

TOME

1

2025

**isotech**<sup>®</sup>  
VITRINES & COMPTOIRS

# PRÊT À BRANCHER

• 4 FACES VITRÉES • VITRINES PRÊTES À BRANCHER • VITRINES MURALES  
• MATÉRIEL LABORATOIRE • FROID ILSA<sup>®</sup>

ANTARES<sup>®</sup>

KYARA<sup>®</sup>

VÉSUVE

IST60

ILSA<sup>®</sup>

MIRABELLA

CONFORT

COLLECTION  
ÉDITION JUILLET 2025





Chères clientes, Chers clients

➤ **Notre objectif : améliorer et simplifier votre quotidien.**

Découvrez notre **Collection isotech**<sup>®</sup> avec **ses 4 tomes**.



## COLLECTION **isotech**<sup>®</sup>

### 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**<sup>®</sup>.



#### **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**

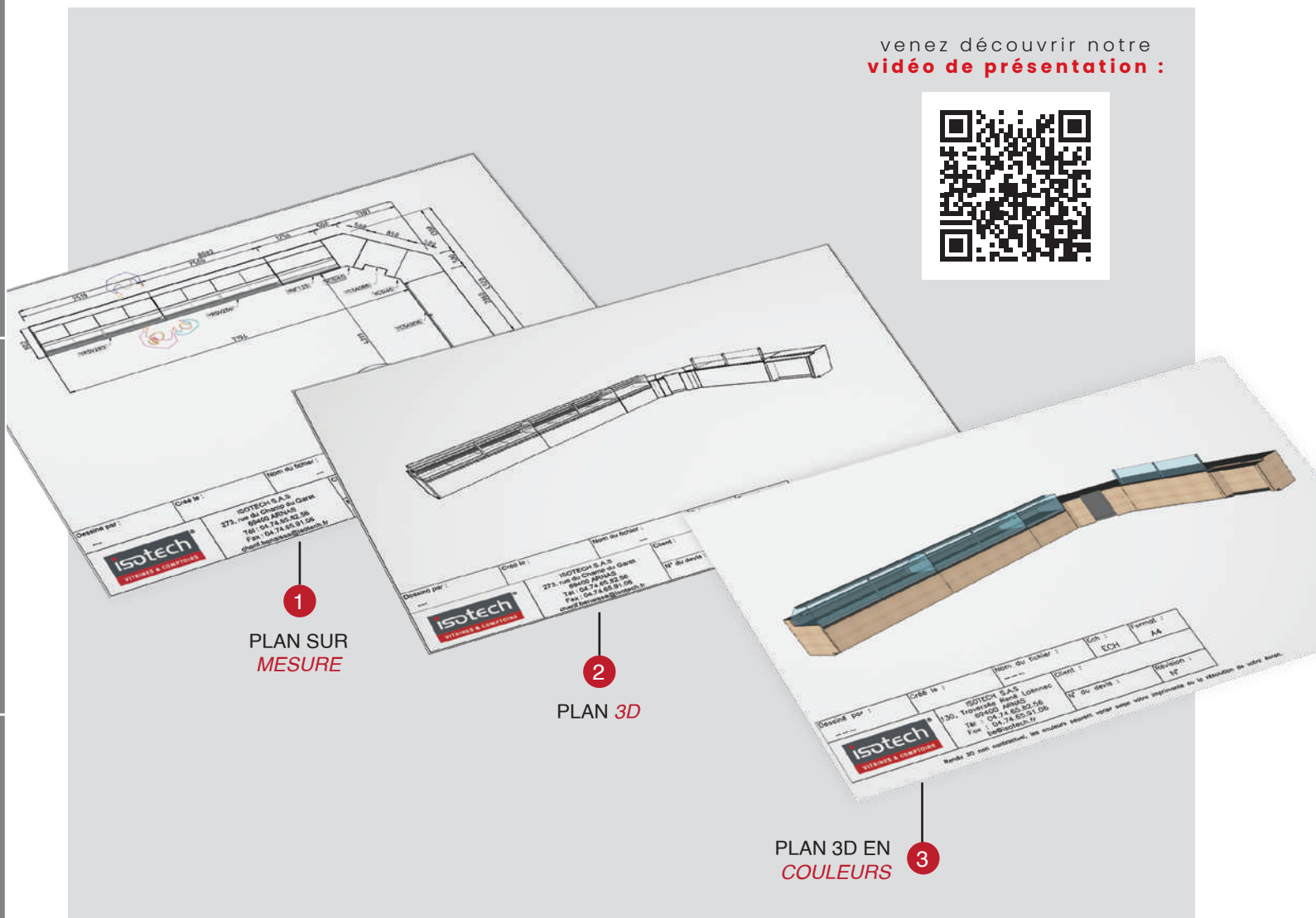
##### **SELF-SERVICE ROCAM<sup>®</sup>**

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 :**



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





PRIX DU PAIN

Tradition

Tradition

Baguette

Nos pains de  
pâtisserie  
sont  
faits à la main  
et sont  
très bons.

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 **BOUILLLOT**

06 30 16 57 37  
04 74 65 91 05

xavier.bouillot@groupe-furnotel.com



**DIRECTEUR  
COMMERCIAL**

Eric **MANERA**

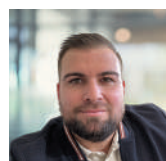
06 72 01 83 63  
01 75 30 20 20

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



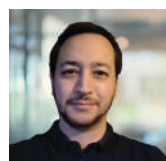
Damien **MARCERE**

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**



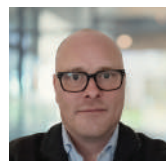
Thibaut **PONDEPEYRE**

06 67 05 58 37  
thibaut.pondepeyre@groupe-furnotel.com  
**31 - 32 - 40 - 47 - 64 - 65**



Benoît **VANDAELE**

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



Benjamin **POLY**

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



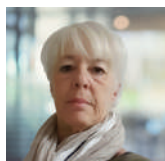
Mickaël **BLEY**

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**



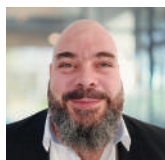
Florence **KASUBA**

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



Pierre-Yves **JANVIER**

06 72 01 83 58  
pierre-yves.janvier@groupe-furnotel.com  
**01 - 07 - 13 - 26 - 30 - 38 - 84**



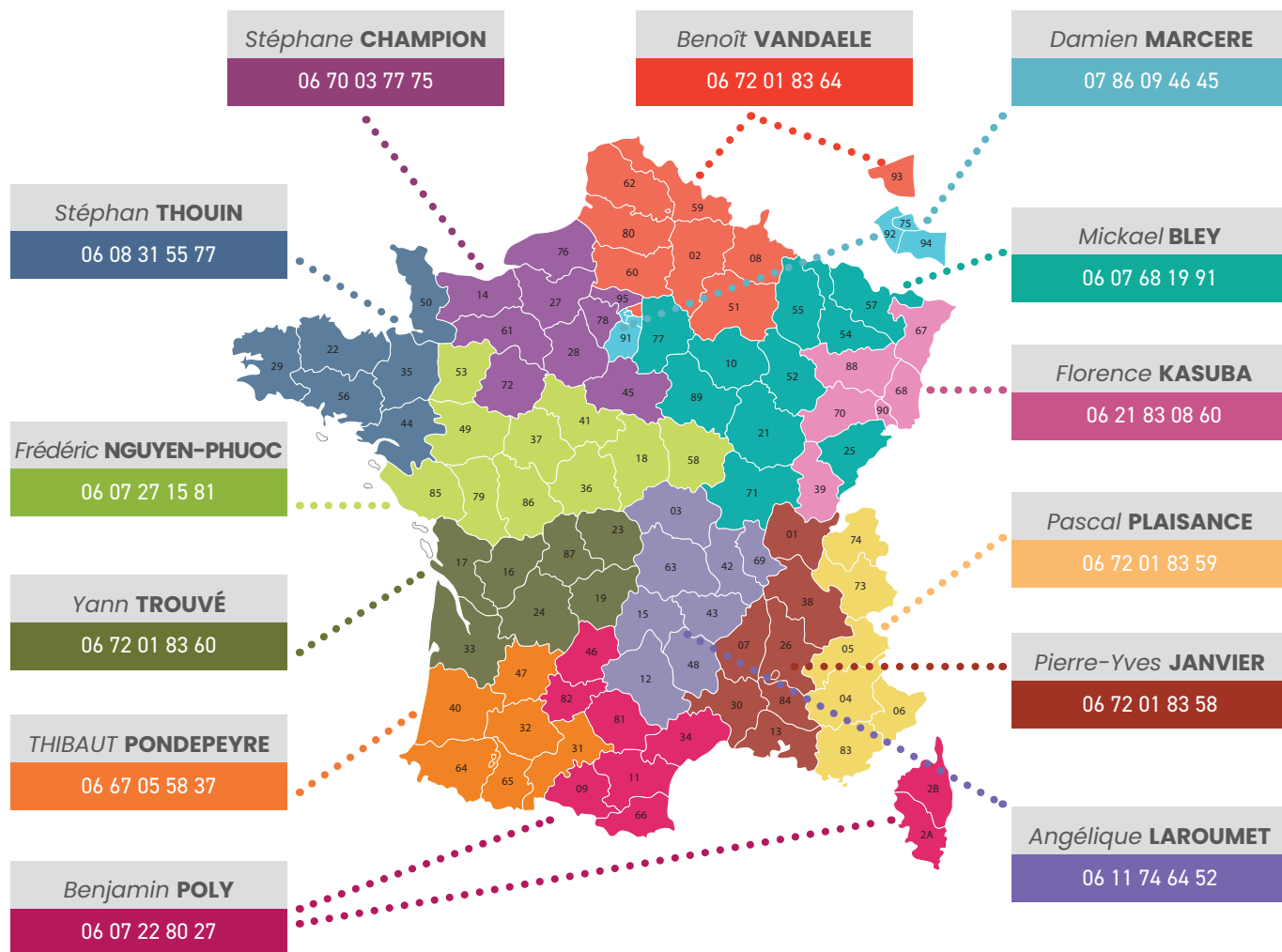
Yann **TROUVÉ**

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**



**DIRECTEUR EXPORT**

Frédéric **SARAMON**



+ 33 (0)6 76 22 55 75

+ 33 (0)1 75 30 20 40

Responsable Export / Dom-Tom  
export@sofraca.fr

**SIÈGE SOCIAL**

Zone industrielle NORD

133 rue Clément Ader

69400 ARNAS

Accueil : 04 74 65 91 05 ( # 1 )

Fax : 04 74 65 91 06

www.isotech.fr

commercial@isotech.fr

**BUREAU D'ÉTUDES**

Ligne directe : 04 74 65 91 05 ( # 3 )

Fax : 04 74 65 91 06

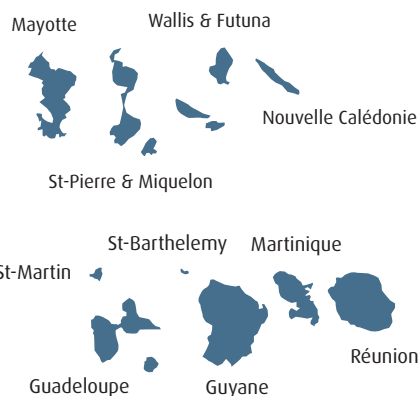
be@isotech.fr

**SERVICE PIÈCES DÉTACHÉES - SAV**

Ligne directe : 04 74 65 91 05 ( # 2 )

Fax : 04 74 60 64 10

sav@isotech.fr



## NORMES & RÉGLEMENTATION DES TEMPÉRATURES

### DE QUOI S'AGIT-IL ?

| CLASSE | TEMPÉRATURE<br>+ / - 1°C | HUMIDITÉ<br>+ / - 5% | POINT<br>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<br>MINI  | TEMPÉRATURE<br>MAXI | ALIMENTS<br>CONCERNÉS                                                                                                            | TEMPÉRATURE<br>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.

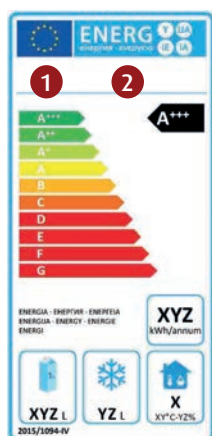
Face à cette évolution, ISOTECH accompagne ses fabricants afin de faire évoluer les produits vers des classe énergétiques plus performantes et ce dans un objectif commun: vous accompagner pour mieux convaincre vos clients de l'intérêt à choisir des solutions nouvelles, plus éco-performantes.

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

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

### CLASSES D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE DES ARMOIRES FRIGORIFIQUES PROFESSIONNELLES

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

MODÈLE ÉCONOME

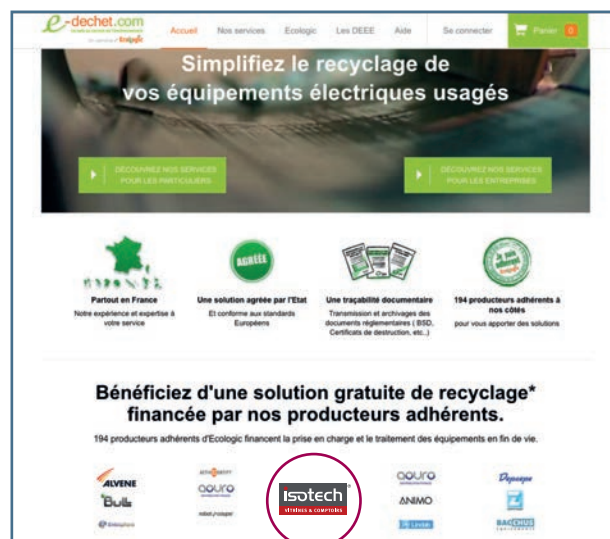
MODÈLE ÉNERGIVORE

## LA GESTION DES ÉQUIPEMENTS EN FIN DE VIE

### UNE SOLUTION GRATUITE DE RECYCLAGE FINANCÉE PAR 194 PRODUCTEURS ADHÉRENTS

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

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



## UN ACTEUR ÉCONOMIQUE ÉCO-RESPONSABLE

### UNE RÉPONSE AGRÉÉE POUR LE RECYCLAGE DES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS 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.

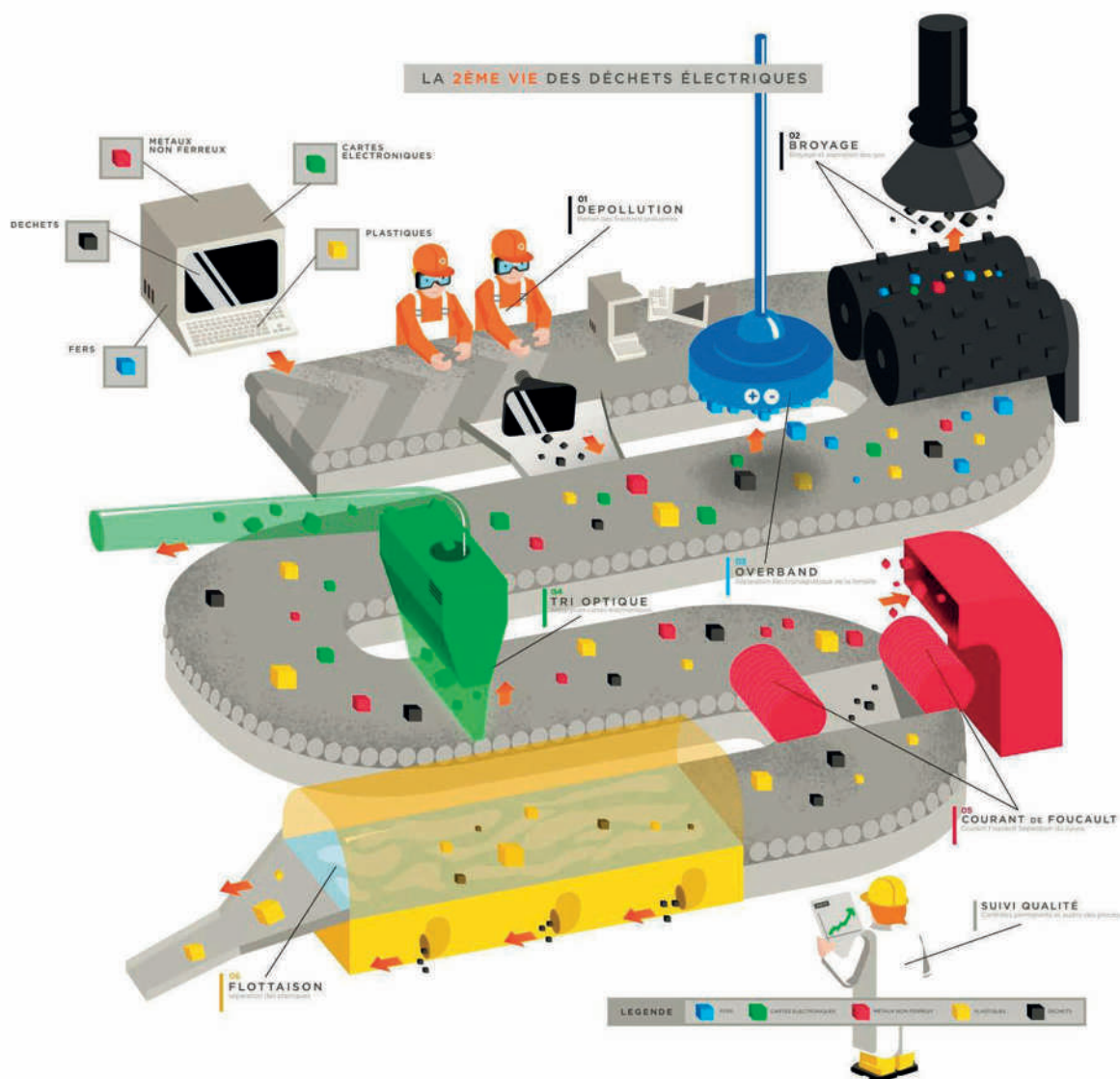


ALORS, PARTICIPONS ENSEMBLE À L'AVENIR DE NOTRE PLANÈTE. **RECYCLONS !**

La 2<sup>e</sup> vie des déchets électriques

## ECOCONTRIBUTION (DEEE ET DEA)

Conformément à l'article L.541-10-2 du Code de l'environnement, certains produits sont soumis à une éco-contribution destinée à financer la collecte et le traitement des déchets, notamment au titre des filières DEEE (Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques) et DEA (déchets d'éléments d'ameublement). Le montant de cette contribution, fixé sans marge ni réfaction, apparaît distinctement sur nos factures. Il correspond aux coûts réels de gestion des déchets et est intégralement reversé aux éco-organismes agréés en charge de ces filières.



## 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.



Pour en savoir plus sur notre démarche environnementale :

[www.ecologic-france.fr](http://www.ecologic-france.fr) ou [www.e-dechet.com](http://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.

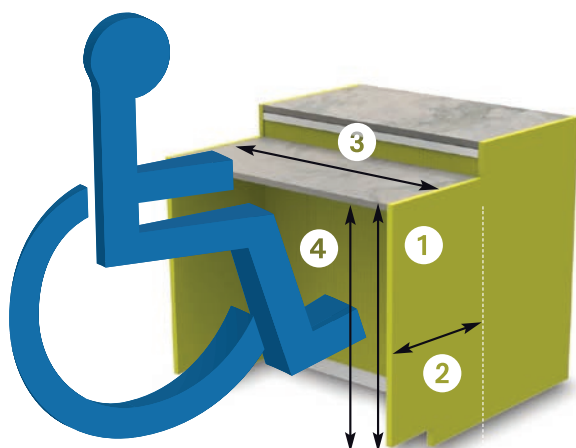


### CARACTÉRISTIQUES MINIMALES DES MEUBLES CAISSE

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](http://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

- Vitrites réfrigérées ventilées
- Meuble caisse



### 84 | GAMME SÉRIE M800

- Vitrites réfrigérées ventilées
- Vitrage droit rabattable

## GAMME BOULANGERIE-PÂTISSERIE



### 86 | GAMME PUNTOK

- Vitrage droit bas fixe démontable



### 89 | GAMME ARTEMIS

- Vitrites réfrigérées ventilées
- Vitrage bombé ou droit



### 96 | GAMME KALIS

- Vitrites de comptoir
- Vitrine réfrigérée



### 98 | GAMME MINI CREAM<sup>®</sup>

- Vitrites de comptoir négatives

## GAMME CRÈMES GLACÉES / FABRICATION ITALIENNE



### 100 | GAMME DOLCE VITA<sup>®</sup>

- 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<sup>®</sup>

- Froid statique



### 114 | GAMME URANUS<sup>®</sup>

- Froid statique



### 116 | GAMME NAOS<sup>®</sup>

- 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 REFROIDISSEMENT

- 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



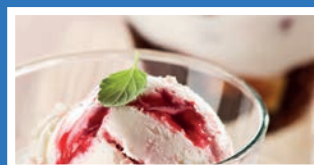
#### 316 | ÉTAGÈRES INOX

- Étagères à poser
- Étagères murales









**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<br>-10 °C (W) | DIM. L X P X H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|-----------------|-------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------------------|--------------|
| <b>BAC600TN</b> | +2 / +10 °C | 360        |  5 étagères verre 465 x 420 mm  | 430                        | 600 x 645 x 1 865   | -            |
| <b>BAC800TN</b> | +2 / +10 °C | 480        |  5 étagères verre 655 x 455 mm | 500                        | 800 x 645 x 1 865   | -            |



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<br>-30 °C (W) | DIM. L X P X H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|-----------------|-------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------------------|--------------|
| <b>BAC600BT</b> | -18 / -20°C | 360        |  5 étagères verre 465 x 420 mm | 900                        | 600 x 645 x 1 870   | -            |
| <b>BAC800BT</b> | -18 / -20°C | 480        |  5 étagères verre 655 x 455 mm | 940                        | 800 x 645 x 1 870   | -            |



## GAMME QUADRO NEO



### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

✓ DÉCOR NOIR MAT

✓ PROFILS CARRÉS

**JUSQU'À  
ÉPUISEMENT  
DU STOCK**



*Vitrines réfrigérées chocolat*

- Structure aluminium anodisé noir
- Profils 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



Vitrine négative ventilée Bi-T° finition argent sur demande

## GAMME QUADRO NEO

### VITRINES NÉGATIVES VENTILÉES BI-TEMPÉRATURE

SÉRIE **QNGL2T / QNXL2T**

- ✓ DÉCOR NOIR MAT
- ✓ PROFILS CARRÉS

**JUSQU'À  
ÉPUISEMENT  
DU STOCK**

- 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 serpentin gaz chaud)

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

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

### OPTIONS **QUADRO NEO**



| DESCRIPTION                                                          | PRIX € HT |
|----------------------------------------------------------------------|-----------|
| Ferrage à gauche                                                     | -         |
| Fermeture à clé (par porte)                                          | -         |
| Teinte laquée suivant nuancier RAL pour modèles 250/350/450/600      | -         |
| Teinte laquée suivant nuancier RAL pour modèles 700/900/1200         | -         |
| Plus-value soupape altimétrique QUADRO NEO sous réf: 250/350/450/600 | -         |
| Plus-value soupape altimétrique QUADRO NEO sous réf: 700/900/1200    | -         |
| Vitre miroir pour modèles 250/350/450                                | -         |
| Vitre miroir pour modèles 700/900                                    | -         |
| Vitre miroir pour modèles 1200                                       | -         |
| kit de 2 rampes LED supplémentaires                                  | -         |
| Kit pieds réglables pour modèles 250/350/450/600                     | -         |
| Kit pieds réglables pour modèles 700/900/1200                        | -         |



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<br>-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   | -         |
| QNGL450S    | -15 / -20°C | 427        |  6 grilles 560 x 460 mm  | 700                       | 720 x 620 x 1 860   | -         |
| QNXL600S    | -15 / -20°C | 541        |  6 grilles 734 x 460 mm  | 700                       | 900 x 620 x 1 860   | -         |
| QNGL900S/S  | -15 / -20°C | 848        |  12 grilles 560 x 440 mm | 700 + 700                 | 1 380 x 620 x 1 860 | -         |
| QNXL1200S/S | -15 / -20°C | 1 082      |  12 grilles 734 x 460 mm | 700 + 700                 | 1 750 x 620 x 1 860 | -         |

#### OPTIONS QUADRO NEO



| DESCRIPTION                                                          | PRIX € HT |
|----------------------------------------------------------------------|-----------|
| Ferrage à gauche                                                     | -         |
| Fermeture à clé (par porte)                                          | -         |
| Teinte laquée suivant nuancier RAL pour modèles 250/350/450/600      | -         |
| Teinte laquée suivant nuancier RAL pour modèles 700/900/1200         | -         |
| Plus-value soupape altimétrique QUADRO NEO sous réf: 250/350/450/600 | -         |
| Plus-value soupape altimétrique QUADRO NEO sous réf: 700/900/1200    | -         |
| Vitre miroir pour modèles 250/350/450                                | -         |
| Vitre miroir pour modèles 700/900                                    | -         |
| Vitre miroir pour modèles 1200                                       | -         |
| kit de 2 rampes LED supplémentaires                                  | -         |
| Kit pieds réglables pour modèles 250/350/450/600                     | -         |
| Kit pieds réglables pour modèles 700/900/1200                        | -         |





