-	Panneau arrière en inox - pour 1 porte	87
PAI2P	-	Panneau arrière en inox - pour 2 portes	127
PAI3P	-	Panneau arrière en inox - pour 3 portes	165
PAI4P	-	Panneau arrière en inox - pour 4 portes	201
JGIPIZ	-	Jeu de glissières en inox	32
GPPIZ64	400 x 600	Grille plastifiée	34



VITRINES À POSER - GN 1/4



Vitrines à poser - Positives 0/+15°C - Prof. 320 mm

RÉF.	DÉSIGNATION	VOL. (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. ABS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
Longueur de 1400 mm						
VP1432C	Avec couvercle en acier inox	35	1400 x 320 x 225	220	65	1 987
VP1432V	Avec vitre	35	1400 x 320 x 410	220	65	1 717
VP1432	Sans vitre	35	1400 x 320 x 225	220	65	1 430
Longueur de 1600 mm						
VP1632C	Avec couvercle en acier inox	43	1600 x 320 x 225	220	74	2 095
VP1632V	Avec vitre	43	1600 x 320 x 410	220	74	1 807
VP1632	Sans vitre	43	1600 x 320 x 225	220	74	1 500
Longueur de 1800 mm						
VP1832C	Avec couvercle en acier inox	50	1800 x 320 x 225	220	77	2 164
VP1832V	Avec vitre	50	1800 x 320 x 410	220	77	1 873
VP1832	Sans vitre	50	1800 x 320 x 225	220	77	1 545
Longueur de 2000 mm						
VP2032C	Avec couvercle en acier inox	57	2000 x 320 x 225	220	81	2 236
VP2032V	Avec vitre	57	2000 x 320 x 410	220	81	1 978
VP2032	Sans vitre	57	2000 x 320 x 225	220	81	1 635
Longueur de 2150 mm						
VP2132C	Avec couvercle en acier inox	63	2150 x 320 x 225	220	86	2 300
VP2132V	Avec vitre	63	2150 x 320 x 410	220	86	2 061
VP2132	Sans vitre	63	2150 x 320 x 225	220	86	1 670
Longueur de 2500 mm						
VP2532C	Avec couvercle en acier inox	76	2500 x 320 x 225	220	96	2 640
VP2532V	Avec vitre	76	2500 x 320 x 410	220	96	2 347
VP2532	Sans vitre	76	2500 x 320 x 225	220	96	1 924



Version sans groupe sur demande (ajouter SG à la référence)



Version avec compresseur gauche (=+2%)



Alimentation 230V/50Hz 1N



Froid Statique



Gaz : R290



VITRINES À POSER – GN 1/3

Vitrines à poser – Positives 0/+15°C – Prof. 380 mm

RÉF.	DÉSIGNATION	VOL. (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. ABS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
Longueur de 1200 mm						
VP1238C	Avec couvercle en acier inox	35	1200 x 380 x 225	220	69	1 977
VP1238V	Avec vitre	35	1200 x 380 x 410	220	69	1 706
VP1238	Sans vitre	35	1200 x 380 x 225	220	69	1 422
Longueur de 1400 mm						
VP1438C	Avec couvercle en acier inox	44	1400 x 380 x 225	220	73	2 045
VP1438V	Avec vitre	44	1400 x 380 x 410	220	73	1 770
VP1438	Sans vitre	44	1400 x 380 x 225	220	73	1 464
Longueur de 1600 mm						
VP1638C	Avec couvercle en acier inox	53	1600 x 380 x 225	220	78	2 162
VP1638V	Avec vitre	53	1600 x 380 x 410	220	78	1 870
VP1638	Sans vitre	53	1600 x 380 x 225	220	78	1 542
Longueur de 1800 mm						
VP1838C	Avec couvercle en acier inox	62	1800 x 380 x 225	220	81	2 230
VP1838V	Avec vitre	62	1800 x 380 x 410	220	81	1 931
VP1882	Sans vitre	62	1800 x 380 x 225	220	81	1 584
Longueur de 2000 mm						
VP2038C	Avec couvercle en acier inox	71	2000 x 380 x 225	220	85	2 343
VP2038V	Avec vitre	71	2000 x 380 x 410	220	85	2 047
VP2038	Sans vitre	71	2000 x 380 x 225	220	85	1 679
Longueur de 2150 mm						
VP2138C	Avec couvercle en acier inox	78	2150 x 380 x 225	220	89	2 424
VP2138V	Avec vitre	78	2150 x 380 x 410	220	89	2 106
VP2138	Sans vitre	78	2150 x 380 x 225	220	89	1 716
Longueur de 2500 mm						
VP2538C	Avec couvercle en acier inox	94	2500 x 380 x 225	220	99	2 791
VP2538V	Avec vitre	94	2500 x 380 x 410	220	99	2 422
VP2582	Sans vitre	94	2500 x 380 x 225	220	99	1 972



Version sans groupe sur demande



Version avec compressor gauche (=+2%)



Alimentation 230V/50Hz 1N



Froid Statique



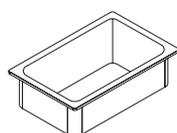
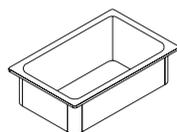
Gaz : R290



ACCESSOIRES

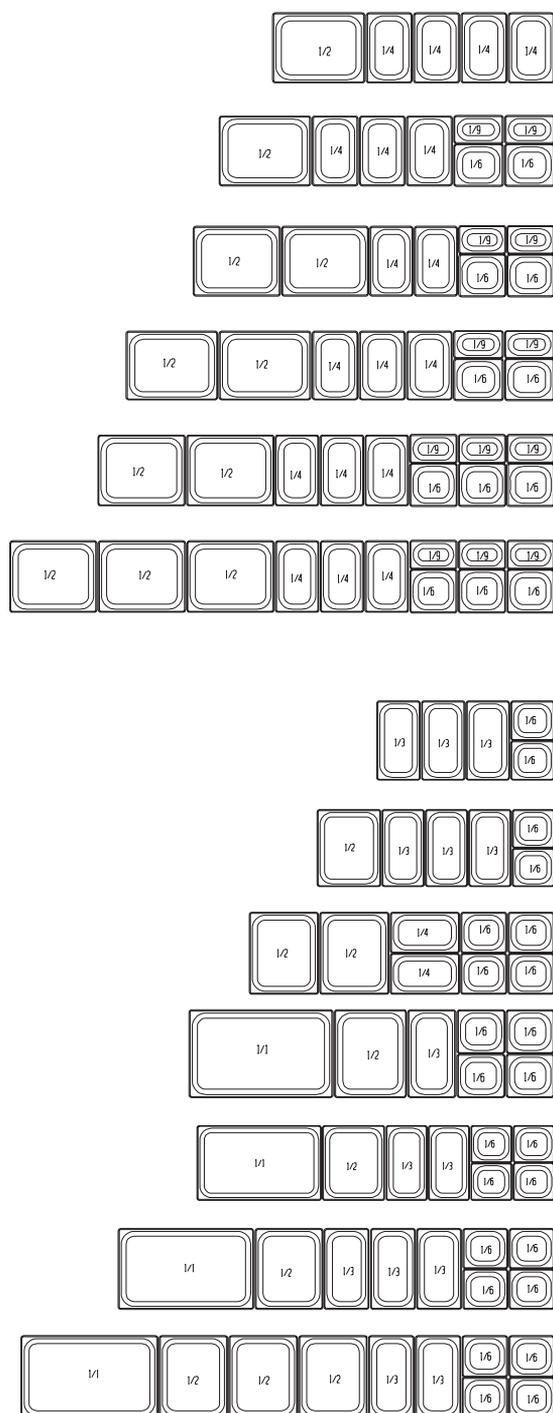
Pour vitrines à poser

RÉFÉRENCE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	DÉSIGNATION	PRIX € HT
Bac			
BIX11	530 x 325 x 150	Bac inox GN 1/1	135
BIX12	325 x 265 x 150	Bac inox GN 1/2	78
BIX13	325 x 176 x 150	Bac inox GN 1/3	69
BIX14	265 x 162 x 150	Bac inox GN 1/4	56
BIX16	176 x 162 x 150	Bac inox GN 1/6	50
BIX19	176 x 108 x 100	Bac inox GN 1/9	44
Bac			
BPC11	530 x 325 x 150	Bac polycarbonate GN 1/1	82
BPC12	325 x 265 x 150	Bac polycarbonate GN 1/2	41
BPC13	325 x 176 x 150	Bac polycarbonate GN 1/3	33
BPC14	265 x 162 x 150	Bac polycarbonate GN 1/4	28
BPC16	176 x 162 x 150	Bac polycarbonate GN 1/6	21
BPC19	176 x 108 x 100	Bac polycarbonate GN 1/9	15
Couvercle			
CIX11	530 x 325	Couvercle inox GN 1/1	69
CIX12	325 x 265	Couvercle inox GN 1/2	41
CIX13	325 x 176	Couvercle inox GN 1/3	34
CIX14	265 x 162	Couvercle inox GN 1/4	30
CIX16	176 x 162	Couvercle inox GN 1/6	25
CIX19	176 x 108	Couvercle inox GN 1/9	21
Couvercle			
CPC11	530 x 325	Couvercle polycarbonate GN 1/1	36
CPC12	325 x 265	Couvercle polycarbonate GN 1/2	25
CPC13	325 x 176	Couvercle polycarbonate GN 1/3	20
CPC14	265 x 162	Couvercle polycarbonate GN 1/4	19
CPC16	176 x 162	Couvercle polycarbonate GN 1/6	13
CPC19	176 x 108	Couvercle polycarbonate GN 1/9	12



ACCESSOIRES

Pour vitrines à poser

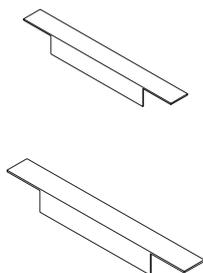
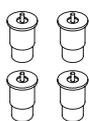


RÉF.	DIMENSIONS L X P (MM)	DÉSIGNATION	PRIX € HT
Kit bac et couvercle prof. 320 mm			
KBCI1432	1400 x 320	Kit bac et couvercle inox	435
KBCP1432	1400 x 320	Kit bac et couvercle Polycarbonate	230
KBCI1632	1600 x 320	Kit bac et couvercle inox	608
KBCP1632	1600 x 320	Kit bac et couvercle Polycarbonate	266
KBCI1832	1800 x 320	Kit bac et couvercle inox	643
KBCP1832	1800 x 320	Kit bac et couvercle Polycarbonate	286
KBCI2032	2000 x 320	Kit bac et couvercle inox	719
KBCP2032	2000 x 320	Kit bac et couvercle Polycarbonate	341
KBCI2132	2150 x 320	Kit bac et couvercle inox	851
KBCP2132	2150 x 320	Kit bac et couvercle Polycarbonate	361
KBCI2532	2500 x 320	Kit bac et couvercle inox	931
KBCP2532	2500 x 320	Kit bac et couvercle Polycarbonate	418
Kit bac et couvercle prof. 380 mm			
KBCI1238	1200 x 380	Kit bac et couvercle inox	435
KBCP1238	1200 x 380	Kit bac et couvercle Polycarbonate	230
KBCI1438	1400 x 380	Kit bac et couvercle inox	532
KBCP1438	1400 x 380	Kit bac et couvercle Polycarbonate	266
KBCI1638	1600 x 380	Kit bac et couvercle inox	664
KBCP1638	1600 x 380	Kit bac et couvercle Polycarbonate	303
KBCI1838	1800 x 380	Kit bac et couvercle inox	643
KBCP1838	1800 x 380	Kit bac et couvercle Polycarbonate	323
KBCI2038	2000 x 380	Kit bac et couvercle inox 2000	740
KBCP2038	2000 x 380	Kit bac et couvercle Polycarbonate	379
KBCI2138	2150 x 380	Kit bac et couvercle inox	817
KBCP2138	2150 x 380	Kit bac et couvercle Polycarbonate	418
KBCI2538	2500 x 380	Kit bac et couvercle inox	931
KBCP2538	2500 x 380	Kit bac et couvercle Polycarbonate	475

ACCESSOIRES

Pour vitrines à poser

RÉFÉRENCE	DIMENSIONS (MM)	DÉSIGNATION	PRIX € HT
SFV1320	1400-1600-1800	Support pour fixation au mur des vitrines réfrigérées 1400/1600/1800 prof. 320 mm	115
SFV2320	2000-2150-2500	Support pour fixation au mur des vitrines réfrigérées 2000/2150/2500 prof. 320 mm	155
SFV1380	1400-1600-1800	Support pour fixation au mur des vitrines réfrigérées 1400/1600/1800 prof. 380 mm	115
SFV2380	2000-2150-2500	Support pour fixation au mur des vitrines réfrigérées 2000/2150/2500 prof. 380 mm	155
KPR11832	1200-1400-1600 -1800	Kit pieds réglable H. 18/23 cm pour vitrines réfrigérées 1200/1400/1600/1800 prof. 320/380 mm	85
KPR21832	2000-2150-2500	Kit pieds réglable H. 18/23 cm pour vitrines réfrigérées 2000/2150/2500 prof. 320/380 mm	135
KPR11418	1200-1400-1600 -1800	Kit pieds réglable H. 14/18 cm pour vitrines réfrigérées 1200/1400/1600/1800 profs 320/380 mm	95
KPR21418	2000-2150-2500	Kit pieds réglable H. 14/18 cm pour vitrines réfrigérées 2000/2150/2500 profs 320/380 mm	140
BC26525	265 x 25	Barrette de composition	10
BC26530	265 x 30	Barrette de composition	10
BC26540	265 x 40	Barrette de composition	10
BC26545	265 x 45	Barrette de composition	10
BC32525	325 x 25	Barrette de composition	10
BC32530	325 x 30	Barrette de composition	10
BC32535	325 x 35	Barrette de composition	10
BC32540	325 x 40	Barrette de composition	10
BC32545	325 x 45	Barrette de composition	10





4 FACES VITRÉES

VITRINES PRÊTES À BRANCHER

VITRINES MURALES

MATÉRIEL LABORATOIRE

ILSA® - INOX FROID & NEUTRE

TABLES RÉFRIGÉRÉS PÂTISSIÈRES



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES 1

- Structure monocoque en acier inoxydable AISI 304
- Finition externe satinée scotch-brite
- Épaisseur d'isolation 60 mm (50 mm pour les portes) en mousse polyuréthane à haute densité (40 kg/m³).
- Plan de travail en acier inoxydable épaisseur 40 mm
- Pieds en acier inoxydable réglables H. 140-230 mm
- Intérieur avec angles rayonnés
- Portes à fermeture automatique avec maintien à 95°
- Joints magnétiques remplaçables
- Poignées ergonomiques non saillantes
- Compartiment technique gauche en option (sans plus value)
- Alimentation 230V/50Hz monophasée standard
- Charnières des portes fixées de front sur la caisse pour logement sur socle maçonné
- 8 niveaux maximum au pas de 68 mm

GROUPE FRIGORIFIQUE 2

- Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation par gaz chaud sur la version avec groupe et électrique sur les modèles sans groupe logé
- Système de ventilation canalisée à l'arrière pour une uniformité maximale de la température interne
- Groupe réfrigérant Monobloc tropicalisé (43°C)
- Gaz réfrigérant R290 (R134A ou R452A en option)
- Évaporateur traité par cataphorèse avec une résine époxy non toxique

ACCESSOIRES 4

- Fond externe en acier inoxydable
- Panneau arrière en acier inoxydable finition scotch-brite
- Paire de glissières
- Grille 600 x 400 mm
- Kit roulettes
- Kit tiroirs
- Serrure

AMÉNAGEMENT 3

- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur 140 / 230 mm
- Équipement standard : 4 paires de glissières par porte
- Capacité maximum : 8 paires de glissières par porte





TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES



Groupe frigorifique monobloc



Portes à fermeture automatique
avec maintien à 95°.
Portes réversibles



Joints magnétiques
sur portes et tiroirs
facilement amovibles



Poignée ergonomique



Structure monocoque
en acier inox AISI 304



Pieds en acier inox
réglable en hauteur
H 140/230 mm



Système de ventilation
canalisé à l'arrière pour
une température interne
parfaite et homogène



Angles internes arrondis
pour un nettoyage et
une hygiène parfaits

AUTRES FONCTIONS



- Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation par gaz chaud
- Structure à caisse unique en acier inox AISI 304
- Épaisseur d'isolation par injection de mousse polyuréthane à haute densité (40 kg/m³) sans HFC de 75 mm pour la caisse et de 65 mm pour la porte
- Alimentation standard 230 V / 50 Hz une seule phase
- Régulateur d'humidité standard
- Flux d'air canalisé
- Ventilateurs électroniques à faible consommation d'énergie
- Filtre condensateur amovible en standard



TABLES RÉFRIGÉRÉS PÂTISSIÈRES AVEC GROUPE - POSITIVES - PROF.800

Construction
intérieure
& extérieure
INOX 304

Tables réfrigérées pâtisseries - Positives -2/+8°C

RÉF.	VOL. (L)	DÉSIGNATION	CLASSE ÉNERG.	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
1 PORTE PLEINE							
 TPA81P	130	Inox Avec dossier	A	985 x 800 x 960*	250	152	3 980
TPP81P	130	Inox Sans dossier	A	985 x 800 x 860	250	150	3 855
TPS81P	130	Sans plan de travail	A	978 x 750 x 810	250	130	3 430
TPG81P	130	Granit Sans dossier	A	985 x 800 x 860	250	150	4 041
2 PORTES PLEINES							
 TPA82P	293	Inox Avec dossier	A	1505 x 800 x 960*	250	188	4 816
TPP82P	293	Inox Sans dossier	A	1505 x 800 x 860	250	185	4 717
TPS82P	293	Sans plan de travail	A	1501 x 750 x 810	250	155	4 127
TPG82P	293	Granit Sans dossier	A	1505 x 800 x 860	250	185	4 991
3 PORTES PLEINES							
 TPA83P	457	Inox Avec dossier	A	2030 x 800 x 960*	250	224	5 839
TPP83P	457	Inox Sans dossier	A	2030 x 800 x 860	250	220	5 676
TPS83P	457	Sans plan de travail	A	2024 x 750 x 810	250	180	4 978
TPG83P	457	Granit Sans dossier	A	2030 x 800 x 860	250	220	6 140
4 PORTES PLEINES							
 TPA84P	620	Inox Avec dossier	A	2550 x 800 x 960*	250	259	6 694
TPP84P	620	Inox Sans dossier	A	2550 x 800 x 860	250	255	6 503
TPS84P	620	Sans plan de travail	A	2547 x 750 x 810	250	205	5 538
TPG84P	620	Granit Sans dossier	A	2550 x 800 x 860	250	255	6 897

Retrouvez les accessoires page 244

5 Classe climatique

Dégivrage automatique

Dotation : 4 paires de glissières par porte

Alimentation 230V/50Hz 1N

Froid ventilé**

Serrure optionnelle

Groupe à gauche sur demande (sans plus value)

Gaz : R290

* Hauteur du plan de travail 860 mm (dossier 100 mm)

** Existe en froid statique pour les 2, 3 et 4 portes, nous consulter

Construction
intérieure
& extérieure
INOX 304

TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES AVEC GROUPE - NÉGATIVES - PROF.800



Tables réfrigérées pâtisseries - **Négatives -20/-10°C**

RÉF.	VOL. (L)	DÉSIGNATION	CLASSE ÉNERG.	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT	
1 PORTE PLEINE								
	TPA81N	130	Inox Avec dossier	E	985 x 800 x 960*	700	162	4 874
	TPP81N	130	Inox Sans dossier	E	985 x 800 x 860	700	160	4 747
	TPS81N	130	Sans plan de travail	E	978 x 750 x 810	700	140	4 202
	TPG81N	130	Granit Sans dossier	E	985 x 800 x 860	700	160	4 439
2 PORTES PLEINES								
	TPA82N	293	Inox Avec dossier	D	1505 x 800 x 960*	700	198	5 329
	TPP82N	293	Inox Sans dossier	D	1505 x 800 x 860	700	195	5 175
	TPS82N	293	Sans plan de travail	D	1501 x 750 x 810	700	165	4 551
	TPG82N	293	Granit Sans dossier	D	1505 x 800 x 860	700	195	5 416
3 PORTES PLEINES								
	TPA83N	457	Inox Avec dossier	D	2030 x 800 x 960*	980	233	6 449
	TPP83N	457	Inox Sans dossier	D	2030 x 800 x 860	980	230	6 336
	TPS83N	457	Sans plan de travail	D	2024 x 750 x 810	980	190	5 521
	TPG83N	457	Granit Sans dossier	D	2030 x 800 x 860	980	230	6 686
4 PORTES PLEINES								
	TPA84N	620	Inox Avec dossier	D	2550 x 800 x 960*	980	269	7 215
	TPP84N	620	Inox Sans dossier	D	2550 x 800 x 860	980	265	7 041
	TPS84N	620	Sans plan de travail	D	2547 x 750 x 810	980	215	6 401
	TPG84N	620	Granit Sans dossier	D	2550 x 800 x 860	980	265	7 764

Retrouvez les accessoires page 244

5 Classe climatique

 Dégivrage automatique

 Dotation : 4 paires de glissières par porte

 Alimentation 230V/50Hz 1N

 Froid ventilé

 Serrure optionnelle

 Groupe à gauche sur demande (sans plus value)

 Gaz : R290

* Hauteur du plan de travail 860 mm (dossier 100 mm)



TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES SANS GROUPE - POSITIVES - PROF.800