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   | -         |
| QNPS350R    | +4 / +10°C | 360      | 6 étagères verre tournantes Ø 452 mm | 540                     | 620 x 620 x 1 860   | -         |
| QNPS450V    | +4 / +10°C | 427      | 5 étagères verre 610 x 435 mm        | 540                     | 720 x 620 x 1 860   | -         |
| QNXL600V    | +4 / +10°C | 541      | 5 étagères verre 800 x 435 mm        | 540                     | 900 x 620 x 1 860   | -         |
| QNPS900V    | +4 / +10°C | 848      | 10 étagères verre 610 x 435 mm       | 540 + 540               | 1 380 x 620 x 1 860 | -         |
| QNXL1200V/V | +4 / +10°C | 1 082    | 10 étagères verre 800 x 435 mm       | 540 + 540               | 1 750 x 620 x 1 860 | -         |

#### OPTIONS QUADRO NEO



| DESCRIPTION                                                          | PRIX € HT |
|----------------------------------------------------------------------|-----------|
| Ferrage à gauche                                                     | -         |
| Fermeture à clé (par porte)                                          | -         |
| Teinte laquée suivant nuancier RAL pour modèles 250/350/450/600      | -         |
| Teinte laquée suivant nuancier RAL pour modèles 700/900/1200         | -         |
| Plus-value soupape altimétrique QUADRO NEO sous réf: 250/350/450/600 | -         |
| Plus-value soupape altimétrique QUADRO NEO sous réf: 700/900/1200    | -         |
| Vitre miroir pour modèles 250/350/450                                | -         |
| Vitre miroir pour modèles 700/900                                    | -         |
| Vitre miroir pour modèles 1200                                       | -         |
| kit de 2 rampes LED supplémentaires                                  | -         |
| Kit pieds réglables pour modèles 250/350/450/600                     | -         |
| Kit pieds réglables pour modèles 700/900/1200                        | -         |



## 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 |
|-----------------|-------------|----------|--------------------------------------|-------------------------|---------------------|-----------|
| <b>QNCC350V</b> | +14 / +18°C | 360      | 5 étagères verre 520 x 435 mm        | 540                     | 620 x 620 x 1 860   | -         |
| <b>QNCC350R</b> | +14 / +18°C | 360      | 6 étagères verre tournantes Ø 452 mm | 540                     | 620 x 620 x 1 860   | -         |
| <b>QNCC450V</b> | +14 / +18°C | 427      | 5 étagères verre 610 x 435 mm        | 540                     | 720 x 620 x 1 860   | -         |
| <b>QNCC450R</b> | +14 / +18°C | 427      | 6 étagères verre tournantes Ø 452 mm | 540                     | 720 x 620 x 1 860   | -         |

#### OPTIONS QUADRO NEO



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



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<br>-10 °C (W) | DIM. L X P X H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|--------------|---------|------------|-------------------------------------------|----------------------------|---------------------|--------------|
| QNMC450VA    | +2/+8°C | 427        | 4 étagères en verre                       | 540                        | 720 X 620 X 1 860   | -            |
| QNMC900VA/VA | +2/+8°C | 848        | 4 étagères en verre / par<br>compartiment | 540 + 540                  | 1 380 X 620 X 1 860 | -            |



#### OPTIONS QUADRO NEO BOUCHERIE

| DESCRIPTION                                          | PRIX € HT |
|------------------------------------------------------|-----------|
| Ferrage à gauche                                     | -         |
| Plus-value soupape altimétrique sous réf : 450 / 550 | -         |
| Plus-value soupape altimétrique sous réf : 900       | -         |
| Étagère bois                                         | -         |
| Casier bois                                          | -         |





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 |
|------------------------|---------|------------|------------------------------------------------|-------------------------|---------------------|-----------|
| <b>QNSM450G/RLC</b>    | +2/+8°C | 427        | 1 barre de suspension<br>+ 2 étagères en bois  | 540                     | 720 X 620 X 1 860   | -         |
| <b>QNSM900G/RLC/CL</b> | +2/+8°C | 848        | 2 barres de suspension<br>+ 4 étagères en bois | 540 + 540               | 1 380 X 620 X 1 860 | -         |

### OPTIONS QUADRO NEO CHARCUTERIE

| DESCRIPTION                                          | PRIX € HT |
|------------------------------------------------------|-----------|
| Ferrage à gauche                                     | -         |
| Plus-value soupape altimétrique sous réf : 450 / 550 | -         |
| Plus-value soupape altimétrique sous réf : 900       | -         |
| Étagère bois                                         | -         |





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<br>-10 °C (W) | DIM. L X P X H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|---------------|---------|------------|--------------------------------------------|----------------------------|---------------------|--------------|
| QNFR450RLC/CL | +2/+8°C | 427        | 5 étagères en bois                         | 540                        | 720 X 620 X 1 860   | -            |
| QNFR900RLC/CL | +2/+8°C | 848        | 5 étagères en bois<br>+ 5 étagères en bois | 540 + 540                  | 1 380 X 620 X 1 860 | -            |



### OPTIONS QUADRO NEO FROMAGERIE

| DESCRIPTION                                          | PRIX € HT |
|------------------------------------------------------|-----------|
| Ferrage à gauche                                     | -         |
| Plus-value soupape altimétrique sous réf : 450 / 550 | -         |
| Plus-value soupape altimétrique sous réf : 900       | -         |
| Étagère bois                                         | -         |

**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)


**GAME 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





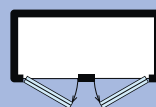
## LÉGENDE



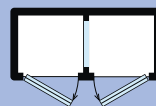
Cotés fermés



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.<br>(L) | DOTATION                                          | PUISS.<br>(W) | POIDS<br>(KG) | DIM. L x P x H<br>(MM) | FINITION<br>GRIS | FINITION<br>BLANC / NOIR |
|----------------------|-------------|---------------------------------------------------|---------------|---------------|------------------------|------------------|--------------------------|
|                      |             |                                                   |               |               |                        | PRIX € HT        | PRIX € HT                |
| <b>PNV7019-1F</b>    | 420         | 5 étagères 530x450                                | 750           | 122           | 700 x 650 x 1900       | -                | -                        |
| <b>PNV7019-4F</b>    | 420         | 5 étagères 530x450                                | 900           | 175           | 700 x 650 x 1900       | -                | -                        |
| <b>PNV7019-4FPT</b>  | 420         | 6 étagères en verre tournantes<br>diamètre 460 mm | 930           | 178           | 700 x 650 x 1900       | -                | -                        |
| <b>PNV9019-1F</b>    | 600         | 5 étagères 730x450                                | 900           | 152           | 900 x 650 x 1900       | -                | -                        |
| <b>PNV9019-4F</b>    | 600         | 5 étagères 730x450                                | 1200          | 205           | 900 x 650 x 1900       | -                | -                        |
| <b>PNV13219-1F</b>   | 850         | 5 étagères 1140x440                               | 950           | 215           | 1320 x 650 x 1900      | -                | -                        |
| <b>PNV13219-4F</b>   | 850         | 5 étagères 1140x440                               | 1200          | 270           | 1320 x 650 x 1900      | -                | -                        |
| <b>PNV13219-1F2G</b> | 840         | 2 x 5 étagères 530x450                            | 1500          | 235           | 1320 x 650 x 1900      | -                | -                        |
| <b>PNV13219-4F2G</b> | 840         | 2 x 5 étagères 530x450                            | 1800          | 254           | 1320 x 650 x 1900      | -                | -                        |
| <b>PNV17219-1F2G</b> | 1200        | 2 x 5 étagères 730x450                            | 1800          | 295           | 1720 x 650 x 1900      | -                | -                        |
| <b>PNV17219-4F2G</b> | 1200        | 2 x 5 étagères 730x450                            | 2400          | 368           | 1720 x 650 x 1900      | -                | -                        |

## 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                                             | -                    |
| Rampe leds supplémentaire                                     | -                    |
| 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                         | -                    |
| Plus value pour compresseur inverter                          | +8%                  |
| Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 7019     | -                    |
| Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 9019     | -                    |
| Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 13219    | -                    |
| Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 17219    | -                    |





**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.<br>(L) | DOTATION                                                                    | PUISS.<br>(W) | POIDS<br>(KG) | DIM. L X P X H<br>(MM) | FINITION<br>GRIS | FINITION<br>BLANC / NOIR |
|---------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|------------------------|------------------|--------------------------|
|                     |             |                                                                             |               |               |                        | PRIX € HT        | PRIX € HT                |
| <b>NS7019-1F</b>    | 420         | 5 grilles évaporantes avec plateaux en verre + 1 grille amovible 530x450    | 500           | 122           | 700 x 650 x 1900       | -                | -                        |
| <b>NS7019-4F</b>    | 420         | 5 grilles évaporantes avec plateaux en verre + 1 grille amovible 530x450    | 650           | 175           | 700 x 650 x 1900       | -                | -                        |
| <b>NS9019-1F</b>    | 600         | 5 grilles évaporantes avec plateaux en verre + 1 grille amovible 730x450    | 750           | 152           | 900 x 650 x 1900       | -                | -                        |
| <b>NS9019-4F</b>    | 600         | 5 grilles évaporantes avec plateaux en verre + 1 grille amovible 730x450    | 900           | 205           | 900 x 650 x 1900       | -                | -                        |
| <b>NS13219-1F2G</b> | 840         | 10 grilles évaporantes avec plateaux en verre + 2 grilles amovibles 530x450 | 1000          | 215           | 1320 x 650 x 1900      | -                | -                        |
| <b>NS13219-4F2G</b> | 840         | 10 grilles évaporantes avec plateaux en verre + 2 grilles amovibles 530x450 | 1300          | 270           | 1320 x 650 x 1900      | -                | -                        |
| <b>NS17219-1F2G</b> | 1200        | 10 grilles évaporantes avec plateaux en verre + 2 grilles amovibles 730x450 | 1500          | 235           | 1720 x 650 x 1900      | -                | -                        |
| <b>NS17219-4F2G</b> | 1200        | 10 grilles évaporantes avec plateaux en verre + 2 grilles amovibles 730x450 | 1800          | 254           | 1720 x 650 x 1900      | -                | -                        |

## 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                                             | -                    |
| Rampe leds supplémentaire                                     | -                    |
| 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                         | -                    |
| Plus value pour compresseur inverser                          | +8%                  |
| Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 7019     | -                    |
| Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 9019     | -                    |
| Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 13219    | -                    |
| Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 17219    | -                    |

**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    | -             | -                     |
| PV7019-4F    | 420      |  | 5 étagères en verre 530x450                    | 550        | 172        | 700 x 650 x 1900    | -             | -                     |
| PV7019-4FPT  | 420      |  | 6 étagères en verre tournantes diamètre 460 mm | 580        | 175        | 700 x 650 x 1900    | -             | -                     |
| PV9019-1F    | 600      |  | 5 étagères en verre 730x450                    | 500        | 210        | 900 x 650 x 1900    | -             | -                     |
| PV9019-4F    | 600      |  | 5 étagères en verre 730x450                    | 650        | 265        | 900 x 650 x 1900    | -             | -                     |
| PV13219-1F   | 850      |  | 5 étagères en verre 1140x440                   | 650        | 230        | 1320 x 650 x 1900   | -             | -                     |
| PV13219-4F   | 850      |  | 5 étagères en verre 1140x440                   | 650        | 300        | 1320 x 650 x 1900   | -             | -                     |
| PV13219-1F2G | 840      |  | 2 x 5 étagères en verre 530x450                | 900        | 150        | 1320 x 650 x 1900   | -             | -                     |
| PV13219-4F2G | 840      |  | 2 x 5 étagères en verre 530x450                | 900        | 200        | 1320 x 650 x 1900   | -             | -                     |
| PV17219-1F2G | 1200     |  | 2 x 5 étagères en verre 730x450                | 1000       | 290        | 1720 x 650 x 1900   | -             | -                     |
| PV17219-4F2G | 1200     |  | 2 x 5 étagères en verre 730x450                | 1300       | 362        | 1720 x 650 x 1900   | -             | -                     |



## 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 clefs                                             | -                    |
| Rampe leds supplémentaire                                     | -                    |
| 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                         | -                    |
| Plus value pour compresseur inverter                          | +8%                  |
| Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 7019     | -                    |
| Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 9019     | -                    |
| Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 13219    | -                    |
| Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 17219    | -                    |

**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.<br>(L) | DOTATION                                          | PUISS.<br>(W) | POIDS<br>(KG) | DIM. L X P X H<br>(MM) | FINITION<br>GRIS | FINITION<br>BLANC / NOIR |
|----------------|-------------|---------------------------------------------------|---------------|---------------|------------------------|------------------|--------------------------|
|                |             |                                                   |               |               |                        | PRIX € HT        | PRIX € HT                |
| PVCH7019-1F    | 420         | 5 étagères en verre 530x450                       | 450           | 120           | 700 x 650 x 1900       | -                | -                        |
| PVCH7019-4F    | 420         | 5 étagères en verre 530x450                       | 550           | 172           | 700 x 650 x 1900       | -                | -                        |
| PVCH7019-4FPT  | 420         | 6 étagères en verre tournantes<br>diamètre 460 mm | 580           | 175           | 700 x 650 x 1900       | -                | -                        |
| PVCH9019-1F    | 600         | 5 étagères en verre 730x450                       | 500           | 210           | 900 x 650 x 1900       | -                | -                        |
| PVCH9019-4F    | 600         | 5 étagères en verre 730x450                       | 650           | 265           | 900 x 650 x 1900       | -                | -                        |
| PVCH13219-1F   | 850         | 5 étagères en verre 1140x440                      | 650           | 230           | 1320 x 650 x 1900      | -                | -                        |
| PVCH13219-4F   | 850         | 5 étagères en verre 1140x440                      | 650           | 300           | 1320 x 650 x 1900      | -                | -                        |
| PVCH13219-1F2G | 840         | 2 x 5 étagères en verre 530x450                   | 900           | 150           | 1320 x 650 x 1900      | -                | -                        |
| PVCH13219-4F2G | 840         | 2 x 5 étagères en verre 530x450                   | 900           | 200           | 1320 x 650 x 1900      | -                | -                        |
| PVCH17219-1F2G | 1200        | 2 x 5 étagères en verre 730x450                   | 1000          | 290           | 1720 x 650 x 1900      | -                | -                        |
| PVCH17219-4F2G | 1200        | 2 x 5 étagères en verre 730x450                   | 1300          | 362           | 1720 x 650 x 1900      | -                | -                        |

## 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                                             | -                    |
| Rampe leds supplémentaire                                     | -                    |
| 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                         | -                    |
| Plus value pour compresseur inverser                          | +8%                  |
| Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 7019     | -                    |
| Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 9019     | -                    |
| Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 13219    | -                    |
| Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 17219    | -                    |





**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.<br>(L) | DOTATION                                                                                                                                | PUISS.<br>(W) | POIDS<br>(KG) | DIM. L X P X H<br>(MM) | FINITION<br>GRIS | FINITION<br>BLANC / NOIR |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|------------------------|------------------|--------------------------|
|                                                                                                 |             |                                                                                                                                         |               |               |                        | PRIX € HT        | PRIX € HT                |
|  PVB7019-1F  | 420         |  3 grilles 530 x 450 mm<br>+ 2 barres de suspension  | 450           | 125           | 700 x 650 x 1900       | -                | -                        |
|  PVB7019-4F  | 420         |  3 grilles 530 x 450 mm<br>+ 2 barres de suspension  | 550           | 180           | 700 x 650 x 1900       | -                | -                        |
|  PVB9019-1F  | 600         |  3 grilles 730 x 450 mm<br>+ 2 barres de suspension  | 500           | 189           | 900 x 650 x 1900       | -                | -                        |
|  PVB9019-4F  | 600         |  3 grilles 730 x 450 mm<br>+ 2 barres de suspension  | 650           | 245           | 900 x 650 x 1900       | -                | -                        |
|  PVB13219-1F | 850         |  3 grilles 1140 x 440 mm<br>+ 2 barres de suspension | 850           | 150           | 1320 x 650 x 1900      | -                | -                        |
|  PVB13219-4F | 850         |  3 grilles 1140 x 440 mm<br>+ 2 barres de suspension | 950           | 200           | 1320 x 650 x 1900      | -                | -                        |

## GAMME LOUNA® BOUCHERIE

### VITRINES POSITIVES VENTILÉES



• PVB13219-4F

#### OPTIONS LOUNA® BOUCHERIE

| DESCRIPTION                                                         | PRIX € HT            |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Ferrage de porte à gauche                                           | Gratuit sur commande |
| Fermeture à clefs                                                   | -                    |
| Rampe leds supplémentaire                                           | -                    |
| 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) | -                    |
| Plus value pour compresseur inverter                                | +8%                  |
| ► Option maturation pour exposition de viande maturée ◀             | -                    |
| Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 7019           | -                    |
| Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 9019           | -                    |
| Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 13219          | -                    |



**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    | -             | -                     |
| CH7019-4F    | 420      | 5 grilles 530x450     | 550        | 172        | 700 x 650 x 1900    | -             | -                     |
| CH9019-1F    | 600      | 5 grilles 730x450     | 500        | 150        | 900 x 650 x 1900    | -             | -                     |
| CH9019-4F    | 600      | 5 grilles 730x450     | 650        | 200        | 900 x 650 x 1900    | -             | -                     |
| CH13219-1F   | 850      | 5 grilles 1140x440    | 650        | 210        | 1320 x 650 x 1900   | -             | -                     |
| CH13219-4F   | 850      | 5 grilles 1140x440    | 650        | 265        | 1320 x 650 x 1900   | -             | -                     |
| CH13219-1F2G | 840      | 2 x 5 grilles 530x450 | 900        | 230        | 1320 x 650 x 1900   | -             | -                     |
| CH13219-4F2G | 840      | 2 x 5 grilles 530x450 | 900        | 300        | 1320 x 650 x 1900   | -             | -                     |
| CH17219-1F2G | 1200     | 2 x 5 grilles 730x450 | 1000       | 290        | 1720 x 650 x 1900   | -             | -                     |
| CH17219-4F2G | 1200     | 2 x 5 grilles 730x450 | 1300       | 362        | 1720 x 650 x 1900   | -             | -                     |



## GAMME LOUNA® CHARCUTERIE

### VITRINES POSITIVES VENTILÉES



• CH7019-1F



• CH7019-4F



• CH9019-4F



• CHI3219-4F2G



• CHI7219-4F2G

### OPTIONS LOUNA® CHARCUTERIE

| DESCRIPTION                                                   | PRIX € HT                   |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Ferrage de porte à gauche                                     | <b>Gratuit sur commande</b> |
| Fermeture à clefs                                             | -                           |
| Rampe leds supplémentaire                                     | -                           |
| Plus value pour soupape altimétrique                          | <b>+2%</b>                  |
| Plus value pour classe climatique 4 (+32°C et 55% d'humidité) | <b>+7%</b>                  |
| Plus value pour détente par détendeur                         | -                           |
| Plus value pour compresseur inverter                          | <b>+8%</b>                  |
| Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 7019     | -                           |
| Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 9019     | -                           |
| Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 13219    | -                           |
| Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 17219    | -                           |

**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.<br>(L) | DOTATION                                                                                                  | PUISS.<br>(W) | POIDS<br>(KG) | DIM. L X P X H<br>(MM) | FINITION<br>GRIS | FINITION<br>BLANC / NOIR |
|---------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|------------------------|------------------|--------------------------|
|                     |             |                                                                                                           |               |               |                        | PRIX € HT        | PRIX € HT                |
| <b>FR7019-1F</b>    | 420         |  5 grilles 530x450     | 450           | 120           | 700 x 650 x 1900       | -                | -                        |
| <b>FR7019-4F</b>    | 420         |  5 grilles 530x450     | 550           | 172           | 700 x 650 x 1900       | -                | -                        |
| <b>FR9019-1F</b>    | 600         |  5 grilles 730x450     | 500           | 150           | 900 x 650 x 1900       | -                | -                        |
| <b>FR9019-4F</b>    | 600         |  5 grilles 730x450     | 650           | 200           | 900 x 650 x 1900       | -                | -                        |
| <b>FR13219-1F</b>   | 850         |  5 grilles 1140x440    | 650           | 210           | 1320 x 650 x 1900      | -                | -                        |
| <b>FR13219-4F</b>   | 850         |  5 grilles 1140x440    | 650           | 265           | 1320 x 650 x 1900      | -                | -                        |
| <b>FR13219-1F2G</b> | 840         |  2 x 5 grilles 530x450 | 900           | 230           | 1320 x 650 x 1900      | -                | -                        |
| <b>FR13219-4F2G</b> | 840         |  2 x 5 grilles 530x450 | 900           | 300           | 1320 x 650 x 1900      | -                | -                        |
| <b>FR17219-1F2G</b> | 1200        |  2 x 5 grilles 730x450 | 1000          | 290           | 1720 x 650 x 1900      | -                | -                        |
| <b>FR17219-4F2G</b> | 1200        |  2 x 5 grilles 730x450 | 1300          | 362           | 1720 x 650 x 1900      | -                | -                        |

## GAMME LOUNA<sup>®</sup> FROMAGE

### VITRINES POSITIVES VENTILÉES



• FR7019-1F



• FR9019-4F



• FR13219-4F2G



• FR17219-4F2G

### OPTIONS LOUNA<sup>®</sup> FROMAGE

| DESCRIPTION                                                   | PRIX € HT            |
|---------------------------------------------------------------|----------------------|
| Ferrage de porte à gauche                                     | Gratuit sur commande |
| Fermeture à clefs                                             | -                    |
| Rampe leds supplémentaire                                     | -                    |
| Plus value pour soupape altimétrique                          | <b>+2%</b>           |
| Plus value pour classe climatique 4 (+32°C et 55% d'humidité) | <b>+7%</b>           |
| Plus value pour détente par détendeur                         | -                    |
| Plus value pour compresseur inverser                          | <b>+8%</b>           |
| Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 7019     | -                    |
| Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 9019     | -                    |
| Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 13219    | -                    |
| Plus value finition laquée RAL au choix pour modèles 17219    | -                    |





**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

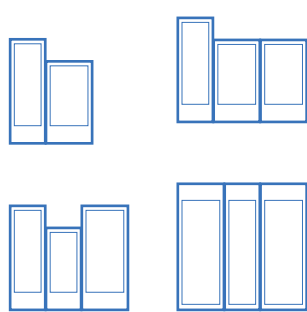


### THERMOSTAT SOFT-TOUCH

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.<br>(L) |   | DOTATION                                 | PUISS.<br>(W) | POIDS<br>(KG) | DIM. L X P X H<br>(MM) | FINITION<br>GRIS | FINITION BLANC<br>NOIR - BRUN |
|---------------------|-------------|---|------------------------------------------|---------------|---------------|------------------------|------------------|-------------------------------|
|                     |             |   |                                          |               |               |                        | PRIX € HT        | PRIX € HT                     |
| <b>PNV6515-1F</b>   | 300         | 1 | 3 étagères en verre 510 x 450 mm         | 750           | 130           | 650 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| <b>PNV6515-2F</b>   | 300         | 2 | 3 étagères en verre 510 x 450 mm         | 850           | 138           | 650 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| <b>PNV6515-3F</b>   | 300         | 3 | 3 étagères en verre 510 x 450 mm         | 850           | 146           | 650 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| <b>PNV6515-4F</b>   | 300         | 4 | 3 étagères en verre 510 x 450 mm         | 850           | 154           | 650 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| <b>PNV6519-1F</b>   | 450         | 1 | 5 étagères en verre 510 x 450 mm         | 800           | 156           | 650 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>PNV6519-2F</b>   | 450         | 2 | 5 étagères en verre 510 x 450 mm         | 900           | 168           | 650 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>PNV6519-3F</b>   | 450         | 3 | 5 étagères en verre 510 x 450 mm         | 900           | 180           | 650 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>PNV6519-4F</b>   | 450         | 4 | 5 étagères en verre 510 x 450 mm         | 900           | 192           | 650 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>PNV6519-4FPT</b> | 450         | 4 | 6 étag. en verre tournantes diam. 460 mm | 930           | 195           | 650 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>PNV6523-1F</b>   | 600         | 1 | 7 étagères en verre 500 x 400 mm         | 1200          | 199           | 650 x 650 x 2300       | -                | -                             |
| <b>PNV6523-2F</b>   | 600         | 2 | 7 étagères en verre 500 x 400 mm         | 1300          | 216           | 650 x 650 x 2300       | -                | -                             |
| <b>PNV6523-3F</b>   | 600         | 3 | 7 étagères en verre 500 x 400 mm         | 1300          | 233           | 650 x 650 x 2300       | -                | -                             |
| <b>PNV6523-4F</b>   | 600         | 4 | 7 étagères en verre 500 x 400 mm         | 1400          | 250           | 650 x 650 x 2300       | -                | -                             |