Construction
intérieure
& extérieure
INOX 304

Tables réfrigérées pâtisseries - **Positives -2/+8°C**

RÉF.	VOL. (L)	DÉSIGNATION	PUISS.** FRIGO. (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
1 PORTE PLEINE						
 TPA81PSG	130	Inox Avec dossier	550	775 x 800 x 960*	108	3 557
TPP81PSG	130	Inox Sans dossier	550	775 x 800 x 860	106	3 441
TPS81PSG	130	Sans plan de travail	550	768 x 750 x 810	90	3 095
TPG81PSG	130	Granit Sans dossier	550	775 x 800 x 860	106	3 613
2 PORTES PLEINES						
 TPA82PSG	293	Avec dossier	550	1295 x 800 x 960*	141	4 547
TPP82PSG	293	Sans dossier	550	1295 x 800 x 860	133	4 327
TPS82PSG	293	Sans plan de travail	550	1291 x 750 x 810	115	3 741
TPG82PSG	293	Granit Sans dossier	550	1295 x 800 x 860	133	4 514
3 PORTES PLEINES						
 TPA83PSG	457	Avec dossier	550	1820 x 800 x 960*	179	5 503
TPP83PSG	457	Sans dossier	550	1820 x 800 x 860	176	5 311
TPS83PSG	457	Sans plan de travail	550	1814 x 750 x 810	140	4 453
TPG83PSG	457	Granit Sans dossier	550	1820 x 800 x 860	176	5 480
4 PORTES PLEINES						
 TPA84PSG	620	Avec dossier	550	2340 x 800 x 960*	215	6 338
TPP84PSG	620	Sans dossier	550	2340 x 800 x 860	211	6 163
TPS84PSG	620	Sans plan de travail	550	2337 x 750 x 810	165	5 239
TPG84PSG	620	Granit Sans dossier	550	2340 x 800 x 860	211	6 497

Retrouvez les accessoires page 244

5 Classe climatique

 Froid ventilé***

 Dotation :
4 paires de glissières
par porte

 Compartiment
technique à gauche
sur demande
(sans plus value)

 Alimentation
230V/50Hz 1N

 Serrure optionnelle

 Gaz : R134A

* Hauteur du plan de travail 860 mm (dossier 100 mm) ** Température évap. - 10°C et cond. +55°C

*** Existe en froid statique pour les 2, 3 et 4 portes, nous consulter

Construction
intérieure
& extérieure
INOX 304

TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSERIE SANS GROUPE - NÉGATIVES - PROF.800



Tables réfrigérées pâtisseries - **Négatives -20/-10°C**

RÉF.	VOL. (L)	DÉSIGNATION	PUISS. ** (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
1 PORTE PLEINE						
TPA81NSG	130	Avec dossier	500	775 x 800 x 960*	108	4 196
TPP81NSG	130	Sans dossier	500	775 x 800 x 860	106	4 080
TPS81NSG	130	Sans plan de travail	500	768 x 750 x 810	90	3 600
TPG81NSG	130	Granit Sans dossier	550	775 x 800 x 860	106	4 120
2 PORTES PLEINES						
TPA82NSG	293	Avec dossier	500	1295 x 800 x 960*	141	4 988
TPP82NSG	293	Sans dossier	500	1295 x 800 x 860	133	4 818
TPS82NSG	293	Sans plan de travail	500	1291 x 750 x 810	115	4 396
TPG82NSG	293	Granit Sans dossier	550	1295 x 800 x 860	133	5 173
3 PORTES PLEINES						
TPA83NSG	457	Avec dossier	650	1820 x 800 x 960*	179	5 777
TPP83NSG	457	Sans dossier	650	1820 x 800 x 860	176	5 603
TPS83NSG	457	Sans plan de travail	650	1814 x 750 x 810	140	5 295
TPG83NSG	457	Granit Sans dossier	550	1820 x 800 x 860	176	6 326
4 PORTES PLEINES						
TPA84NSG	620	Avec dossier	650	2340 x 800 x 960*	215	6 763
TPP84NSG	620	Sans dossier	650	2340 x 800 x 860	211	7 519
TPS84NSG	620	Sans plan de travail	650	2337 x 750 x 810	165	5 899
TPG84NSG	620	Granit Sans dossier	650	2340 x 800 x 860	211	7 160

Retrouvez les accessoires page 244

5 Classe climatique

 Froid ventilé

 Dotation :
4 paires de glissières
par porte

 Compartiment
technique à gauche
sur demande
(sans plus value)

 Alimentation
230V/50Hz 1N

 Serrure optionnelle

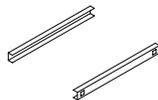
 Gaz : R452A

* Hauteur du plan de travail 860 mm (dossier 100 mm) ** Température évap. - 10°C et cond. +55°C



OPTIONS & ACCESSOIRES

Pour tables réfrigérées pâtisseries - **1,2,3 ou 4 portes**



RÉFÉRENCE	TYPE	POUR MODÈLE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
K2TPPO	Monté d'usine	Positive	Kit pour 2 tiroirs 1/2 Dimensions utiles (L x H x P) : 378 x 595 x 200 mm	638
K2TPPA	À monter	Positive	Kit pour 2 tiroirs 1/2 Dimensions utiles (L x H x P) : 378 x 595 x 200 mm	1141
GITPN	Accessoire	-	3 paires de glissières en inox	34
GRPTPN	Accessoire	-	Grille plastifiée	34
SPTNO	Option	-	Kit serrure porte et tiroir (par porte)	124
K4RTN	Accessoire	-	Kit 4 roues (2 avec frein)	314
K6RTN	Accessoire	-	Kit 6 roues (2 avec frein)	434
JPFTPN	Accessoire	-	Jeu de plaques de fixation au plan de travail pâtisserie	24
EIT64	Accessoire	-	Étagère en acier inox	115
FI1PP	Accessoire	1 porte	Fond en inox	54
FI2PP	Accessoire	2 portes	Fond en inox	94
FI3PP	Accessoire	3 portes	Fond en inox	139
FI4PP	Accessoire	4 portes	Fond en inox	180
PAI1PP	Accessoire	1 porte	Panneau arrière en inox	95
PAI2PP	Accessoire	2 portes	Panneau arrière en inox	140
PAI3PP	Accessoire	3 portes	Panneau arrière en inox	181
PAI4PP	Accessoire	4 portes	Panneau arrière en inox	226



4 FACES VITRÉES

VITRINES PRÊTES À BRANCHER

VITRINES MURALES

MATÉRIEL LABORATOIRE

ILSA® - INOX FROID & NEUTRE

TABLES RÉFRIGÉRÉES À CHOCOLAT - PROF. 800



- ✓ FINITION EXTÉRIEURE EN SCOTCH BRITE SATINÉ
- ✓ ALIMENTATION STANDARD 230V/50HZ
- ✓ GAZ RÉFRIGÉRANT ÉCOLOGIQUE R290

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Épaisseur d'isolation de 60 mm (50 mm pour les portes) avec mousse haute densité (40 kg/mc)
- Dos extérieur en acier inox AISI 304 scotch brite
- Pieds en acier inox réglable en hauteur H 140/230 mm
- Chambre froide avec coins arrondis pour un meilleur nettoyage intérieur
- Portes à fermeture automatique avec arrêt à 95°
- Joints magnétiques sur portes et tiroirs facilement amovibles
- Groupe frigorifique monobloc amovible pour faciliter l'entretien et la maintenance
- Système de ventilation canalisé à l'arrière pour une température interne parfaite et homogène
- Dégivrage par gaz chaud et évaporation automatique de l'eau de condensation
- Poignée ergonomique
- De série avec filtre à condensateur en acier inox
- Sur demande, fond extérieur en acier inox AISI 304
- Charnières de porte supérieures et inférieures fixées à l'avant du corps (amovibles sans avoir à enlever le plan de travail)
- Portes réversibles
- 8 niveaux maximum au pas de 68 mm



Écran LCD



Poignée ergonomique



Portes réversibles



TABLES RÉFRIGÉRÉES À CHOCOLAT - PROF. 800

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES



**Groupe frigorifique
monobloc**



**Portes à fermeture
automatique**
avec maintien à 95°.
Portes réversibles



Joint magnétiques
sur portes et tiroirs
facilement amovibles



**Poignée
ergonomique**



Finition extérieure
en scotch brite Satiné



Pieds en acier inox
réglables en hauteur
H 140/230 mm



Système de ventilation
canalisé à l'arrière pour
une température interne
parfaite et homogène



Angles internes arrondis
pour un nettoyage et
une hygiène parfaits

AUTRES FONCTIONS



- Charnières de porte supérieures et inférieures fixées à l'avant du corps (amovibles sans avoir à enlever le plan de travail)
- Dégivrage et évaporation automatiques de l'eau de condensation par gaz chaud sur la version avec groupe logé et électrique sur la version sans groupe
- Épaisseur d'isolation de 60 mm (50 mm pour les portes) avec mousse haute densité (40 kg/mc)
- Alimentation standard 230V/50Hz
- Gaz réfrigérant écologique R290
- Finition extérieure en scotch brite satiné
- Compartiment technique gauche sur demande (sans plus value)



TABLES RÉFRIGÉRÉES À CHOCOLAT POSITIVES - PROF.800

Construction
intérieure
& extérieure
INOX 304

Tables réfrigérées à chocolat - **Positives +4/+18°C - 2 portes**



RÉF.	VOL. (L)	DÉSIGNATION	CLASSE ÉNERG.	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TCA82P	293	Inox Avec dossier	A	1505 x 800 x 960*	250	155	6 619
TCP82P	293	Inox Sans dossier	A	1505 x 800 x 860	250	155	6 481
TCS82P	293	Sans plan de travail	A	1501 x 750 x 810	250	155	5 714
TCG82P	293	Granit Sans dossier	A	1505 x 800 x 860	250	155	6 298

Tables réfrigérées à chocolat - **Positives +4/+18°C - 3 portes**



RÉF.	VOL. (L)	DÉSIGNATION	CLASSE ÉNERG.	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TCA83P	457	Inox Avec dossier	A	2030 x 800 x 960*	250	180	7 705
TCP83P	457	Inox Sans dossier	A	2030 x 800 x 860	250	180	7 525
TCS83P	457	Sans plan de travail	A	2024 x 750 x 810	250	180	6 550
TCG83P	457	Granit Sans dossier	A	2030 x 800 x 860	250	180	7 391

Tables réfrigérées à chocolat - **Positives +4/+18°C - 4 portes**



RÉF.	VOL. (L)	DÉSIGNATION	CLASSE ÉNERG.	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TCA84P	620	Inox Avec dossier	A	2550 x 800 x 960*	250	205	8 905
TCP84P	620	Inox Sans dossier	A	2550 x 800 x 860	250	205	8 710
TCS84P	620	Sans plan de travail	A	2547 x 750 x 810	250	205	7 499
TCG84P	620	Granit Sans dossier	A	2550 x 800 x 860	250	205	8 490

5 Classe climatique

Dégivrage automatique

Dotation : 4 paires de glissières par porte

Groupe à gauche sur demande (sans plus value)

Froid ventilé

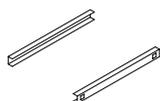
Gaz : R290

Alimentation 230V/50Hz 1N

* Hauteur du plan de travail 860 mm (dossier 100 mm)

ACCESSOIRES

Pour tables réfrigérées à chocolat - **2,3 et 4 portes**



RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
JGIP64	Paire de glissières	56



CELLULES DE REFROIDISSEMENT / SURGÉLATION



- ✓ STRUCTURE MONOBLOC EN ACIER INOX AISI 304
- ✓ 6 CYCLES DE FONCTIONNEMENT
- ✓ ALIMENTATION ÉLECTRIQUE MONOPHASÉE 230 V/50HZ

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Finition extérieure satinée scotch-brite
- Épaisseur d'isolation de 60 mm avec mousse de polyuréthane à haute densité (40 kg/m³)
- Pieds réglables en acier
- Chambre avec angles intérieurs rayonnés pour faciliter le nettoyage
- Accès facile à l'évaporateur pour faciliter le nettoyage
- Structure facilement amovible pour contenir les bacs GN 1/1 et 600 x 400
- Porte avec ressort de rappel équipée d'un joint magnétique amovible
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte
- Circulation frontale de l'air à l'intérieur du compartiment technique pour une répartition uniforme des flux



Sonde à cœur
standard



Roulettes
en option



Glissières double échelle :
600 x 400 ou GN 1/1



CELLULES DE REFROIDISSEMENT / SURGÉLATION

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES



6 cycles de fonctionnement



Micro-porte pour arrêter le ventilateur
lorsque la porte est ouverte



Glissières double échelle
600 x 400 ou GNI/1 sur crémaillère



Porte avec retour à ressort
dotée de joint magnétique amovible



Structure à caisse unique
en acier inox AISI 304



Pieds réglables
en acier inox



Disponible :
nouvelle cellule de refroidissement rapide «Mini»



Angles internes arrondis
pour un nettoyage et une hygiène parfaits

AUTRES FONCTIONS

- Circulation frontale de l'air à l'intérieur du compartiment technique pour une répartition uniforme des flux
- Épaisseur d'isolation par injection de mousse polyuréthane à haute densité (40 kg/m³) sans HFC de 60 mm
- Alimentation standard 230V/50Hz une seule phase (3-5 Bacs) et 400V/50Hz trois phases (10-14 Bacs)
- Finition extérieure satinée Scotch-brite
- Accès à l'évaporateur pour le nettoyage





CELLULES DE REFROIDISSEMENT / SURGÉLATION

Pas entre les niveaux
de 25 mm



Cellule 4 niveaux
CRSN4

Cellules de refroidissement GN 1/1
4 & 5 niveaux - +90/ +3°C & +90/ -18°C

RÉF.	NIVEAUX	GAZ RÉFRIG.	PRODUCTION +3° / -18° (KG)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. ABS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
CRSN4	4	R 290	12 / 8	784 x 700 x 850	800	100	5 428
VERSION COMPACT							
CRSN5C	5	R 290	18 / 10	570 x 885 x 900	750	108	6 255



Dégivrage manuel



Dotation :
Sonde à cœur



Alimentation
230V/50Hz 1N



Grille GN 1/1
non incluse



Froid ventilé



Matériel AISI 304

Pas entre les niveaux
de 25 mm



Cellules de refroidissement 600 X 400 et GN 1/1
5 à 14 niveaux - +90/ +3°C & +90/ -18°C

RÉF.	NIVEAUX	GAZ RÉFRIG.	PRODUCTION +3° / -18° (KG)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. ABS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
CRSN5	5	R290	18 / 10	784 x 800 x 900	750	110	5 512
CRSN10	10	R290	34 / 20	800 x 825 x 1800	1700	190	10 898
CRSN14	14	R290	45 / 30	800 x 825 x 2025	2650	220	12 821



Grille GN 1/1 OU
600 X 400
non inclus



Dégivrage
automatique
sauf CRSN5



Dotation :
Sonde à cœur



Alimentation standard :
• 230V/50Hz
1 phase (3-5 Bacs)
• 400V/50Hz
3 phases (10-14 Bacs)



Froid ventilé



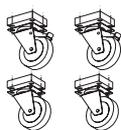
Matériel AISI 304



ACCESSOIRES

Pour cellules de refroidissement / surgélation

RÉF.	POUR MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	DÉSIGNATION	PRIX € HT
JGICRS	5, 10 & 14 niveaux	-	Paire de glissières inox	45
KITR4	-	4 x Ø 80	Kit roues inox (2 avec freins)	293



ilsa INOX

4 FACES VITRÉES

VITRINES PRÊTES À BRANCHER

VITRINES MURALES

MATÉRIEL LABORATOIRE

ILSA® - INOX FROID & NEUTRE



4 FACES VITRÉES

VITRINES PRÊTES À BRANCHER

VITRINES MURALES

MATÉRIEL LABORATOIRE

ILSA® - INOX FROID & NEUTRE

TABLES COMPOSABLES INOX

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES



1 - Plans de travail

Dessus :
Inox renforcé (40-50 mm)
Granit (30-40 mm)



2 - Finitions plans de travail

Retours dosserets inox, découpes
en angle, partielle ou totale, bords
rayonnés, trous, bacs à encastrer,
joints baïonnette, etc.
sur demande



3 - Bac / tvo encastrés

Possibilité d'encaster
un bac (soudé) avec ou sans
périmètre anti-ruissellement
ou un trou vide-déchets
dans un dessus inox.



4 - Éléments bas

Combinaisons infinies d'éléments
bas tiroirs, ouverts, rangement-
plaques, portes coulissantes,
battantes, châssis renforcés...



5 - Tiroirs

Tiroirs montés sur
glissières télescopiques
et renforcées en inox.



6 - Base

Pieds réglables en hauteur,
avec ou sans plinthes,
sous-bassements inox.

EXEMPLES DE MONTAGE

*Créez votre meuble inox en fonction
de vos contraintes de travail
grâce à une large gamme de
modules neutres ou réfrigérés*

Éléments bas rangements
pour plaques
Page 266

Plans de travail
Page 282

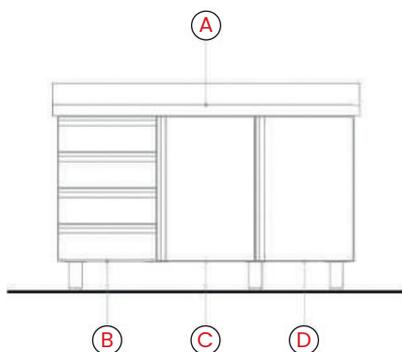
Éléments bas 3 tiroirs
Page 262

Chariots mobiles
Page 280

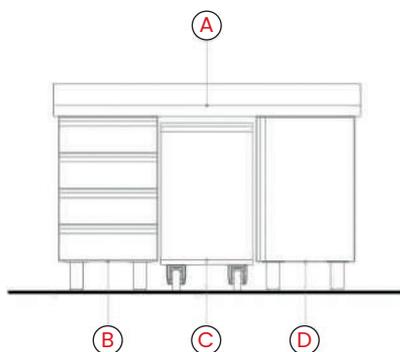
Éléments bas (1+1) tiroirs
Page 263

EXEMPLES DE TABLES COMPOSÉES

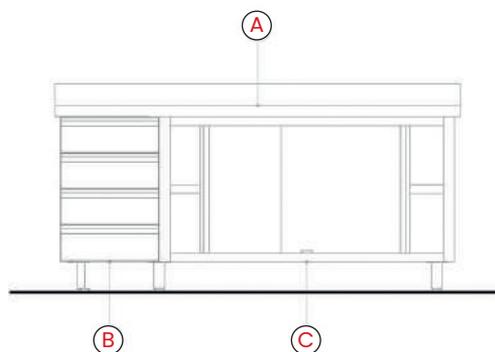
Ensemble 1



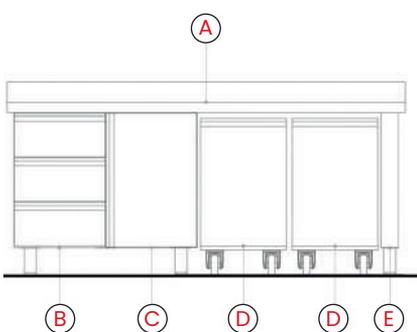
Ensemble 2



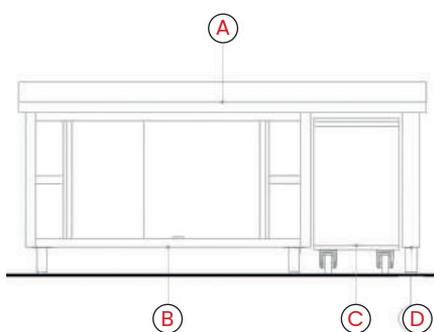
Ensemble 3



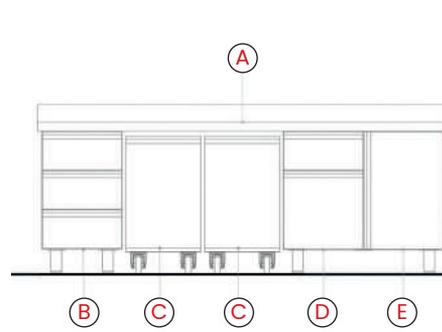
Ensemble 4



Ensemble 5



Ensemble 6



Ensemble 1

Ⓐ ISIPN0007 (p285) + Ⓑ ISCP67C010-GTI (p263)
+ Ⓒ ISCP67A002 (p268) + Ⓓ ISCP67A005 (p266)

Prix : 3 521 € HT

Ensemble 2

Ⓐ ISIPN0007 (p285) + Ⓑ ISCP67C010-GTI (p263)
+ Ⓒ ISCTP710002 (p280) + Ⓓ ISCP67A002 (p268)
+ ⓪ ISCTP0014 (p280)

Prix : 4 463 € HT

Ensemble 3

Ⓐ ISIPN0012 (p285) + Ⓑ ISCP67C010-GTI (p263)
+ Ⓒ ISEFPA670027 (p272 - modifié : 1350 mm de long.)