## 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                                                    | -                    |
| Fermeture à clefs                                                              | -                    |
| Rampe leds supplémentaire pour modèles PNV6515                                 | -                    |
| Rampe leds supplémentaire pour modèles PNV6519                                 | -                    |
| Rampe leds supplémentaire pour modèles PNV6523                                 | -                    |
| 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) | -                    |
| Plus value pour compresseur inverter                                           | +8%                  |
| Kit accouplement pour modèles PNV6515                                          | -                    |
| Kit accouplement pour modèles PNV6519                                          | -                    |
| Kit accouplement pour modèles PNV6523                                          | -                    |



**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.<br>(L) | DOTATION                         | PUISS.<br>(W) | POIDS<br>(KG) | DIM. L X P X H<br>(MM) | FINITION<br>GRIS | FINITION BLANC<br>NOIR - BRUN |
|-------------------|-------------|----------------------------------|---------------|---------------|------------------------|------------------|-------------------------------|
|                   |             |                                  |               |               |                        | PRIX € HT        | PRIX € HT                     |
| <b>PNV8515-1F</b> | 450         | 3 étagères en verre 710 x 450 mm | 1000          | 159           | 850 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| <b>PNV8515-2F</b> | 450         | 3 étagères en verre 710 x 450 mm | 1150          | 169           | 850 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| <b>PNV8515-3F</b> | 450         | 3 étagères en verre 710 x 450 mm | 1150          | 179           | 850 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| <b>PNV8515-4F</b> | 450         | 3 étagères en verre 710 x 450 mm | 1150          | 189           | 850 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| <b>PNV8519-1F</b> | 600         | 5 étagères en verre 710 x 450 mm | 1000          | 191           | 850 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>PNV8519-2F</b> | 600         | 5 étagères en verre 710 x 450 mm | 1200          | 206           | 850 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>PNV8519-3F</b> | 600         | 5 étagères en verre 710 x 450 mm | 1200          | 221           | 850 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>PNV8519-4F</b> | 600         | 5 étagères en verre 710 x 450 mm | 1200          | 236           | 850 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>PNV8523-1F</b> | 780         | 7 étagères en verre 700 x 400 mm | 1300          | 234           | 850 x 650 x 2300       | -                | -                             |
| <b>PNV8523-2F</b> | 780         | 7 étagères en verre 700 x 400 mm | 1400          | 256           | 850 x 650 x 2300       | -                | -                             |
| <b>PNV8523-3F</b> | 780         | 7 étagères en verre 700 x 400 mm | 1400          | 278           | 850 x 650 x 2300       | -                | -                             |
| <b>PNV8523-4F</b> | 780         | 7 étagères en verre 700 x 400 mm | 1450          | 300           | 850 x 650 x 2300       | -                | -                             |

## 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                                                    | -                    |
| Fermeture à clefs                                                              | -                    |
| Rampe leds supplémentaire pour modèles PNV8515                                 | -                    |
| Rampe leds supplémentaire pour modèles PNV8519                                 | -                    |
| Rampe leds supplémentaire pour modèles PNV8523                                 | -                    |
| 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) | -                    |
| Plus value pour compresseur inverter                                           | +8%                  |
| Kit accouplement pour modèles PNV8515                                          | -                    |
| Kit accouplement pour modèles PNV8519                                          | -                    |
| Kit accouplement pour modèles PNV8523                                          | -                    |





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 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.<br>(L) | DOTATION                                                                      | PUISS.<br>(W) | POIDS<br>(KG) | DIM. L X P X H<br>(MM) | FINITION<br>GRIS | FINITION BLANC<br>NOIR - BRUN |
|------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|------------------------|------------------|-------------------------------|
|                  |             |                                                                               |               |               |                        | PRIX € HT        | PRIX € HT                     |
| <b>NS6515-1F</b> | 300         | 4 grilles évaporantes 530 x 450 mm avec plateaux en verre                     | 500           | 132           | 650 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| <b>NS6515-2F</b> | 300         | 4 grilles évaporantes 530 x 450 mm avec plateaux en verre                     | 500           | 140           | 650 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| <b>NS6515-3F</b> | 300         | 4 grilles évaporantes 530 x 450 mm avec plateaux en verre                     | 500           | 148           | 650 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| <b>NS6515-4F</b> | 300         | 4 grilles évaporantes 530 x 450 mm avec plateaux en verre                     | 500           | 156           | 650 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| <b>NS6519-1F</b> | 450         | 5 grilles évaporantes avec plateaux en verre + 1 grille amovible 530 x 450 mm | 800           | 159           | 650 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>NS6519-2F</b> | 450         | 5 grilles évaporantes avec plateaux en verre + 1 grille amovible 530 x 450 mm | 900           | 171           | 650 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>NS6519-3F</b> | 450         | 5 grilles évaporantes avec plateaux en verre + 1 grille amovible 530 x 450 mm | 900           | 183           | 650 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>NS6519-4F</b> | 450         | 5 grilles évaporantes avec plateaux en verre + 1 grille amovible 530 x 450 mm | 900           | 195           | 650 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>NS6523-1F</b> | 600         | 7 grilles évaporantes avec plateaux en verre + 1 grille amovible 530 x 450 mm | 1100          | 204           | 650 x 650 x 2300       | -                | -                             |
| <b>NS6523-2F</b> | 600         | 7 grilles évaporantes avec plateaux en verre + 1 grille amovible 530 x 450 mm | 1100          | 220           | 650 x 650 x 2300       | -                | -                             |
| <b>NS6523-3F</b> | 600         | 7 grilles évaporantes avec plateaux en verre + 1 grille amovible 530 x 450 mm | 1200          | 237           | 650 x 650 x 2300       | -                | -                             |
| <b>NS6523-4F</b> | 600         | 7 grilles évaporantes avec plateaux en verre + 1 grille amovible 530 x 450 mm | 1200          | 254           | 650 x 650 x 2300       | -                | -                             |

## GAMME KYARA®

### VITRINES NÉGATIVES STATIQUES



• NS6519-2F



• NS6519-4F



• NS6523-4F

#### OPTIONS KYARA®

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



**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.<br>(L) | DOTATION                                                                        | PUISS.<br>(W) | POIDS<br>(KG) | DIM. L X P X H<br>(MM) | FINITION<br>GRIS | FINITION BLANC<br>NOIR - BRUN |
|------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|------------------------|------------------|-------------------------------|
|                  |             |                                                                                 |               |               |                        | PRIX € HT        | PRIX € HT                     |
| <b>NS8515-1F</b> | 450         | 1 4 grilles évaporantes 530 x 450 mm avec plateaux en verre                     | 750           | 158           | 850 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| <b>NS8515-2F</b> | 450         | 2 4 grilles évaporantes 530 x 450 mm avec plateaux en verre                     | 850           | 168           | 850 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| <b>NS8515-3F</b> | 450         | 3 4 grilles évaporantes 530 x 450 mm avec plateaux en verre                     | 850           | 178           | 850 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| <b>NS8515-4F</b> | 450         | 4 4 grilles évaporantes 530 x 450 mm avec plateaux en verre                     | 850           | 188           | 850 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| <b>NS8519-1F</b> | 600         | 1 5 grilles évaporantes avec plateaux en verre + 1 grille amovible 730 x 450 mm | 800           | 190           | 850 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>NS8519-2F</b> | 600         | 2 5 grilles évaporantes avec plateaux en verre + 1 grille amovible 730 x 450 mm | 900           | 205           | 850 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>NS8519-3F</b> | 600         | 3 5 grilles évaporantes avec plateaux en verre + 1 grille amovible 730 x 450 mm | 900           | 220           | 850 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>NS8519-4F</b> | 600         | 4 5 grilles évaporantes avec plateaux en verre + 1 grille amovible 730 x 450 mm | 900           | 235           | 850 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>NS8523-1F</b> | 780         | 1 7 grilles évaporantes avec plateaux en verre + 1 grille amovible 730 x 450 mm | 1200          | 240           | 850 x 650 x 2300       | -                | -                             |
| <b>NS8523-2F</b> | 780         | 2 7 grilles évaporantes avec plateaux en verre + 1 grille amovible 730 x 450 mm | 1200          | 262           | 850 x 650 x 2300       | -                | -                             |
| <b>NS8523-3F</b> | 780         | 3 7 grilles évaporantes avec plateaux en verre + 1 grille amovible 730 x 450 mm | 1400          | 284           | 850 x 650 x 2300       | -                | -                             |
| <b>NS8523-4F</b> | 780         | 4 7 grilles évaporantes avec plateaux en verre + 1 grille amovible 730 x 450 mm | 1400          | 306           | 850 x 650 x 2300       | -                | -                             |



## 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                                                   | -                    |
| Fermeture à clefs                                                             | -                    |
| Rampe leds supplémentaire pour modèles NS8515                                 | -                    |
| Rampe leds supplémentaire pour modèles NS8519                                 | -                    |
| Rampe leds supplémentaire pour modèles NS8523                                 | -                    |
| 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) | -                    |
| Plus value pour compresseur inverter                                          | +8%                  |
| Kit accouplement pour modèles NS8515                                          | -                    |
| Kit accouplement pour modèles NS8519                                          | -                    |
| Kit accouplement pour modèles NS8523                                          | -                    |

**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 serpentín gaz chaud)



| RÉFÉRENCE          | VOL.<br>(L) |   | DOTATION                                 | PUISS.<br>(W) | POIDS<br>(KG) | DIM. L X P X H<br>(MM) | FINITION<br>GRIS | FINITION BLANC<br>NOIR - BRUN |
|--------------------|-------------|---|------------------------------------------|---------------|---------------|------------------------|------------------|-------------------------------|
|                    |             |   |                                          |               |               |                        | PRIX € HT        | PRIX € HT                     |
| <b>PV6515-1F</b>   | 300         | 1 | 3 étagères en verre 510 x 450 mm         | 500           | 123           | 650 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| <b>PV6515-2F</b>   | 300         | 2 | 3 étagères en verre 510 x 450 mm         | 500           | 131           | 650 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| <b>PV6515-3F</b>   | 300         | 3 | 3 étagères en verre 510 x 450 mm         | 500           | 137           | 650 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| <b>PV6515-4F</b>   | 300         | 4 | 3 étagères en verre 510 x 450 mm         | 500           | 147           | 650 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| <b>PV6519-1F</b>   | 450         | 1 | 5 étagères en verre 510 x 450 mm         | 500           | 147           | 650 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>PV6519-2F</b>   | 450         | 2 | 5 étagères en verre 510 x 450 mm         | 500           | 159           | 650 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>PV6519-3F</b>   | 450         | 3 | 5 étagères en verre 510 x 450 mm         | 500           | 171           | 650 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>PV6519-4F</b>   | 450         | 4 | 5 étagères en verre 510 x 450 mm         | 500           | 183           | 650 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>PV6519-4FPT</b> | 450         | 4 | 6 étag. en verre tournantes diam. 460 mm | 530           | 185           | 650 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>PV6523-1F</b>   | 600         | 1 | 7 étagères en verre 500 x 400 mm         | 600           | 169           | 650 x 650 x 2300       | -                | -                             |
| <b>PV6523-2F</b>   | 600         | 2 | 7 étagères en verre 500 x 400 mm         | 600           | 186           | 650 x 650 x 2300       | -                | -                             |
| <b>PV6523-3F</b>   | 600         | 3 | 7 étagères en verre 500 x 400 mm         | 600           | 203           | 650 x 650 x 2300       | -                | -                             |
| <b>PV6523-4F</b>   | 600         | 4 | 7 étagères en verre 500 x 400 mm         | 600           | 220           | 650 x 650 x 2300       | -                | -                             |

## GAMME KYARA®

### VITRINES POSITIVES VENTILÉES



• PV6515-1F



• PV6515-4F



• PV6519-3F



• PV6523-4F

### OPTIONS KYARA®

| DESCRIPTION                                                   | PRIX € HT                   |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Ferrage de porte à gauche                                     | <b>Gratuit sur commande</b> |
| Rappel automatique de porte                                   | -                           |
| Fermeture à clefs                                             | -                           |
| Rampe leds supplémentaire pour modèles PV6515                 | -                           |
| Rampe leds supplémentaire pour modèles PV6519                 | -                           |
| Rampe leds supplémentaire pour modèles PV6523                 | -                           |
| Plus value pour soupape altimétrique                          | <b>+2%</b>                  |
| Plus value pour classe climatique 4 (+32°C et 55% d'humidité) | <b>+7%</b>                  |
| Plus value pour détente par détendeur                         | -                           |
| Plus value pour compresseur inverter                          | <b>+8%</b>                  |
| Kit accouplement pour modèles PV6515                          | -                           |
| Kit accouplement pour modèles PV6519                          | -                           |
| Kit accouplement pour modèles PV6523                          | -                           |



**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.<br>(L) | DOTATION                         | PUISS.<br>(W) | POIDS<br>(KG) | DIM. L X P X H<br>(MM) | FINITION<br>GRIS | FINITION BLANC<br>NOIR - BRUN |
|------------------|-------------|----------------------------------|---------------|---------------|------------------------|------------------|-------------------------------|
|                  |             |                                  |               |               |                        | PRIX € HT        | PRIX € HT                     |
| <b>PV8515-1F</b> | 450         | 3 étagères en verre 710 x 450 mm | 600           | 152           | 850 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| <b>PV8515-2F</b> | 450         | 3 étagères en verre 710 x 450 mm | 600           | 162           | 850 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| <b>PV8515-3F</b> | 450         | 3 étagères en verre 710 x 450 mm | 600           | 172           | 850 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| <b>PV8515-4F</b> | 450         | 3 étagères en verre 710 x 450 mm | 600           | 182           | 850 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| <b>PV8519-1F</b> | 600         | 5 étagères en verre 710 x 450 mm | 600           | 182           | 850 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>PV8519-2F</b> | 600         | 5 étagères en verre 710 x 450 mm | 600           | 197           | 850 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>PV8519-3F</b> | 600         | 5 étagères en verre 710 x 450 mm | 600           | 212           | 850 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>PV8519-4F</b> | 600         | 5 étagères en verre 710 x 450 mm | 600           | 227           | 850 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>PV8523-1F</b> | 780         | 7 étagères en verre 700 x 400 mm | 700           | 204           | 850 x 650 x 2300       | -                | -                             |
| <b>PV8523-2F</b> | 780         | 7 étagères en verre 700 x 400 mm | 700           | 226           | 850 x 650 x 2300       | -                | -                             |
| <b>PV8523-3F</b> | 780         | 7 étagères en verre 700 x 400 mm | 700           | 248           | 850 x 650 x 2300       | -                | -                             |
| <b>PV8523-4F</b> | 780         | 7 étagères en verre 700 x 400 mm | 700           | 270           | 850 x 650 x 2300       | -                | -                             |

**GAMME KYARA®**

**VITRINES POSITIVES VENTILÉES**



• PV8515-1F



• PV8515-4F



• PV8519-1F



• PV8523-4F

**OPTIONS KYARA®**

| DESCRIPTION                                                   | PRIX € HT                   |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Ferrage de porte à gauche                                     | <b>Gratuit sur commande</b> |
| Rappel automatique de porte                                   | -                           |
| Fermeture à clefs                                             | -                           |
| Rampe leds supplémentaire pour modèles PV8515                 | -                           |
| Rampe leds supplémentaire pour modèles PV8519                 | -                           |
| Rampe leds supplémentaire pour modèles PV8523                 | -                           |
| Plus value pour soupape altimétrique                          | <b>+2%</b>                  |
| Plus value pour classe climatique 4 (+32°C et 55% d'humidité) | <b>+7%</b>                  |
| Plus value pour détente par détendeur                         | -                           |
| Plus value pour compresseur inverter                          | <b>+8%</b>                  |
| Kit accouplement pour modèles PV8515                          | -                           |
| Kit accouplement pour modèles PV8519                          | -                           |
| Kit accouplement pour modèles PV8523                          | -                           |

**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.<br>(L) | DOTATION                                   | PUISS.<br>(W) | POIDS<br>(KG) | DIM. L X P X H<br>(MM) | FINITION<br>GRIS | FINITION BLANC<br>NOIR - BRUN |
|----------------------|-------------|--------------------------------------------|---------------|---------------|------------------------|------------------|-------------------------------|
|                      |             |                                            |               |               |                        | PRIX € HT        | PRIX € HT                     |
| <b>PVCH6515-1F</b>   | 300         | 1 3 étagères en verre 510 x 450 mm         | 500           | 123           | 650 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| <b>PVCH6515-2F</b>   | 300         | 2 3 étagères en verre 510 x 450 mm         | 500           | 131           | 650 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| <b>PVCH6515-3F</b>   | 300         | 3 3 étagères en verre 510 x 450 mm         | 500           | 137           | 650 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| <b>PVCH6515-4F</b>   | 300         | 4 3 étagères en verre 510 x 450 mm         | 500           | 147           | 650 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| <b>PVCH6519-1F</b>   | 450         | 1 5 étagères en verre 510 x 450 mm         | 500           | 147           | 650 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>PVCH6519-2F</b>   | 450         | 2 5 étagères en verre 510 x 450 mm         | 500           | 159           | 650 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>PVCH6519-3F</b>   | 450         | 3 5 étagères en verre 510 x 450 mm         | 500           | 171           | 650 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>PVCH6519-4F</b>   | 450         | 4 5 étagères en verre 510 x 450 mm         | 500           | 183           | 650 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>PVCH6519-4FPT</b> | 450         | 4 6 étag. en verre tournantes diam. 460 mm | 530           | 185           | 650 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>PVCH6523-1F</b>   | 600         | 1 7 étagères en verre 500 x 400 mm         | 600           | 169           | 650 x 650 x 2300       | -                | -                             |
| <b>PVCH6523-2F</b>   | 600         | 2 7 étagères en verre 500 x 400 mm         | 600           | 186           | 650 x 650 x 2300       | -                | -                             |
| <b>PVCH6523-3F</b>   | 600         | 3 7 étagères en verre 500 x 400 mm         | 600           | 203           | 650 x 650 x 2300       | -                | -                             |
| <b>PVCH6523-4F</b>   | 600         | 4 7 étagères en verre 500 x 400 mm         | 600           | 220           | 650 x 650 x 2300       | -                | -                             |



## GAMME KYARA<sup>®</sup>

### VITRINES CHOCOLAT



• PVCH6515-1F



• PVCH6515-4F



• PVCH6519-3F



• PVCH6523-4F

### OPTIONS KYARA<sup>®</sup>

| DESCRIPTION                                                   | PRIX € HT            |
|---------------------------------------------------------------|----------------------|
| Ferrage de porte à gauche                                     | Gratuit sur commande |
| Rappel automatique de porte                                   | -                    |
| Fermeture à clefs                                             | -                    |
| Rampe leds supplémentaire pour modèles PVCH6515               | -                    |
| Rampe leds supplémentaire pour modèles PVCH6519               | -                    |
| Rampe leds supplémentaire pour modèles PVCH6523               | -                    |
| 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                         | -                    |
| Plus value pour compresseur inverser                          | +8%                  |
| Kit accouplement pour modèles PVCH6515                        | -                    |
| Kit accouplement pour modèles PVCH6519                        | -                    |
| Kit accouplement pour modèles PVCH6523                        | -                    |



**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.<br>(L) | DOTATION                         | PUISS.<br>(W) | POIDS<br>(KG) | DIM. L X P X H<br>(MM) | FINITION<br>GRIS | FINITION BLANC<br>NOIR - BRUN |
|--------------------|-------------|----------------------------------|---------------|---------------|------------------------|------------------|-------------------------------|
|                    |             |                                  |               |               |                        | PRIX € HT        | PRIX € HT                     |
| <b>PVCH8515-1F</b> | 450         | 3 étagères en verre 710 x 450 mm | 600           | 152           | 850 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| <b>PVCH8515-2F</b> | 450         | 3 étagères en verre 710 x 450 mm | 600           | 162           | 850 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| <b>PVCH8515-3F</b> | 450         | 3 étagères en verre 710 x 450 mm | 600           | 172           | 850 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| <b>PVCH8515-4F</b> | 450         | 3 étagères en verre 710 x 450 mm | 600           | 182           | 850 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| <b>PVCH8519-1F</b> | 600         | 5 étagères en verre 710 x 450 mm | 600           | 182           | 850 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>PVCH8519-2F</b> | 600         | 5 étagères en verre 710 x 450 mm | 600           | 197           | 850 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>PVCH8519-3F</b> | 600         | 5 étagères en verre 710 x 450 mm | 600           | 212           | 850 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>PVCH8519-4F</b> | 600         | 5 étagères en verre 710 x 450 mm | 600           | 227           | 850 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>PVCH8523-1F</b> | 780         | 7 étagères en verre 700 x 400 mm | 700           | 204           | 850 x 650 x 2300       | -                | -                             |
| <b>PVCH8523-2F</b> | 780         | 7 étagères en verre 700 x 400 mm | 700           | 226           | 850 x 650 x 2300       | -                | -                             |
| <b>PVCH8523-3F</b> | 780         | 7 étagères en verre 700 x 400 mm | 700           | 248           | 850 x 650 x 2300       | -                | -                             |
| <b>PVCH8523-4F</b> | 780         | 7 étagères en verre 700 x 400 mm | 700           | 270           | 850 x 650 x 2300       | -                | -                             |

## GAMME KYARA<sup>®</sup>

### VITRINES CHOCOLAT



• PVCH8515-1F



• PVCH8519-4F



• PVCH8519-1F



• PVCH8523-4F

#### OPTIONS KYARA<sup>®</sup>

| DESCRIPTION                                                   | PRIX € HT                   |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Ferrage de porte à gauche                                     | <b>Gratuit sur commande</b> |
| Rappel automatique de porte                                   | -                           |
| Fermeture à clefs                                             | -                           |
| Rampe leds supplémentaire pour modèles PVCH8515               | -                           |
| Rampe leds supplémentaire pour modèles PVCH8519               | -                           |
| Rampe leds supplémentaire pour modèles PVCH8523               | -                           |
| Plus value pour soupape altimétrique                          | <b>+2%</b>                  |
| Plus value pour classe climatique 4 (+32°C et 55% d'humidité) | <b>+7%</b>                  |
| Plus value pour détente par détendeur                         | -                           |
| Plus value pour compresseur inverter                          | <b>+8%</b>                  |
| Kit accouplement pour modèles PVCH8515                        | -                           |
| Kit accouplement pour modèles PVCH8519                        | -                           |
| Kit accouplement pour modèles PVCH8523                        | -                           |





**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 reévaporation automatique  
(par serpentin gaz chaud)

| RÉFÉRENCE                                                                                             | VOL.<br>(L) | DOTATION                                                                                                                                         | PUISS.<br>(W) | POIDS<br>(KG) | DIM. L x P x H<br>(MM) | FINITION<br>GRIS | FINITION BLANC<br>NOIR - BRUN |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|------------------------|------------------|-------------------------------|
|                                                                                                       |             |                                                                                                                                                  |               |               |                        | PRIX € HT        | PRIX € HT                     |
|  <b>PVB6515-1F</b> | 300         |  2 étagères en verre 510 x 450 mm<br>+ 2 barres de suspension | 500           | 123           | 650 x 650 x 1500       | -                | -                             |
|  <b>PVB6515-2F</b> | 300         |  2 étagères en verre 510 x 450 mm<br>+ 2 barres de suspension | 500           | 131           | 650 x 650 x 1500       | -                | -                             |
|  <b>PVB6515-3F</b> | 300         |  2 étagères en verre 510 x 450 mm<br>+ 2 barres de suspension | 500           | 137           | 650 x 650 x 1500       | -                | -                             |
|  <b>PVB6515-4F</b> | 300         |  2 étagères en verre 510 x 450 mm<br>+ 2 barres de suspension | 500           | 147           | 650 x 650 x 1500       | -                | -                             |
|  <b>PVB6519-1F</b> | 450         |  3 étagères en verre 510 x 450 mm<br>+ 2 barres de suspension | 600           | 147           | 650 x 650 x 1900       | -                | -                             |
|  <b>PVB6519-2F</b> | 450         |  3 étagères en verre 510 x 450 mm<br>+ 2 barres de suspension | 600           | 159           | 650 x 650 x 1900       | -                | -                             |
|  <b>PVB6519-3F</b> | 450         |  3 étagères en verre 510 x 450 mm<br>+ 2 barres de suspension | 600           | 171           | 650 x 650 x 1900       | -                | -                             |
|  <b>PVB6519-4F</b> | 450         |  3 étagères en verre 510 x 450 mm<br>+ 2 barres de suspension | 600           | 183           | 650 x 650 x 1900       | -                | -                             |
|  <b>PVB6523-1F</b> | 600         |  5 étagères en verre 500 x 400 mm<br>+ 2 barres de suspension | 700           | 174           | 650 x 650 x 2300       | -                | -                             |
|  <b>PVB6523-2F</b> | 600         |  5 étagères en verre 500 x 400 mm<br>+ 2 barres de suspension | 700           | 191           | 650 x 650 x 2300       | -                | -                             |
|  <b>PVB6523-3F</b> | 600         |  5 étagères en verre 500 x 400 mm<br>+ 2 barres de suspension | 700           | 208           | 650 x 650 x 2300       | -                | -                             |
|  <b>PVB6523-4F</b> | 600         |  5 étagères en verre 500 x 400 mm<br>+ 2 barres de suspension | 700           | 225           | 650 x 650 x 2300       | -                | -                             |