Prix : 4 655 € HT

Ensemble 4

Ⓐ ISIPN0013 (p285) + Ⓑ ISCP67C007-GTI (p262)
+ Ⓒ ISCP67A002 (p268) + Ⓓ ISCTP710002 (p280)(x2)
+ Ⓔ ISCFP670002 (p281) + ⓪ ISCTP0016 (p280)

Prix : 5 653 € HT

Ensemble 5

Ⓐ ISIPN0017 (p285) + Ⓑ ISEFPA670027 (p272)
+ Ⓒ ISCTP710002 (p280) + Ⓓ ISCFP670002 (p281)
+ ⓪ ISCTP0014 (p280)

Prix : 4 122 € HT

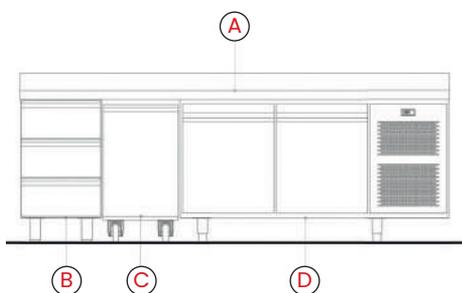
Ensemble 6

Ⓐ ISIPN0017 (p285) + Ⓑ ISCP67C007-GTI (p262)
+ Ⓒ ISCTP710002 (p280)(x2) + Ⓓ ISCP67C018-GTI (p263)
+ Ⓔ ISCP67A002 (p268) + ⓪ ISCTP0016 (p280)

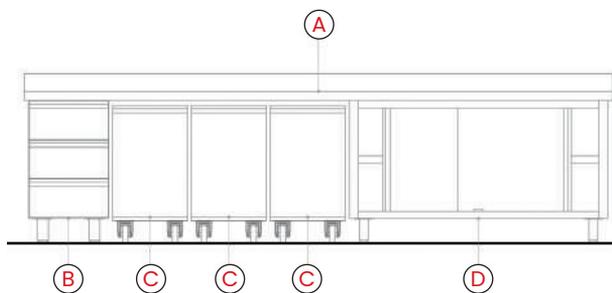
Prix : 6 789 € HT

EXEMPLES DE TABLES COMPOSÉES

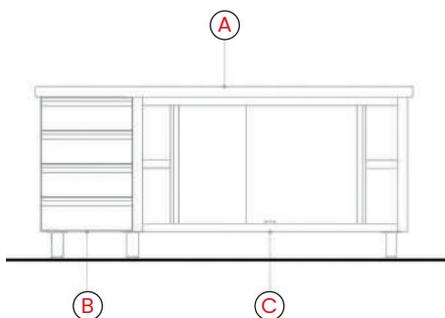
Ensemble 7



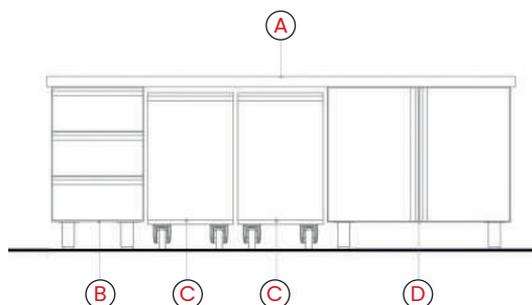
Ensemble 8



Ensemble 9



Ensemble 10



Ensemble 7

- Ⓐ ISIPN0018 (p285) + Ⓑ ISCP67C007-GTI (p262)
- + Ⓒ ISCTP710002 (p280) + Ⓓ TPS82P (p240)
- + - ISCTP0014 (p280)

Prix : 7 019 € HT

Ensemble 8

- Ⓐ ISIPN0033 (p285 - prix sur demande, non inclus dans le prix de l'ensemble) + Ⓑ ISCP67C007-GTI (p262)
- + Ⓒ ISCTP710002 (p280)(x3) + Ⓓ ISEFPA670028 (p272 - modifié : 1450 mm de long.) + - ISCTP0018 (p280)

Prix : 5 837 € HT

Ensemble 9

- Ⓐ ISIPN0054 (p286) + Ⓑ ISCP67C010-GTI (p263)
- + Ⓒ ISEFPA670027 (p272 - modifié : 1350 mm de long.)

Prix : 4 316 € HT

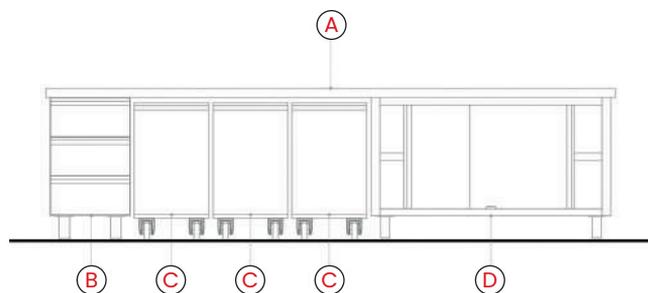
Ensemble 10

- Ⓐ ISIPN0059 (p286) + Ⓑ ISCP67C007-GTI (p262)
- + Ⓒ ISCTP710002 (p280)(x2) + Ⓓ ISCP67A004 (p268)
- + - ISCTP0016 (p280)

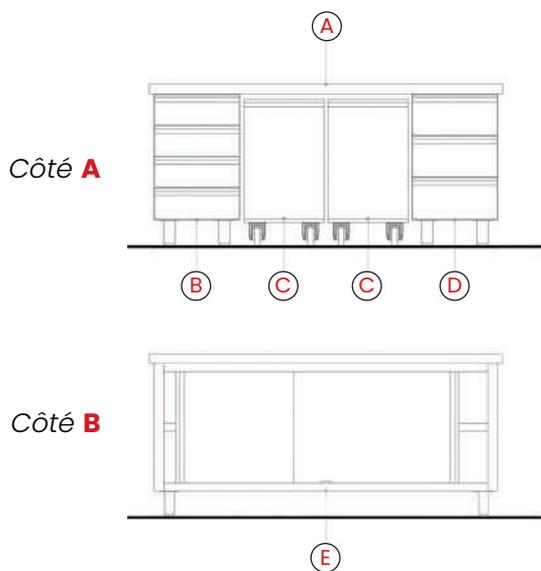
Prix : 5 804 € HT

EXEMPLES DE TABLES COMPOSÉES

Ensemble 11



Ensemble 13



Ensemble 11

(A) ISIPN0074 (p286) (prix sur demande, non inclus dans le prix de l'ensemble) + (B) ISCP67C007-GTI (p262) + (C) ISCTP710002 (p280)(x3) + (D) ISEFPA670027 (p272 - modifié : 1350 mm de long.) + (-) ISCTP0018 (p280)

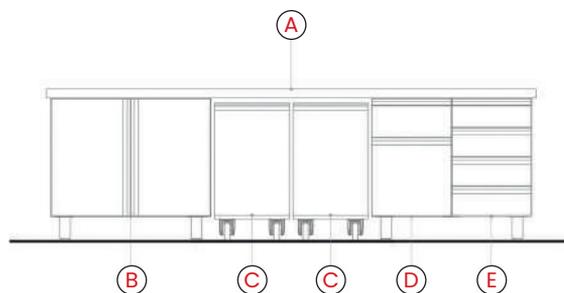
Prix : 5 703 € HT

Ensemble 13

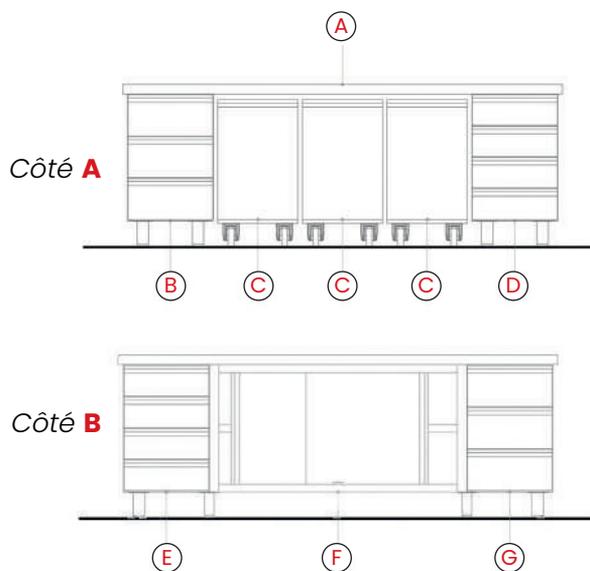
(A) ISIPN0091 (p287) + (B) ISCP67C009-GTI (p263) + (C) ISCTP710001 (p280) (x2) + (D) ISCP67C005-GTI (p262) + (-) ISCTP0015 (p280) + (E) ISEFPA670005 (p274)

Prix : 6 998 € HT

Ensemble 12



Ensemble 14



Ensemble 12

(A) ISIPN0066 (p286) + (B) ISCP67A004 (p268) + (C) ISCTP710002 (p280)(x2) + (D) ISCP67C018-GTI (p263) + (E) ISCP67C010-GTI (p263) + (-) ISCTP0016 (p280)

Prix : 7 518 € HT

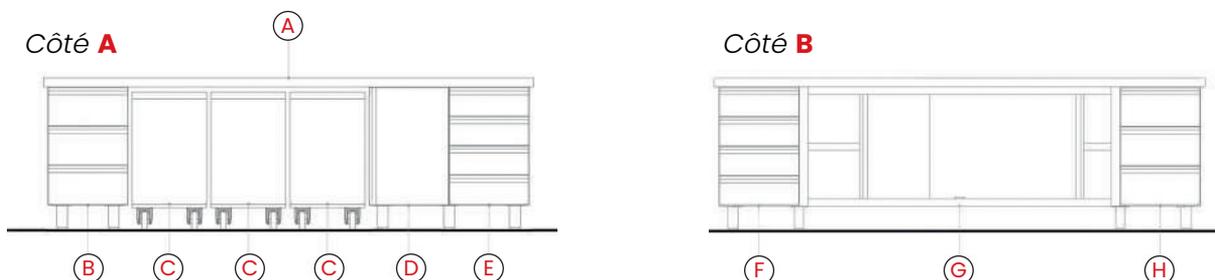
Ensemble 14

(A) ISIPN0096 (p287) + (B) ISCP67C005-GTI (p262) + (C) ISCTP710001 (p280) (x3) + (D) ISCP67C009-GTI (p263) + (-) ISCTP0018 (p280) + (E) ISCP67C009-GTI (p263) + (F) ISEFPA670019 (p272 - modifié : 1350 mm de long.) + (G) ISCP67C005-GTI (p262)

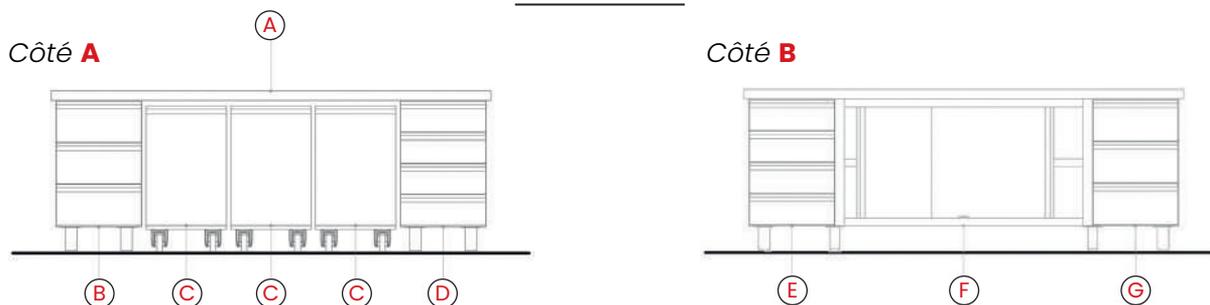
Prix : 11 700 € HT

EXEMPLES DE TABLES COMPOSÉES

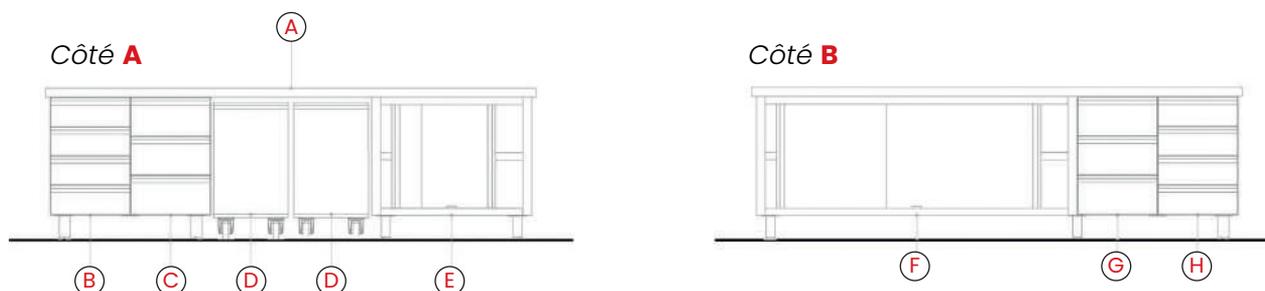
Ensemble 15



Ensemble 16



Ensemble 17



Ensemble 15

- Ⓐ ISIPN0103 (p287)
- + Ⓑ ISCP67C005-GTI (p262)
- + Ⓒ ISCTP710001 (p280) (x3)
- + Ⓓ ISCP67A001 (p268)
- + Ⓔ ISCP67C009-GTI (p263)
- + ⓪ ISCTP0018 (p280)
- + Ⓛ ISCP67C009-GTI (p263)
- + Ⓜ ISEFPA670021 (p272)
- + Ⓢ ISCP67C005-GTI (p262)

Prix : 13 187 € HT

Ensemble 16

- Ⓐ ISIPN0133 (p287)
- + Ⓑ ISCP67C007-GTI (p262)
- + Ⓒ ISCTP710002 (p280) (x3)
- + Ⓓ ISCP67C010-GTI (p263)
- + ⓪ ISCTP0018 (p280)
- + Ⓔ ISCP67C009-GTI (p263)
- + Ⓛ ISEFPA670019 (p272 - modifié :
1350 mm de long.)
- + Ⓜ ISCP67C005-GTI (p262)

Prix : 12 168 € HT

Ensemble 17

- Ⓐ ISIPN0140 (p287)
- + Ⓑ ISCP67C010-GTI (p263)
- + Ⓒ ISCP67C007-GTI (p262)
- + Ⓓ ISCTP710002 (p280) (x2)
- + Ⓔ ISEFPA670025 (p272 - modifié :
900 mm de long.)
- + ⓪ ISCTP0016 (p280)
- + Ⓛ ISEFPA670021 (p272)
- + Ⓜ ISCP67C005-GTI (p262)
- + Ⓢ ISCP67C009-GTI (p263)

Prix : 13 228 € HT

ÉLÉMENTS POUR TABLES À COMPOSER

Éléments bas 2 tiroirs

Hauteur tiroirs intérieure : 200 mm



- Fabrication inox AISI 304
- Tiroirs avec glissières télescopiques inox
- Livrés avec 4 pieds ronds Ø 64 mm réglables H. 140 > 230 mm
- Hauteurs du corps de meuble : 670 mm ou 710 mm

DIMENSIONS L X P X H (MM)	CORPS H. 670 MM		CORPS H. 710 MM	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
400 x 680 x 850	ISCG67C001-GTI	1 081	ISCG71C001-GTI	1 114
450 x 550 x 850	ISCP67C001-GTI	1 306	ISCP71C001-GTI	1 348
450 x 750 x 850	ISCP67C003-GTI	1 354	ISCP71C003-GTI	1 399
600 x 680 x 850	ISCG67C002-GTI	1 270	ISCG71C002-GTI	1 303
900 x 550 x 850	ISCP67C002-GTI	1 459	ISCP71C002-GTI	1 507
900 x 750 x 850	ISCP67C004-GTI	1 660	ISCP71C004-GTI	1 705

Éléments bas 3 tiroirs

Hauteur tiroirs intérieure : 150 mm



- Fabrication inox AISI 304
- Tiroirs avec glissières télescopiques inox
- Livrés avec 4 pieds ronds Ø 64 mm réglables H. 140 > 230 mm
- Hauteurs du corps de meuble : 670 mm ou 710 mm

DIMENSIONS L X P X H (MM)	CORPS H. 670 MM		CORPS H. 710 MM	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
400 x 680 x 850	ISCG67C003-GTI	1 228	ISCG71C003-GTI	1 258
450 x 550 x 850	ISCP67C005-GTI	1 477	ISCP71C005-GTI	1 522
450 x 750 x 850	ISCP67C007-GTI	1 531	ISCP71C007-GTI	1 585
600 x 680 x 850	ISCG67C004-GTI	1 429	ISCG71C004-GTI	1 471
900 x 550 x 850	ISCP67C006-GTI	1 699	ISCP71C006-GTI	1 756
900 x 750 x 850	ISCP67C008-GTI	1 945	ISCP71C008-GTI	2 002

Retrouvez les options & accessoires page 278

ÉLÉMENTS POUR TABLES À COMPOSER

Éléments bas 4 tiroirs

Hauteur tiroirs intérieure : 100 mm



- Fabrication inox AISI 304
- Tiroirs avec glissières télescopiques inox
- Livrés avec 4 pieds ronds Ø 64 mm réglables H. 140 > 230 mm
- Hauteurs du corps de meuble : 670 mm ou 710 mm

DIMENSIONS L X P X H (MM)	CORPS H. 670 MM		CORPS H. 710 MM	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
400 x 680 x 850	ISCG67C005-GTI	1 366	ISCG71C005-GTI	1 402
450 x 550 x 850	ISCP67C009-GTI	1 657	ISCP71C009-GTI	1 702
450 x 750 x 850	ISCP67C010-GTI	1 720	ISCP71C010-GTI	1 768
600 x 680 x 850	ISCG67C006-GTI	1 588	ISCG71C006-GTI	1 630

Éléments bas (1+1) tiroirs

Hauteur tiroirs intérieure : (1 x) 150 mm + (1 x) 370 mm



- Fabrication inox AISI 304
- Tiroirs avec glissières télescopiques inox
- Livrés avec 4 pieds ronds Ø 64 mm réglables H. 140 > 230 mm
- Hauteurs du corps de meuble : 670 mm ou 710 mm

DIMENSIONS L X P X H (MM)	CORPS H. 670 MM		CORPS H. 710 MM	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
200 x 680 x 850	ISCG67C007-GTI	913	ISCG71C007-GTI	937
400 x 680 x 850	ISCG67C008-GTI	1 150	ISCG71C008-GTI	1 186
450 x 550 x 850	ISCP67C017-GTI	1 297	ISCP71C017-GTI	1 612
450 x 750 x 850	ISCP67C018-GTI	1 360	ISCP71C018-GTI	1 879

Retrouvez les options & accessoires page 278

ÉLÉMENTS POUR TABLES À COMPOSER



Éléments bas (1+1) tiroirs

Hauteur tiroirs intérieure : (1 x) 150 mm + (1 x) 370 mm

- Fabrication inox AISI 304
- Tiroirs avec glissières télescopiques inox
- Livrés avec 4 pieds ronds Ø 64 mm réglables H. 140 > 230 mm
- Hauteurs du corps de meuble : 670 mm ou 710 mm

DIMENSIONS L X P X H (MM)	CORPS H. 670 MM		CORPS H. 710 MM	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
400 x 680 x 850	ISCG67C009-GTI	1 117	ISCG71C009-GTI	1 117

Éléments bas (2+1) tiroirs

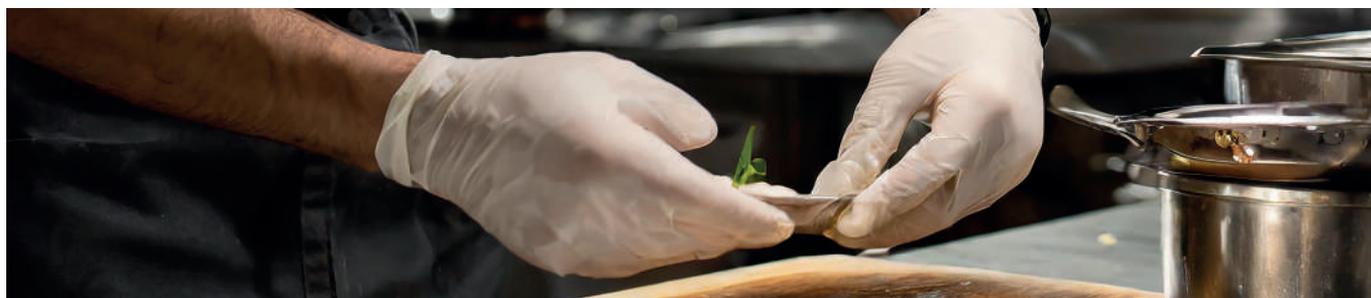
Hauteur tiroirs intérieure : (2 x) 100 mm + (1 x) 200 mm



- Fabrication inox AISI 304
- Tiroirs avec glissières télescopiques inox
- Livrés avec 4 pieds ronds Ø 64 mm réglables H. 140 > 230 mm
- Hauteurs du corps de meuble : 670 mm ou 710 mm

DIMENSIONS L X P X H (MM)	CORPS H. 670 MM		CORPS H. 710 MM	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
400 x 680 x 850	ISCG67C010-GTI	1 249	ISCG71C010-GTI	1 390
450 x 550 x 850	ISCP67C011-GTI	1 297	ISCP71C011-GTI	1 375
450 x 750 x 850	ISCP67C012-GTI	1 453	ISCP71C012-GTI	1 597
600 x 680 x 850	ISCG67C011-GTI	1 423	ISCG71C011-GTI	1 579

Retrouvez les options & accessoires page 278



ÉLÉMENTS POUR TABLES À COMPOSER

Éléments bas (2+2) tiroirs

Hauteur tiroirs intérieure : (2 x) 60 mm + (2 x) 150 mm



- Fabrication inox AISI 304
- Tiroirs avec glissières télescopiques inox
- Livrés avec 4 pieds ronds Ø 64 mm réglables H. 140 > 230 mm
- Hauteurs du corps de meuble : 670 mm ou 710 mm

DIMENSIONS L X P X H (MM)	CORPS H. 670 MM		CORPS H. 710 MM	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
400 x 680 x 850	ISCG67C012-GTI	1 447	ISCG71C012-GTI	1 606
450 x 550 x 850	ISCP67C013-GTI	1 423	ISCP71C013-GTI	1 564
450 x 750 x 850	ISCP67C014-GTI	1 612	ISCP71C014-GTI	1 831
600 x 680 x 850	ISCG67C013-GTI	1 627	ISCG71C013-GTI	1 813

Éléments bas (4+1) tiroirs

Hauteur tiroirs intérieure : (4 x) 60 mm + (1 x) 150 mm



- Fabrication inox AISI 304
- Tiroirs avec glissières télescopiques inox
- Livrés avec 4 pieds ronds Ø 64 mm réglables H 140 > 230 mm
- Hauteurs du corps de meuble : 670 mm ou 710 mm

DIMENSIONS L X P X H (MM)	CORPS H. 670 MM		CORPS H. 710 MM	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
400 x 680 x 850	ISCG67C014-GTI	1 636	ISCG71C014-GTI	2 053
450 x 550 x 850	ISCP67C015-GTI	1 597	ISCP71C015-GTI	1 768
450 x 750 x 850	ISCP67C016-GTI	1 864	ISCP71C016-GTI	2 053
600 x 680 x 850	ISCG67C015-GTI	1 840	ISCG71C015-GTI	2 146

Retrouvez les options & accessoires page 278

ÉLÉMENTS POUR TABLES À COMPOSER

Éléments bas rangements

Pour plaques 400 x 600 mm ou GN 1/1



- Fabrication inox AISI 304
- Élément avec portes battantes ou ouvert (sans portes*)
- Niveaux de glissières réglables tous les 55 mm
- Livrés avec 4 pieds ronds Ø 64 MM réglables H. 140 > 230 MM
- Préciser le sens de ferrage (droit ou gauche) à la commande
-
- Avec 10 niveaux de glissières - entrée 400 mm ou 325 mm
- Hauteurs du corps de meuble : 670 mm ou 710 mm