## GAMME KYARA® BOUCHERIE

### VITRINES POSITIVES VENTILÉES



• PVB6515-1F



• PVB6523-4F

### OPTIONS KYARA® BOUCHERIE

| DESCRIPTION                                                         | PRIX € HT            |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Ferrage de porte à gauche                                           | Gratuit sur commande |
| Rappel automatique de porte                                         | -                    |
| Fermeture à clefs                                                   | -                    |
| Rampe leds supplémentaire pour modèles PVB6515                      | -                    |
| Rampe leds supplémentaire pour modèles PVB6519                      | -                    |
| Rampe leds supplémentaire pour modèles PVB6523                      | -                    |
| ► Option maturation pour exposition de viande maturée ◀             | -                    |
| 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) | -                    |
| Plus value pour compresseur inverter                                | +8%                  |
| Kit accouplement pour modèles PVB6515                               | -                    |
| Kit accouplement pour modèles PVB6519                               | -                    |
| Kit accouplement pour modèles PVB6523                               | -                    |

**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.<br>(L) | DOTATION                                                     | PUISS.<br>(W) | POIDS<br>(KG) | DIM. L x P x H<br>(MM) | FINITION<br>GRIS | FINITION BLANC<br>NOIR - BRUN |
|------------|-------------|--------------------------------------------------------------|---------------|---------------|------------------------|------------------|-------------------------------|
|            |             |                                                              |               |               |                        | PRIX € HT        | PRIX € HT                     |
| PVB8515-1F | 450         | 2 étagères en verre 710 x 450 mm<br>+ 2 barres de suspension | 600           | 152           | 850 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| PVB8515-2F | 450         | 2 étagères en verre 710 x 450 mm<br>+ 2 barres de suspension | 600           | 162           | 850 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| PVB8515-3F | 450         | 2 étagères en verre 710 x 450 mm<br>+ 2 barres de suspension | 600           | 172           | 850 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| PVB8515-4F | 450         | 2 étagères en verre 710 x 450 mm<br>+ 2 barres de suspension | 600           | 182           | 850 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| PVB8519-1F | 600         | 3 étagères en verre 710 x 450 mm<br>+ 2 barres de suspension | 700           | 182           | 850 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| PVB8519-2F | 600         | 3 étagères en verre 710 x 450 mm<br>+ 2 barres de suspension | 700           | 197           | 850 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| PVB8519-3F | 600         | 3 étagères en verre 710 x 450 mm<br>+ 2 barres de suspension | 700           | 212           | 850 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| PVB8519-4F | 600         | 3 étagères en verre 710 x 450 mm<br>+ 2 barres de suspension | 700           | 227           | 850 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| PVB8523-1F | 780         | 5 étagères en verre 700 x 400 mm<br>+ 2 barres de suspension | 800           | 214           | 850 x 650 x 2300       | -                | -                             |
| PVB8523-2F | 780         | 5 étagères en verre 700 x 400 mm<br>+ 2 barres de suspension | 800           | 236           | 850 x 650 x 2300       | -                | -                             |
| PVB8523-3F | 780         | 5 étagères en verre 700 x 400 mm<br>+ 2 barres de suspension | 800           | 258           | 850 x 650 x 2300       | -                | -                             |
| PVB8523-4F | 780         | 5 étagères en verre 700 x 400 mm<br>+ 2 barres de suspension | 800           | 280           | 850 x 650 x 2300       | -                | -                             |



## 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                                         | -                    |
| Fermeture à clefs                                                   | -                    |
| Rampe leds supplémentaire pour modèles PVB8515                      | -                    |
| Rampe leds supplémentaire pour modèles PVB8519                      | -                    |
| Rampe leds supplémentaire pour modèles PVB8523                      | -                    |
| ► Option maturation pour exposition de viande maturée ◄             | -                    |
| 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) | -                    |
| Plus value pour compresseur inverter                                | +8%                  |
| Kit accouplement pour modèles PVB8515                               | -                    |
| Kit accouplement pour modèles PVB8519                               | -                    |
| Kit accouplement pour modèles PVB8523                               | -                    |

**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
- Évaporateur 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.<br>(L) | DOTATION                                                                                                             | PUISS.<br>(W) | POIDS<br>(KG) | DIM. L X P X H<br>(MM) | FINITION<br>GRIS | FINITION BLANC<br>NOIR - BRUN |
|------------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|------------------------|------------------|-------------------------------|
|                  |             |                                                                                                                      |               |               |                        | PRIX € HT        | PRIX € HT                     |
| <b>CH6515-1F</b> | 300         |  3 étagères en verre 510 x 450 mm | 500           | 123           | 650 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| <b>CH6515-2F</b> | 300         |  3 étagères en verre 510 x 450 mm | 500           | 131           | 650 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| <b>CH6515-3F</b> | 300         |  3 étagères en verre 510 x 450 mm | 500           | 137           | 650 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| <b>CH6515-4F</b> | 300         |  3 étagères en verre 510 x 450 mm | 500           | 147           | 650 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| <b>CH6519-1F</b> | 450         |  5 étagères en verre 510 x 450 mm | 500           | 147           | 650 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>CH6519-2F</b> | 450         |  5 étagères en verre 510 x 450 mm | 500           | 159           | 650 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>CH6519-3F</b> | 450         |  5 étagères en verre 510 x 450 mm | 500           | 171           | 650 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>CH6519-4F</b> | 450         |  5 étagères en verre 510 x 450 mm | 500           | 183           | 650 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>CH6523-1F</b> | 600         |  7 étagères en verre 500 x 400 mm | 600           | 169           | 650 x 650 x 2300       | -                | -                             |
| <b>CH6523-2F</b> | 600         |  7 étagères en verre 500 x 400 mm | 600           | 186           | 650 x 650 x 2300       | -                | -                             |
| <b>CH6523-3F</b> | 600         |  7 étagères en verre 500 x 400 mm | 600           | 203           | 650 x 650 x 2300       | -                | -                             |
| <b>CH6523-4F</b> | 600         |  7 étagères en verre 500 x 400 mm | 600           | 220           | 650 x 650 x 2300       | -                | -                             |

## 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                                     | <b>Gratuit sur commande</b> |
| Rappel automatique de porte                                   | -                           |
| Fermeture à clefs                                             | -                           |
| Rampe leds supplémentaire pour modèles CH6515                 | -                           |
| Rampe leds supplémentaire pour modèles CH6519                 | -                           |
| Rampe leds supplémentaire pour modèles CH6523                 | -                           |
| Plus value pour soupape altimétrique                          | <b>+2%</b>                  |
| Plus value pour classe climatique 4 (+32°C et 55% d'humidité) | <b>+7%</b>                  |
| Plus value pour détente par détendeur                         | -                           |
| Plus value pour compresseur inverter                          | <b>+8%</b>                  |
| Kit accouplement pour modèles CH6515                          | -                           |
| Kit accouplement pour modèles CH6519                          | -                           |
| Kit accouplement pour modèles CH6523                          | -                           |



**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 reévaporation automatique (par serpentín gaz chaud)



| RÉFÉRENCE        | VOL.<br>(L) | DOTATION                         | PUISS.<br>(W) | POIDS<br>(KG) | DIM. L X P X H<br>(MM) | FINITION<br>GRIS | FINITION BLANC<br>NOIR - BRUN |
|------------------|-------------|----------------------------------|---------------|---------------|------------------------|------------------|-------------------------------|
|                  |             |                                  |               |               |                        | PRIX € HT        | PRIX € HT                     |
| <b>CH8515-1F</b> | 450         | 3 étagères en verre 710 x 450 mm | 600           | 152           | 850 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| <b>CH8515-2F</b> | 450         | 3 étagères en verre 710 x 450 mm | 600           | 162           | 850 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| <b>CH8515-3F</b> | 450         | 3 étagères en verre 710 x 450 mm | 600           | 172           | 850 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| <b>CH8515-4F</b> | 450         | 3 étagères en verre 710 x 450 mm | 600           | 182           | 850 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| <b>CH8519-1F</b> | 600         | 5 étagères en verre 710 x 450 mm | 600           | 182           | 850 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>CH8519-2F</b> | 600         | 5 étagères en verre 710 x 450 mm | 600           | 197           | 850 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>CH8519-3F</b> | 600         | 5 étagères en verre 710 x 450 mm | 600           | 212           | 850 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>CH8519-4F</b> | 600         | 5 étagères en verre 710 x 450 mm | 600           | 227           | 850 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>CH8523-1F</b> | 780         | 7 étagères en verre 700 x 400 mm | 700           | 204           | 850 x 650 x 2300       | -                | -                             |
| <b>CH8523-2F</b> | 780         | 7 étagères en verre 700 x 400 mm | 700           | 226           | 850 x 650 x 2300       | -                | -                             |
| <b>CH8523-3F</b> | 780         | 7 étagères en verre 700 x 400 mm | 700           | 248           | 850 x 650 x 2300       | -                | -                             |
| <b>CH8523-4F</b> | 780         | 7 étagères en verre 700 x 400 mm | 700           | 270           | 850 x 650 x 2300       | -                | -                             |

## 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                                   | -                    |
| Fermeture à clefs                                             | -                    |
| Rampe leds supplémentaire pour modèles CH8515                 | -                    |
| Rampe leds supplémentaire pour modèles CH8519                 | -                    |
| Rampe leds supplémentaire pour modèles CH8523                 | -                    |
| 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                         | -                    |
| Plus value pour compresseur inverter                          | +8%                  |
| Kit accouplement pour modèles CH8515                          | -                    |
| Kit accouplement pour modèles CH8519                          | -                    |
| Kit accouplement pour modèles CH8523                          | -                    |

**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
- Évaporateur 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.<br>(L) | DOTATION                         | PUISS.<br>(W) | POIDS<br>(KG) | DIM. L X P X H<br>(MM) | FINITION<br>GRIS | FINITION BLANC<br>NOIR - BRUN |
|------------------|-------------|----------------------------------|---------------|---------------|------------------------|------------------|-------------------------------|
|                  |             |                                  |               |               |                        | PRIX € HT        | PRIX € HT                     |
| <b>FR6515-1F</b> | 300         | 3 étagères en verre 510 x 450 mm | 500           | 123           | 650 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| <b>FR6515-2F</b> | 300         | 3 étagères en verre 510 x 450 mm | 500           | 131           | 650 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| <b>FR6515-3F</b> | 300         | 3 étagères en verre 510 x 450 mm | 500           | 137           | 650 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| <b>FR6515-4F</b> | 300         | 3 étagères en verre 510 x 450 mm | 500           | 147           | 650 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| <b>FR6519-1F</b> | 450         | 5 étagères en verre 510 x 450 mm | 500           | 147           | 650 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>FR6519-2F</b> | 450         | 5 étagères en verre 510 x 450 mm | 500           | 159           | 650 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>FR6519-3F</b> | 450         | 5 étagères en verre 510 x 450 mm | 500           | 171           | 650 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>FR6519-4F</b> | 450         | 5 étagères en verre 510 x 450 mm | 500           | 183           | 650 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>FR6523-1F</b> | 600         | 7 étagères en verre 500 x 400 mm | 600           | 169           | 650 x 650 x 2300       | -                | -                             |
| <b>FR6523-2F</b> | 600         | 7 étagères en verre 500 x 400 mm | 600           | 186           | 650 x 650 x 2300       | -                | -                             |
| <b>FR6523-3F</b> | 600         | 7 étagères en verre 500 x 400 mm | 600           | 203           | 650 x 650 x 2300       | -                | -                             |
| <b>FR6523-4F</b> | 600         | 7 étagères en verre 500 x 400 mm | 600           | 220           | 650 x 650 x 2300       | -                | -                             |



## GAMME KYARA<sup>®</sup> FROMAGE

### VITRINES POSITIVES VENTILÉES



• FR6515-1F



• FR6515-4F



• FR6519-3F



• FR6523-4F

### OPTIONS KYARA<sup>®</sup> FROMAGE

| DESCRIPTION                                                   | PRIX € HT                   |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Ferrage de porte à gauche                                     | <b>Gratuit sur commande</b> |
| Rappel automatique de porte                                   | -                           |
| Fermeture à clefs                                             | -                           |
| Rampe leds supplémentaire pour modèles FR6515                 | -                           |
| Rampe leds supplémentaire pour modèles FR6519                 | -                           |
| Rampe leds supplémentaire pour modèles FR6523                 | -                           |
| Plus value pour soupape altimétrique                          | <b>+2%</b>                  |
| Plus value pour classe climatique 4 (+32°C et 55% d'humidité) | <b>+7%</b>                  |
| Plus value pour détente par détendeur                         | -                           |
| Plus value pour compresseur inverter                          | <b>+8%</b>                  |
| Kit accouplement pour modèles FR6515                          | -                           |
| Kit accouplement pour modèles FR6519                          | -                           |
| Kit accouplement pour modèles FR6523                          | -                           |

**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
- Évaporateur 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.<br>(L) | DOTATION                                                                                                             | PUISS.<br>(W) | POIDS<br>(KG) | DIM. L X P X H<br>(MM) | FINITION<br>GRIS | FINITION BLANC<br>NOIR - BRUN |
|------------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|------------------------|------------------|-------------------------------|
|                  |             |                                                                                                                      |               |               |                        | PRIX € HT        | PRIX € HT                     |
| <b>FR8515-1F</b> | 450         |  3 étagères en verre 710 x 450 mm | 600           | 152           | 850 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| <b>FR8515-2F</b> | 450         |  3 étagères en verre 710 x 450 mm | 600           | 162           | 850 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| <b>FR8515-3F</b> | 450         |  3 étagères en verre 710 x 450 mm | 600           | 172           | 850 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| <b>FR8515-4F</b> | 450         |  3 étagères en verre 710 x 450 mm | 600           | 182           | 850 x 650 x 1500       | -                | -                             |
| <b>FR8519-1F</b> | 600         |  5 étagères en verre 710 x 450 mm | 600           | 182           | 850 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>FR8519-2F</b> | 600         |  5 étagères en verre 710 x 450 mm | 600           | 197           | 850 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>FR8519-3F</b> | 600         |  5 étagères en verre 710 x 450 mm | 600           | 212           | 850 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>FR8519-4F</b> | 600         |  5 étagères en verre 710 x 450 mm | 600           | 227           | 850 x 650 x 1900       | -                | -                             |
| <b>FR8523-1F</b> | 780         |  7 étagères en verre 700 x 400 mm | 700           | 204           | 850 x 650 x 2300       | -                | -                             |
| <b>FR8523-2F</b> | 780         |  7 étagères en verre 700 x 400 mm | 700           | 226           | 850 x 650 x 2300       | -                | -                             |
| <b>FR8523-3F</b> | 780         |  7 étagères en verre 700 x 400 mm | 700           | 248           | 850 x 650 x 2300       | -                | -                             |
| <b>FR8523-4F</b> | 780         |  7 étagères en verre 700 x 400 mm | 700           | 270           | 850 x 650 x 2300       | -                | -                             |

## 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                                   | -                    |
| Fermeture à clefs                                             | -                    |
| Rampe leds supplémentaire pour modèles FR8515                 | -                    |
| Rampe leds supplémentaire pour modèles FR8519                 | -                    |
| Rampe leds supplémentaire pour modèles FR8523                 | -                    |
| Plus value pour soupape altimétrique                          | +2%                  |
| Plus value pour classe climatique 4 (+32°C et 55% d'humidité) | +7%                  |
| Plus value pour détenteur par détenteur                       | -                    |
| Plus value pour compresseur inverter                          | +8%                  |
| Kit accouplement pour modèles FR8515                          | -                    |
| Kit accouplement pour modèles FR8519                          | -                    |
| Kit accouplement pour modèles FR8523                          | -                    |





**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    | -             | -                          |
| PVV6515-2F | 64                      | 2 étagères plexiglas 500x400 | 500        | 126        | 650 x 650 x 1500    | -             | -                          |
| PVV6515-3F | 64                      | 3 étagères plexiglas 500x400 | 500        | 132        | 650 x 650 x 1500    | -             | -                          |
| PVV6515-4F | 64                      | 4 étagères plexiglas 500x400 | 500        | 142        | 650 x 650 x 1500    | -             | -                          |
| PVV6519-1F | 96                      | 1 étagère plexiglas 500x400  | 600        | 137        | 650 x 650 x 1900    | -             | -                          |
| PVV6519-2F | 96                      | 2 étagères plexiglas 500x400 | 600        | 149        | 650 x 650 x 1900    | -             | -                          |
| PVV6519-3F | 96                      | 3 étagères plexiglas 500x400 | 600        | 161        | 650 x 650 x 1900    | -             | -                          |
| PVV6519-4F | 96                      | 4 étagères plexiglas 500x400 | 600        | 173        | 650 x 650 x 1900    | -             | -                          |
| PVV6523-1F | 128                     | 1 étagère plexiglas 500x400  | 700        | 169        | 650 x 650 x 2300    | -             | -                          |
| PVV6523-2F | 128                     | 2 étagères plexiglas 500x400 | 700        | 186        | 650 x 650 x 2300    | -             | -                          |
| PVV6523-3F | 128                     | 3 étagères plexiglas 500x400 | 700        | 203        | 650 x 650 x 2300    | -             | -                          |
| PVV6523-4F | 128                     | 4 étagères plexiglas 500x400 | 700        | 220        | 650 x 650 x 2300    | -             | -                          |

\* 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                                     | <b>Gratuit sur commande</b> |
| Rappel automatique de porte                                   | -                           |
| Fermeture à clefs                                             | -                           |
| Rampe leds supplémentaire pour modèles PVV6515                | -                           |
| Rampe leds supplémentaire pour modèles PVV6519                | -                           |
| Rampe leds supplémentaire pour modèles PVV6523                | -                           |
| Plus value pour soupape altimétrique                          | <b>+2%</b>                  |
| Plus value pour classe climatique 4 (+32°C et 55% d'humidité) | <b>+7%</b>                  |
| Plus value pour détente par détendeur                         | -                           |
| Plus value pour compresseur inverter                          | <b>+8%</b>                  |
| Kit accouplement pour modèles PVV6511                         | -                           |
| Kit accouplement pour modèles PVV6519                         | -                           |
| Kit accouplement pour modèles PVV6523                         | -                           |



**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                  |
| <b>N</b> PVV8515-1F | 90                      | 1 étagère plexiglas 700x400  | 600        | 147        | 850 x 650 x 1500    | -             | -                          |
| <b>N</b> PVV8515-2F | 90                      | 1 étagère plexiglas 700x400  | 600        | 157        | 850 x 650 x 1500    | -             | -                          |
| <b>N</b> PVV8515-3F | 90                      | 1 étagère plexiglas 700x400  | 600        | 167        | 850 x 650 x 1500    | -             | -                          |
| <b>N</b> PVV8515-4F | 90                      | 1 étagère plexiglas 700x400  | 600        | 177        | 850 x 650 x 1500    | -             | -                          |
| <b>N</b> PVV8519-1F | 135                     | 2 étagères plexiglas 700x400 | 700        | 172        | 850 x 650 x 1900    | -             | -                          |
| <b>N</b> PVV8519-2F | 135                     | 2 étagères plexiglas 700x400 | 700        | 187        | 850 x 650 x 1900    | -             | -                          |
| <b>N</b> PVV8519-3F | 135                     | 2 étagères plexiglas 700x400 | 700        | 202        | 850 x 650 x 1900    | -             | -                          |
| <b>N</b> PVV8519-4F | 135                     | 2 étagères plexiglas 700x400 | 700        | 217        | 850 x 650 x 1900    | -             | -                          |
| <b>N</b> PVV8523-1F | 180                     | 3 étagères plexiglas 700x400 | 800        | 204        | 850 x 650 x 2300    | -             | -                          |
| <b>N</b> PVV8523-2F | 180                     | 3 étagères plexiglas 700x400 | 800        | 226        | 850 x 650 x 2300    | -             | -                          |
| <b>N</b> PVV8523-3F | 180                     | 3 étagères plexiglas 700x400 | 800        | 248        | 850 x 650 x 2300    | -             | -                          |
| <b>N</b> PVV8523-4F | 180                     | 3 étagères plexiglas 700x400 | 800        | 270        | 850 x 650 x 2300    | -             | -                          |

\* 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                                                                      | <b>Gratuit sur commande</b> |
| Rappel automatique de porte                                                                    | -                           |
| Fermeture à clefs                                                                              | -                           |
| Rampe leds supplémentaire pour modèles PVV8515                                                 | -                           |
| Rampe leds supplémentaire pour modèles PVV8519                                                 | -                           |
| Rampe leds supplémentaire pour modèles PVV8523                                                 | -                           |
| Plus value pour soupape altimétrique                                                           | <b>+2%</b>                  |
| Plus value pour classe climatique 4 (+32°C et 55% d'humidité)                                  | <b>+7%</b>                  |
| Plus value pour détente par détendeur                                                          | -                           |
| Plus value pour compresseur inverter                                                           | <b>+8%</b>                  |
| Kit accouplement pour modèles PVV8514                                                          | -                           |
| Kit accouplement pour modèles PVV8519                                                          | -                           |
| Kit accouplement pour modèles PVV8523                                                          | -                           |
| Plus value supports verticaux 45° (66 bouteilles) ou 90° (120 bouteilles) pour modèles PVV8523 | -                           |




**GAMME MULTI-SERVICES**

**ARAYA**  
 EXPOSITION 492 MM  
**PAGE 82**

**SÉRIE M800**  
 EXPOSITION 660 MM  
**PAGE 84**
**GAMME MULTI-SERVICES BOULANGERIE-PÂTISSERIE**

**PUNTOK**  
 EXPOSITION 640 MM  
 SPÉCIALE PÂTISSERIE  
**PAGE 86**

**ARTEMIS**  
 4 NIVEAUX  
 RÉFRIGÉRÉS  
**PAGE 89**
**GAMME VITRINE À POSER**

**KALIS**  
 VITRINE  
 À POSER  
**PAGE 96**

**MINI CREAM®**  
 VITRINE  
 À POSER  
**PAGE 98**
**NOUVEAUTÉ  
 2025**





# 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**



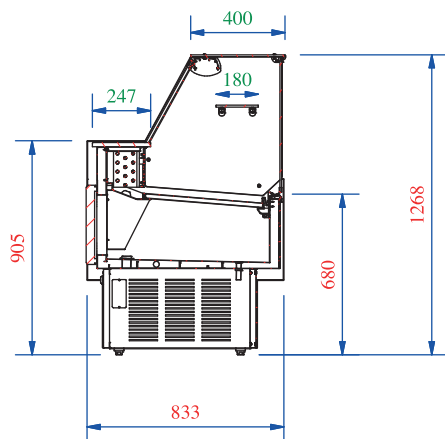
**NAOS®**  
ILOT POSITIF  
**PAGE 116**



## 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)
- Joints 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

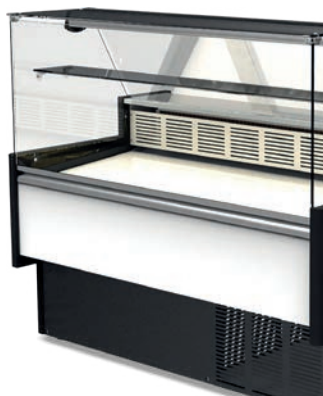
## DÉCOR FAÇADE PLASTIFIÉ BLANC

En option : nuancier RAL international.