DIMENSIONS L X P X H (MM)	MODÈLES	CORPS H. 670 MM		CORPS H. 710 MM	
		RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
450 x 725 x 850	400 x 600* meuble ouvert	ISCP67A008	896	ISCP71A008	962
450 x 750 x 850	400 x 600	ISCP67A005	1 210	ISCP71A005	1 343
400 x 680 x 850	GN 1/1	ISCG67A009	884	ISCG71A009	967

Éléments bas rangements

Pour plaques 600 x 400 mm



- Fabrication inox AISI 304
- Élément avec portes battantes
- Niveaux de glissières réglables tous les 55 mm
- Livrés avec 4 pieds ronds Ø 64 mm réglables H. 140 > 230 mm
- Préciser le sens de ferrage (droit ou gauche) à la commande
-
- Avec 10 niveaux de glissières - entrée 600 mm
- Hauteurs du corps de meuble : 670 mm ou 710 mm

DIMENSIONS L X P X H (MM)	MODÈLES	CORPS H. 670 MM		CORPS H. 710 MM	
		RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
650 x 550 x 850	600 x 400	ISCP67A006	1 394	ISCP71A006	1 460

Retrouvez les options & accessoires page 278

ÉLÉMENTS POUR TABLES À COMPOSER

Éléments bas rangements Pour plaques 400 x 600 mm



- Fabrication inox AISI 304
 - Élément avec portes battantes
 - Niveaux de glissières réglables tous les 55 mm
 - Livrés avec 4 pieds ronds Ø 64 mm réglables H. 140 > 230 mm
-
- Avec 2 x 10 niveaux de glissières - entrée 400 mm
 - Hauteurs du corps de meuble : 670 mm ou 710 mm

DIMENSIONS L X P X H (MM)	MODÈLE	CORPS H. 670 MM		CORPS H. 710 MM	
		RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
900 x 750 x 850	400 x 600	ISCP67A007	2 035	ISCP71A007	2 191

Retrouvez les options & accessoires page 278



ÉLÉMENTS POUR TABLES À COMPOSER

Éléments bas ouvert ou 1 porte battante Avec étagère réglable



- Fabrication inox AISI 304
- Livrés avec 4 pieds ronds Ø 64 mm réglables H. 140 > 230 mm
- Préciser le sens de ferrage (droit ou gauche) à la commande
- Hauteurs du corps de meuble : 670 mm ou 710 mm

DIMENSIONS L X P X H (MM)	MODÈLES	CORPS H. 670 MM		CORPS H. 710 MM	
		RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
400 x 655 x 850	Sans porte	ISCG67A001	942	ISCG71A001	1 034
400 x 680 x 850	1 porte	ISCG67A004	968	ISCG71A004	1 057
450 x 550 x 850	1 porte	ISCP67A001	984	ISCP71A001	1 012
450 x 750 x 850	1 porte	ISCP67A002	1 036	ISCP71A002	1 112
600 x 655 x 850	Sans porte	ISCG67A002	1 018	ISCG71A002	1 124
600 x 680 x 850	1 porte	ISCG67A005	1 224	ISCG71A005	1 295

Éléments bas ouvert ou 2 portes battantes Avec étagère réglable



- Fabrication inox AISI 304
- Livrés avec 4 pieds ronds Ø 64 mm réglables H. 140 > 230 mm
- Hauteurs du corps de meuble : 670 mm ou 710 mm
- Avec 1 étagère réglable

DIMENSIONS L X P X H (MM)	MODÈLES	CORPS H. 670 MM		CORPS H. 710 MM	
		RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
800 x 655 x 850	Sans porte	ISCG67A003	1 094	ISCG71A003	1 162
800 x 680 x 850	2 portes	ISCG67A006	1 394	ISCG71A006	1 460
900 x 550 x 850	2 portes	ISCP67A003	1 343	ISCP71A003	1 444
900 x 750 x 850	2 portes	ISCP67A004	1 420	ISCP71A004	1 526

Retrouvez les options & accessoires page 278

ÉLÉMENTS POUR TABLES À COMPOSER

Éléments bas 1 porte battante

1 tiroir supérieur, hauteur intérieure : 100 mm



- Fabrication inox AISI 304
- Tiroir avec glissières télescopiques inox
- Livrés avec 4 pieds ronds Ø 64 mm réglables H. 140 > 230 mm
- Préciser le sens de ferrage (droit ou gauche) à la commande
- Hauteurs du corps de meuble : 670 mm ou 710 mm

DIMENSIONS L X P X H (MM)	CORPS H. 670 MM		CORPS H. 710 MM	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
400 x 680 x 850	ISCG67A007	931	ISCG71A007	1 017
450 x 550 x 850	ISCP67A009	1 441	ISCP71A009	1 547
450 x 750 x 850	ISCP67A010	1 496	ISCP71A010	1 609

Éléments bas 2 portes battantes

2 tiroirs supérieurs, hauteur intérieure : 100 mm



- Fabrication inox AISI 304
- Tiroir avec glissières télescopiques inox
- Livrés avec 4 pieds ronds Ø 64 mm réglables H. 140 > 230 mm
- Préciser le sens de ferrage (droit ou gauche) à la commande
- Hauteurs du corps de meuble : 670 mm ou 710 mm

DIMENSIONS L X P X H (MM)	CORPS H. 670 MM		CORPS H. 710 MM	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
800 x 680 x 850	ISCG67A008	1 492	ISCG71A008	1 632
900 x 550 x 850	ISCP67A011	1 264	ISCP71A011	1 358
900 x 750 x 850	ISCP67A012	1 321	ISCP71A012	1 419

Retrouvez les options & accessoires page 278

ÉLÉMENTS POUR TABLES À COMPOSER

Éléments bas 1 porte basculante

Avec 1 récipient porte sac-poubelle extractible



- Fabrication inox AISI 304
- Livrés avec 4 pieds ronds Ø 64 mm réglables H. 140 > 230 mm
- Hauteurs du corps de meuble : 670 mm ou 710 mm

DIMENSIONS L X P X H (MM)	CORPS H. 670 MM		CORPS H. 710 MM	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
400 x 680 x 850	ISCG67A010	861	ISCG71A010	953
450 x 550 x 850	ISCP67A013	1 009	ISCP71A013	1 129
450 x 750 x 850	ISCP67A014	1 083	ISCP71A014	1 214
600 x 680 x 850	ISCG67A011	1 130	ISCG71A011	1 260

Retrouvez les options & accessoires page 278



ÉLÉMENTS POUR TABLES À COMPOSER

Éléments bas d'angle Avec 1 porte battante à droite



- Fabrication inox AISI 304
- Livrés avec 4 pieds ronds Ø 64 mm réglables H. 140 > 230 mm
- Préciser le sens de ferrage (droit ou gauche) à la commande
- Hauteurs du corps de meuble : 670 mm ou 710 mm

DIMENSIONS L X P X H (MM)	MODÈLES	CORPS H. 670 MM		CORPS H. 710 MM	
		RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
1080 x 680 x 850	Porte L. 400 mm	ISCG67A013	1 197	ISCG71A013	1 231
1200 x 750 x 850	Porte L. 450 mm	ISCP67A015	1 219	ISCP71A015	1 605
1280 x 680 x 850	Porte L. 600 mm	ISCG67A014	1 301	ISCG71A014	1 397

Éléments bas d'angle Avec 1 porte battante à gauche



- Fabrication inox AISI 304
- Livrés avec 4 pieds ronds Ø 64 mm réglables H. 140 > 230 mm
- Préciser le sens de ferrage (droit ou gauche) à la commande
- Hauteurs du corps de meuble : 670 mm ou 710 mm

DIMENSIONS L X P X H (MM)	MODÈLES	CORPS H. 670 MM		CORPS H. 710 MM	
		RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
1080 x 680 x 850	Porte L. 400 mm	ISCG67A015	1 197	ISCG71A015	1 231
1200 x 750 x 850	Porte L. 450 mm	ISCP67A016	1 219	ISCP71A016	1 605
1280 x 680 x 850	Porte L. 600 mm	ISCG67A016	1 301	ISCG71A016	1 397

Retrouvez les options & accessoires page 278



ÉLÉMENTS POUR TABLES À COMPOSER



Éléments bas traversant Portes coulissantes sur 1 face

- Fabrication inox AISI 304
- Avec 1 étagère réglable
- 2 portes doublées + 4 pieds ronds Ø 64 mm réglables
Hauteur 140 > 230 mm
- 4 portes doublées + 6 pieds ronds Ø 64 mm réglables
à partir de Longueur 2200 mm
-
- Hauteurs du corps de meuble : 670 mm ou 710 mm

LONGUEUR (MM)	PROFONDEUR 550 MM		PROFONDEUR 680 MM		PROFONDEUR 750 MM	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
CORPS DE MEUBLE HAUTEUR 670 MM						
1000	ISEFPA670017	1 398	ISEFGN670012	1 392	ISEFPA670025	1 398
1200	ISEFPA670018	1 515	ISEFGN670014	1 521	ISEFPA670026	1 515
1400	ISEFPA670019	1 639	ISEFGN670016	1 655	ISEFPA670027	1 639
1500	-	-	ISEFGN670017	1 745	-	-
1600	ISEFPA670020	1 773	ISEFGN670018	1 835	ISEFPA670028	1 773
1800	ISEFPA670021	1 881	ISEFGN670020	1 917	ISEFPA670029	1 881
2000	ISEFPA670022	2 049	ISEFGN670022	2 083	ISEFPA670030	2 049
2200	ISEFPA670023	2 513	-	-	ISEFPA670031	2 513
2400	ISEFPA670024	2 639	-	-	ISEFPA670032	2 639
CORPS DE MEUBLE HAUTEUR 710 MM						
1000	ISEFPA710017	953	ISEFGN710012	1 431	ISEFPA710025	1 439
1200	ISEFPA710018	1 129	ISEFGN710014	1 562	ISEFPA710026	1 557
1400	ISEFPA710019	1 214	ISEFGN710016	1 701	ISEFPA710027	1 686
1500	-	-	ISEFGN710017	1 796	-	-
1600	ISEFPA710020	1 260	ISEFGN710018	1 889	ISEFPA710028	1 824
1800	ISEFPA710021	1 260	ISEFGN710020	1 972	ISEFPA710029	1 935
2000	ISEFPA710022	1 316	ISEFGN710022	2 141	ISEFPA710030	2 107
2200	ISEFPA710023	1 316	-	-	ISEFPA710031	2 584
2400	ISEFPA710024	1 316	-	-	ISEFPA710032	2 714

Retrouvez les options & accessoires page 278

ÉLÉMENTS POUR TABLES À COMPOSER

Éléments bas traversant Portes coulissantes sur 2 faces



- Fabrication inox AISI 304
- Avec 1 étagère réglable
- 4 portes doublées + 4 pieds ronds Ø 64 mm réglables
Hauteur 140 > 230 mm
- Portes doublées + 6 pieds ronds Ø 64 mm réglables
à partir de la Longueur 2200 mm
-
- Hauteurs du corps de meuble : 670 mm ou 710 mm

LONG. (MM)	PROFONDEUR 680 MM CORPS H. 670 MM		PROFONDEUR 750 MM CORPS H. 670 MM		PROFONDEUR 680 MM CORPS H. 710 MM		PROFONDEUR 750 MM CORPS H. 710 MM	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT						
1000	ISEFGN670023	1 521	ISEFPA670033	1 737	ISEFGN710023	1 562	ISEFPA710033	1 788
1200	ISEFGN670025	1 664	ISEFPA670034	1 897	ISEFGN710025	1 712	ISEFPA710034	1 952
1400	ISEFGN670027	1 810	ISEFPA670035	2 037	ISEFGN710027	1 863	ISEFPA710035	2 096
1600	ISEFGN670029	2 013	ISEFPA670036	2 197	ISEFGN710029	2 071	ISEFPA710036	2 262
1800	ISEFGN670031	2 101	ISEFPA670037	2 346	ISEFGN710031	2 161	ISEFPA710037	2 411
2000	ISEFGN670033	2 277	ISEFPA670038	2 552	ISEFGN710033	2 343	ISEFPA710038	2 570
2200	-	-	ISEFPA670039	3 144	-	-	ISEFPA710039	3 234
2400	-	-	ISEFPA670040	3 295	-	-	ISEFPA710040	3 389

Éléments bas ouverts Ouverts sur 1 face - Profondeur 680 mm



- Fabrication inox AISI 304
- Avec 1 étagère réglable
- 4 pieds ronds Ø 64 mm réglables H. 140 > 230 mm
-
- Hauteurs du corps de meuble : 670 mm ou 710 mm

LONGUEUR (MM)	PROFONDEUR 680 MM CORPS H. 670 MM		PROFONDEUR 680 MM CORPS H. 710 MM	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
1000	ISEFGN670001	1 013	ISEFGN710001	1 431
1200	ISEFGN670003	1 086	ISEFGN710003	1 562
1400	ISEFGN670005	1 174	ISEFGN710005	1 701
1500	ISEFGN670006	1 212	ISEFGN710006	1 796
1600	ISEFGN670007	1 247	ISEFGN710007	1 889
1800	ISEFGN670009	1 334	ISEFGN710009	1 972
2000	ISEFGN670011	1 461	ISEFGN710011	2 141

ÉLÉMENTS POUR TABLES À COMPOSER



Éléments bas traversants

Ouverts sur 2 faces

- Fabrication inox AISI 304
- Avec 1 étagère réglable
- 4 pieds ronds Ø 64 mm réglables H. 140 > 230 mm
- 6 pieds ronds Ø 64 mm réglables à partir de L. 2200 mm
-
- Hauteurs du corps de meuble : 670 mm ou 710 mm

LONGUEUR (MM)	PROFONDEUR 550 MM		PROFONDEUR 750 MM		<i>La paroi postérieure ne peut être vendue seule</i>	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
CORPS DE MEUBLE HAUTEUR 670 MM					PAROI POSTÉRIEURE HAUTEUR 670 MM	
1000	ISEFPA670001	879	ISEFPA670009	1 034	ISFI671000	192
1200	ISEFPA670002	936	ISEFPA670010	1 117	ISFI671200	207
1400	ISEFPA670003	996	ISEFPA670011	1 182	ISFI671400	246
1600	ISEFPA670004	1 062	ISEFPA670012	1 262	ISFI671600	285
1800	ISEFPA670005	1 114	ISEFPA670013	1 325	ISFI671800	324
2000	ISEFPA670006	1 215	ISEFPA670014	1 456	ISFI672000	378
2200	ISEFPA670007	1 435	ISEFPA670015	1 688	ISFI672200	416
2400	ISEFPA670008	1 485	ISEFPA670016	1 751	ISFI672400	456
CORPS DE MEUBLE HAUTEUR 710 MM					PAROI POSTÉRIEURE HAUTEUR 710 MM	
1000	ISEFPA710001	1 439	ISEFPA710009	1 439	ISFI711000	192
1200	ISEFPA710002	1 557	ISEFPA710010	1 557	ISFI711200	207
1400	ISEFPA710003	1 686	ISEFPA710011	1 686	ISFI711400	246
1600	ISEFPA710004	1 824	ISEFPA710012	1 824	ISFI711600	285
1800	ISEFPA710005	1 935	ISEFPA710013	1 935	ISFI711800	324
2000	ISEFPA710006	2 107	ISEFPA710014	2 107	ISFI712000	378
2200	ISEFPA710007	2 584	ISEFPA710015	2 584	ISFI712200	416
2400	ISEFPA710008	2 714	ISEFPA710016	2 714	ISFI712400	456

Retrouvez les options & accessoires page 278

ÉLÉMENTS CHAUDS POUR TABLES À COMPOSER

Éléments bas chauffants fermés Températures +30°C/+70°C



- Fabrication inox AISI 304
- Meuble fermé par une tôle supérieure - sans dessus
- Avec 1 étagère réglable
- 2 portes doublées (sur 1 face)
- 4 pieds ronds Ø 640 mm réglables H. 140 >230 mm
- Thermostat mécanique
- Alimentation monophasée (230 V ~ 50 Hz)
- Puissance de raccordement 2200 W
-
- Portes coulissantes sur 1 face
- Hauteurs du corps de meuble : 670 mm ou 710 mm

LONGUEUR (MM)	CORPS DE MEUBLE H. 670 MM PROFONDEUR 680 MM	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
1000	ISECM6710700	2 241
1100	ISECM6711700	2 329
1200	ISECM6712700	2 378
1300	ISECM6713700	2 472
1400	ISECM6714700	2 550
1500	ISECM6715700	2 644
1600	ISECM6716700	2 706
1700	ISECM6717700	2 802
1800	ISECM6718700	2 848
1900	ISECM6719700	2 943
2000	ISECM6720700	2 717

LONGUEUR (MM)	CORPS DE MEUBLE H. 710 MM PROFONDEUR 680 MM	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
1000	ISECM7110700	2 307
1100	ISECM7111700	2 400
1200	ISECM7112700	2 446
1300	ISECM7113700	2 543
1400	ISECM7114700	2 624
1500	ISECM7115700	2 720
1600	ISECM7116700	2 785
1700	ISECM7117700	2 884
1800	ISECM7118700	2 930
1900	ISECM7119700	3 030
2000	ISECM7120700	3 148

Retrouvez les options & accessoires page 278



ÉLÉMENTS CHAUDS POUR TABLES À COMPOSER

Éléments bas chauffants traversants Températures +30°C/+70°C



- Fabrication inox AISI 304
- Meuble fermé par une tôle supérieure - sans dessus
- Avec 1 étagère réglable
- 4 portes doublées (sur 1 face)
- 4 pieds ronds Ø 64 mm réglables H. 140 >230 mm
- Thermostat mécanique
- Alimentation monophasée (230 V ~ 50 Hz)
- Puissance de raccordement 2200 W

- Portes coulissantes sur 1 face
- Hauteurs du corps de meuble : 670 mm ou 710 mm

LONGUEUR (MM)	CORPS DE MEUBLE H. 670 MM PROFONDEUR 680 MM	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
1000	ISECM6710730	2 400
1100	ISECM6711730	2 490
1200	ISECM6712730	2 531
1300	ISECM6713730	2 631
1400	ISECM6714730	2 728
1500	ISECM6715730	2 825
1600	ISECM6716730	2 891
1700	ISECM6717730	2 995
1800	ISECM6718730	3 035
1900	ISECM6719730	3 136
2000	ISECM6720730	3 258

LONGUEUR (MM)	CORPS DE MEUBLE H. 710 MM PROFONDEUR 680 MM	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
1000	ISECM7110730	2 469
1100	ISECM7111730	2 562
1200	ISECM7112730	2 605
1300	ISECM7113730	2 710
1400	ISECM7114730	2 806
1500	ISECM7115730	2 906
1600	ISECM7116730	2 978
1700	ISECM7117730	3 083
1800	ISECM7118730	3 125
1900	ISECM7119730	3 227
2000	ISECM7120730	3 352

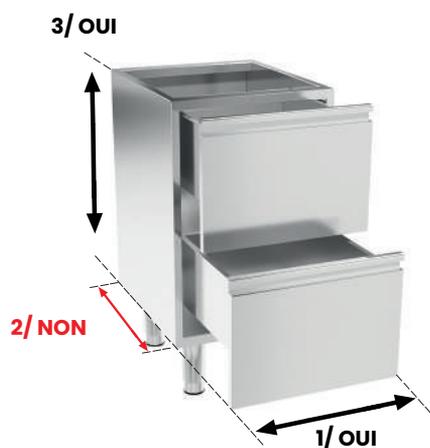
Retrouvez les options & accessoires page 278



ÉLÉMENTS POUR TABLES À COMPOSER

MODIFICATIONS RÉALISABLES SUR MEUBLES*

*À la demande sur un devis.

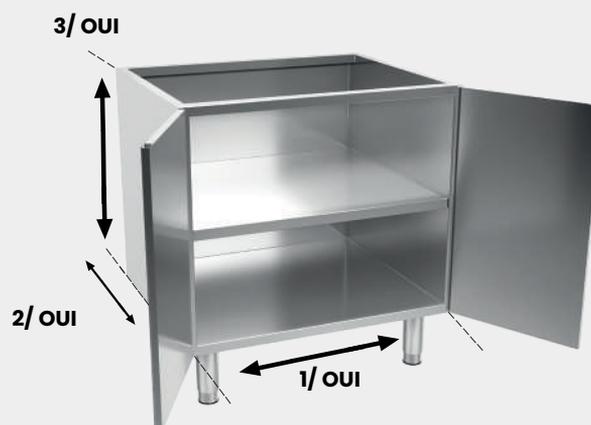


ÉLÉMENTS TIROIRS :

- 1 - Modification de la longueur totale : **Oui**
- 2 - Modification de la profondeur totale : **Non**
- 3 - Modification de la hauteur totale : **Oui**

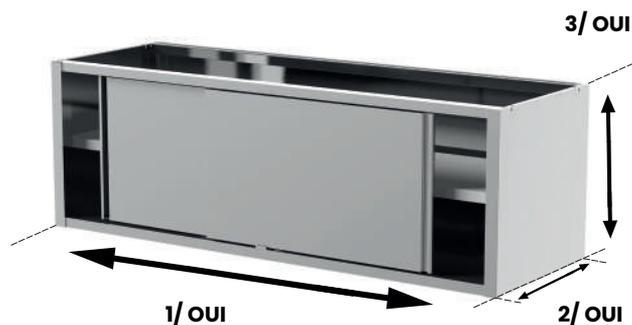
ÉLÉMENTS PORTES BATTANTES :

- 1 - Modification de la longueur totale : **Oui**
- 2 - Modification de la profondeur totale : **Oui**
- 3 - Modification de la hauteur totale : **Oui**



ÉLÉMENTS PORTES COULISSANTES :

- 1 - Modification de la longueur totale : **Oui**
- 2 - Modification de la profondeur totale : **Oui**
- 3 - Modification de la hauteur totale : **Oui**



ACCESSOIRES

Pour tables à composer

Kit de roues à platine



- Roues pour tables à composer
- Roulette pivotante - fixation à platine
- Chape en acier inoxydable ou acier zingué
- Pivot sur double chemin de billes
- Axe de roue boulonné
- Corps de roue polypropylène
- Bandage caoutchouc thermoplastique non-tachant

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIAMÈTRE (MM)	HAUTEUR (MM)	PRIX € HT
ISAC0005	Kits de 4 roues inox à platine (dont 2 avec freins) non montés	125	155	210
AC000598	Kits de 6 roues inox à platine (dont 3 avec freins) non montés	125	155	319
ISAC0004	Kits de 4 roues zinc à platine (dont 2 avec freins) non montés	125	155	115
AC00041011	Kits de 6 roues zinc à platine (dont 3 avec freins) non montés	125	155	181



Kit de pieds inox réglable en hauteur 140/230 mm

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIAMÈTRE (MM)	HAUTEUR MIN > MAX (MM)	PRIX € HT
ISAC1002	Kit de 4 pieds inox à platine réglables	64	140 > 230	70

Plaques d'union



RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS L X P (MM)	PRIX € HT
ISAC0012	Plaque d'union simple	80 x 100	11

Plinthes inox avec pinces

Prix au ml (tarification minimum 1000 mm par plinthe)



RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	HAUTEUR MIN > MAX (MM)	PRIX € HT
ISPLINT1418	Plinthe inox	140 > 180	558

OPTIONS

Pour tables à composer

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
ISGLI55CPA	Glissières supplémentaires pour élément rangement plaques prof. 550 mm (la paire)	21
ISGLI68CPA	Glissières supplémentaires (la paire) pour élément rangement plaques prof. 680 mm	23
ISGLI75CPA	Glissières supplémentaires pour élément rangement plaques prof. 750 mm (la paire)	30
ISAC1001	Kit d'inversion de ferrage pour porte battante (porte droite vers porte gauche)	16
ISKS0004	Serrure pour élément bas portes battantes	34
ISKS0005	Serrure pour élément bas tiroirs	34
ISKS0006	Serrure pour élément bas portes coulissantes	42



ÉLÉMENTS POUR TABLES À COMPOSER

Chariots mobiles - Fabrication inox AISI 304



RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
Chariots mobiles sans séparation			
ISCTP710001	125	420 x 525 x 820	636
ISCTP710002	175	420 x 725 x 820	682
ISCTG710001	140	370 x 655 x 820	597
Chariots mobiles avec 1 paroi de séparation			
ISCTP710004	(2 X) 62	420 x 525 x 820	687
ISCTP710005	(2 X) 87	420 x 725 x 820	738

Guides - Fabrication inox AISI 304



RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
Guides pour 1 chariot			
ISCTP0013	Pour chariot 420 x 525 mm	450 x 550 x 20/90	243
ISCTP0014	Pour chariot 420 x 725 mm	450 x 750 x 20/90	260
ISCTG0005	Pour chariot 370 x 655 mm	400 x 680 x 20/90	226
Guides pour 2 chariots			
ISCTP0015	Pour chariot 420 x 525 mm	900 x 550 x 20/90	323
ISCTP0016	Pour chariot 420 x 725 mm	900 x 750 x 20/90	343
ISCTG0006	Pour chariot 370 x 655 mm	800 x 680 x 20/90	328
Guides pour 3 chariots			
ISCTP0017	Pour chariot 420 x 525 mm	1350 x 550 x 20/90	450
ISCTP0018	Pour chariot 420 x 725 mm	1350 x 750 x 20/90	487
ISCTG0007	Pour chariot 370 x 655 mm	1200 x 680 x 20/90	450

ÉLÉMENTS POUR TABLES À COMPOSER

Couvercles pour chariots avec angles droits

Fabrication inox AISI 304



RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
ISCTP0009	Pour chariot 420 x 525 mm	450 x 550 x 20	200
ISCTP0010	Pour chariot 420 x 725 mm	450 x 750 x 20	207
ISCTG0002	Pour chariot 370 x 655 mm	400 x 680 x 20	205



Finition latérale **de compensation**

DIMENSIONS L X P (MM)	CORPS DE MEUBLE H. 670 MM		CORPS DE MEUBLE H. 710 MM	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
85 x 550	ISCFP670001	372	ISCFP710001	382
85 x 750	ISCFP670002	386	ISCFP710002	399



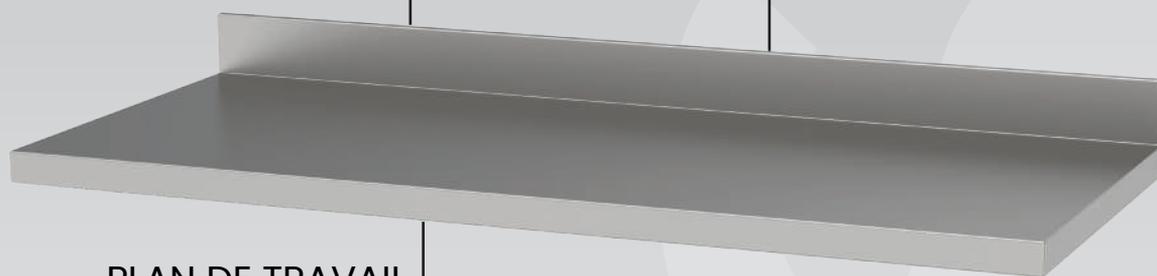
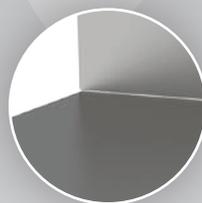
PLAN DE TRAVAIL

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

INOX AISI 304
GRAIN SCOTCH-BRITE 220

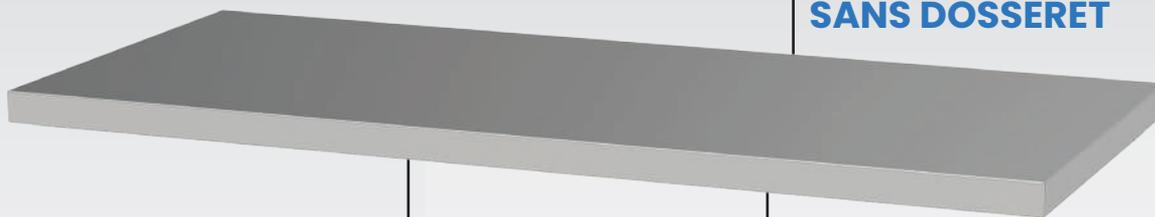


DOSSERETS H. = 100 MM
FERMÉ À L'ARRIÈRE



PLAN DE TRAVAIL
AVEC DOSSERET

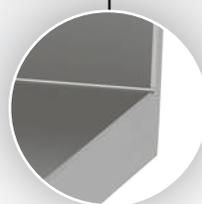
PLAN DE TRAVAIL
SANS DOSSERET



DESSOUS RENFORCÉS
BOIS



P 600 ET P 700 MM =
ÉPAISSEUR 40 MM
P 800, 900, 1150, ET 1350 MM =
ÉPAISSEUR 50 MM



PLAN DE TRAVAIL – PROFONDEUR 600 MM

Plans de travail INOX – Prof. 600 mm
Dessus inox 10/10^{ème} Épaisseur 40 mm doublés bois

LONGUEUR (MM)	AVEC DOSSERET HAUTEUR 100 MM		SANS DOSSERET	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
400	ISPIGN0101	240	ISPIGN0136	201
500	ISPIGN0102	267	ISPIGN0137	216
600	ISPIGN0103	315	ISPIGN0138	264
700	ISPIGN0104	339	ISPIGN0139	285
800	ISPIGN0105	348	ISPIGN0140	300
900	ISPIGN0106	384	ISPIGN0141	315
1000	ISPIGN0107	390	ISPIGN0142	321
1100	ISPIGN0108	438	ISPIGN0143	369
1200	ISPIGN0109	447	ISPIGN0144	384
1300	ISPIGN0110	483	ISPIGN0145	405
1400	ISPIGN0111	492	ISPIGN0146	423
1500	ISPIGN0112	534	ISPIGN0147	459
1600	ISPIGN0113	552	ISPIGN0148	471
1700	ISPIGN0114	594	ISPIGN0149	510
1800	ISPIGN0115	603	ISPIGN0150	522
1900	ISPIGN0116	657	ISPIGN0151	558
2000	ISPIGN0117	663	ISPIGN0152	576
2100	ISPIGN0118	705	ISPIGN0153	597
2200	ISPIGN0119	735	ISPIGN0154	624
2300	ISPIGN0120	756	ISPIGN0155	645
2400	ISPIGN0121	783	ISPIGN0156	663
2500	ISPIGN0122	807	ISPIGN0157	687
2600	ISPIGN0123	831	ISPIGN0158	720
2700	ISPIGN0124	864	ISPIGN0159	750
2800	ISPIGN0125	894	ISPIGN0160	777
2900	ISPIGN0126	SUR DEMANDE	ISPIGN0161	SUR DEMANDE
3000	ISPIGN0127	SUR DEMANDE	ISPIGN0162	SUR DEMANDE
3100	ISPIGN0128	SUR DEMANDE	ISPIGN0163	SUR DEMANDE
3200	ISPIGN0129	SUR DEMANDE	ISPIGN0164	SUR DEMANDE
3300	ISPIGN0130	SUR DEMANDE	ISPIGN0165	SUR DEMANDE
3400	ISPIGN0131	SUR DEMANDE	ISPIGN0166	SUR DEMANDE
3500	ISPIGN0132	SUR DEMANDE	ISPIGN0167	SUR DEMANDE
3600	ISPIGN0133	SUR DEMANDE	ISPIGN0168	SUR DEMANDE
3700	ISPIGN0134	SUR DEMANDE	ISPIGN0169	SUR DEMANDE
3800	ISPIGN0135	SUR DEMANDE	ISPIGN0170	SUR DEMANDE

PLAN DE TRAVAIL – PROFONDEUR 700 MM

Plans de travail INOX – Prof. 700 mm
Dessus inox 10/10^{ème} Épaisseur 40 mm doublés bois

LONGUEUR (MM)	AVEC DOSSERET HAUTEUR 100 MM		SANS DOSSERET	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
400	ISPIGN0001	267	ISPIGN0036	225
500	ISPIGN0002	282	ISPIGN0037	240
600	ISPIGN0003	300	ISPIGN0038	267
700	ISPIGN0004	321	ISPIGN0039	291
800	ISPIGN0005	336	ISPIGN0040	312
900	ISPIGN0006	375	ISPIGN0041	336
1000	ISPIGN0007	396	ISPIGN0042	357
1100	ISPIGN0008	423	ISPIGN0043	387
1200	ISPIGN0009	450	ISPIGN0044	417
1300	ISPIGN0010	477	ISPIGN0045	447
1400	ISPIGN0011	504	ISPIGN0046	453
1500	ISPIGN0012	528	ISPIGN0047	474
1600	ISPIGN0013	558	ISPIGN0048	504
1700	ISPIGN0014	588	ISPIGN0049	534
1800	ISPIGN0015	609	ISPIGN0050	552
1900	ISPIGN0016	639	ISPIGN0051	576
2000	ISPIGN0017	669	ISPIGN0052	600
2100	ISPIGN0018	702	ISPIGN0053	621
2200	ISPIGN0019	729	ISPIGN0054	648
2300	ISPIGN0020	753	ISPIGN0055	669
2400	ISPIGN0021	786	ISPIGN0056	708
2500	ISPIGN0022	810	ISPIGN0057	726
2600	ISPIGN0023	843	ISPIGN0058	747
2700	ISPIGN0024	870	ISPIGN0059	777
2800	ISPIGN0025	900	ISPIGN0060	801
2900	ISPIGN0026	SUR DEMANDE	ISPIGN0061	SUR DEMANDE
3000	ISPIGN0027	SUR DEMANDE	ISPIGN0062	SUR DEMANDE
3100	ISPIGN0028	SUR DEMANDE	ISPIGN0063	SUR DEMANDE
3200	ISPIGN0029	SUR DEMANDE	ISPIGN0064	SUR DEMANDE
3300	ISPIGN0030	SUR DEMANDE	ISPIGN0065	SUR DEMANDE
3400	ISPIGN0031	SUR DEMANDE	ISPIGN0066	SUR DEMANDE
3500	ISPIGN0032	SUR DEMANDE	ISPIGN0067	SUR DEMANDE
3600	ISPIGN0033	SUR DEMANDE	ISPIGN0068	SUR DEMANDE
3700	ISPIGN0034	SUR DEMANDE	ISPIGN0069	SUR DEMANDE
3800	ISPIGN0035	SUR DEMANDE	ISPIGN0070	SUR DEMANDE

PLAN DE TRAVAIL – PROFONDEUR 800 MM

Plans de travail INOX – Prof. 800 mm
Dessus inox 15/10^{ème} Épaisseur 50 mm doublés bois

LONGUEUR (MM)	AVEC DOSSERET HAUTEUR 100 MM		SANS DOSSERET	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
500	ISIPN0001	405	ISIPN0201	345
800	ISIPN0002	498	ISIPN0202	423
950	ISIPN0003	597	ISIPN0203	495
1050	ISIPN0004	639	ISIPN0204	534
1250	ISIPN0005	687	ISIPN0205	588
1300	ISIPN0006	726	ISIPN0206	603
1400	ISIPN0007	765	ISIPN0207	651
1500	ISIPN0008	807	ISIPN0208	702
1600	ISIPN0009	846	ISIPN0209	726
1650	ISIPN0010	876	ISIPN0210	747
1750	ISIPN0011	915	ISIPN0211	789
1850	ISIPN0012	957	ISIPN0212	816
1950	ISIPN0013	993	ISIPN0213	867
2000	ISIPN0014	1 020	ISIPN0214	888
2050	ISIPNCA20580	1 062	ISIPNSA20580	924
2150	ISIPN0015	1 068	ISIPN0215	930
2200	ISIPN0016	1 107	ISIPN0216	939
2300	ISIPN0017	1 155	ISIPN0217	993
2400	ISIPN0018	1 182	ISIPN0218	1 029
2450	ISIPN0019	1 209	ISIPN0219	1 053
2500	ISIPN0020	1 254	ISIPN0220	1 065
2550	ISIPN0021	1 257	ISIPN0221	1 119
2600	ISIPN0022	1 260	ISIPN0222	1 155
2650	ISIPN0023	1 284	ISIPN0223	1 170
2750	ISIPN0024	1 305	ISIPN0224	1 224
2800	ISIPN0025	1 347	ISIPN0225	1 245
2850	ISIPN0026	SUR DEMANDE	ISIPN0226	SUR DEMANDE
2900	ISIPN0027	SUR DEMANDE	ISIPN0227	SUR DEMANDE
2950	ISIPN0028	SUR DEMANDE	ISIPN0228	SUR DEMANDE
3000	ISIPN0029	SUR DEMANDE	ISIPN0229	SUR DEMANDE
3050	ISIPN0030	SUR DEMANDE	ISIPN0230	SUR DEMANDE
3100	ISIPN0031	SUR DEMANDE	ISIPN0231	SUR DEMANDE
3200	ISIPN0032	SUR DEMANDE	ISIPN0232	SUR DEMANDE
3300	ISIPN0033	SUR DEMANDE	ISIPN0233	SUR DEMANDE
3350	ISIPN0034	SUR DEMANDE	ISIPN0234	SUR DEMANDE
3400	ISIPN0035	SUR DEMANDE	ISIPN0235	SUR DEMANDE
3450	ISIPN0036	SUR DEMANDE	ISIPN0236	SUR DEMANDE
3500	ISIPN0037	SUR DEMANDE	ISIPN0237	SUR DEMANDE
3550	ISIPN0038	SUR DEMANDE	ISIPN0238	SUR DEMANDE
3650	ISIPN0039	SUR DEMANDE	ISIPN0239	SUR DEMANDE
3700	ISIPN0040	SUR DEMANDE	ISIPN0240	SUR DEMANDE
3750	ISIPN0041	SUR DEMANDE	ISIPN0241	SUR DEMANDE
3800	ISIPN0042	SUR DEMANDE	ISIPN0242	SUR DEMANDE

PLAN DE TRAVAIL – PROFONDEUR 900 MM

Plans de travail INOX – Prof. 900 mm
Dessus inox 15/10^{ème} Épaisseur 50 mm doublés bois

LONGUEUR (MM)	AVEC DOSSERET HAUTEUR 100 MM		SANS DOSSERET	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
500	ISIPN0159	459	ISIPN0043	405
800	ISIPN0160	588	ISIPN0044	498
950	ISIPN0161	651	ISIPN0045	597
1050	ISIPN0162	684	ISIPN0046	639
1250	ISIPN0163	771	ISIPN0047	687
1300	ISIPN0164	789	ISIPN0048	726
1400	ISIPN0165	855	ISIPN0049	765
1500	ISIPN0166	903	ISIPN0050	807
1600	ISIPN0167	945	ISIPN0051	846
1650	ISIPN0168	951	ISIPN0052	876
1750	ISIPN0169	996	ISIPN0053	915
1850	ISIPN0170	1 059	ISIPN0054	957
1950	ISIPN0171	1 098	ISIPN0055	993
2000	ISIPN0172	1 116	ISIPN0056	1 020
2150	ISIPN0173	1 182	ISIPN0057	1 062
2200	ISIPN0174	1 185	ISIPN0058	1 107
2300	ISIPN0175	1 245	ISIPN0059	1 146
2400	ISIPN0176	1 284	ISIPN0060	1 185
2450	ISIPN0177	1 317	ISIPN0061	1 209
2500	ISIPN0178	1 338	ISIPN0062	1 224
2550	ISIPN0179	1 359	ISIPN0063	1 245
2600	ISIPN0180	1 410	ISIPN0064	1 257
2650	ISIPN0181	1 425	ISIPN0065	1 281
2750	ISIPN0182	1 476	ISIPN0066	1 311
2800	ISIPN0183	1 494	ISIPN0067	1 356
2850	ISIPN0184	SUR DEMANDE	ISIPN0068	SUR DEMANDE
2900	ISIPN0185	SUR DEMANDE	ISIPN0069	SUR DEMANDE
2950	ISIPN0186	SUR DEMANDE	ISIPN0070	SUR DEMANDE
3000	ISIPN0187	SUR DEMANDE	ISIPN0071	SUR DEMANDE
3050	ISIPN0188	SUR DEMANDE	ISIPN0072	SUR DEMANDE
3100	ISIPN0189	SUR DEMANDE	ISIPN0073	SUR DEMANDE
3200	ISIPN0190	SUR DEMANDE	ISIPN0074	SUR DEMANDE
3300	ISIPN0191	SUR DEMANDE	ISIPN0075	SUR DEMANDE
3350	ISIPN0192	SUR DEMANDE	ISIPN0076	SUR DEMANDE
3400	ISIPN0193	SUR DEMANDE	ISIPN0077	SUR DEMANDE
3450	ISIPN0194	SUR DEMANDE	ISIPN0078	SUR DEMANDE
3500	ISIPN0195	SUR DEMANDE	ISIPN0079	SUR DEMANDE
3550	ISIPN0196	SUR DEMANDE	ISIPN0080	SUR DEMANDE
3650	ISIPN0197	SUR DEMANDE	ISIPN0081	SUR DEMANDE
3700	ISIPN0198	SUR DEMANDE	ISIPN0082	SUR DEMANDE
3750	ISIPN0199	SUR DEMANDE	ISIPN0083	SUR DEMANDE
3800	ISIPN0200	SUR DEMANDE	ISIPN0084	SUR DEMANDE

PLAN DE TRAVAIL – PROFONDEUR 1150/1350 MM

Plans de travail INOX – Prof. 1150/1350 mm
Dessus inox 15/10^{ème} Épaisseur 50 mm doublés bois

LONGUEUR (MM)	SANS DOSSERET		SANS DOSSERET	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
	PROFONDEUR 1150 MM		PROFONDEUR 1350 MM	
1300	ISIPN0085	963	ISIPN0122	1 014
1400	ISIPN0086	990	ISIPN0123	1 089
1500	ISIPN0087	1 023	ISIPN0124	1 176
1600	ISIPN0088	1 044	ISIPN0125	1 260
1650	ISIPN0089	1 089	ISIPN0126	1 308
1750	ISIPN0090	1 119	ISIPN0127	1 350
1850	ISIPN0091	1 155	ISIPN0128	1 395
1950	ISIPN0092	1 209	ISIPN0129	1 416
2000	ISIPN0093	1 242	ISIPN0130	1 446
2150	ISIPN0094	1 320	ISIPN0131	1 500
2200	ISIPN0095	1 338	ISIPN0132	1 542
2300	ISIPN0096	1 398	ISIPN0133	1 611
2400	ISIPN0097	1 443	ISIPN0134	1 653
2450	ISIPN0098	1 470	ISIPN0135	1 671
2500	ISIPN0099	1 512	ISIPN0136	1 698
2550	ISIPN0100	1 548	ISIPN0137	1 731
2600	ISIPN0101	1 590	ISIPN0138	1 758
2650	ISIPN0102	1 626	ISIPN0139	1 806
2750	ISIPN0103	1 659	ISIPN0140	1 857
2800	ISIPN0104	1 689	ISIPN0141	1 881

Retrouvez les finitions page 288



OPTIONS

Finition pour plan de travail Inox

DIFFÉRENTES FINITIONS POUR VOTRE PLAN DE TRAVAIL INOX SUR CONSULTATION



Découpe en angle pour dessus sans dossier



Découpe en angle pour dessus avec dossier



Découpe arrière pour dessus sans dossier



Découpe partielle de côté avec rayon ouvert ou fermé pour dessus sans dossier



Découpe totale de côté avec rayon ouvert ou fermé pour dessus sans dossier



Découpe totale de côté avec rayon ouvert ou fermé pour dessus avec dossier

Bord rayonné (face avant) R 15 mm (sur 1 longueur)

Bords rayonnés (faces avant et arrière) R 15 mm (sur 2 longueurs)

Trou carré simple (doublage apparent)

Trou rond simple (doublage apparent)

Trou rond avec cadre inox soudé

Trou rond avec collerette inox (passage Ø 62 mm)

Rebord latéral droit ou gauche inox plié dans la masse Hauteur 100 mm épaisseur 20 mm