SÉRIE **ARAYA VD**

VITRAGE DROIT

| RÉFÉRENCE  | TEMP.      | DIM. L X P X H (MM) | SURF. EXPO. (M²) | 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                  | -         |
| ARAYA150VD | +2° / +8°C | 1 500 x 833 x 1 268 | 0,69             | 359                     | 476                 | 1                  | -         |
| ARAYA200VD | +2° / +8°C | 2 000 x 833 x 1 268 | 0,94             | 504                     | 613                 | 2                  | -         |
| ARAYA250VD | +2° / +8°C | 2 500 x 833 x 1 268 | 1,18             | 665                     | 798                 | 3                  | -         |



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     | -                  | -                       | -               | -               | -             |
| ARAYA150VD     | -                  | -                       | -               | -               | -             |
| ARAYA200VD     | -                  | -                       | -               | -               | -             |
| ARAYA250VD     | -                  | -                       | -               | -               | -             |

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     | -         |
| MEUBLE CAISSE <b>PMR</b> |                     |           |
| ARAYAMCPMR080            | 706 x 802 x 905     | -         |

OPTIONS **ARAYAMC**

| POUR RÉFÉRENCE | DÉCOR LAQUÉ RAL | KIT ROULETTES |
|----------------|-----------------|---------------|
|                | PRIX € HT       | PRIX € HT     |
| ARAYAMC065     | -               | -             |
| ARAYAMCPMR080  | -               | -             |

## 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



RAL 6019

RAL 5024

RAL 5013

RAL 6026

RAL 2008

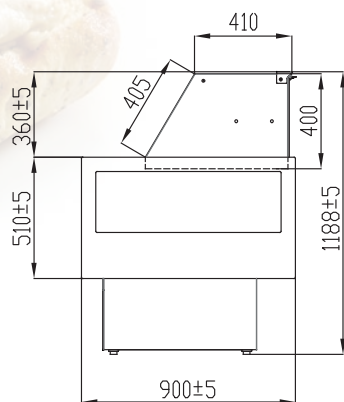
RAL 1018

RAL 3020

RAL 9005

RAL 9010





| RÉFÉRENCE | TEMP.      | DIM. L X P X H (MM) | SURF. EXPO. (M²) | 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                 | -         |
| M800150   | +3° / +5°C | 1 520 x 898 x 1 191 | 0,93             | 735                     | 620                 | -         |
| M800200   | +3° / +5°C | 2 000 x 898 x 1 191 | 1,24             | 980                     | 640                 | -         |
| M800250   | +3° / +5°C | 2 480 x 898 x 1 191 | 1,55             | 1 230                   | 820                 | -         |
| M800300   | +3° / +5°C | 2 960 x 898 x 1 191 | 1,86             | 1 470                   | 870                 | -         |

## OPTIONS M800

| POUR RÉF. | GROUPE 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   | -                  | -                     | -                 | -             | -                                   | -                            | -                            | -             | -                  |
| M800150   | -                  | -                     | -                 | -             | -                                   | -                            | -                            | -             | -                  |
| M800200   | -                  | -                     | -                 | -             | -                                   | -                            | -                            | -             | -                  |
| M800250   | -                  | -                     | -                 | -             | -                                   | -                            | -                            | -             | -                  |
| M800300   | -                  | -                     | -                 | -             | -                                   | -                            | -                            | -             | -                  |

## SÉRIE M800

### MEUBLE CAISSE PMR

- Avec tirette coulissante



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

## OPTIONS

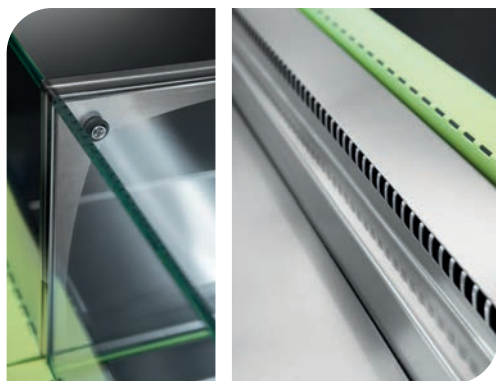
| POUR RÉFÉRENCE | KIT ROULETTES |
|----------------|---------------|
| M80078MCPMR    | PRIX € HT     |
|                | -             |

## 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**



RAL 6019

RAL 5024

RAL 5013

RAL 6026

RAL 2008

RAL 1018

RAL 3020

RAL 9005

RAL 9010



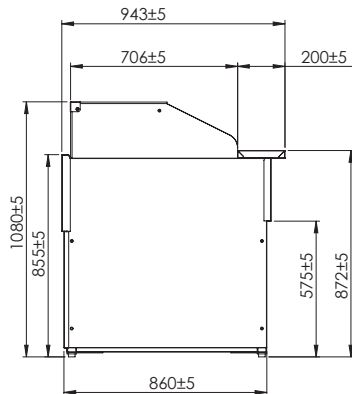
## VITRINE RÉFRIGÉRÉE PUNKOK

### VITRAGE DROIT BAS FIXE DÉMONTABLE PUNKOK

- 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                 | -         |
| PK4RGL    | +2° / +5°C | 1 805 x 945 x 1 090 | 590 x 490             | 830                     | 650                 | -         |
| PK5RGL    | +2° / +5°C | 2 230 x 945 x 1 090 | 800 x 490             | 1 030                   | 660                 | -         |
| PKE90GL   | +2° / +5°C | 1 220 x 945 x 1 090 | -                     | 635                     | 440                 | -         |
| PKI90GL   | +2° / +5°C | 1 168 x 945 x 1 090 | -                     | 635                     | 440                 | -         |

Angle intérieur et extérieur 45° sur consultation

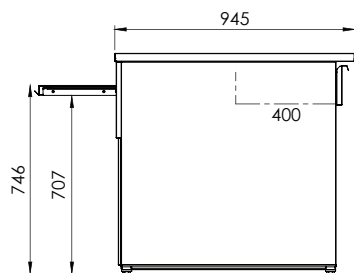


## OPTIONS PUNKOK

| POUR RÉFÉRENCE | KIT DE CANALISATION | FERMETURE ARRIÈRE PLEXI |
|----------------|---------------------|-------------------------|
|                | PRIX € HT           | PRIX € HT               |
| PK3RGL         | -                   | -                       |
| PK4RGL         | -                   | -                       |
| PK5RGL         | -                   | -                       |
| PKE90GL        | -                   | -                       |
| PKI90GL        | -                   | -                       |

## SÉRIE PUNKOK

### MEUBLES CAISSE & MEUBLES CAISSE PMR



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





## 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

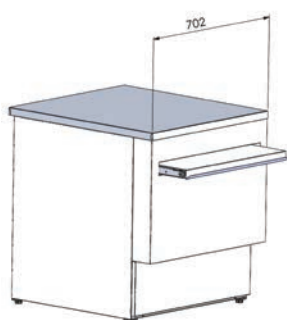
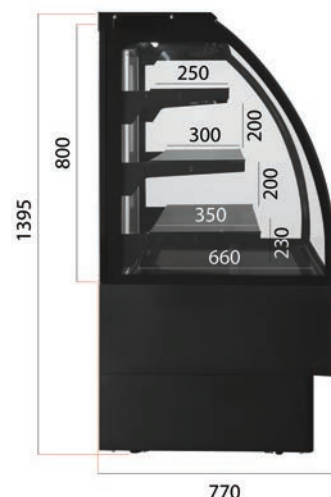
**PRIX EN BAISSÉ**

| RÉFÉRENCE    | TEMP.      | DIM. L X P X H (MM) | SURFACE D'EXP. (M²) | 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      | -         |
| ARTEMIS90GL  | +2° / +4°C | 904 x 770 x 1 395   | 1,16                | 850                     | 600                 | 2 portes coulissantes | -         |
| ARTEMIS120GL | +2° / +4°C | 1 204 x 770 x 1 395 | 1,57                | 890                     | 650                 | 2 portes coulissantes | -         |
| ARTEMIS150GL | +2° / +4°C | 1 504 x 770 x 1 395 | 1,92                | 1 110                   | 850                 | 2 portes coulissantes | -         |
| ARTEMIS180GL | +2° / +4°C | 1 804 x 770 x 1 395 | 2,4                 | 1 150                   | 1 005               | 2 portes coulissantes | -         |
| ARTEMIS240GL | +2° / +4°C | 2 404 x 770 x 1 395 | 3,14                | (2 x) 890               | 1 300               | 4 portes coulissantes | -         |

### OPTIONS ARTEMIS GL

| POUR RÉFÉRENCE | TECKRO          | TECBDF                      | TECEVT             |
|----------------|-----------------|-----------------------------|--------------------|
|                | KIT ROULETTES * | BANDEAU DE DÉCOR FRONTAL ** | ÉVAPORATEUR TRAITÉ |
|                | PRIX € HT       | PRIX € HT                   | PRIX € HT          |
| ARTEMIS60GL    | -               | -                           | -                  |
| ARTEMIS90GL    | -               | -                           | -                  |
| ARTEMIS120GL   | -               | -                           | -                  |
| ARTEMIS150GL   | -               | -                           | -                  |
| ARTEMIS180GL   | -               | -                           | -                  |
| ARTEMIS240GL   | -               | -                           | -                  |

\* 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     | -         |





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

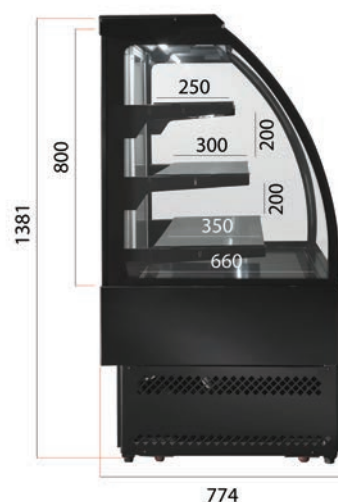
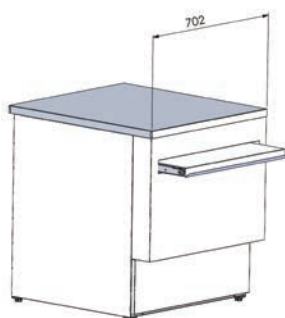
**PRIX EN BAISSÉ**

| RÉFÉRENCE      | TEMP.      | DIM. L X P X H (MM) | SURFACE D'EXP. (M²) | PUISS. FRIGO -10 °C (W) | PUISS. ABSORBÉE (W) | PORTES                | PRIX € HT |
|----------------|------------|---------------------|---------------------|-------------------------|---------------------|-----------------------|-----------|
| ARTEMISLX60GL  | +2° / +8°C | 646 x 774 x 1 381   | 0,76                | 460                     | 460                 | 1 porte battante      | -         |
| ARTEMISLX90GL  | +2° / +8°C | 946 x 774 x 1 381   | 1,16                | 1 120                   | 630                 | 2 portes coulissantes | -         |
| ARTEMISLX120GL | +2° / +8°C | 1 246 x 774 x 1 381 | 1,57                | 1 230                   | 850                 | 2 portes coulissantes | -         |
| ARTEMISLX150GL | +2° / +8°C | 1 546 x 774 x 1 381 | 1,92                | 1 350                   | 880                 | 2 portes coulissantes | -         |
| ARTEMISLX180GL | +2° / +8°C | 1 846 x 774 x 1 381 | 2,4                 | 1 465                   | 950                 | 2 portes coulissantes | -         |
| ARTEMISLX240GL | +2° / +8°C | 2 446 x 774 x 1 381 | 3,14                | (2x) 1 230              | 1 700               | 4 portes coulissantes | -         |

## OPTIONS ARTEMIS LUXE GL

| POUR RÉFÉRENCE | TECKRO          | TECBDF                      | TECEVT             |
|----------------|-----------------|-----------------------------|--------------------|
|                | KIT ROULETTES * | BANDEAU DE DÉCOR FRONTAL ** | ÉVAPORATEUR TRAITÉ |
|                | PRIX € HT       | PRIX € HT                   | PRIX € HT          |
| ARTEMISLX60GL  | -               | -                           | -                  |
| ARTEMISLX90GL  | -               | -                           | -                  |
| ARTEMISLX120GL | -               | -                           | -                  |
| ARTEMISLX150GL | -               | -                           | -                  |
| ARTEMISLX180GL | -               | -                           | -                  |
| ARTEMISLX240GL | -               | -                           | -                  |

\* 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     | -         |



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

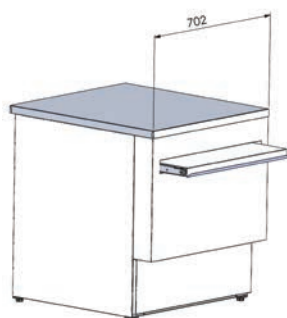
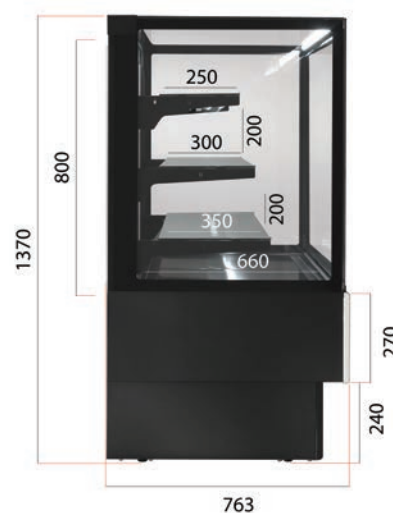
**PRIX EN BAISSÉ**

| RÉFÉRENCE      | TEMP.      | DIM. L X P X H (MM) | SURFACE D'EXP. (M²) | 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 | -         |
| ARTEMIS120GLVD | +2° / +4°C | 1 205 x 763 x 1 370 | 1,74                | 890                     | 650                 | 2 portes coulissantes | -         |
| ARTEMIS150GLVD | +2° / +4°C | 1 505 x 763 x 1 370 | 2,23                | 1 110                   | 850                 | 2 portes coulissantes | -         |
| ARTEMIS180GLVD | +2° / +4°C | 1 805 x 763 x 1 370 | 2,63                | 1 150                   | 1 005               | 2 portes coulissantes | -         |
| ARTEMIS240GLVD | +2° / +4°C | 2 405 x 763 x 1 370 | 3,48                | (2x) 890                | 1 300               | 4 portes coulissantes | -         |

## OPTIONS ARTEMIS GLVD

| POUR RÉFÉRENCE | TECKRO          | TECBDF                      | TECEVT             |
|----------------|-----------------|-----------------------------|--------------------|
|                | KIT ROULETTES * | BANDEAU DE DÉCOR FRONTAL ** | ÉVAPORATEUR TRAITÉ |
|                | PRIX € HT       | PRIX € HT                   | PRIX € HT          |
| ARTEMIS90GLVD  | -               | -                           | -                  |
| ARTEMIS120GLVD | -               | -                           | -                  |
| ARTEMIS150GLVD | -               | -                           | -                  |
| ARTEMIS180GLVD | -               | -                           | -                  |
| ARTEMIS240GLVD | -               | -                           | -                  |

\* 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     | -         |



Vitrine réfrigérée 4 niveaux  
Froid ventilé - Groupe logé

## GAMME ARTEMIS

### VITRINES RÉFRIGÉRÉES

#### VITRAGE DROIT ARTEMIS LUXE GLVD

✓ 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

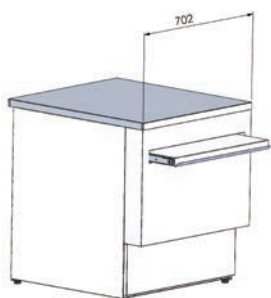
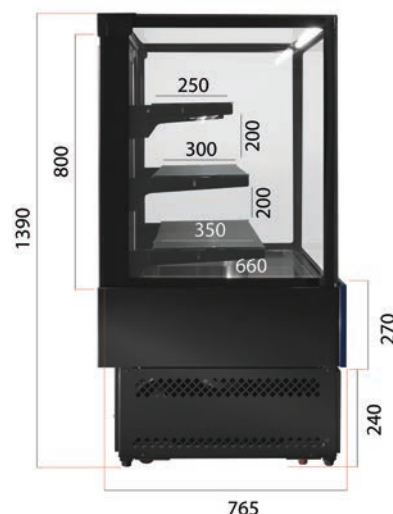
**PRIX EN BAISSÉ**

| RÉFÉRENCE        | TEMP.      | DIM. L X P X H (MM) | SURFACE D'EXP. (M²) | 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      | -         |
| ARTEMISLX90GLVD  | +2° / +8°C | 946 x 765 x 1 390   | 1,16                | 1 170                   | 630                 | 2 portes coulissantes | -         |
| ARTEMISLX120GLVD | +2° / +8°C | 1 246 x 765 x 1 390 | 1,57                | 1 230                   | 850                 | 2 portes coulissantes | -         |
| ARTEMISLX150GLVD | +2° / +8°C | 1 546 x 765 x 1 390 | 1,92                | 1 350                   | 880                 | 2 portes coulissantes | -         |
| ARTEMISLX180GLVD | +2° / +8°C | 1 846 x 765 x 1 390 | 2,40                | 1 465                   | 950                 | 2 portes coulissantes | -         |
| ARTEMISLX240GLVD | +2° / +8°C | 2 446 x 765 x 1 390 | 3,14                | (2x) 1 230              | 1 700               | 4 portes coulissantes | -         |

#### OPTIONS ARTEMIS LUXE GLVD

| POUR RÉFÉRENCE   | TECKRO          | TECBDF                      | TECEVT             |
|------------------|-----------------|-----------------------------|--------------------|
|                  | KIT ROULETTES * | BANDEAU DE DÉCOR FRONTAL ** | ÉVAPORATEUR TRAITÉ |
|                  | PRIX € HT       | PRIX € HT                   | PRIX € HT          |
| ARTEMISLX60GLVD  | -               | -                           | -                  |
| ARTEMISLX90GLVD  | -               | -                           | -                  |
| ARTEMISLX120GLVD | -               | -                           | -                  |
| ARTEMISLX150GLVD | -               | -                           | -                  |
| ARTEMISLX180GLVD | -               | -                           | -                  |
| ARTEMISLX240GLVD | -               | -                           | -                  |

\* 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     | -         |





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

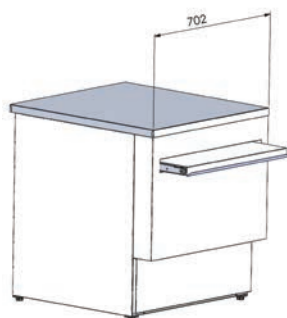
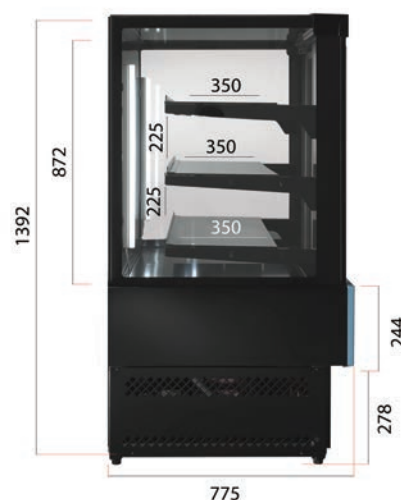
**PRIX  
EN BAISSÉ**

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

#### OPTIONS ARTEMIS MURALE 2P

| POUR<br>RÉFÉRENCE | TECKRO             | TECBDF                         | TECEVT             |
|-------------------|--------------------|--------------------------------|--------------------|
|                   | KIT<br>ROULETTES * | BANDEAU DE DÉCOR<br>FRONTAL ** | ÉVAPORATEUR TRAITÉ |
|                   | PRIX € HT          | PRIX € HT                      | PRIX € HT          |
| ARTEMIS2P90GLVD   | -                  | -                              | -                  |
| ARTEMIS2P120GLVD  | -                  | -                              | -                  |
| ARTEMIS2P150GLVD  | -                  | -                              | -                  |
| ARTEMIS2P180GLVD  | -                  | -                              | -                  |

\* 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<br>(MM) | PRIX € HT |
|----------------|-------------------|------------------------|-----------|
| ARTEMIS70MCPMR | Meuble caisse PMR | 702 X 782 X 801        | -         |



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

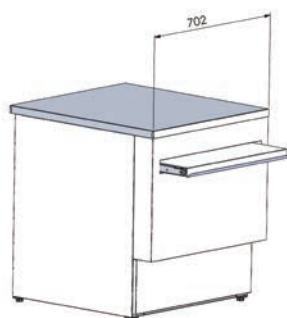
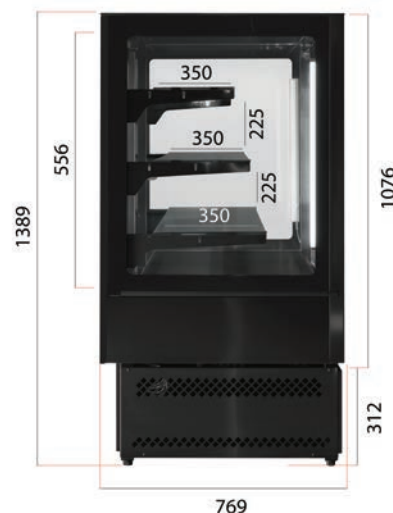
**PRIX  
EN BAISSÉ**

| RÉFÉRENCE        | TEMP.      | DIM. L X P X H<br>AVEC JOUES (MM) | SURF.<br>D'EXP.<br>(M²) | PUISS. FRIGO<br>-10 °C (W) | PUISS.<br>ABSORBÉE<br>(W) | PORTES                | PRIX € HT |
|------------------|------------|-----------------------------------|-------------------------|----------------------------|---------------------------|-----------------------|-----------|
| ARTEMIS4P90GLVD  | +2° / +8°C | 922 X 769 X 1 389                 | 1,3                     | 1 120                      | 630                       | 4 portes coulissantes | -         |
| ARTEMIS4PI20GLVD | +2° / +8°C | 1 222 X 769 X 1 389               | 1,74                    | 1 230                      | 850                       | 4 portes coulissantes | -         |
| ARTEMIS4PI50GLVD | +2° / +8°C | 1 522 X 769 X 1 389               | 2,23                    | 1 350                      | 880                       | 4 portes coulissantes | -         |
| ARTEMIS4PI80GLVD | +2° / +8°C | 1 822 X 769 X 1 389               | 2,63                    | 1 465                      | 950                       | 4 portes coulissantes | -         |

#### OPTIONS ARTEMIS TRAVERSANTE 4P

| POUR<br>RÉFÉRENCE | TECKRO             | TECBDF                         | TECEVT             |
|-------------------|--------------------|--------------------------------|--------------------|
|                   | KIT<br>ROULETTES * | BANDEAU DE DÉCOR<br>FRONTAL ** | ÉVAPORATEUR TRAITÉ |
|                   | PRIX € HT          | PRIX € HT                      | PRIX € HT          |
| ARTEMIS4P90GLVD   | -                  | -                              | -                  |
| ARTEMIS4PI20GLVD  | -                  | -                              | -                  |
| ARTEMIS4PI50GLVD  | -                  | -                              | -                  |
| ARTEMIS4PI80GLVD  | -                  | -                              | -                  |

\* 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<br>(MM) | PRIX € HT |
|----------------|-------------------|------------------------|-----------|
| ARTEMIS70MCPMR | Meuble caisse PMR | 702 X 782 X 801        | -         |

## 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
- CAPACITÉ : 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
- Vitrites non traversantes avec portes coulissantes
- Alimentation : 230 V

| RÉF.        | COLORIS | TEMP.    | ÉTAGÈRES EN VERRE<br>(NOMBRES<br>L X P X H) | DIM. INT.<br>L X P X H (MM) | DIM. EXT.<br>L X P X H (MM) | SURF.<br>EXPO.<br>(M²) | PUISS.<br>FRIGO<br>À -10°C<br>(W) | POIDS<br>(KG) | PRIX € HT |
|-------------|---------|----------|---------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|------------------------|-----------------------------------|---------------|-----------|
| KALIS800BW  | BLANC   | +2/+10°C | 2 étagères<br>645 x 490 x 4 mm              | 750 X 610 X 400             | 792 X 680 X 725             | 0,95                   | 390                               | 67            | -         |
| KALIS800BB  | NOIR    | +2/+10°C | 2 étagères<br>645 x 490 x 4 mm              | 750 X 610 X 400             | 792 X 680 X 725             | 0,95                   | 390                               | 67            | -         |
| KALIS1200BW | BLANC   | +2/+10°C | 2 étagères<br>1045 x 490 x 4 mm             | 1150 X 610 X 400            | 1192 X 680 X 725            | 1,54                   | 490                               | 135           | -         |
| KALIS1200BB | NOIR    | +2/+10°C | 2 étagères<br>1045 x 490 x 4 mm             | 1150 X 610 X 400            | 1192 X 680 X 725            | 1,54                   | 490                               | 135           | -         |



## 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. (M²) | PUISSANCE FRIGO À -10°C (W) | POIDS (KG) | PRIX € HT |
|-------------|----------|---------------------------------------|--------------------------|--------------------------|------------------|-----------------------------|------------|-----------|
| KALIS800HB  | +2/+10°C | 3 étagères<br>565 x 540 mm            | 750 x 650 x 665          | 800 x 750 x 1 400        | 1,22             | 430                         | 150        | -         |
| KALIS1200HB | +2/+10°C | 3 étagères<br>960 x 540 mm            | 1 150 x 650 x 665        | 1 200 x 750 x 1 400      | 2,07             | 430                         | 200        | -         |

## GAMME MINI CREAM®



**NOUVEAUTÉ  
2025**



MINI CREAM 2V LED  
Blanc

### 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 emissivité avec bords sérigraphiés noirs
- Couvercle vitré basculant avec frein
- Bacs non fournis



MINI CREAM 3V LED  
Blanc / Gris

### 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 |
|------------------------|---------------|---------|----------|---------------|---------------------|------------------|---------------------------|----------------|-----------|
| <b>MINICREAM2VB</b>    | -10°C / -22°C | BLANC   | 20       | <b>B</b>      | 90                  | 2,87             | 490 x 790 x 345           | 26             | -         |
| <b>MINICREAM3VB</b>    | -10°C / -22°C | BLANC   | 29       | <b>A</b>      | 95                  | 2,87             | 654 x 790 x 345           | 32             | -         |
| <b>MINICREAM2VLEDB</b> | -10°C / -22°C | BLANC   | 20       | <b>B</b>      | 90                  | 2,87             | 490 x 790 x 345           | 26             | -         |
| <b>MINICREAM3VLEDB</b> | -10°C / -22°C | BLANC   | 29       | <b>A</b>      | 95                  | 2,87             | 654 x 790 x 345           | 32             | -         |
| <b>MINICREAM2VLEDG</b> | -10°C / -22°C | GRIS    | 20       | <b>B</b>      | 90                  | 2,87             | 490 x 790 x 345           | 26             | -         |
| <b>MINICREAM3VLEDG</b> | -10°C / -22°C | GRIS    | 29       | <b>A</b>      | 95                  | 2,87             | 654 x 790 x 345           | 32             | -         |

**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             |
| <b>MINICREAM2VB</b>    | -              | -                | -                           | - (pour 50 unités)                            | -         | -                     |
| <b>MINICREAM2VLEDB</b> | -              | -                | -                           | - (pour 50 unités)                            | -         | -                     |
| <b>MINICREAM2VLEDG</b> | -              | -                | --                          | - (pour 50 unités)                            | -         | --                    |
| <b>MINICREAM3VB</b>    | -              | -                | -                           | - (pour 80 unités)                            | -         | -                     |
| <b>MINICREAM3VLEDB</b> | -              | -                | -                           | - (pour 80 unités)                            | -         | -                     |
| <b>MINICREAM3VLEDG</b> | -              | -                | --                          | - (pour 80 unités)                            | -         | --                    |

\*Option uniquement disponible sur les modèles blancs

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



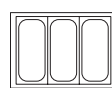
2x 5 L.

ou



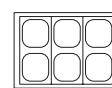
4x 2,5 L.

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



3x 5 L.

ou



6x 2,5 L.



**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 HOMOGÈNE 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.<br>(L) | CAPACITÉ<br>(NB DE CYLINDRES<br>DE 7.5L) | PUISS.<br>ABSORBÉE<br>(W) | CONSOM-<br>MATION<br>(kWh/24h) | DIMENSIONS<br>L X P X H<br>(MM) | POIDS<br>NET<br>(KG) | PRIX € HT |
|--------------------|--------------|-------------|------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------|---------------------------------|----------------------|-----------|
| <b>DOLCEVITA4</b>  | -5°C / -20°C | 130         | 4                                        | 260                       | 2,21                           | 654 x 665 x 1030                | 78                   | -         |
| <b>DOLCEVITA6</b>  | -5°C / -20°C | 220         | 6                                        | 310                       | 4,79                           | 965 x 665 x 1030                | 94                   | -         |
| <b>DOLCEVITA8</b>  | -5°C / -20°C | 245         | 8                                        | 350                       | 5,9                            | 1105 x 713 x 1030               | 106                  | -         |
| <b>DOLCEVITA10</b> | -5°C / -20°C | 355         | 10                                       | 480                       | 7,37                           | 1435 x 713 x 1030               | 127                  | -         |

## ACCESSOIRES & OPTIONS

| POUR<br>RÉFÉRENCE  | ETAGÈRE DE SERVICE EN<br>PLEXIGLAS ANTI-CHOC AVEC<br>PORTE-PARFUMS | ETAGÈRE DE SERVICE EN PLEXIGLAS<br>ANTI-CHOC AVEC LUMIÈRES À LED ET<br>PORTE-PARFUMS | KIT<br>RINCE-CUILLÈRES | SUPPORT<br>COUVERCLE INOX | BAC<br>CYLINDRE<br>INOX 7,5 L |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------|-------------------------------|
|                    | PRIX<br>€ HT                                                       | PRIX<br>€ HT                                                                         | PRIX<br>€ HT           | PRIX<br>€ HT              | PRIX<br>€ HT                  |
| <b>DOLCEVITA4</b>  | -                                                                  | -                                                                                    | -                      | -                         | -                             |
| <b>DOLCEVITA6</b>  | -                                                                  | -                                                                                    | -                      | -                         | -                             |
| <b>DOLCEVITA8</b>  | -                                                                  | -                                                                                    | -                      | -                         | -                             |
| <b>DOLCEVITA10</b> | -                                                                  | -                                                                                    | -                      | -                         | -                             |

| POUR<br>RÉFÉRENCE  | BAC<br>CYLINDRE<br>PLASTIQUE | KIT<br>FREINS<br>(x2) | KIT EXTRACTEUR<br>BAC CYLINDRE<br>PLASTIQUE | KIT<br>ANTI-ROTATION CYLINDRE<br>PLASTIQUE | COUVERCLE<br>PYRAMIDAL |
|--------------------|------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------|
|                    | PRIX<br>€ HT                 | PRIX<br>€ HT          | PRIX<br>€ HT                                | PRIX<br>€ HT                               | PRIX<br>€ HT           |
| <b>DOLCEVITA4</b>  | -                            | -                     | -                                           | -                                          | -                      |
| <b>DOLCEVITA6</b>  | -                            | -                     | -                                           | -                                          | -                      |
| <b>DOLCEVITA8</b>  | -                            | -                     | -                                           | -                                          | -                      |
| <b>DOLCEVITA10</b> | -                            | -                     | -                                           | -                                          | -                      |

## 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



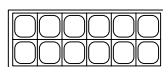
6 bacs de 5 L



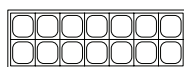
7 bacs de 5 L



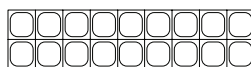
9 bacs de 5 L



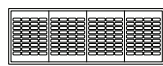
12 bacs de 2,5 L



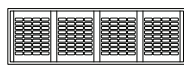
14 bacs de 2,5 L



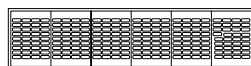
18 bacs de 2,5 L



Présentoir à esquimaux

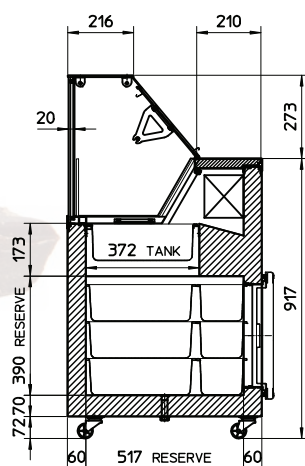


Présentoir à esquimaux



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<br>L X P X H (MM) | VOL.<br>(L) | DOTATIONS     | CAPACITÉ<br>BAC 5 L<br>(N) | PUISS. FRIGO<br>-30 °C<br>(W) | PUISS.<br>NOMINALE<br>(W) | CLASSE<br>ENERG. | POIDS<br>(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           | -         |
| MIRABELLA7B | -18/-20°C | 1340 X 677 X 1190            | 223         | 7 x 5 l. bacs | 7                          | 744                           | 13 520 /24h               | D                | 126           | -         |
| MIRABELLA9B | -18/-20°C | 1655 X 677 X 1190            | 306         | 9 x 5 l. bacs | 9                          | 890                           | 17 770 /24h               | D                | 136           | -         |

## ACCESSOIRES & OPTIONS

| POUR<br>RÉFÉRENCE | KIT<br>ROULETTES | RINCE<br>CUILLÈRES | SUPPORT POUR<br>2 BACS INOX<br>DE 2,5 L | BAC INOX<br>DE 2,5 L | BAC INOX<br>DE 5 L | PLATEAU<br>INOX | PRÉSENTOIR À<br>ESQUIMAUX |
|-------------------|------------------|--------------------|-----------------------------------------|----------------------|--------------------|-----------------|---------------------------|
|                   | PRIX<br>€ HT     | PRIX<br>€ HT       | PRIX<br>€ HT                            | PRIX<br>€ HT         | PRIX<br>€ HT       | PRIX<br>€ HT    | PRIX<br>€ HT              |
| MIRABELLA6B       | -                | -                  | -                                       | -                    | -                  | -               | -                         |
| MIRABELLA7B       | -                | -                  | -                                       | -                    | -                  | -               | -                         |
| MIRABELLA9B       | -                | -                  | -                                       | -                    | -                  | -               | -                         |



## 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 MATÉRIEAUX 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.

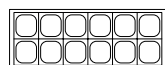
**MIRABELLA6**



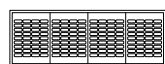
2x Plateau à pâtisserie\*



6x 5 L.



12x 2,5 L\*



4x Présentoirs pour bâtonnets glacés\*

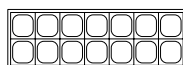
**MIRABELLA7**



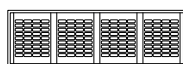
2x Plateau à pâtisserie\*



7x 5 L.



14x 2,5 L\*



4x Présentoirs pour bâtonnets glacés\*

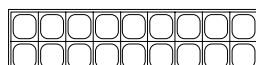
**MIRABELLA9**



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

### ACCESSOIRES & OPTIONS

| POUR<br>RÉFÉRENCE    | BAC INOX<br>DE 2,5 L | BAC INOX<br>DE 5 L | SUPPORT ADAPTEUR<br>POUR 2 BACS INOX<br>DE 2,5 L | RANGEMENT<br>BÂTONNETS<br>GLACE | KIT INOX<br>RINCE<br>CUILLÈRES | KIT DE<br>2 ROUES<br>AVEC FREINS | PLATEAU<br>D'EXPOSITION<br>INOX | KIT DÉFLECTEUR<br>D'AIR POUR<br>PÂTISSERIE |
|----------------------|----------------------|--------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------|
|                      | PRIX<br>€ HT         | PRIX<br>€ HT       | PRIX<br>€ HT                                     | PRIX<br>€ HT                    | PRIX<br>€ HT                   | PRIX<br>€ HT                     | PRIX<br>€ HT                    | PRIX<br>€ HT                               |
| <b>MIRABELLA6VDB</b> | -                    | -                  | -                                                | -                               | -                              | -                                | -                               | -                                          |
| <b>MIRABELLA7VDB</b> | -                    | -                  | -                                                | -                               | -                              | -                                | -                               | -                                          |
| <b>MIRABELLA9VDB</b> | -                    | -                  | -                                                | -                               | -                              | -                                | -                               | -                                          |





## GAMME RIMINI

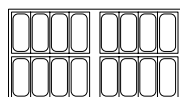
**NOUVEAUTÉ  
2025**



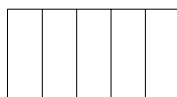
### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

✓ FROID POSITIF OU NÉGATIF

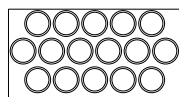
- Flexibilité maximale d'exposition pour la présentation de bacs, cylindres à glaces, bâtonnets ou gâteaux
- Exposition optimum avec une présentation de 2 bacs 5 litres dans la profondeur
- Vitrage trempé pyrolytique
- Fermeture arrière par plexiglas basculants
- Éclairage intérieur horizontal à LED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



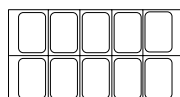
**16 x 5 l.**  
(360x165x120 mm)



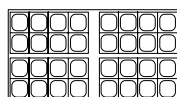
**5 x Plateau**  
à pâtisserie



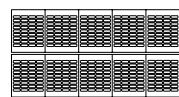
**16 x 7,5 l**  
(h250 Ø200 mm)\*



**16 x 5 l.**  
(360x250x80 mm)\*

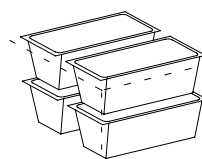


**32 x 2,5 l**  
(180x165x120)\*



**10 x Présentoirs**  
pour bâtonnets glacés\*

\*Configuration possible avec kit optionnel



**BIENTÔT DISPONIBLE EN VERSION 12 BACS**



## 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<br>L X P X H (MM) | VOLUME<br>(L) | CAPACITÉ<br>BAC 5 L (N) | PUISS. FRIGO<br>-30 °C (W) | PUISS. NOMINALE<br>(KW/24H) | CLASSE<br>ENERG. | POIDS<br>(KG) | PRIX € HT |
|------------------|-------------|------------------------------|---------------|-------------------------|----------------------------|-----------------------------|------------------|---------------|-----------|
| <b>RIMINI16G</b> | -25°C +10°C | 1503 x 963 x 1288            | 270           | 16                      | 1280                       | 30                          | D                | ND            | -         |

## ACCESSOIRES & OPTIONS

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

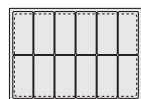


## GAMME DEEVA

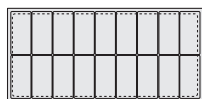


## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

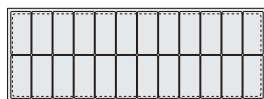
- Meubles canalisables (si accouplée, le préciser à la commande – sans plus-value)
- Châssis tubulaire en acier laqué
- Cuve en acier inox intérieure / extérieure
- Isolation en polyuréthane expansé 40/45 Kg/m<sup>3</sup>
- Tablette arrière en acier inox profondeur 142 mm
- Plateau d'exposition incliné 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



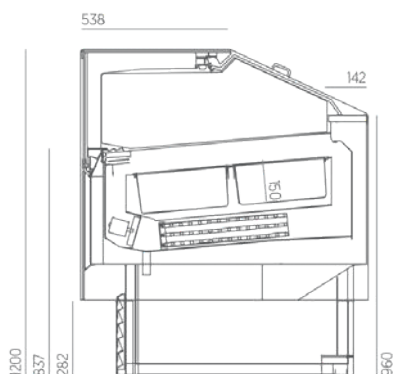
18 bacs



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<br>L X P X H (MM) | CAPACITÉ<br>BAC 5 L (N) | PUISS. FRIGO<br>-30 °C (W) | PUISS.<br>ABS. (W) | PRIX € HT |
|-----------|-------------|-----------------------------------|-------------------------|----------------------------|--------------------|-----------|
| DEEVAG6   | -18 / -20°C | 1 162 x 1 057 x 1 200             | 12                      | 897                        | 939                | -         |
| DEEVAG9   | -18 / -20°C | 1 662 x 1 057 x 1 200             | 18                      | 1 288                      | 1 400              | -         |
| DEEVAG12  | -18 / -20°C | 2 162 x 1 057 x 1 200             | 24                      | 1 588                      | 1 811              | -         |

## ACCESSOIRES & OPTIONS

| POUR<br>RÉFÉRENCE | KIT<br>ROULETTES | RINCE<br>CUILLÈRES | BAC DE<br>RÉÉVAPORATION | PLATEAU<br>D'EXPOSITION INOX | DÉCOR LAQUÉ<br>RAL À DÉFINIR |
|-------------------|------------------|--------------------|-------------------------|------------------------------|------------------------------|
|                   | PRIX<br>€ HT     | PRIX<br>€ HT       | PRIX<br>€ HT            | PRIX<br>€ HT                 | PRIX<br>€ HT                 |
| DEEVAG6           | -                | -                  | -                       | -                            | -                            |
| DEEVAG9           | -                | -                  | -                       | -                            | -                            |
| DEEVAG12          | -                | -                  | -                       | -                            | -                            |



## GAMME VIRNA



DÉCOR DE FAÇADE EN VERRE  
LAQUÉ RAL À DÉFINIR



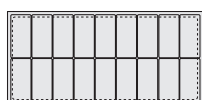
## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

### ✓ DOUBLE ÉVAPORATEUR

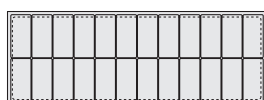
- Meubles canalissables (si accouplée, le préciser à la commande – sans plus-value)
- Châssis tubulaire en acier laqué
- Cuve en acier inox intérieure / extérieure
- Isolation en polyuréthane expansé 40/45 Kg/m<sup>3</sup>
- Tablette arrière en acier inox profondeur 190 mm
- Plateau d'exposition incliné 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



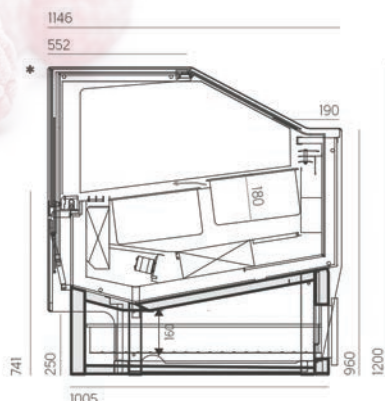
24 bacs

**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<br>L X P X H (MM) | CAPACITÉ<br>BAC 5 L (N) | PUISS. FRIGO<br>-30 °C (W) | PUISS.<br>ABS. (W) | PRIX € HT |
|-----------------|-------------|-----------------------------------|-------------------------|----------------------------|--------------------|-----------|
| <b>VIRNAG6</b>  | -18 / -20°C | 1 090 x 1 146 x 1 200             | 12                      | 1 550                      | 1 500              | -         |
| <b>VIRNAG9</b>  | -18 / -20°C | 1 615 x 1 146 x 1 200             | 18                      | 2 340                      | 2 100              | -         |
| <b>VIRNAG12</b> | -18 / -20°C | 2 140 x 1 146 x 1 200             | 24                      | 2 790                      | 2 700              | -         |

## ACCESSOIRES & OPTIONS

| POUR<br>RÉFÉRENCE | KIT<br>ROULETTES | RINCE<br>CUILLÈRES | BAC<br>RÉÉVAPORATION | PLATEAU<br>D'EXPOSITION INOX |
|-------------------|------------------|--------------------|----------------------|------------------------------|
|                   | PRIX<br>€ HT     | PRIX<br>€ HT       | PRIX<br>€ HT         | PRIX<br>€ HT                 |
| <b>VIRNAG6</b>    | -                | -                  | -                    | -                            |
| <b>VIRNAG9</b>    | -                | -                  | -                    | -                            |
| <b>VIRNAG12</b>   | -                | -                  | -                    | -                            |





## GAMME ALCYON®



**NOUVEAUTÉ  
2025**

Ensemble bacs surgelés  
+ tête de gondole

Bac surgelé

Tête de gondole

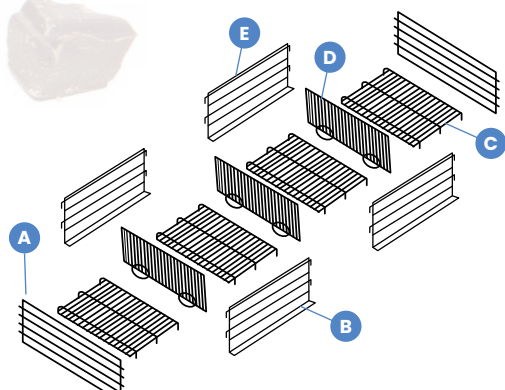


### BACS SURGELÉS & TÊTE DE GONDOLE ALCYON®

- ✓ 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®**



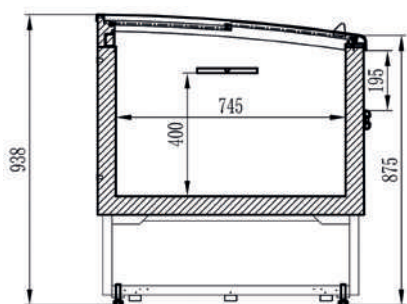
| RÉF.          | DOTATION GRILLES            |                          |                            |                                  |                            |
|---------------|-----------------------------|--------------------------|----------------------------|----------------------------------|----------------------------|
|               | GRILLE LATÉRALE<br><b>A</b> | GRILLE AVANT<br><b>B</b> | GRILLE DE FOND<br><b>C</b> | GRILLE DE SÉPARATION<br><b>D</b> | GRILLE ARRIÈRE<br><b>E</b> |
| <b>GA15N</b>  | 2                           | 1                        | 2                          | 1                                | 1                          |
| <b>GA20N</b>  | 2                           | 2                        | 4                          | 3                                | 2                          |
| <b>GA25N</b>  | 2                           | 2                        | 4                          | 3                                | 2                          |
| <b>GATDGN</b> | 2                           | 2                        | 4                          | 3                                | 2                          |

## BACS SURGELÉS - 4 ET 6 PORTES

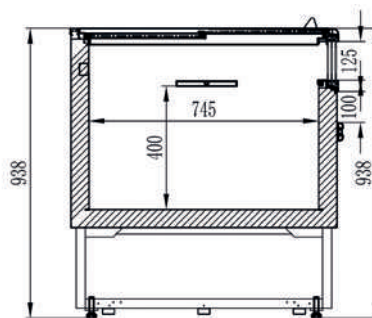
| RÉF.         | PORTE | CLASSE ÉNERGÉTIQUE | TEMPÉRATURE | VOL. (L) | PUISS. ABSORBÉE (W) | DIMENSIONS L X P X H (MM) | PRIX € HT |
|--------------|-------|--------------------|-------------|----------|---------------------|---------------------------|-----------|
| <b>GA15N</b> | 4     | <b>F</b> 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

## 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 |
|---------------|-------|--------------------|-------------|----------|---------------------|---------------------------|-----------|
| <b>GATDGN</b> | 4     | <b>F</b>           | -22 / -25°C | 510      | 370                 | 1880 x 855 x 938          | -         |



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
- Livraison 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)

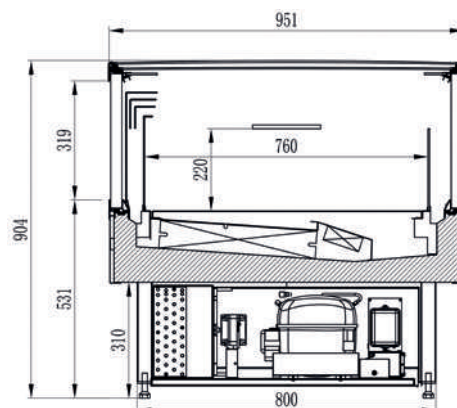




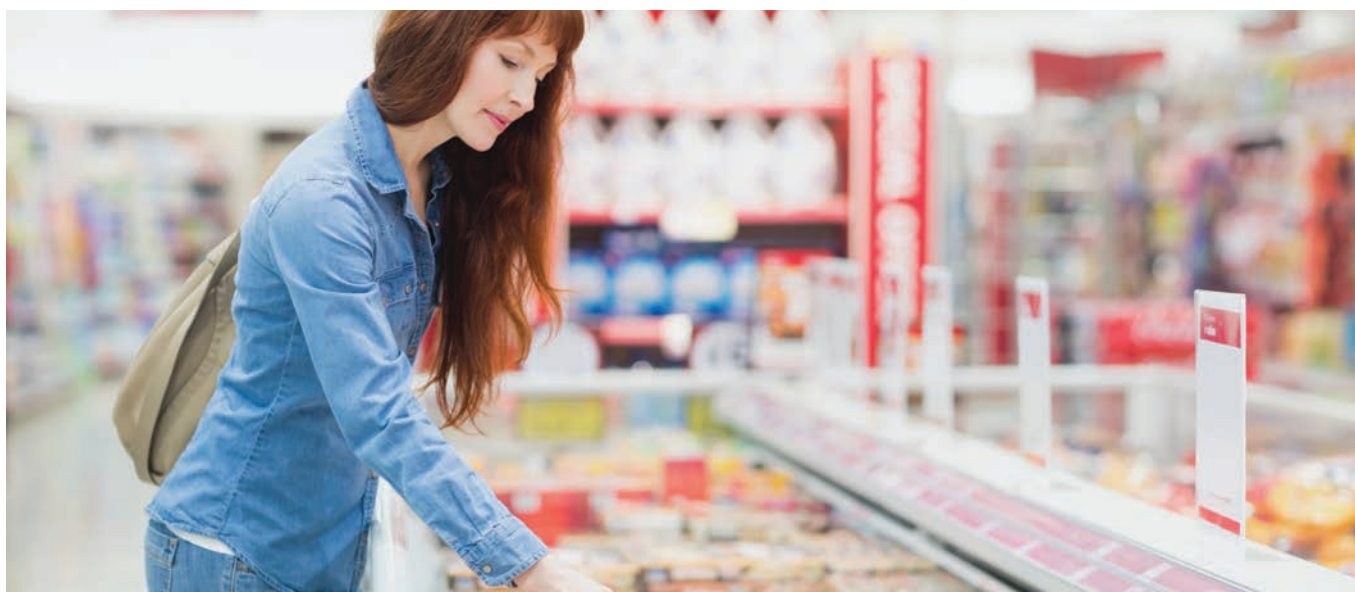
**MEUBLES SELF-SERVICE BI-TEMPÉRATURE URANUS®**