OPTIONS

Pour plan de travail

DIFFÉRENTES FINITIONS POUR VOTRE PLAN DE TRAVAIL SUR CONSULTATION

DESCRIPTION	DIMENSIONS (MM)
Trou vide déchets avec collerette caoutchouc bleu Ø 235 mm (passage Ø 168 mm)	Ø 230 x H. 48
Trou vide déchets avec collerette caoutchouc jaune Ø 235 mm (passage Ø 168 mm)	Ø 230 x H. 48
Trou vide déchets avec collerette caoutchouc orange Ø 235 mm (passage Ø 168 mm)	Ø 230 x H. 48
Trou vide déchets avec collerette caoutchouc rouge Ø 235 mm (passage Ø 168 mm)	Ø 230 x H. 48
Trou vide déchets avec collerette caoutchouc vert Ø 235 mm (passage Ø 168 mm)	Ø 230 x H. 48
Trou vide déchets avec collerette caoutchouc noir Ø 235 mm (passage Ø 168 mm)	Ø 230 x H. 48
Trou vide déchets avec collerette affleurante caoutchouc bleu Ø 245 mm (passage Ø 110 mm)	Ø ext. 245 Ø int. 115
Couvercle inox pour TVO Ø 245 mm	-
Bac inox rectangulaire (soudé)	330 x 330 x 170
Bac inox rectangulaire (soudé)	400 x 400 x 250
Bac inox rectangulaire (soudé)	500 x 400 x 250
Bac inox rectangulaire (soudé)	500 x 500 x 300
Bac inox rectangulaire (soudé)	600 x 500 x 320
Périmètre anti-ruissellement autour d'1 ou 2 bacs encastré(s) dans un plan de travail	Formats divers Nous consulter
Bord anti-ruissellement sur plan de travail	-

PLAN DE TRAVAIL GRANIT

Plans de travail granit **Prof. 800/900 mm**
Dessus granit (couleur gris sarde) Épaisseur 30 mm

LONGUEUR (MM)	PROFONDEUR 800 MM AVEC DOSSERET HAUTEUR 100 MM		PROFONDEUR 900 MM SANS DOSSERET	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
	PROFONDEUR 1150 MM		PROFONDEUR 1350 MM	
500	ISPGP0001	401	ISPGP0030	394
800	ISPGP0002	543	ISPGP0031	524
950	ISPGP0003	653	ISPGP0032	632
1050	ISPGP0004	709	ISPGP0033	686
1250	ISPGP0005	823	ISPGP0034	797
1300	ISPGP0006	853	ISPGP0035	822
1400	ISPGP0007	936	ISPGP0036	874
1500	ISPGP0008	962	ISPGP0037	929
1600	ISPGP0009	1 033	ISPGP0038	982
1650	ISPGP0010	1 048	ISPGP0039	1 009
1750	ISPGP0011	1 105	ISPGP0040	1 062
1850	ISPGP0012	1 163	ISPGP0041	1 115
1950	ISPGP0013	1 215	ISPGP0042	1 171
2000	ISPGP0014	1 254	ISPGP0043	1 196
2150	ISPGP0015	1 328	ISPGP0044	1 275
2200	ISPGP0016	1 355	ISPGP0045	1 302
2300	ISPGP0017	1 443	ISPGP0046	1 371
2400	ISPGP0018	1 467	ISPGP0047	1 408
2450	ISPGP0019	1 515	ISPGP0048	1 435
2500	ISPGP0020	1 550	ISPGP0049	1 463
2550	ISPGP0021	1 568	ISPGP0050	1 490
2600	ISPGP0022	1 578	ISPGP0051	1 515
2650	ISPGP0023	1 607	ISPGP0052	1 545
2750	ISPGP0024	1 668	ISPGP0053	1 595
2800	ISPGP0025	1 693	ISPGP0054	1 623
2850	ISPGP0026	1 720	ISPGP0055	1 645
2900	ISPGP0027	1 751	ISPGP0056	1 676
2950	ISPGP0028	1 777	ISPGP0057	1 760
3000	ISPGP0029	1 806	ISPGP0058	1 788

Les granits seuls feront l'objet d'une tarification au prix réel du transport.

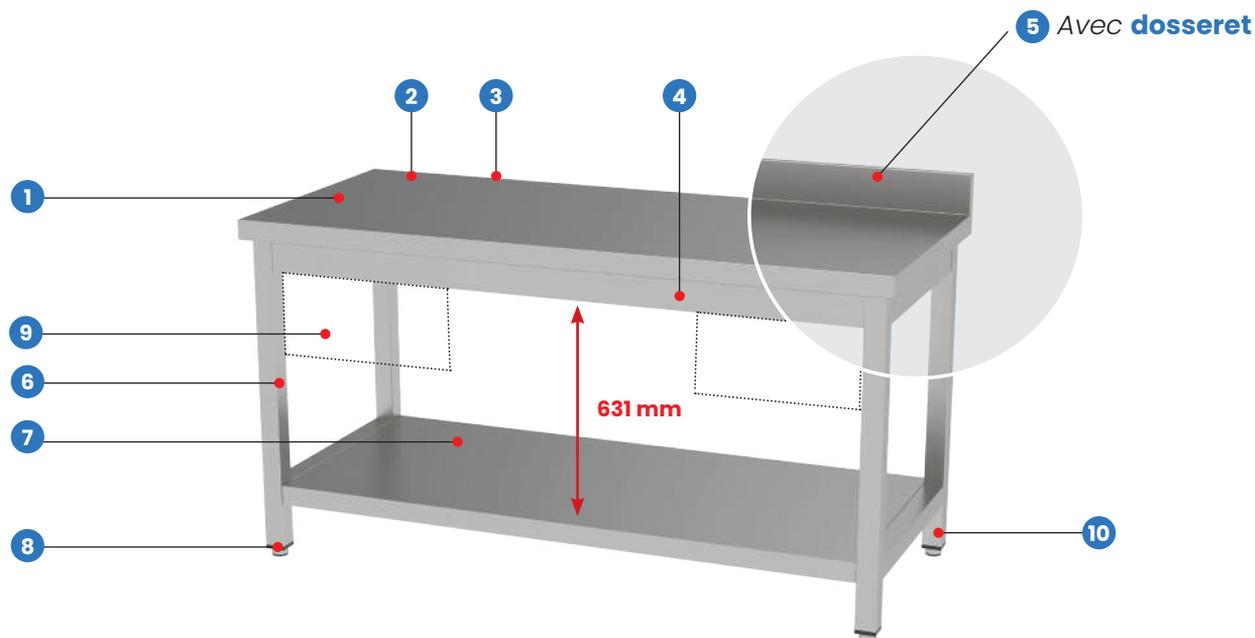
PLAN DE TRAVAIL GRANIT

Plans de travail granit **Prof. 1150/1350 mm**
Dessus granit (couleur gris sarde) Épaisseur 30 mm

LONGUEUR (MM)	PROFONDEUR 1150 MM SANS DOSSERET		PROFONDEUR 1350 MM SANS DOSSERET	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
	PROFONDEUR 1150 MM		PROFONDEUR 1350 MM	
1300	ISPGP0059	1 170	ISPGP0083	1 297
1400	ISPGP0060	1 245	ISPGP0084	1 382
1500	ISPGP0061	1 325	ISPGP0085	1 472
1600	ISPGP0062	1 400	ISPGP0086	1 563
1650	ISPGP0063	1 443	ISPGP0087	1 604
1750	ISPGP0064	1 517	ISPGP0088	1 693
1850	ISPGP0065	1 595	ISPGP0089	1 781
1950	ISPGP0066	1 676	ISPGP0090	1 870
2000	ISPGP0067	1 712	ISPGP0091	1 911
2150	ISPGP0068	1 832	ISPGP0092	2 046
2200	ISPGP0069	1 871	ISPGP0093	2 090
2300	ISPGP0070	1 965	ISPGP0094	2 179
2400	ISPGP0071	2 027	ISPGP0095	2 265
2450	ISPGP0072	2 067	ISPGP0096	2 312
2500	ISPGP0073	2 145	ISPGP0097	2 354
2550	ISPGP0074	2 185	ISPGP0098	2 397
2600	ISPGP0075	2 206	ISPGP0099	2 486
2650	ISPGP0076	2 223	ISPGP0100	2 502
2750	ISPGP0077	2 305	ISPGP0101	2 516
2800	ISPGP0078	2 340	ISPGP0102	2 621
2850	ISPGP0079	2 380	ISPGP0103	2 664
2900	ISPGP0080	2 420	ISPGP0104	2 709
2950	ISPGP0081	2 458	ISPGP0105	2 753
3000	ISPGP0082	2 508	ISPGP0106	2 799

Les granits seuls feront l'objet d'une tarification au prix réel du transport.

TABLES INOX



Fabrication
Inox AISI 304



Fixation des roues
à œil sur platines soudées
(en option)



Bacs inox rectangulaires
à encastrer dans un dessus
de table (en option)



- 1 Fabrication inox AISI 304
- 2 Dessus inox STANDARD 12/10^{ème} bords droits
- 3 Dessus inox PREMIUM 15/10^{ème} bords rayonnés R=10 mm
- 4 Plan de travail sans dosseret : châssis centré
- 5 Plan de travail avec dosseret : décalage arrière de 100 mm
- 6 Pieds inox ronds Ø 50 mm ou carrés 40 x 40 mm
- 7 Étagère réglable
- 8 Vérins réglables : 895 > 965 mm (Pieds carrés)
- 9 Blocs tiroirs (en option)
- 10 Roulettes à œil (en option)

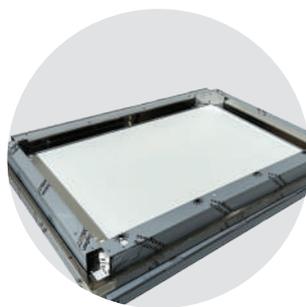
TABLES INOX

PRINCIPES DE MONTAGE



1 - Déballage

Ouvrir le carton et repérer tous les éléments (dessus, pieds, étagère et visserie)



2 - Préparation

En préambule, mettre le plan de travail à l'envers pour faciliter la suite



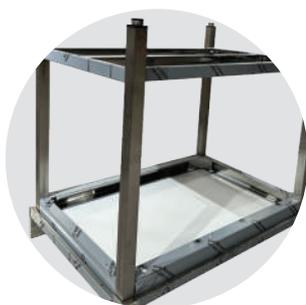
3 - Fixation des pieds 1/2

Insérer le pied dans l'angle de la structure (inserts vers le centre). Visser avec 2 vis ØM6



4 - Fixation des pieds 2/2

Répéter la phase 3 autant que nécessaire



5 - Fixation de l'étagère

Mettre en place l'étagère inférieure et verrouiller avec 4 vis ØM6



6 - Résultat

Retourner l'ensemble, l'assemblage est fini.
Temps de montage < 10 minutes

AUTRES FONCTIONS



- Fabrication inox AISI 304
- Plans de travail bords droits doublés bois
- Bandeau périmétral hauteur 69 mm
- Piétement décalé de 100 mm sur l'arrière pour tables adossées

TABLES STANDARD



Tables STANDARD

Profondeur 600 mm / Hauteur 900 mm

- Fabrication inox AISI 304
- Plans de travail bords droits H. 43 mm doublés bois
- Bandeau périmétral H. 69 mm
- Piétement décalé de 100 mm sur l'arrière pour tables adossées
- 4 pieds carrés en tube 40 x 40 mm

- **Dessus inox 10/10^{ème} + Pieds carrés**
- **Livrées démontées**



LONG. (MM)	SANS DOSSERET SANS ÉTAGÈRE		AVEC DOSSERET SANS ÉTAGÈRE		SANS DOSSERET AVEC ÉTAGÈRE		AVEC DOSSERET AVEC ÉTAGÈRE	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT						
800	ISTB900018	577	ISTB900001	625	ISTB900052	748	ISTB900035	744
900	ISTB900019	612	ISTB900002	661	ISTB900053	803	ISTB900036	782
1000	ISTB900020	644	ISTB900003	706	ISTB900054	806	ISTB900037	820
1100	ISTB900021	676	ISTB900004	752	ISTB900055	850	ISTB900038	844
1200	ISTB900022	708	ISTB900005	781	ISTB900056	855	ISTB900039	880
1300	ISTB900023	741	ISTB900006	790	ISTB900057	913	ISTB900040	919
1400	ISTB900024	774	ISTB900007	822	ISTB900058	918	ISTB900041	956
1500	ISTB900025	811	ISTB900008	873	ISTB900059	999	ISTB900042	1 010
1600	ISTB900026	845	ISTB900009	904	ISTB900060	1 019	ISTB900043	1 032
1700	ISTB900027	862	ISTB900010	922	ISTB900061	1 062	ISTB900044	1 072
1800	ISTB900028	897	ISTB900011	953	ISTB900062	1 066	ISTB900045	1 109
1900	ISTB900029	929	ISTB900012	987	ISTB900063	1 129	ISTB900046	1 146
2000	ISTB900030	963	ISTB900013	1 015	ISTB900064	1 133	ISTB900047	1 183
2100	ISTB900031	1 182	ISTB900014	1 280	ISTB900065	1 436	ISTB900048	1 463
2200	ISTB900032	1 204	ISTB900015	1 317	ISTB900066	1 466	ISTB900049	1 491
2300	ISTB900033	1 228	ISTB900016	1 349	ISTB900067	1 497	ISTB900050	1 522
2400	ISTB900034	1 249	ISTB900017	1 394	ISTB900068	1 514	ISTB900051	1 540

Retrouvez les options & accessoires page 300

TABLES STANDARD



Tables **STANDARD** Profondeur 700 mm / Hauteur 900 mm

- Fabrication inox AISI 304
- Plans de travail bords droits H. 43 mm doublés bois
- Bandeau périmétral H. 69 mm
- Piétement décalé de 100 mm sur l'arrière pour tables adossées
- 4 pieds carrés en tube 40 x 40 mm

- **Dessus inox 10/10^{ème} + Pieds carrés**
- **Livrées démontées**



LONG. (MM)	SANS DOSSERET SANS ÉTAGÈRE		AVEC DOSSERET SANS ÉTAGÈRE		SANS DOSSERET AVEC ÉTAGÈRE		AVEC DOSSERET AVEC ÉTAGÈRE	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT						
800	ISTG900086	697	ISTG900069	772	ISTG900120	796	ISTG900103	854
900	ISTG900087	727	ISTG900070	807	ISTG900121	832	ISTG900104	897
1000	ISTG900088	760	ISTG900071	840	ISTG900122	876	ISTG900105	944
1100	ISTG900089	797	ISTG900072	857	ISTG900123	898	ISTG900106	1 012
1200	ISTG900090	831	ISTG900073	896	ISTG900124	939	ISTG900107	1 047
1300	ISTG900091	857	ISTG900074	931	ISTG900125	979	ISTG900108	1 089
1400	ISTG900092	896	ISTG900075	968	ISTG900126	1 027	ISTG900109	1 124
1500	ISTG900093	943	ISTG900076	1 019	ISTG900127	1 068	ISTG900110	1 180
1600	ISTG900094	975	ISTG900077	1 053	ISTG900128	1 116	ISTG900111	1 233
1700	ISTG900095	992	ISTG900078	1 084	ISTG900129	1 158	ISTG900112	1 280
1800	ISTG900096	1 023	ISTG900079	1 125	ISTG900130	1 197	ISTG900113	1 321
1900	ISTG900097	1 058	ISTG900080	1 162	ISTG900131	1 252	ISTG900114	1 369
2000	ISTG900098	1 098	ISTG900081	1 210	ISTG900132	1 290	ISTG900115	1 407
2100	ISTG900099	1 338	ISTG900082	1 456	ISTG900133	1 514	ISTG900116	1 636
2200	ISTG900100	1 460	ISTG900083	1 573	ISTG900134	1 655	ISTG900117	1 754
2300	ISTG900101	1 579	ISTG900084	1 741	ISTG900135	1 774	ISTG900118	1 837
2400	ISTG900102	1 702	ISTG900085	1 891	ISTG900136	1 938	ISTG900119	1 992

Retrouvez les options & accessoires page 300

TABLES PÂTISSIÈRES

Tables PÂTISSIÈRES

Profondeur 800 mm / Hauteur 900 mm



- Fabrication inox AISI 304
- Plans de travail bords droits H. 50 mm doublés bois
- Bandeau périmétral H. 69 mm
- Piétement décalé de 100 mm sur l'arrière pour tables adossées
- 4 pieds carrés en tube 40 x 40 mm avec renforts latéraux
- 6 pieds carrés en tube 50 x 50 mm à partir de 2300 mm de longueur

- Dessus inox 15/10^{ème} + Pieds carrés
- Livrées démontées



LONG. (MM)	SANS DOSSERET SANS ÉTAGÈRE		AVEC DOSSERET SANS ÉTAGÈRE		SANS DOSSERET AVEC ÉTAGÈRE		AVEC DOSSERET AVEC ÉTAGÈRE	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT						
4 PIEDS CARRÉS								
1300	ISTGP0097	1 213	ISTGP0001	1 435	ISTGP0109	1 464	ISTGP0013	1 683
1400	ISTGP0098	1 253	ISTGP0002	1 484	ISTGP0110	1 522	ISTGP0014	1 753
1600	ISTGP0099	1 344	ISTGP0003	1 589	ISTGP0111	1 646	ISTGP0015	1 884
1850	ISTGP0100	1 464	ISTGP0004	1 710	ISTGP0112	1 806	ISTGP0016	2 063
2000	ISTGP0101	1 522	ISTGP0005	1 789	ISTGP0113	1 860	ISTGP0017	2 127
2150	ISTGP0102	1 571	ISTGP0006	2 003	ISTGP0114	1 941	ISTGP0018	2 366
6 PIEDS CARRÉS								
2300	ISTGP0103	1 899	ISTGP0007	2 294	ISTGP0115	2 376	ISTGP0019	2 710
2450	ISTGP0104	1 953	ISTGP0008	2 362	ISTGP0116	2 453	ISTGP0020	2 760
2600	ISTGP0105	2 101	ISTGP0009	2 434	ISTGP0117	2 541	ISTGP0021	2 866
2750	ISTGP0106	2 182	ISTGP0010	2 507	ISTGP0118	2 645	ISTGP0022	2 930
2900	ISTGP0107	2 238	ISTGP0011	2 795	ISTGP0119	2 685	ISTGP0023	3 285
3000	ISTGP0108	2 279	ISTGP0012	2 869	ISTGP0120	2 735	ISTGP0024	3 403

Retrouvez les options & accessoires page 300

TABLES PÂTISSIÈRES



Tables PÂTISSIÈRES Profondeur 900 mm / Hauteur 900 mm

- Fabrication inox AISI 304
- Plans de travail bords droits H. 50 mm doublés bois
- Bandeau périmétral H. 69 mm
- Piètement décalé de 100 mm sur l'arrière pour tables adossées
- 4 pieds carrés en tube 40 x 40 mm avec renforts latéraux
- 6 pieds carrés en tube 50 x 50 mm à partir de 2300 mm de longueur

- **Dessus inox 15/10^{ème} + Pieds carrés**
- **Livrées démontées**



LONG. (MM)	SANS DOSSERET SANS ÉTAGÈRE		AVEC DOSSERET SANS ÉTAGÈRE		SANS DOSSERET AVEC ÉTAGÈRE		AVEC DOSSERET AVEC ÉTAGÈRE	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT						
4 PIEDS CARRÉS								
1300	ISTGP0025	1 267	ISTGP0121	1 346	ISTGP0037	1 544	ISTGP0133	1 595
1400	ISTGP0026	1 360	ISTGP0122	1 392	ISTGP0038	1 607	ISTGP0134	1 660
1600	ISTGP0027	1 457	ISTGP0123	1 479	ISTGP0039	1 703	ISTGP0135	1 781
1850	ISTGP0028	1 542	ISTGP0124	1 630	ISTGP0040	1 856	ISTGP0136	1 951
2000	ISTGP0029	1 640	ISTGP0125	1 697	ISTGP0041	1 951	ISTGP0137	2 136
2150	ISTGP0030	1 835	ISTGP0126	1 760	ISTGP0042	2 169	ISTGP0138	2 229
6 PIEDS CARRÉS								
2300	ISTGP0031	2 103	ISTGP0127	2 103	ISTGP0043	2 434	ISTGP0139	2 580
2450	ISTGP0032	2 168	ISTGP0128	2 165	ISTGP0044	2 530	ISTGP0140	2 664
2600	ISTGP0033	2 234	ISTGP0129	2 226	ISTGP0045	2 628	ISTGP0141	2 780
2750	ISTGP0034	2 302	ISTGP0130	2 313	ISTGP0046	2 808	ISTGP0142	2 957
2900	ISTGP0035	2 581	ISTGP0131	2 379	ISTGP0047	3 159	ISTGP0143	3 051
3000	ISTGP0036	2 651	ISTGP0132	2 863	ISTGP0048	3 272	ISTGP0144	3 384

Retrouvez les options & accessoires page 300

TABLES CENTRALES



Tables **CENTRALES**

Profondeur 1150/1350 mm / Hauteur 900 mm

- Fabrication inox AISI 304
- Plans de travail bords droits H. 50 mm doublés bois
- Bandeau périmétral H. 69 mm
- 6 pieds carrés en tube 50 x 50 mm avec renforts latéraux

- Dessus inox 15/10^{ème} bords droits + Pieds carrés
- **Livrées démontées**



LONGUEUR (MM)	SANS ÉTAGÈRE		AVEC ÉTAGÈRE	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
PROFONDEUR 1150 MM				
2300	ISTGP0145	2 720	ISTGP0152	3 591
2450	ISTGP0146	2 841	ISTGP0153	3 781
2750	ISTGP0147	3 024	ISTGP0154	4 044
3000	ISTGP0148	3 187	ISTGP0155	4 264
3200	ISTGP0149	3 296	ISTGP0156	4 427
3500	ISTGP0150	3 478	ISTGP0157	4 690
3800	ISTGP0151	3 650	ISTGP0158	4 941
PROFONDEUR 1350 MM				
2300	ISTGP0159	2 720	ISTGP0166	3 837
2450	ISTGP0160	2 841	ISTGP0167	4 044
2750	ISTGP0161	3 024	ISTGP0168	4 331
3000	ISTGP0162	3 187	ISTGP0169	4 543
3200	ISTGP0163	3 296	ISTGP0170	5 155
3500	ISTGP0164	3 478	ISTGP0171	5 467
3800	ISTGP0165	3 650	ISTGP0172	5 763