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

| RÉF.           | PORTE | CLASSE ÉNERG. | TEMP.                    | VOL. (L) | ZONE D'AFFICHAGE (M²) | PUISS. ABS. (W) | PUISS. ELEC. DEGIVRAGE (W) | PUISS. DU COMPRESSEUR (W) | DIMENSIONS L X P X H (MM) | PRIX € HT |
|----------------|-------|---------------|--------------------------|----------|-----------------------|-----------------|----------------------------|---------------------------|---------------------------|-----------|
| <b>MAV10BT</b> | 2     | <b>F</b>      | -1 / +5°C<br>-22 / -25°C | 145      | 1,2                   | 600             | 1000                       | 640                       | 1000 x 951 x 895          | -         |
| <b>MAV15BT</b> | 3     | <b>F</b>      | -1 / +5°C<br>-22 / -25°C | 215      | 1,81                  | 900             | 1500                       | 640                       | 1500 x 951 x 895          | -         |
| <b>MAV20BT</b> | 3     | <b>F</b>      | -1 / +5°C<br>-22 / -25°C | 290      | 2,36                  | 1200            | 2100                       | 850                       | 2000 x 951 x 895          | -         |



Versions **3 & 4 portes**



## GAMME NAOS®



**NOUVEAUTÉ  
2025**

### ÎLOT 87 LITRES NAOS®

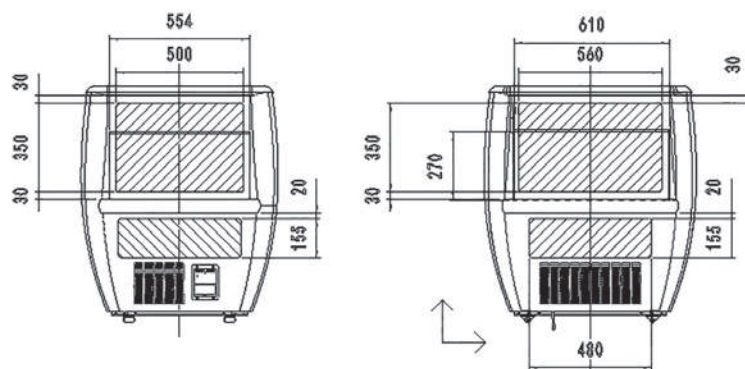


- ✓ 3 FACES VITRÉES POUR UN MAXIMUM DE VISIBILITÉ
- ✓ GROUPE LOGÉ
- ✓ FROID VENTILÉ

- 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<br>L X P X H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|------------|----------|------------|------------------------------|--------------|
| ISOSTP0908 | 87       | 230        | 772 x 833 x 930              | -            |



## GAMME NAOS®



**NOUVEAUTÉ  
2025**

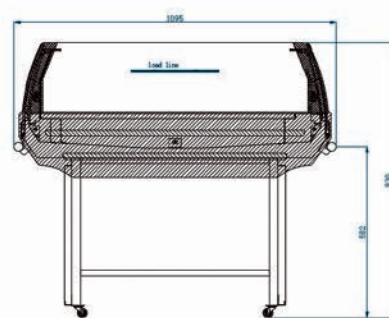
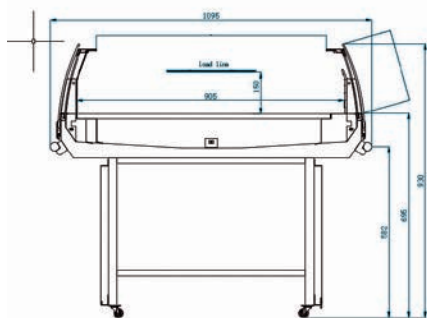
### ÎLOT 190 LITRES NAOS®



- ✓ 4 FACES VITRÉES POUR UN MAXIMUM DE VISIBILITÉ
- ✓ SURFACE D'EXPOSITION MAXI : 1,12 M<sup>2</sup>
- ✓ 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

| RÉF.       | VOL. (L) | PUISS. (W) | DIMENSIONS<br>L X P X H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|------------|----------|------------|------------------------------|--------------|
| ISOSTP1310 | 190      | 550        | 1370 x 1080 x 935            | -            |







**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<br>(L) | DIM. EXT.<br>L X P X H (MM) | PUISS. ABSORBÉE<br>(W) | PRIX<br>€ HT |
|-----------|-------------|---------------|-----------------------------|------------------------|--------------|
| SC290     | +2 ° / +8°C | 297           | 595 X 547 X 1 830           | 165                    | -            |





## GAMME EVO SELF



### VITRINE MURALE EVO SELF

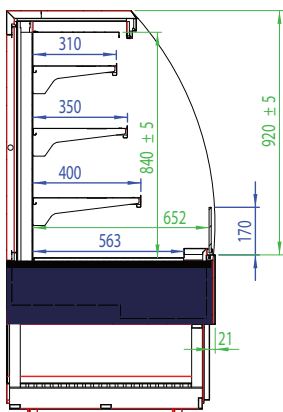


Vitrine murale laqué noir

- 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. (M²) | GROUPE LOGÉ |           |             |           |
|------------|------------------|---------------------|--------------------------|-----------------|-------------|-----------|-------------|-----------|
|            |                  |                     |                          |                 | LAQUÉ NOIR  |           | INOX        |           |
|            |                  |                     |                          |                 | RÉFÉRENCE   | PRIX € HT | RÉFÉRENCE   | PRIX € HT |
| +3° / +5°C | 1 180            | 850                 | 905 x 800 x 1 525        | 1,33            | EVOSELFN90  | -         | EVOSELFI90  | -         |
| +3° / +5°C | 1 350            | 880                 | 1 205 x 800 x 1 525      | 1,81            | EVOSELFN120 | -         | EVOSELFI120 | -         |
| +3° / +5°C | 1 600            | 1 030               | 1 505 x 800 x 1 525      | 2,29            | EVOSELFN150 | -         | EVOSELFI150 | -         |
| +3° / +5°C | 1 910            | 1 370               | 1 805 x 800 x 1 525      | 2,76            | EVOSELFN180 | -         | EVOSELFI180 | -         |



### OPTIONS EVO SELF

| MODÈLE     | ÉCLAIRAGE LED TOUS NIVEAUX | ÉVAPORATEUR TRAITÉ ANTICORROSION | KIT ROULETTES |
|------------|----------------------------|----------------------------------|---------------|
|            | PRIX € HT                  | PRIX € HT                        | PRIX € HT     |
| EVOSELF90  | -                          | -                                | -             |
| EVOSELF120 | -                          | -                                | -             |
| EVOSELF150 | -                          | -                                | -             |
| EVOSELF180 | -                          | -                                | -             |

## 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

- Joutes 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

- Joutes 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

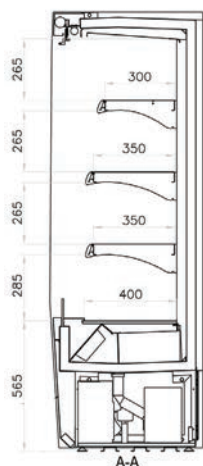
#### SÉRIE *CORSK / CORL*

✓ 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. (M²) | 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            | <b>CORSK068</b> | -         | <b>CORL068</b> | -         |
| +2° / +4°C | 1 762            | 2 038               | 980 x 660 x 1 900        | 1,2             | <b>CORSK098</b> | -         | <b>CORL098</b> | -         |
| +2° / +4°C | 1 997            | 2 439               | 1 280 x 660 x 1 900      | 1,57            | <b>CORSK128</b> | -         | <b>CORL128</b> | -         |
| +2° / +4°C | 2 604            | 2 516               | 1 480 x 660 x 1 900      | 1,81            | <b>CORSK148</b> | -         | <b>CORL148</b> | -         |
| +2° / +4°C | 2 804            | 3 168               | 1 880 x 660 x 1 900      | 2,3             | <b>CORSK188</b> | -         | <b>CORL188</b> | -         |

#### 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     |
| <b>COR68</b>  | -                          | -              | -                                                           | -               | -                  | -             | -                               | -                              | -             |
| <b>COR98</b>  | -                          | -              | -                                                           | -               | -                  | -             | -                               | -                              | -             |
| <b>COR128</b> | -                          | -              | -                                                           | -               | -                  | -             | -                               | -                              | -             |
| <b>COR148</b> | -                          | -              | -                                                           | -               | -                  | -             | -                               | -                              | -             |
| <b>COR188</b> | -                          | -              | -                                                           | -               | -                  | -             | -                               | -                              | -             |

\* 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
- Joues 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

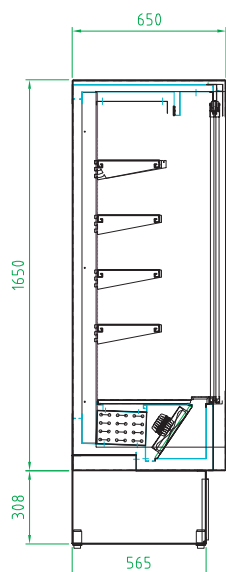
#### SÉRIE VS65

##### ✓ 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<br>-10°C (W) | PUISS. ABSORBÉE<br>(W) | DIM. EXT.<br>L X P X H (MM) | SURF. EXP.<br>(M²) | 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 650 x 1 958         | 1,95               | <b>VS65120SL</b> | -         | <b>VS65120I</b> | -         | -                 |
| +3° / +5°C | 1 650                     | 1 520                  | 1 600 x 650 x 1 958         | 2,35               | <b>VS65150SL</b> | -         | <b>VS65150I</b> | -         | -                 |
| +3° / +5°C | 1 980                     | 1 850                  | 1 975 x 650 x 1 958         | 2,94               | <b>VS65180SL</b> | -         | <b>VS65180I</b> | -         | -                 |



#### 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     |
| <b>VS65120</b> | -                          | -                          | -                               | -                                    | -                                  | -                                          | -             |
| <b>VS65150</b> | -                          | -                          | -                               | -                                    | -                                  | -                                          | -             |
| <b>VS65180</b> | -                          | -                          | -                               | -                                    | -                                  | -                                          | -             |

## GAMME VULCANO 810



### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- 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
- Joues 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



Vitrine murale réfrigérée portes coulissantes

### 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

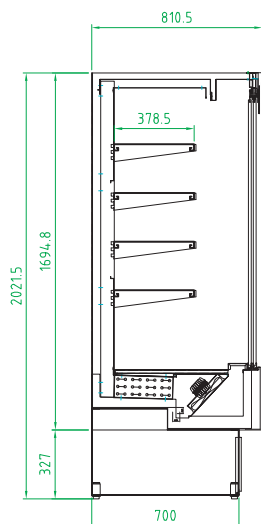
## GAMME VULCANO 810

### 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<br>-10°C (W) | PUISS. ABSORBÉE<br>(W) | DIM. EXT.<br>L X P X H (MM) | SURF. EXP.<br>(M²) | 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                | <b>VS80120SL</b> | -         | <b>VS80120I</b> | -         | -                 |
| +3° / +5°C | 1 650                     | 1 520                  | 1 600 x 810 x 2 040         | 3,1                | <b>VS80150SL</b> | -         | <b>VS80150I</b> | -         | -                 |
| +3° / +5°C | 1 980                     | 1 850                  | 1 975 x 810 x 2 040         | 3,8                | <b>VS80180SL</b> | -         | <b>VS80180I</b> | -         | -                 |
| +3° / +5°C | 2 200                     | 1 910                  | 2 100 x 810 x 2 040         | 4,1                | <b>VS80200SL</b> | -         | <b>VS80200I</b> | -         | -                 |



#### 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     |
| <b>VS80120</b> | -                          | -                          | -                               | -                                    | -                                  | -                                          | -             |
| <b>VS80150</b> | -                          | -                          | -                               | -                                    | -                                  | -                                          | -             |
| <b>VS80180</b> | -                          | -                          | -                               | -                                    | -                                  | -                                          | -             |
| <b>VS80200</b> | -                          | -                          | -                               | -                                    | -                                  | -                                          | -             |

## 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



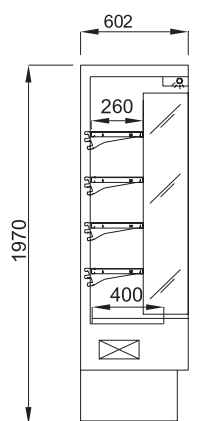
RAL 5013



RAL 9005



Vitrine réfrigérée  
Froid ventilé



## GAMME ISIS 60

### VITRINE FROID VENTILÉ PROF. 600 MM

#### SÉRIE ISIS-SL L/I

- ✓ 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<br>-10°C (W) | PUISS.<br>ABSORBÉE (W) | DIM. EXT.<br>L X P X H (MM) | SURF. EXP.<br>(M²) |
|------------|------------|--------------------------|------------------------|-----------------------------|--------------------|
| 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                  | 1080 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<br>PLEINES |
|-------------|-----------|-------------|-----------|---------------------------|
| LAQUÉ       |           | INOX        |           |                           |
| RÉFÉRENCE   | PRIX € HT | RÉFÉRENCE   | PRIX € HT | PRIX € HT                 |
| ISIS6060LG  | -         | ISIS6060IG  | -         | -                         |
| ISIS6080LG  | -         | ISIS6080IG  | -         | -                         |
| ISIS60100LG | -         | ISIS60100IG | -         | -                         |
| ISIS60120LG | -         | ISIS60120IG | -         | -                         |
| ISIS60150LG | -         | ISIS60150IG | -         | -                         |
| ISIS60180LG | -         | ISIS60180IG | -         | -                         |

#### OPTIONS ISIS 60

| MODÈLE     | ÉCLAIRAGE<br>LED TOUTS<br>NIVEAUX | ARRÊTOIRS<br>PRODUITS<br>H 80 MM | GRILLE DE<br>SÉPARATION<br>PLASTIFIÉE | ÉTAGÈRE<br>LAQUÉE SUPP.<br>AVEC PORTE PRIX | ÉTAGÈRE<br>INOX SUPP.<br>AVEC PORTE<br>PRIX | BANDEAUX<br>DE FAÇADE LAQUÉS<br>AUTRE TEINTE RAL | KIT<br>ROULETTES | INT.<br>LAQUÉ<br>RAL | ÉVAPORATEUR<br>TRAITÉ | GROUPE À<br>DISTANCE<br>(NON<br>FOURNI) |
|------------|-----------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------------|----------------------|-----------------------|-----------------------------------------|
|            | PRIX<br>€ HT                      | PRIX<br>€ HT                     | PRIX<br>€ HT                          | PRIX<br>€ HT                               | PRIX<br>€ HT                                | PRIX<br>€ HT                                     | PRIX<br>€ HT     | PRIX<br>€ HT         | PRIX<br>€ HT          | PRIX<br>€ HT                            |
| ISIS60/60  | -                                 | -                                | -                                     | -                                          | -                                           | -                                                | -                | -                    | -                     | -                                       |
| ISIS60/80  | -                                 | -                                | -                                     | -                                          | -                                           | -                                                | -                | -                    | -                     | -                                       |
| ISIS60/100 | -                                 | -                                | -                                     | -                                          | -                                           | -                                                | -                | -                    | -                     | -                                       |
| ISIS60/120 | -                                 | -                                | -                                     | -                                          | -                                           | -                                                | -                | -                    | -                     | -                                       |
| ISIS60/150 | -                                 | -                                | -                                     | -                                          | -                                           | -                                                | -                | -                    | -                     | -                                       |
| ISIS60/180 | -                                 | -                                | -                                     | -                                          | -                                           | -                                                | -                | -                    | -                     | -                                       |



## 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 vitrés 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

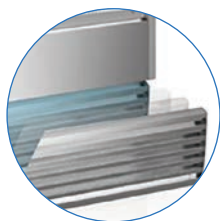
- Panneaux de fond perforé en tôle laquée (teinte RAL à déterminer)
- Intérieur de cuve en tôle laquée (teinte RAL à déterminer)
- Étagères et crémaillères en tôle laquée (teinte RAL à déterminer)
- Fronton supérieur en tôle laquée (teinte RAL à déterminer)
- Jupe en tôle laquée (teinte RAL à déterminer)

### 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. Étagères inclinables à 10° pour une présentation optimum des produits



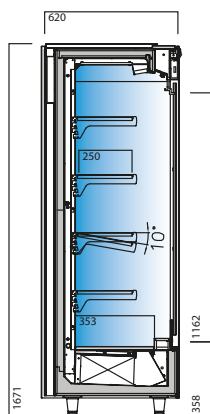
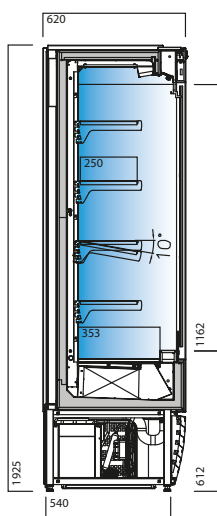
3. Rideau de nuit souple et manuel intégré de série sur les modèles sans porte



### 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) |
|------------------|----------------|-------------------|------------------------|---------------------|--------------------------|-----------------|
| <b>MU62L685</b>  | -1° / +7°C     | -1° / +5°C        | 1 360                  | 1 442               | 685 x 620 x 1 925        | 1,37            |
| <b>MU62L997</b>  | -1° / +7°C     | -1° / +5°C        | 1 762                  | 1 706               | 997 x 620 x 1 925        | 1,76            |
| <b>MU62L1310</b> | -1° / +7°C     | -1° / +5°C        | 1 997                  | 2 212               | 1 310 x 620 x 1 925      | 2,16            |
| <b>MU62L1622</b> | -1° / +7°C     | -1° / +5°C        | 2 604                  | 2 353               | 1 622 x 620 x 1 925      | 2,55            |
| <b>MU62L1935</b> | -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 |
| <b>MU62L685G</b>  | -         | <b>MU62L685GI</b>  | -         |
| <b>MU62L997G</b>  | -         | <b>MU62L997GI</b>  | -         |
| <b>MU62L1310G</b> | -         | <b>MU62L1310GI</b> | -         |
| <b>MU62L1622G</b> | -         | <b>MU62L1622GI</b> | -         |
| <b>MU62L1935G</b> | -         | <b>MU62L1935GI</b> | -         |

## OPTIONS **MU62L**

| MODÈLE           | GROUPE À DISTANCE (NON FOURNI) |
|------------------|--------------------------------|
|                  | PRIX € HT                      |
| <b>MU62L685</b>  | -                              |
| <b>MU62L997</b>  | -                              |
| <b>MU62L1310</b> | -                              |
| <b>MU62L1622</b> | -                              |
| <b>MU62L1935</b> | -                              |

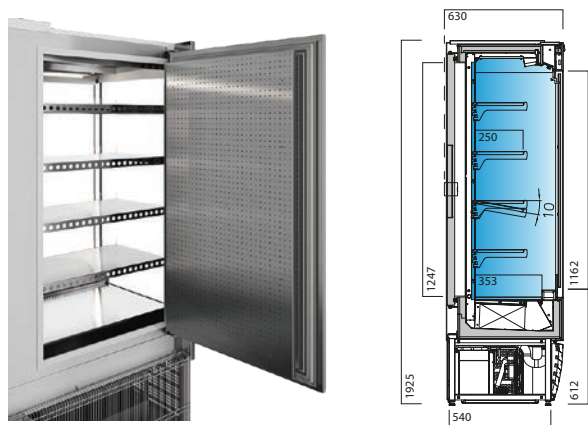
## VITRINE RÉFRIGÉRÉE SANS BASE **MU62SBL**

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

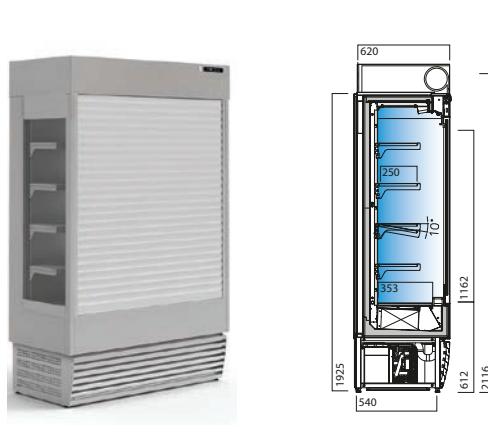
| GROUPE A DISTANCE NON FOURNI |           |                     |           |
|------------------------------|-----------|---------------------|-----------|
| LAQUÉ                        |           | INOX                |           |
| RÉF.                         | PRIX € HT | RÉF.                | PRIX € HT |
| <b>MU62SBL997</b>            | -         | <b>MU62SBL997I</b>  | -         |
| <b>MU62SBL1310</b>           | -         | <b>MU62SBL1310I</b> | -         |
| <b>MU62SBL1935</b>           | -         | <b>MU62SBL1935I</b> | -         |



Option portes battantes pour chargement à l'arrière \_\_\_\_\_



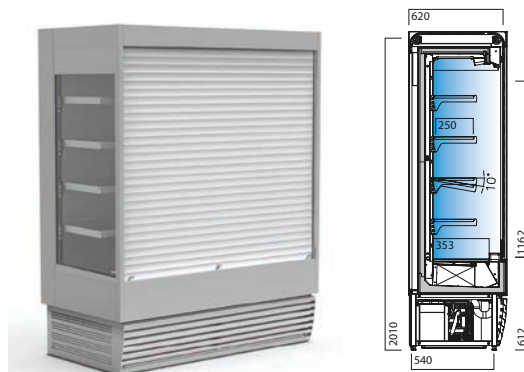
Option volet roulant électrique \_\_\_\_\_



Option arrêteurs produits en plexiglas & kit roulettes \_\_\_\_\_



Option volet roulant manuel \_\_\_\_\_



## OPTIONS MU62L

| MODÈLE    | ECLAIRAGE LEDS<br>TOUS NIVEAUX | ARRÊTOIRS<br>PRODUITS<br>PLEXI. | ÉTAGÈRE<br>SUPPLÉMENTAIRE<br>AVEC<br>PORTE PRIX | EVAPORATEUR<br>TRAITÉ | KIT<br>ROULETTES * | JOUES PLEINES<br>EXTÉRIEUR LAQUÉ<br>INTÉRIEUR MIROIR<br>OU LAQUÉ | VOLET ROULANT<br>ÉLECTRIQUE | VOLET ROULANT<br>MANUEL |
|-----------|--------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------|--------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------|
|           | PRIX<br>€ HT                   | PRIX<br>€ HT                    | PRIX<br>€ HT                                    | PRIX<br>€ HT          | PRIX<br>€ HT       | PRIX<br>€ HT                                                     | PRIX<br>€ HT                | PRIX<br>€ HT            |
| MU62L685  | -                              | -                               | -                                               | -                     | -                  | -                                                                | -                           | -                       |
| MU62L997  | -                              | -                               | -                                               | -                     | -                  | -                                                                | -                           | -                       |
| MU62L1310 | -                              | -                               | -                                               | -                     | -                  | -                                                                | -                           | -                       |
| MU62L1622 | -                              | -                               | -                                               | -                     | -                  | -                                                                | -                           | -                       |
| MU62L1935 | -                              | -                               | -                                               | -                     | -                  | -                                                                | -                           | -                       |

| MODÈLE    | PORTES<br>VITRÉES<br>BATTANTES | NB PORTES<br>BATTANTES | PORTES<br>VITRÉES<br>COULISSANTES | NB PORTES<br>COULISSANTES | CADRE DE<br>PORTE LAQUÉ<br>NOIR OU<br>BLANC | CADRE DE<br>PORTE LAQUÉ<br>TEINTE RAL<br>AU CHOIX | SERRURES<br>POUR PORTES<br>VITRÉES | PORTES<br>BATTANTES POUR<br>CHARGEMENT<br>ARRIÈRE |
|-----------|--------------------------------|------------------------|-----------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------------------|
|           | PRIX<br>€ HT                   |                        | PRIX<br>€ HT                      |                           | PRIX<br>€ HT                                | PRIX<br>€ HT                                      | PRIX<br>€ HT                       | PRIX<br>€ HT                                      |
| MU62L685  | -                              | 1                      | -                                 | -                         | -                                           | -                                                 | -                                  | -                                                 |
| MU62L997  | -                              | 2                      | -                                 | -                         | -                                           | -                                                 | -                                  | -                                                 |
| MU62L1310 | -                              | 2                      | -                                 | 2                         | -                                           | -                                                 | -                                  | -                                                 |
| MU62L1622 | -                              | 2                      | -                                 | 2                         | -                                           | -                                                 | -                                  | -                                                 |
| MU62L1935 | -                              | 3                      | -                                 | 2                         | -                                           | -                                                 | -                                  | -                                                 |

\* 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

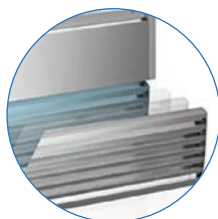
- Panneaux de fond perforé en tôle laquée teinte RAL à déterminer
- Intérieur de cuve en tôle laquée teinte RAL à déterminer
- Étagères et crémaillères en tôle laquée teinte RAL à déterminer
- Fronton supérieur en tôle laquée teinte RAL à déterminer
- Jupe en tôle laquée teinte RAL à déterminer

### 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. Étagères inclinables à 10° pour une présentation optimum des produits