Retrouvez les options & accessoires page 300

TABLES DU CHEF

Tables du chef **STANDARD**

Profondeur 700 mm / Hauteur 900 mm



- Fabrication inox AISI 304
- Plans de travail bords droits H. 43 mm doublés bois
- Dessus inox avec bac encastré 400 x 400 x 250 mm (à droite / à gauche)
- Bandeau périmétral H. 69 mm
- Piétement décalé de 100 mm sur l'arrière
- 4 pieds carrés en tube 40 x 40 mm
- Livrées avec siphon, bonde et tube de surverse

- **Dessus inox 10/10^{ème}** avec bac encastré + Pieds carrés
- **Livrées démontées**



LONG. (MM)	BAC À DROITE				BAC À GAUCHE			
	AVEC DOSSERET SANS ÉTAGÈRE		AVEC DOSSERET AVEC ÉTAGÈRE		AVEC DOSSERET SANS ÉTAGÈRE		AVEC DOSSERET AVEC ÉTAGÈRE	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT						
1000	ISTV900012	1 298	ISTV900012ET	1 511	ISTV90001	1 298	ISTV90001ET	1 511
1200	ISTV900013	1 352	ISTV900013ET	1 586	ISTV90002	1 352	ISTV90002ET	1 586
1400	ISTV900014	1 416	ISTV900014ET	1 683	ISTV90003	1 416	ISTV90003ET	1 683
1500	ISTV900015	1 450	ISTV900015ET	1 792	ISTV90004	1 450	ISTV90004ET	1 792
1600	ISTV900016	1 480	ISTV900016ET	1 839	ISTV90005	1 480	ISTV90005ET	1 839
1800	ISTV900017	1 544	ISTV900017ET	1 943	ISTV90006	1 544	ISTV90006ET	1 943
2000	ISTV900018	1 611	ISTV900018ET	2 046	ISTV90007	1 611	ISTV90007ET	2 046

Retrouvez les options & accessoires page 300



OPTIONS

Pour tables



Blocs tiroirs pour tables

Profondeur 600 - 700 - 800 et 900 mm

- Fabrication inox AISI 304
- Pour tables inox ouvertes avec ou sans dossier
- Avec glissières télescopiques
- À visser

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
Blocs 1 tiroir			
ISCTGNI001-GSZ	Pour tables Prof. 600 mm	400 x 590 x 210	347
ISCTGNI004-GSZ	Pour tables Prof. 700 mm	400 x 690 x 210	357
ISATGP0015-GSI	Pour tables Prof. 800 / 900 mm	450 x 750 x 220	532
Option Serrure pour bloc tiroir			
ISKS0005	À l'unité	-	34



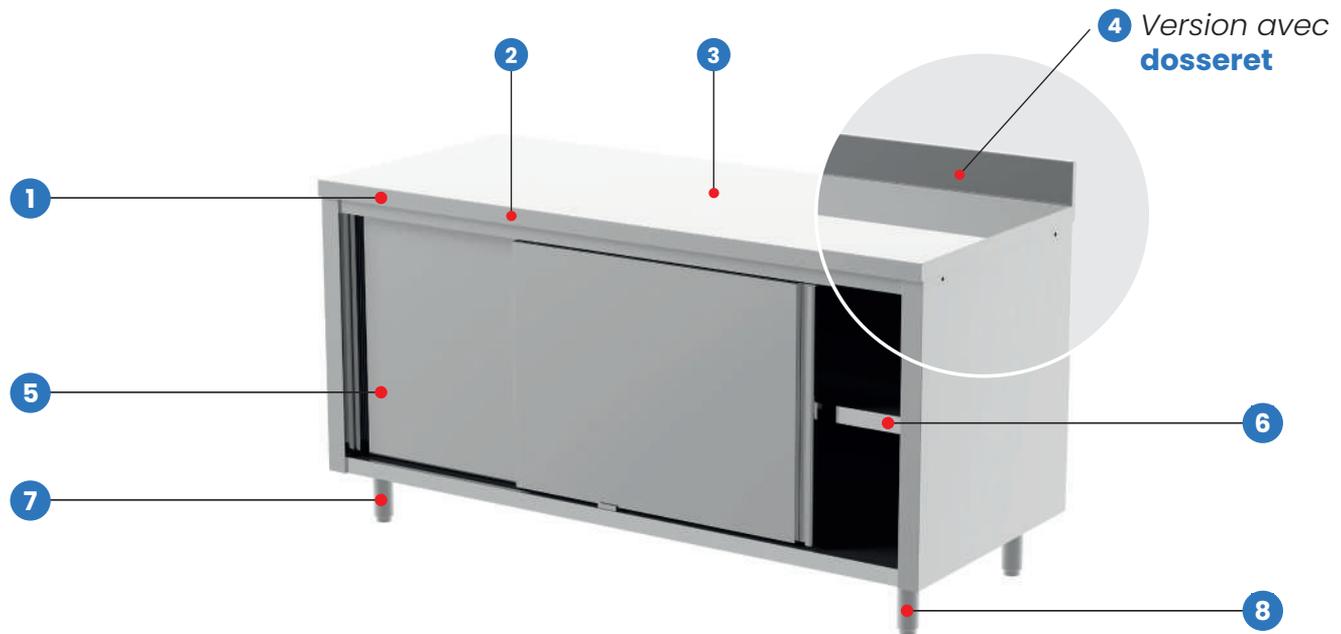
Kit de roues pour tables

Pour pieds carrés

- Fabrication inox ou zinc
- Fixation vissée dans platine carrée soudée dans le pied

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIAMÈTRE (MM)	HAUTEUR (MM)	PRIX € HT
ISAC0005	Kits de 4 roues inox à platine (dont 2 avec freins) non montés	125	155	210
AC000598	Kits de 6 roues inox à platine (dont 3 avec freins) non montés	125	155	319
ISAC0004	Kits de 4 roues zinc à platine (dont 2 avec freins) non montés	125	155	115
AC00041011	Kits de 6 roues zinc à platine (dont 3 avec freins) non montés	125	155	181

TABLES FERMÉES



Fabrication
Inox AISI 304



Étagère
réglable



Roues à platine
Ø125 mm (en option)



- 1 Fabrication inox AISI 304
- 2 Plans de travail - hauteur 43 mm
- 3 Dessus inox STANDARD 12/10^{ème} - bords droits
Dessus inox PREMIUM 15/10^{ème} - bords rayonnés
R = 10 mm
- 4 Versions avec ou sans dossier
- 5 Portes coulissantes doublées
- 6 Étagère réglable en hauteur
- 7 Pieds ronds inox réglables (filetage non apparent)
- 8 Roulettes à platine (en option)

TABLES NEUTRES FERMÉES



Tables neutres fermées **STANDARD** Profondeur 600 mm / Hauteur 900 mm

- Fabrication inox AISI 304
 - Plans de travail bords droits H. 43 mm doublés bois
 - 2 portes doublées par face
 - Avec 1 étagère réglable
 - 4 pieds ronds Ø 64 mm H. 140 > 230 mm
-
- **Dessus inox 10/10^{ème}** + Portes coulissantes sur 1 ou 2 faces
 - Hauteur du corps de meuble 660 mm



LONGUEUR (MM)	SANS DOSSERET		AVEC DOSSERET	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
1000	ISTFGN710007	1 536	ISTFGN710001	1 637
1200	ISTFGN710008	1 674	ISTFGN710002	1 764
1400	ISTFGN710009	1 536	ISTFGN710003	1 637
1600	ISTFGN710010	1 674	ISTFGN710004	1 764
1800	ISTFGN710011	1 778	ISTFGN710005	1 898
2000	ISTFGN710012	2 001	ISTFGN710006	2 016

Retrouvez les options page 306

TABLES NEUTRES FERMÉES



Tables neutres fermées **STANDARD** **Profondeur 700 mm / Hauteur 900 mm**

- Fabrication inox AISI 304
- Plans de travail bords droits H. 43 mm doublés bois
- 2 portes doublées par face
- Avec 1 étagère réglable
- 4 pieds ronds Ø 64 mm H. 140 > 230 mm
- **Dessus inox 10/10^{ème} + Portes coulissantes sur 1 ou 2 faces**
- Hauteur du corps de meuble 660 mm



LONGUEUR (MM)	SANS DOSSERET		AVEC DOSSERET	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
1000	ISTFGN710066	1 623	ISTFGN710049	1 723
1200	ISTFGN710068	1 752	ISTFGN710051	1 847
1400	ISTFGN710070	1 623	ISTFGN710053	1 723
1600	ISTFGN710072	1 752	ISTFGN710055	1 847
1800	ISTFGN710074	1 842	ISTFGN710057	1 954
2000	ISTFGN710076	2 075	ISTFGN710059	2 135

Retrouvez les options page 306

TABLES CHAUDES FERMÉES

Tables chaudes fermées **STANDARD**

Profondeur 600 mm / Hauteur 840 mm > 930 mm



- Fabrication inox AISI 304
- Plans de travail bords droits H. 43 mm doublés bois
- 2 portes doublées par face
- Avec 1 étagère réglable perforée
- 4 pieds ronds Ø 64 mm H. 140 > 230 mm
- Thermostat électronique avec affichage digital
- Alimentation monophasée (230 V ~ 50 Hz)
- Puissance de raccordement 2200 W

- **Dessus inox 10/10^{ème}** + Portes coulissantes sur 1 ou 2 faces
- Hauteur du corps de meuble 660 mm
- **Chaleur ventilée**
- **Températures d'utilisation : +30°C/+70°C**



LONGUEUR (MM)	SANS DOSSERET		AVEC DOSSERET		TRAVERSANTES	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
1200	ISTCM6712620	2 814	ISTCM6712610	2 912	ISTCM6712630	3 068
1300	ISTCM6713620	2 939	ISTCM6713610	3 045	ISTCM6713630	3 205
1400	ISTCM6714620	3 037	ISTCM6714610	3 146	ISTCM6714630	3 325
1500	ISTCM6715620	3 162	ISTCM6715610	3 274	ISTCM6715630	3 458
1600	ISTCM6716620	3 251	ISTCM6716610	3 368	ISTCM6716630	3 556
1700	ISTCM6717620	3 379	ISTCM6717610	3 498	ISTCM6717630	3 692
1800	ISTCM6718620	3 443	ISTCM6718610	3 567	ISTCM6718630	3 754
1900	ISTCM6719620	3 572	ISTCM6719610	3 699	ISTCM6719630	3 892
2000	ISTCM6720620	3 645	ISTCM6720610	3 777	ISTCM6720630	3 974

Retrouvez les options page 306

TABLES CHAUDES FERMÉES

Tables chaudes fermées **STANDARD**

Profondeur 700 mm / Hauteur 840 mm > 930 mm



- Fabrication inox AISI 304
- Plans de travail bords droits H. 43 mm doublés bois
- 2 portes doublées par face
- Avec 1 étagère réglable perforée
- 4 pieds ronds Ø 64 mm H. 140 > 230 mm
- Thermostat électronique avec affichage digital
- Alimentation monophasée (230 V ~ 50 Hz)
- Puissance de raccordement 2200 W

- **Dessus inox 10/10^{ème}** + Portes coulissantes sur 1 ou 2 faces
- Hauteur du corps de meuble 660 mm
- **Chaleur ventilée**
- **Températures d'utilisation : +30°C/+70°C**



LONGUEUR (MM)	SANS DOSSERET		AVEC DOSSERET		TRAVERSANTES	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
1200	ISTCM6712720	2 930	ISTCM6712710	3 029	ISTCM6712730	3 095
1300	ISTCM6713720	3 052	ISTCM6713710	3 154	ISTCM6713730	3 221
1400	ISTCM6714720	3 166	ISTCM6714710	3 274	ISTCM6714730	3 356
1500	ISTCM6715720	3 290	ISTCM6715710	3 399	ISTCM6715730	3 483
1600	ISTCM6716720	3 388	ISTCM6716710	3 506	ISTCM6716730	3 590
1700	ISTCM6717720	3 526	ISTCM6717710	3 647	ISTCM6717730	3 730
1800	ISTCM6718720	3 594	ISTCM6718710	3 719	ISTCM6718730	3 794
1900	ISTCM6719720	3 723	ISTCM6719710	3 850	ISTCM6719730	3 931
2000	ISTCM6720720	3 810	ISTCM6720710	3 942	ISTCM6720730	4 025

Retrouvez les options page 306

ACCESSOIRES

Pour tables fermées



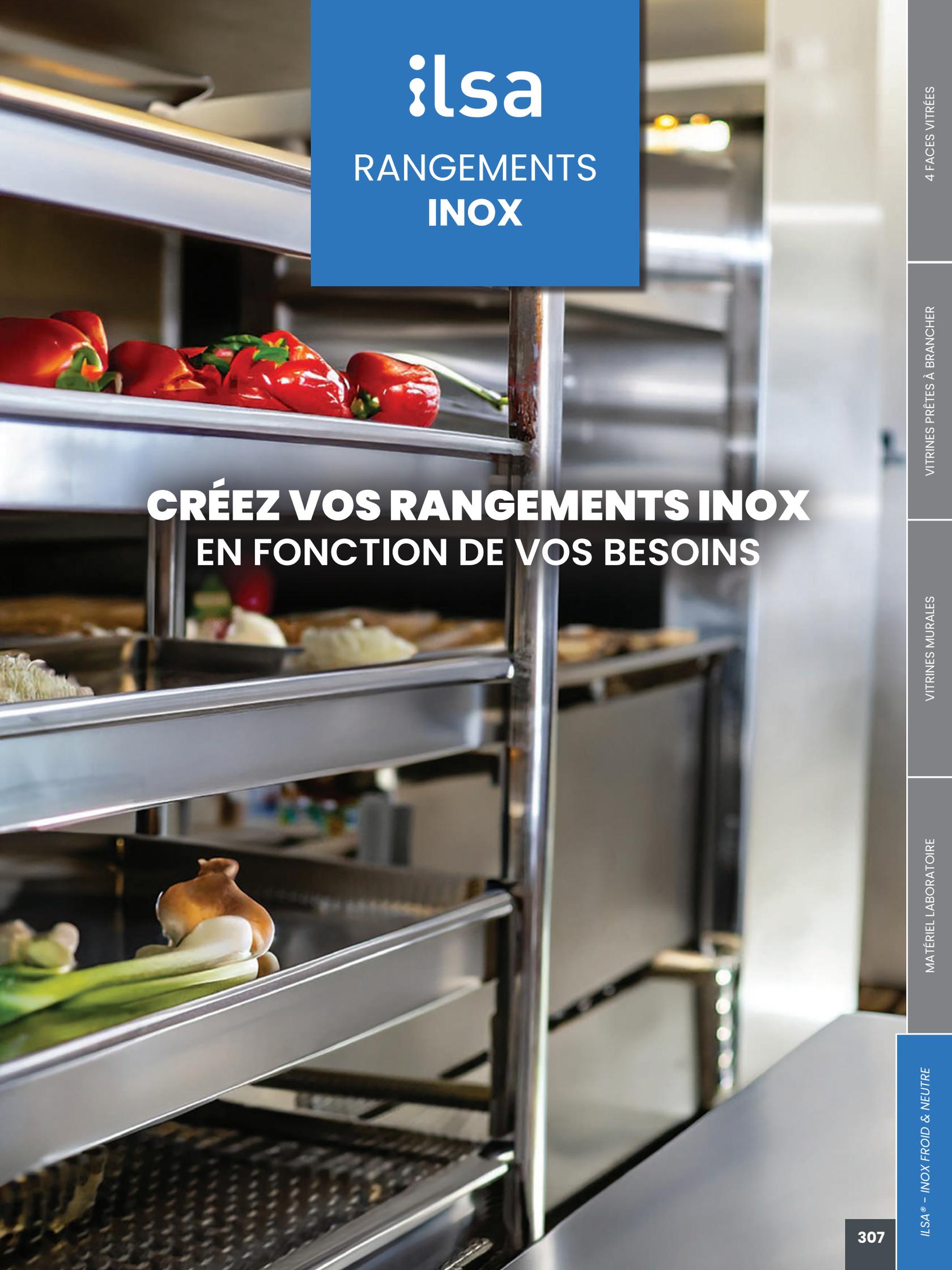
Kit de roues à platine

- Roues pour tables fermées
- Roulette pivotante - fixation à platine
- Chape en acier inoxydable ou acier zingué
- Pivot sur double chemin de billes
- Axe de roue boulonné
- Corps de roue polypropylène
- Bandage caoutchouc thermoplastique non-tachant

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIAMÈTRE (MM)	HAUTEUR (MM)	PRIX € HT
ISAC0005	Kits de 4 roues inox à platine (dont 2 avec freins) non montés	125	155	210
AC000598	Kits de 6 roues inox à platine (dont 3 avec freins) non montés	125	155	319
ISAC0004	Kits de 4 roues zinc à platine (dont 2 avec freins) non montés	125	155	115
AC00041011	Kits de 6 roues zinc à platine (dont 3 avec freins) non montés	125	155	181

Serrure

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
ISKS0006	Serrure pour portes coulissantes	42



ilsa

RANGEMENTS
INOX

**CRÉEZ VOS RANGEMENTS INOX
EN FONCTION DE VOS BESOINS**

4 FACES VITRÉES

VITRINES PRÊTES À BRANCHER

VITRINES MURALES

MATÉRIEL LABORATOIRE

ILSA® - INOX FROID & NEUTRE

ARMOIRES MURALES

Armoires murales éco & standard - **Profondeur 400 mm**

- **Armoires éco** : fabrication inox AISI 201
- **Armoires standard** : fabrication inox AISI 201
- Dessus plat H. 670 mm ou dessus incliné H. 770 mm
- Portes coulissantes en inox AISI 304
- Avec 1 étagère réglable
-
- *Portes coulissantes doublées*

LONGUEUR (MM)	DESSUS PLAT H. 670 MM		DESSUS INCLINÉ H. 770 MM	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
ARMOIRES ÉCO				
800	ISPBSC0008	668	-	-
1000	ISPBSC0009	726	ISPBSC0009TI	882
1200	ISPBSC0010	813	ISPBSC0010TI	986
1400	ISPBSC0011	879	ISPBSC0011TI	1 070
1600	ISPBSC0012	956	ISPBSC0012TI	1 167
1800	ISPBSC0013	1 025	ISPBSC0013TI	1 260
2000	ISPBSC0014	1 112	ISPBSC0014TI	1 363
ARMOIRES STANDARD				
800	ISPPSN0014	775	-	-
900	ISPPSN0015	816	-	-
1000	ISPPSN0016	860	ISPPSN0016TI	1 016
1100	ISPPSN0017	907	-	-
1200	ISPPSN0018	948	ISPPSN0018TI	1 122
1300	ISPPSN0019	996	-	-
1400	ISPPSN0020	1 039	ISPPSN0020TI	1 230
1500	ISPPSN0021	1 085	-	-
1600	ISPPSN0022	1 127	ISPPSN0022TI	1 338
1700	ISPPSN0023	1 173	-	-
1800	ISPPSN0024	1 219	ISPPSN0024TI	1 454
1900	ISPPSN0025	1 262	-	-
2000	ISPPSN0026	1 309	ISPPSN0026TI	1 561

ARMOIRES MURALES



Armoires murales premium - Profondeur 400 mm

- Portes coulissantes doublées avec 1 étagère réglable
- Longérons inox de renfort + sous-face fermée inox
- Fabrication inox AISI 304
- Dessus plat H. 670 mm ou dessus incliné H. 770 mm

LONGUEUR (MM)	DESSUS PLAT H. 670 MM		DESSUS INCLINÉ H. 770 MM	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
800	ISPPSN0066	827	-	-
900	ISPPSN0067	873	-	-
1000	ISPPSN0068	921	ISPPSN0068TI	1 077
1100	ISPPSN0069	975	-	-
1200	ISPPSN0070	1 021	ISPPSN0070TI	1 195
1300	ISPPSN0071	1 069	-	-
1400	ISPPSN0072	1 121	ISPPSN0072TI	1 312
1500	ISPPSN0073	1 172	-	-
1600	ISPPSN0074	1 224	ISPPSN0074TI	1 435
1700	ISPPSN0075	1 269	-	-
1800	ISPPSN0076	1 319	ISPPSN0076TI	1 554
1900	ISPPSN0077	1 370	-	-
2000	ISPPSN0078	1 422	ISPPSN0078TI	1 674



Armoires murales premium avec tiroirs - Profondeur 400 mm

- Portes coulissantes doublées avec tiroirs
- Dessus plat H. 790 mm ou Dessus penté H. 890 mm
- Avec tiroirs inférieurs (H. 95 mm intérieurs) & 1 étagère réglable
- Fabrication inox AISI 304

LONGUEUR (MM)	DESSUS PLAT H. 790 MM		DESSUS INCLINÉ H. 890 MM	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
800	ISPPCS0001	1 226	-	-
1000	ISPPCS0002	1 403	ISPPCS0002TI	1 560
1200	ISPPCS0003	1 537	ISPPCS0003TI	1 710
1400	ISPPCS0004	1 702	ISPPCS0004TI	1 894
1600	ISPPCS0005	1 881	ISPPCS0005TI	2 092
1800	ISPPCS0006	2 037	ISPPCS0006TI	2 272

ARMOIRES MURALES

Armoires murales d'angles - Profondeur 400 mm



- Fabrication inox AISI 304
- Dessus plat. H. 670 mm
- Positionnement en angle
- Porte battante doublée
- Avec 1 étagère réglable

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
Armoire murale d'angle 2 côtés			
ISPANG0001	1 porte centrale	700 x 700/400 x 670	1 096
Meuble d'angle droit			
ISPPBN0005	1 porte à droite	800 x 400 x 670	840
ISPPBN0007	1 porte à gauche	800 x 400 x 670	840

Armoires murales standard - Profondeur 400 mm

- Fabrication inox AISI 304
- Dessus plat H. 670 mm
- Porte battante doublée
- Avec 1 étagère réglable



RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
ISPPBN0001	Armoire murale 1 porte	400 x 400 x 670	644
ISPPBN0002	Armoire murale 2 portes	800 x 400 x 670	793



ARMOIRES VERTICALES



Armoires verticales avec portes coulissantes
Profondeur 500 mm

- Fabrication inox AISI 304
- Portes coulissantes doublées avec 3 étagères réglables
- 4 pieds ronds Ø 64 mm H. 140 mm
- Réglage de la hauteur par vis (course de 90 mm)

LONGUEUR (MM)	DESSUS PLAT		DESSUS INCLINÉ	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
	HAUTEUR 1700 MM		HAUTEUR 1850 MM	
1000	ISAPS2037	2 468	ISAPS2037TI	2 674
1200	ISAPS2038	2 660	ISAPS2038TI	2 892
1400	ISAPS2039	2 830	ISAPS2039TI	3 086
1600	ISAPS2040	3 007	ISAPS2040TI	3 289
1800	ISAPS2041	3 233	ISAPS2041TI	3 544
2000	ISAPS2042	3 429	ISAPS2042TI	3 766
	HAUTEUR 2000 MM		HAUTEUR 2150 MM	
1000	ISAPS2043	2 775	ISAPS2043TI	2 981
1200	ISAPS2044	2 911	ISAPS2044TI	3 143
1400	ISAPS2045	3 078	ISAPS2045TI	3 334
1600	ISAPS2046	3 261	ISAPS2046TI	3 543
1800	ISAPS2047	3 466	ISAPS2047TI	3 777
2000	ISAPS2048	3 680	ISAPS2048TI	4 017



ARMOIRES VERTICALES



Armoires verticales avec portes coulissantes Profondeur 600 mm

- Fabrication inox AISI 304
- Portes coulissantes doublées avec 3 étagères réglables
- 4 pieds ronds Ø 64 mm H. 140 mm
- Réglage de la hauteur par vis (course de 90 mm)

LONGUEUR (MM)	DESSUS PLAT		DESSUS INCLINÉ	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
	HAUTEUR 1700 MM		HAUTEUR 1850 MM	
1000	ISAPS2025	2 607	ISAPS2025TI	2 813
1200	ISAPS2026	2 775	ISAPS2026TI	3 007
1400	ISAPS2027	2 939	ISAPS2027TI	3 194
1600	ISAPS2028	3 106	ISAPS2028TI	3 388
1800	ISAPS2029	3 329	ISAPS2029TI	3 640
2000	ISAPS2030	3 553	ISAPS2030TI	3 890
	HAUTEUR 2000 MM		HAUTEUR 2150 MM	
1000	ISAPS2001	2 914	ISAPS2001TI	3 120
1200	ISAPS2002	3 066	ISAPS2002TI	3 298
1400	ISAPS2003	3 218	ISAPS2003TI	3 473
1600	ISAPS2004	3 401	ISAPS2004TI	3 682
1800	ISAPS2005	3 655	ISAPS2005TI	3 966
2000	ISAPS2006	3 864	ISAPS2006TI	4 201

ARMOIRES VERTICALES



Armoires verticales avec portes coulissantes Profondeur 700 mm

- Fabrication inox AISI 304
- Portes coulissantes doublées avec 3 étagères réglables
- 4 pieds ronds Ø 64 mm H. 140 mm
- Réglage de la hauteur par vis (course de 90 mm)

LONGUEUR (MM)	DESSUS PLAT		DESSUS INCLINÉ	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
	HAUTEUR 1700 MM		HAUTEUR 1850 MM	
1000	ISAPS2031	2 719	ISAPS2031TI	2 946
1200	ISAPS2032	2 886	ISAPS2032TI	3 142
1400	ISAPS2033	3 050	ISAPS2033TI	3 334
1600	ISAPS2034	3 218	ISAPS2034TI	3 530
1800	ISAPS2035	3 438	ISAPS2035TI	3 783
2000	ISAPS2036	3 689	ISAPS2036TI	4 065
	HAUTEUR 2000 MM		HAUTEUR 2150 MM	
1000	ISAPS2007	3 090	ISAPS2007TI	3 317
1200	ISAPS2008	3 245	ISAPS2008TI	3 501
1400	ISAPS2009	3 357	ISAPS2009TI	3 641
1600	ISAPS2010	3 400	ISAPS2010TI	3 712
1800	ISAPS2011	3 801	ISAPS2011TI	4 146
2000	ISAPS2012	4 088	ISAPS2012TI	4 463

ARMOIRES VERTICALES

Armoires verticales - Profondeur 500 mm



- Fabrication inox AISI 304
- 1 Porte battante doublée avec 3 étagères réglables pour les longueurs 500 et 600
- 2 Portes battantes doublées avec 3 étagères réglables pour les longueurs 1000 et 1200
- 4 pieds ronds Ø 64 mm H. 140 mm
- Réglage de la hauteur par vis (course de 90 mm)

LONGUEUR (MM)	DESSUS PLAT		DESSUS INCLINÉ	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
	HAUTEUR 1700 MM		HAUTEUR 1850 MM	
500	ISAPB1026	1 975	ISAPB1026TI	2 118
600	ISAPB1027	2 099	ISAPB1027TI	2 257
1000	ISAPB1028	2 585	ISAPB1028TI	2 791
1200	ISAPB2029	2 780	ISAPB2029TI	3 012
	HAUTEUR 2000 MM		HAUTEUR 2150 MM	
500	ISAPB1030	2 176	ISAPB1030TI	2 320
600	ISAPB1031	2 331	ISAPB1031TI	2 489
1000	ISAPB1032	2 585	ISAPB1032TI	3 197
1200	ISAPB2033	2 780	ISAPB2033TI	3 393

Armoires verticales - Profondeur 600 mm



- Fabrication inox AISI 304
- 1 Porte battante doublée avec 3 étagères réglables pour les longueurs 500 et 600
- 2 Portes battantes doublées avec 3 étagères réglables pour les longueurs 1000 et 1200
- 4 pieds ronds Ø 64 mm H. 140 mm
- Réglage de la hauteur par vis (course de 90 mm)

LONGUEUR (MM)	DESSUS PLAT		DESSUS INCLINÉ	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
	HAUTEUR 1700 MM		HAUTEUR 1850 MM	
500	ISAPB1018	2 269	ISAPB1018TI	2 413
600	ISAPB1019	2 372	ISAPB1019TI	2 529
1000	ISAPB1020	2 834	ISAPB1020TI	3 040
1200	ISAPB2021	3 036	ISAPB2021TI	3 268
	HAUTEUR 2000 MM		HAUTEUR 2150 MM	
500	ISAPB1010	2 577	ISAPB1010TI	2 721
600	ISAPB1011	2 679	ISAPB1011TI	2 837
1000	ISAPB1012	3 264	ISAPB1012TI	3 470
1200	ISAPB2013	3 436	ISAPB2013TI	3 668

ARMOIRES VERTICALES

Armoires verticales – Profondeur 700 mm



- Fabrication inox AISI 304
- 1 Porte battante doublée avec 3 étagères réglables pour les longueurs 500 et 600
- 2 Portes battantes doublées avec 3 étagères réglables pour les longueurs 1000 et 1200
- 4 pieds ronds Ø 64 mm H. 140 mm
- Réglage de la hauteur par vis (course de 90 mm)

LONGUEUR (MM)	DESSUS PLAT		DESSUS INCLINÉ	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
	HAUTEUR 1700 MM		HAUTEUR 1850 MM	
500	ISAPB1022	2 492	ISAPB1022TI	2 650
600	ISAPB1023	2 610	ISAPB1023TI	2 782
1000	ISAPB1024	2 950	ISAPB1024TI	3 177
1200	ISAPB1025	3 117	ISAPB2025TI	3 373
	HAUTEUR 2000 MM		HAUTEUR 2150 MM	
500	ISAPB1014	2 720	ISAPB1014TI	2 878
600	ISAPB1015	2 834	ISAPB1015TI	3 006
1000	ISAPB1016	3 407	ISAPB1016TI	3 634
1200	ISAPB1017	3 580	ISAPB2017TI	3 836

Armoires verticales

Profondeur 500 mm à balais et produits d'entretien



- Fabrication inox AISI 304 – Profondeur 500 mm
- Porte(s) à battant doublées avec 4 compartiments de rangement
- Fermeture à clef et plancher perforé
- Réglage de la hauteur par vis (course de 90 mm)
- Dessus penté hauteur 215 mm

RÉFÉRENCE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
ISAPSC06050	600 x 500 x 2100	1 755
ISAPSC10050	1000 x 500 x 2100	2 600



ÉTAGÈRES À POSER

Étagères 1 niveau pour table

Profondeur 350 mm / Hauteur 350 mm



- Fabrication inox AISI 304
- 4 pieds carrés en tube 40 x 40 mm
- Livrées avec platines filetées pour fixation sur plan de travail

RÉFÉRENCE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
ISRCS0001	1000 x 350 x 350	372
ISRCS0002	1200 x 350 x 350	402
ISRCS0003	1400 x 350 x 350	421
ISRCS0004	1600 x 350 x 350	443
ISRCS0005	1800 x 350 x 350	486
ISRCS0006	2000 x 350 x 350	527

Étagères 1 niveau pour table

Profondeur 350 mm / Hauteur 670 mm



- Fabrication inox AISI 304
- 4 pieds carrés en tube 40 x 40 mm
- Livrées avec platines filetées pour fixation sur plan de travail

RÉFÉRENCE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
ISRCS0007	1000 x 350 x 670	455
ISRCS0008	1200 x 350 x 670	486
ISRCS0009	1400 x 350 x 670	510
ISRCS0010	1600 x 350 x 670	544
ISRCS0011	1800 x 350 x 670	573
ISRCS0012	2000 x 350 x 670	606



ÉTAGÈRES À POSER

Étagères 1 niveau pour table - Avec bacs GN 1/3 Profondeur 350 mm / Hauteur 350 mm

- Avec bacs INOX GN 1/3
- Fabrication inox AISI 304
- 4 pieds carrés en tube 40 x 40 mm
- Livrées avec platines filetées pour fixation sur plan de travail



RÉFÉRENCE	CAPACITÉ BACS	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
ISRCSB0001	4 GN 1/3	1000 x 350 x 350	642
ISRCSB0002	4 GN 1/3	1200 x 350 x 350	661
ISRCSB0003	6 GN 1/3	1400 x 350 x 350	796
ISRCSB0004	6 GN 1/3	1600 x 350 x 350	824
ISRCSB0005	8 GN 1/3	1800 x 350 x 350	964
ISRCSB0006	8 GN 1/3	2000 x 350 x 350	986

Étagères 1 niveau pour table - Avec bacs GN 1/3 Profondeur 350 mm / Hauteur 670 mm

- Avec bacs INOX GN 1/3
- Fabrication inox AISI 304
- 4 pieds carrés en tube 40 x 40 mm
- Livrées avec platines filetées pour fixation sur plan de travail



RÉFÉRENCE	CAPACITÉ BACS	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
ISRCSB0007	4 GN 1/3	1000 x 350 x 670	703
ISRCSB0008	4 GN 1/3	1200 x 350 x 670	711
ISRCSB0009	6 GN 1/3	1400 x 350 x 670	858
ISRCSB0010	6 GN 1/3	1600 x 350 x 670	871
ISRCSB0011	8 GN 1/3	1800 x 350 x 670	1 012
ISRCSB0012	8 GN 1/3	2000 x 350 x 670	1 035



ÉTAGÈRES À POSER

Étagères 2 niveaux pour table Profondeur 350 mm / Hauteur 670 mm



- Fabrication inox AISI 304
- 4 pieds carrés en tube 40 x 40 mm
- Livrées avec platines filetées pour fixation sur plan de travail

RÉFÉRENCE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
ISRCD0001	1000 x 350 x 670	602
ISRCD0002	1200 x 350 x 670	658
ISRCD0003	1400 x 350 x 670	724
ISRCD0004	1600 x 350 x 670	771
ISRCD0005	1800 x 350 x 670	816
ISRCD0006	2000 x 350 x 670	871

Étagères 2 niveaux pour table - Avec bacs GN 1/3 Profondeur 350 mm / Hauteur 670 mm



- Avec bacs INOX GN 1/3
- Fabrication inox AISI 304
- 4 pieds carrés en tube 40 x 40 mm
- Livrées avec platines filetées pour fixation sur plan de travail

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ BACS	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
ISRCDB0001	4 GN 1/3	1000 x 350 x 670	913
ISRCDB0002	4 GN 1/3	1200 x 350 x 670	1 027
ISRCDB0003	6 GN 1/3	1400 x 350 x 670	1 119
ISRCDB0004	6 GN 1/3	1600 x 350 x 670	1 231
ISRCDB0005	8 GN 1/3	1800 x 350 x 670	1 326
ISRCDB0006	8 GN 1/3	2000 x 350 x 670	1 383



ÉTAGÈRES À POSER CHAUFFANTES

Étagères 1 niveau pour table - Avec Lampe chauffante Profondeur 350 mm / Hauteur 350 mm



- Avec lampe chauffante en céramique
- Fabrication inox AISI 304
- 4 pieds carrés en tube 40 x 40 mm
- Livrées avec platines filetées pour fixation sur plan de travail
- Alimentation monophasée (230 V ~ 50 Hz)

RÉFÉRENCE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (W)	PRIX € HT
ISRCSC0001	1000 x 350 x 350	800 / 3,5A	1 009
ISRCSC0002	1200 x 350 x 350	800 / 3,5A	1 035
ISRCSC0003	1400 x 350 x 350	1200 / 5,2A	1 330
ISRCSC0004	1600 x 350 x 350	1200 / 5,2A	1 344
ISRCSC0005	1800 x 350 x 350	1600 / 7A	1 625
ISRCSC0006	2000 x 350 x 350	1600 / 7A	1 648

Étagères 2 niveaux pour table - Avec Lampe chauffante Profondeur 350 mm / Hauteur 670 mm



- Avec lampe chauffante en céramique (uniquement sur l'étagère inférieure)
- Fabrication inox AISI 304
- 4 pieds carrés en tube 40 x 40 mm
- Livrées avec platines filetées pour fixation sur plan de travail
- Alimentation monophasée (230 V ~ 50 Hz)

RÉFÉRENCE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (W)	PRIX € HT
ISRCDC0001	1000 x 350 x 670	800 / 3,5A	1 278
ISRCDC0002	1200 x 350 x 670	800 / 3,5A	1 406
ISRCDC0003	1400 x 350 x 670	1200 / 5,2A	1 614
ISRCDC0004	1600 x 350 x 670	1200 / 5,2A	1 661
ISRCDC0005	1800 x 350 x 670	1600 / 7A	2 009
ISRCDC0006	2000 x 350 x 670	1600 / 7A	2 049



ÉTAGÈRES MURALES

Étagères murales pleines - Profondeur 300 / 400 mm



- Fabrication inox AISI 304
- Équipées de 2 supports + 2 crémaillères
- Avec 3 supports + 3 crémaillères à partir de la longueur 1700 mm

LONGUEUR (MM)	1 NIVEAU		2 NIVEAUX		3 NIVEAUX	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
PROFONDEUR 300 MM						
400	ISRM0001	183	ISRM0001X2	479	ISRM0001X3	690
500	ISRM0002	192	ISRM0002X2	497	ISRM0002X3	718
600	ISRM0003	205	ISRM0003X2	522	ISRM0003X3	755
700	ISRM0004	214	ISRM0004X2	541	ISRM0004X3	783
800	ISRM0005	223	ISRM0005X2	559	ISRM0005X3	811
900	ISRM0006	229	ISRM0006X2	572	ISRM0006X3	830
1000	ISRM0007	242	ISRM0007X2	597	ISRM0007X3	867
1100	ISRM0008	254	ISRM0008X2	621	ISRM0008X3	904
1200	ISRM0009	260	ISRM0009X2	634	ISRM0009X3	923
1300	ISRM0010	273	ISRM0010X2	659	ISRM0010X3	960
1400	ISRM0011	282	ISRM0011X2	677	ISRM0011X3	988
1500	ISRM0012	291	ISRM0012X2	696	ISRM0012X3	1 016
1600	ISRM0013	304	ISRM0013X2	721	ISRM0013X3	1 053
1700	ISRM0014	350	ISRM0014X2	870	ISRM0014X3	1 263
1800	ISRM0015	363	ISRM0015X2	895	ISRM0015X3	1 300
1900	ISRM0016	369	ISRM0016X2	907	ISRM0016X3	1 319
2000	ISRM0017	378	ISRM0017X2	926	ISRM0017X3	1 347
PROFONDEUR 400 MM						
400	ISRM0020	214	ISRM0020X2	541	ISRM0020X3	783
500	ISRM0021	220	ISRM0021X2	553	ISRM0021X3	802
600	ISRM0022	229	ISRM0022X2	572	ISRM0022X3	830
700	ISRM0023	242	ISRM0023X2	597	ISRM0023X3	867
800	ISRM0024	254	ISRM0024X2	621	ISRM0024X3	904
900	ISRM0025	270	ISRM0025X2	652	ISRM0025X3	950
1000	ISRM0026	279	ISRM0026X2	671	ISRM0026X3	978
1100	ISRM0027	288	ISRM0027X2	690	ISRM0027X3	1 006
1200	ISRM0028	298	ISRM0028X2	708	ISRM0028X3	1 034
1300	ISRM0029	313	ISRM0029X2	739	ISRM0029X3	1 081
1400	ISRM0030	319	ISRM0030X2	752	ISRM0030X3	1 099
1500	ISRM0031	335	ISRM0031X2	783	ISRM0031X3	1 146
1600	ISRM0032	347	ISRM0032X2	807	ISRM0032X3	1 183
1700	ISRM0033	400	ISRM0033X2	969	ISRM0033X3	1 412
1800	ISRM0034	409	ISRM0034X2	988	ISRM0034X3	1 440
1900	ISRM0035	422	ISRM0035X2	1 013	ISRM0035X3	1 477
2000	ISRM0036	434	ISRM0036X2	1 038	ISRM0036X3	1 514

ÉTAGÈRES MURALES

Étagères murales à barres - Profondeur 300 / 400 mm



- Fabrication inox AISI 304 - Tube inox rond Ø 22 mm
- Équipées de 2 supports + 2 crémaillères
- Avec 3 supports + 3 crémaillères à partir de la longueur 1800 mm
- 1 niveau avec crémaillères H. 300 mm
- 2 niveaux avec crémaillères H. 600 mm
- 3 niveaux avec crémaillères H. 900 mm

LONGUEUR (MM)	1 NIVEAU		2 NIVEAUX		3 NIVEAUX	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
PROFONDEUR 300 MM						
600	ISRMTB0630	227	ISRMTB0630X2	568	ISRMTB6030X3	823
800	ISRMTB0830	241	ISRMTB0830X2	596	ISRMTB0830X3	866
1000	ISRMTB1030	278	ISRMTB1030X2	638	ISRMTB1030X3	929
1200	ISRMTB1230	295	ISRMTB1230X2	669	ISRMTB1230X3	975
1400	ISRMTB1430	311	ISRMTB1430X2	702	ISRMTB1430X3	1 025
1600	ISRMTB1630	329	ISRMTB1630X2	735	ISRMTB1630X3	1 074
1800	ISRMTB1830	342	ISRMTB1830X2	827	ISRMTB1830X3	1 198
2000	ISRMTB2030	342	ISRMTB2030X2	853	ISRMTB2030X3	1 237
PROFONDEUR 400 MM						
600	ISRMTB0640	266	ISRMTB0640X2	646	ISRMTB6040X3	940
800	ISRMTB0840	285	ISRMTB0840X2	1 798	ISRMTB0840X3	997
1000	ISRMTB1040	311	ISRMTB1040X2	1 934	ISRMTB1040X3	1 074
1200	ISRMTB1240	331	ISRMTB1240X2	2 040	ISRMTB1240X3	1 134
1400	ISRMTB1440	352	ISRMTB1440X2	2 151	ISRMTB1440X3	1 198
1600	ISRMTB1640	370	ISRMTB1640X2	2 244	ISRMTB1640X3	1 251
1800	ISRMTB1840	390	ISRMTB1840X2	2 499	ISRMTB1840X3	1 382
2000	ISRMTB2040	408	ISRMTB2040X2	2 592	ISRMTB2040X3	1 435

Étagères murales avec tiroirs - Profondeur 400 mm



- Fabrication inox AISI 304
- Équipées de 2 supports + 2 crémaillères H. 300 mm
- Avec tiroirs inférieurs (H. 950 mm intérieurs)

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
ISRM0067	3 tiroirs	1000 x 400 x 300	571
ISRM0068	4 tiroirs	1200 x 400 x 300	661
ISRM0069	5 tiroirs	1400 x 400 x 300	757

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 longueurs 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'établissement livré etc...).

La réception des colis doit être assurée et contrôlée par le destinataire. Le destinataire est tenu de contrôler les colis, débiller 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 affrètement.

Paielements

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 obstacle 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 tarte ;
- 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 liés 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'Éléments 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 œuvre 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 événements)
- 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 réglementé 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 AUTOMATIQUÉMENT LA PRISE EN CHARGE DU LITIGE PAR LE TRANSPORTEUR, ET VOUS SUPPRIMENT TOUT RECOURS.

~~1 colis refusé car abîmé constaté après déballage~~

~~Matériel abîmé, porte enfoncée dans emballage en bon état.~~

NON RECEVABLE

1 colis refusé car porte enfoncée

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.







TOME 2

**VITRINES POUR BOULANGERIE
PÂTISSERIE • SNACKING**



TOME 3

**MÉTIERS DE BOUCHE : BOUCHERIE
CHARCUTERIE • TRAITEUR • FROMAGE**



TOME 4

**VITRINES POUR SELF-SERVICE
ROCAM®**



AUTRES TOMES

DE LA COLLECTION **isotech®**

TOME 2

**Vitrines pour :
Boulangerie - Pâtisserie - Snacking**

TOME 3

**Métiers de bouche
Boucherie - Charcuterie - Traiteur
Fromage - poisson**

TOME 4

**Vitrines pour :
Self-Service Rocam®**



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