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

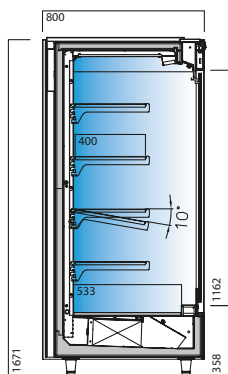
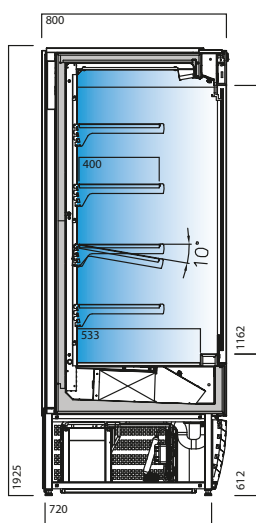


## VITRINE RÉFRIGÉRÉE PRODUITS LAITIERS OU CHARCUTERIE FROID VENTILÉ PROF. 800 MM **MU80L**

- 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) |
|------------------|----------------|-------------------|------------------------|-----------------|--------------------------|-----------------|
| <b>MU80L685</b>  | -1° / +7°C     | -1° / +5°C        | 1 360                  | 1 442           | 685 x 800 x 1 925        | 1,73            |
| <b>MU80L997</b>  | -1° / +7°C     | -1° / +5°C        | 1 762                  | 1 706           | 997 x 800 x 1 925        | 2,13            |
| <b>MU80L1310</b> | -1° / +7°C     | -1° / +5°C        | 1 997                  | 2 212           | 1 310 x 800 x 1 925      | 2,54            |
| <b>MU80L1622</b> | -1° / +7°C     | -1° / +5°C        | 2 604                  | 2 353           | 1 622 x 800 x 1 925      | 2,94            |
| <b>MU80L1935</b> | -1° / +7°C     | -1° / +5°C        | 2 804                  | 3 009           | 1 935 x 800 x 1 925      | 3,35            |
| <b>MU80L2560</b> | -1° / +7°C     | -1° / +5°C        | 3 994                  | 4 416           | 2 560 x 800 x 1 925      | 4,16            |

| GROUPE LOGÉ       |           |                    |           |
|-------------------|-----------|--------------------|-----------|
| LAQUÉ             |           | INOX               |           |
| RÉF.              | PRIX € HT | RÉF.               | PRIX € HT |
| <b>MU80L685G</b>  | -         | <b>MU80L685GI</b>  | -         |
| <b>MU80L997G</b>  | -         | <b>MU80L997GI</b>  | -         |
| <b>MU80L1310G</b> | -         | <b>MU80L1310GI</b> | -         |
| <b>MU80L1622G</b> | -         | <b>MU80L1622GI</b> | -         |
| <b>MU80L1935G</b> | -         | <b>MU80L1935GI</b> | -         |
| <b>MU80L2560G</b> | -         | <b>MU80L2560GI</b> | -         |

## OPTIONS **MU80L**

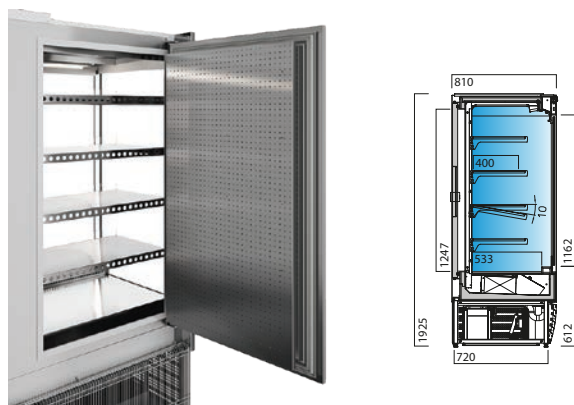
| MODÈLE           | GROUPE À DISTANCE (NON FOURNI) |
|------------------|--------------------------------|
|                  | PRIX € HT                      |
| <b>MU80L685</b>  | -                              |
| <b>MU80L997</b>  | -                              |
| <b>MU80L1310</b> | -                              |
| <b>MU80L1622</b> | -                              |
| <b>MU80L1935</b> | -                              |
| <b>MU80L2560</b> | -                              |

## VITRINE RÉFRIGÉRÉE SANS BASE **MU80SBL**

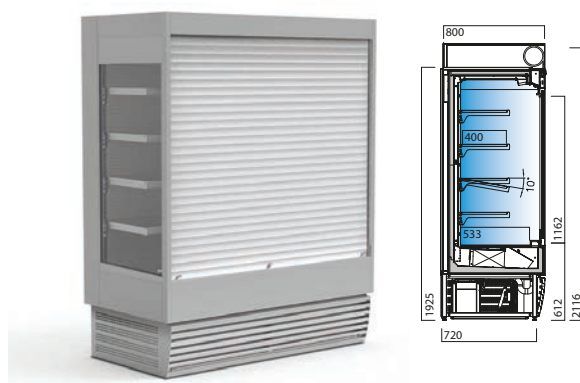
| MODÈLE             | TEMP.      | PUISS. FRIGO -10°C (W) | PUISS. ABSORBÉE (W) | DIM. EXT. L X P X H (MM) | SURF. EXP. (M²) |
|--------------------|------------|------------------------|---------------------|--------------------------|-----------------|
| <b>MU80SBL997</b>  | -1° / +7°C | 1 762                  | 88                  | 997 x 800 x 1 671        | 2,13            |
| <b>MU80SBL1310</b> | -1° / +7°C | 1 997                  | 149                 | 1 310 x 800 x 1 671      | 2,54            |
| <b>MU80SBL1935</b> | -1° / +7°C | 2 804                  | 215                 | 1 935 x 800 x 1 671      | 3,35            |

| GROUPE A DISTANCE NON FOURNI |           |                     |           |
|------------------------------|-----------|---------------------|-----------|
| LAQUÉ                        |           | INOX                |           |
| RÉF.                         | PRIX € HT | RÉF.                | PRIX € HT |
| <b>MU80SBL997</b>            | -         | <b>MU80SBL997I</b>  | -         |
| <b>MU80SBL1310</b>           | -         | <b>MU80SBL1310I</b> | -         |
| <b>MU80SBL1935</b>           | -         | <b>MU80SBL1935I</b> | -         |

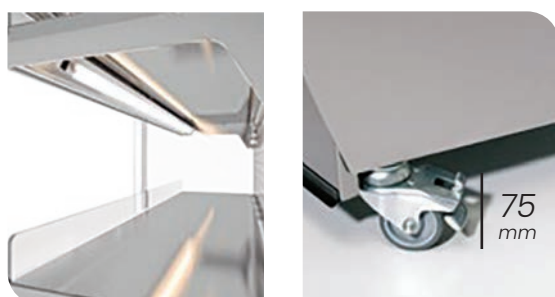
Option portes battantes pour chargement à l'arrière



Option volet roulant électrique



Option éclairage leds tous niveaux & kit roulettes



Option volet roulant manuel



## OPTIONS MU80L

| MODÈLE    | ECLAIRAGE LEDS<br>TOUS NIVEAUX | ARRÊTOIRS<br>PRODUITS<br>PLEXI. | ÉTAGÈRE<br>SUPPLÉMENTAIRE<br>AVEC<br>PORTE PRIX | EVAPORATEUR<br>TRAITÉ | KIT<br>ROULETTES * | JOUES PLEINES<br>EXTÉRIEUR LAQUÉ<br>INTÉRIEUR MIROIR<br>OU LAQUÉ | VOLET ROULANT<br>ÉLECTRIQUE | VOLET ROULANT<br>MANUEL |
|-----------|--------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------|--------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------|
|           | PRIX<br>€ HT                   | PRIX<br>€ HT                    | PRIX<br>€ HT                                    | PRIX<br>€ HT          | PRIX<br>€ HT       | PRIX<br>€ HT                                                     | PRIX<br>€ HT                | PRIX<br>€ HT            |
| MU80L685  | -                              | -                               | -                                               | -                     | -                  | -                                                                | -                           | -                       |
| MU80L997  | -                              | -                               | -                                               | -                     | -                  | -                                                                | -                           | -                       |
| MU80L1310 | -                              | -                               | -                                               | -                     | -                  | -                                                                | -                           | -                       |
| MU80L1622 | -                              | -                               | -                                               | -                     | -                  | -                                                                | -                           | -                       |
| MU80L1935 | -                              | -                               | -                                               | -                     | -                  | -                                                                | -                           | -                       |
| MU80L2560 | -                              | -                               | -                                               | -                     | -                  | -                                                                | -                           | -                       |

| MODÈLE    | PORTES<br>VITRÉES<br>BATTANTES | NB PORTES<br>BATTANTES | PORTES<br>VITRÉES<br>COULISSANTES | NB PORTES<br>COULISSANTES | CADRE DE<br>PORTE LAQUÉ<br>NOIR OU<br>BLANC | CADRE DE<br>PORTE LAQUÉ<br>TEINTE RAL<br>AU CHOIX | SERRURES<br>POUR PORTES<br>VITRÉES | PORTES<br>BATTANTES POUR<br>CHARGEMENT<br>ARRIÈRE |
|-----------|--------------------------------|------------------------|-----------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------------------|
|           | PRIX<br>€ HT                   |                        | PRIX<br>€ HT                      |                           | PRIX<br>€ HT                                | PRIX<br>€ HT                                      | PRIX<br>€ HT                       | PRIX<br>€ HT                                      |
| MU80L685  | -                              | 1                      | -                                 | -                         | -                                           | -                                                 | -                                  | -                                                 |
| MU80L997  | -                              | 2                      | -                                 | -                         | -                                           | -                                                 | -                                  | -                                                 |
| MU80L1310 | -                              | 2                      | -                                 | 2                         | -                                           | -                                                 | -                                  | -                                                 |
| MU80L1622 | -                              | 2                      | -                                 | 2                         | -                                           | -                                                 | -                                  | -                                                 |
| MU80L1935 | -                              | 3                      | -                                 | 2                         | -                                           | -                                                 | -                                  | -                                                 |
| MU80L2560 | -                              | 4                      | -                                 | 4                         | -                                           | -                                                 | -                                  | -                                                 |

\* Uniquement pour un déplacement ponctuel sur sol lisse.

## GAMME RF



**EXCLUSIVITÉ**



Niche à viandes  
et fromages



**POSSIBILITÉ DE  
PANNEAU DE  
COMMANDE INTÉGRÉ**

SANS SUPPLÉMENT  
(À PRÉCISER À  
LA COMMANDE)

## 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<br>ABSORBÉE (W) | PUISS. FRIGO<br>-10°C (W) | DIM. EXT.<br>L X P X H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|-----------|------------|---------------------------|---------------------------|-----------------------------|--------------|
| RF2990    | +2° / +4°C | 350                       | 360                       | 990 x 580 x 815             | -            |
| RF21490   | +2° / +4°C | 550                       | 710                       | 1 490 x 580 x 815           | -            |
| RF21990   | +2° / +4°C | 860                       | 1 000                     | 1 990 x 580 x 815           | -            |
| RF3990    | +2° / +4°C | 520                       | 550                       | 990 x 580 x 1 185           | -            |
| RF31490   | +2° / +4°C | 900                       | 1 100                     | 1 490 x 580 x 1 185         | -            |
| RF31990   | +2° / +4°C | 1 100                     | 1 400                     | 1 990 x 580 x 1 185         | -            |
| RF4990    | +2° / +4°C | 1 000                     | 750                       | 990 x 580 x 1 550           | -            |
| RF41490   | +2° / +4°C | 1 360                     | 1 410                     | 1 490 x 580 x 1 550         | -            |
| RF41990   | +2° / +4°C | 1 745                     | 1 870                     | 1 990 x 580 x 1 550         | -            |



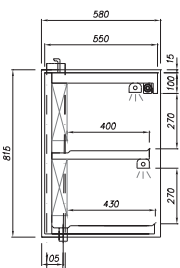


Disponible en inox, noir ou blanc

POSSIBILITÉ D'UNE  
BARRE LISSE À LA  
PLACE DE L'ÉTAGÈRE

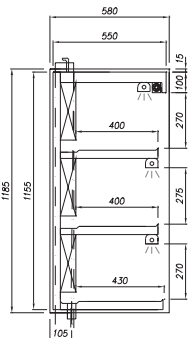
SANS SUPPLÉMENT  
(À PRÉCISER À  
LA COMMANDE)

## OPTIONS RF2



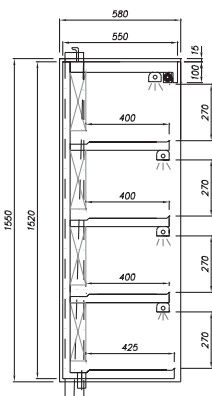
| MODÈLE  | ÉCLAIRAGE<br>LED TOUS<br>NIVEAUX | RIDEAU<br>DE NUIT | PORTES<br>VITRÉES<br>COULISSANTES | DÉFLECTEUR<br>PLEXIGLAS<br>POUR VIANDES | INT.<br>LAQUÉ<br>NOIR OU<br>BLANC | EXT.<br>LAQUÉ<br>NOIR OU<br>BLANC | NOURRICE<br>TUBES<br>FRIGORIFIQUES<br>ÉVAPORATEURS | TRAITEMENT<br>ANTI-<br>CORROSION | PAIRES<br>DE JOUES<br>VITRÉES |
|---------|----------------------------------|-------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|
|         | PRIX<br>€ HT                     | PRIX<br>€ HT      | PRIX<br>€ HT                      | PRIX<br>€ HT                            | PRIX<br>€ HT                      | PRIX<br>€ HT                      | PRIX<br>€ HT                                       | PRIX<br>€ HT                     | PRIX<br>€ HT                  |
| RF2990  | -                                | -                 | -                                 | -                                       | -                                 | -                                 | -                                                  | -                                | -                             |
| RF21490 | -                                | -                 | -                                 | -                                       | -                                 | -                                 | -                                                  | -                                | -                             |
| RF21990 | -                                | -                 | -                                 | -                                       | -                                 | -                                 | -                                                  | -                                | -                             |

## OPTIONS RF3



| MODÈLE  | ÉCLAIRAGE<br>LED TOUS<br>NIVEAUX | RIDEAU<br>DE NUIT | PORTES<br>VITRÉES<br>COULISSANTES | DÉFLECTEUR<br>PLEXIGLAS<br>POUR VIANDES | INT.<br>LAQUÉ<br>NOIR OU<br>BLANC | EXT.<br>LAQUÉ<br>NOIR OU<br>BLANC | NOURRICE<br>TUBES<br>FRIGORIFIQUES<br>ÉVAPORATEURS | TRAITEMENT<br>ANTI-<br>CORROSION | PAIRES<br>DE JOUES<br>VITRÉES |
|---------|----------------------------------|-------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|
|         | PRIX<br>€ HT                     | PRIX<br>€ HT      | PRIX<br>€ HT                      | PRIX<br>€ HT                            | PRIX<br>€ HT                      | PRIX<br>€ HT                      | PRIX<br>€ HT                                       | PRIX<br>€ HT                     | PRIX<br>€ HT                  |
| RF3990  | -                                | -                 | -                                 | -                                       | -                                 | -                                 | -                                                  | -                                | -                             |
| RF31490 | -                                | -                 | -                                 | -                                       | -                                 | -                                 | -                                                  | -                                | -                             |
| RF31990 | -                                | -                 | -                                 | -                                       | -                                 | -                                 | -                                                  | -                                | -                             |

## OPTIONS RF4



| MODÈLE  | ÉCLAIRAGE<br>LED TOUS<br>NIVEAUX | RIDEAU<br>DE NUIT | PORTES<br>VITRÉES<br>COULISSANTES | DÉFLECTEUR<br>PLEXIGLAS<br>POUR VIANDES | INT.<br>LAQUÉ<br>NOIR OU<br>BLANC | EXT.<br>LAQUÉ<br>NOIR OU<br>BLANC | NOURRICE<br>TUBES<br>FRIGORIFIQUES<br>ÉVAPORATEURS | TRAITEMENT<br>ANTI-<br>CORROSION | PAIRES<br>DE JOUES<br>VITRÉES |
|---------|----------------------------------|-------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|
|         | PRIX<br>€ HT                     | PRIX<br>€ HT      | PRIX<br>€ HT                      | PRIX<br>€ HT                            | PRIX<br>€ HT                      | PRIX<br>€ HT                      | PRIX<br>€ HT                                       | PRIX<br>€ HT                     | PRIX<br>€ HT                  |
| RF4990  | -                                | -                 | -                                 | -                                       | -                                 | -                                 | -                                                  | -                                | -                             |
| RF41490 | -                                | -                 | -                                 | -                                       | -                                 | -                                 | -                                                  | -                                | -                             |
| RF41990 | -                                | -                 | -                                 | -                                       | -                                 | -                                 | -                                                  | -                                | -                             |

## 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
- Joux 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)

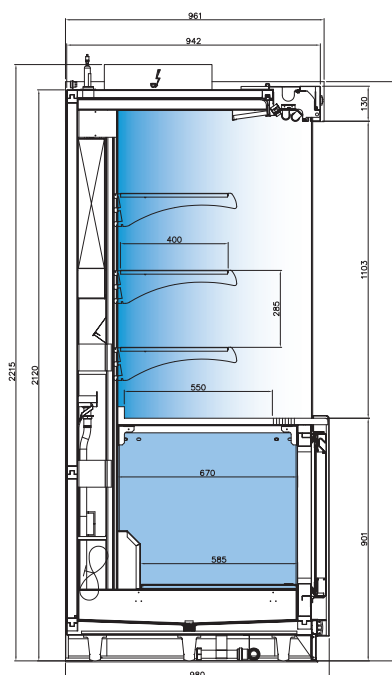
#### FINITION LAQUÉE

- 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 <sup>2</sup> ) | NB PORTES EN SOUBASSEMENT | PRIX € HT |
|-----------------|-----------|------------------------|---------------------------------------|-----------------|--------------------------|------------------------------|---------------------------|-----------|
| <b>COLUM125</b> | 0° / +4°C | 1 950                  | 1 365                                 | 98              | 1 330 x 980 x 2 362      | 2,58                         | 2                         | -         |
| <b>COLUM187</b> | 0° / +4°C | 2 925                  | 2 047                                 | 164             | 1 955 x 980 x 2 362      | 3,37                         | 3                         | -         |
| <b>COLUM250</b> | 0° / +4°C | 3 900                  | 2 730                                 | 212             | 2 580 x 980 x 2 362      | 4,16                         | 4                         | -         |
| <b>COLUM375</b> | 0° / +4°C | 5 850                  | 4 095                                 | 318             | 3 830 x 980 x 2 362      | 5,75                         | 6                         | -         |





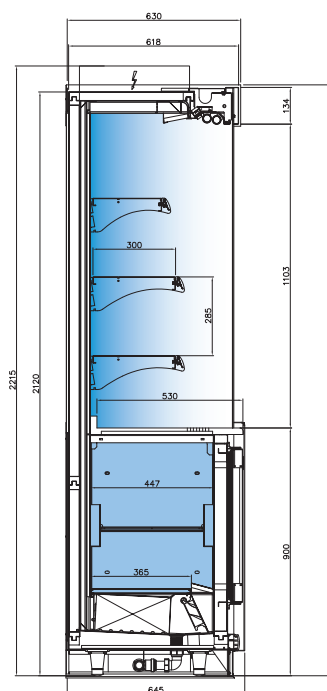
Vitrine murale avec option portes vitrées



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

❗ **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. (M²) | NB PORTES EN SOUBASSEMENT | PRIX € HT |
|------------------|-----------|------------------------|---------------------------------------|-----------------|--------------------------|-----------------|---------------------------|-----------|
| <b>COLUM125S</b> | 0° / +4°C | 1 950                  | 1 365                                 | 98              | 1 330 x 650 x 2 362      | 2,02            | 2                         | -         |
| <b>COLUM187S</b> | 0° / +4°C | 2 925                  | 2 047                                 | 164             | 1 955 x 650 x 2 362      | 2,74            | 3                         | -         |
| <b>COLUM250S</b> | 0° / +4°C | 3 900                  | 2 730                                 | 212             | 2 580 x 650 x 2 362      | 3,45            | 4                         | -         |

### 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                 |
| <b>1250</b> | -                          | -                         | -                                                | -                                    | -                                 | -                                        | -                                           | -                                            | -                          | -                         |
| <b>1875</b> | -                          | -                         | -                                                | -                                    | -                                 | -                                        | -                                           | -                                            | -                          | -                         |
| <b>2500</b> | -                          | -                         | -                                                | -                                    | -                                 | -                                        | -                                           | -                                            | -                          | -                         |
| <b>3750</b> | -                          | -                         | -                                                | -                                    | -                                 | -                                        | -                                           | -                                            | -                          | -                         |

\* partie supérieure uniquement

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



## GAMME ANTARES<sup>®</sup>



**NOUVEAUTÉ  
2025**



*Vitrine murale  
2 portes*

### VITRINES MURALES ANTARES<sup>®</sup>

- ✓ 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



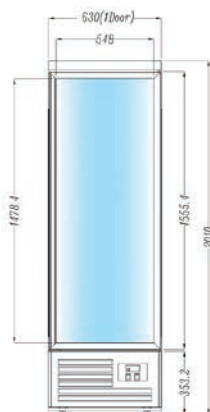
Roues et pieds  
**de nivellement**

**VITRINES POSITIVES - 400, 810 ET 1220 LITRES**

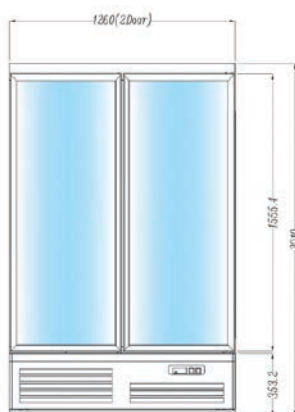
| RÉF.   | PORTE | CLASSE ÉNERGÉTIQUE | TEMPÉRATURE | VOL. (L) | PUISS. ABSORBÉE (W) | DIMENSIONS L X P X H (MM) | PRIX € HT |
|--------|-------|--------------------|-------------|----------|---------------------|---------------------------|-----------|
| VMO1PP | 1     | B                  | +1 / +10°C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

**VITRINES NÉGATIVES - 400, 810 ET 1220 LITRES**

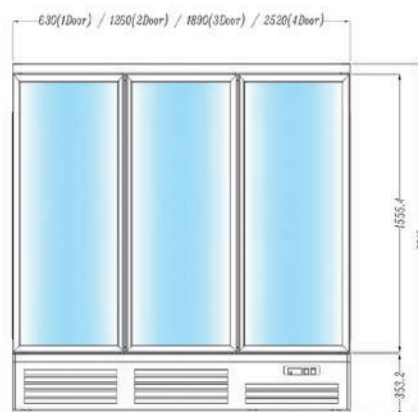
| RÉF.   | PORTE | CLASSE ÉNERGÉTIQUE | TEMPÉRATURE | VOL. (L) | PUISS. ABSORBÉE (W) | DIMENSIONS L X P X H (MM) | PRIX € HT |
|--------|-------|--------------------|-------------|----------|---------------------|---------------------------|-----------|
| VMO1PN | 1     | E                  | -18 / -22°C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



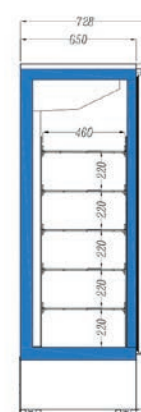
Version 1 porte



Version 2 portes



Version 3 portes



# GAMME SIRIUS

POUR UNE PRÉSENTATION OPTIMALE DES BOISSONS  
& DES ALIMENTS

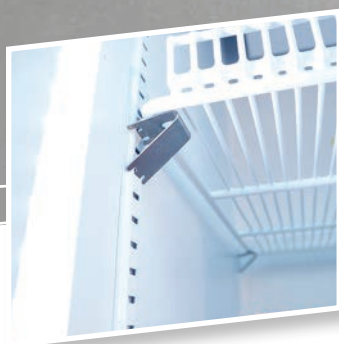


Éclairage **LED**

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

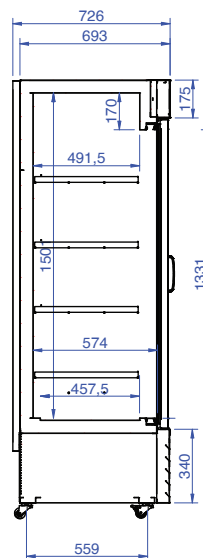
## GAMME SIRIUS



### VITRINE VENTILÉE POSITIVE – PROF. 730 MM



Vitrine ventilée positive  
2 portes battantes



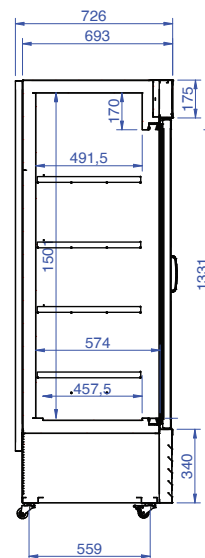
- Carrosserie intérieure / extérieure noire
- Classe climatique 4M2
- Hauteur de jupe 340 mm
- Une serrure à clé par porte
- 4 étagères en fils rilsanisés réglables en hauteur prof. 490 mm
- Porte prix de série
- Éclairage LED des deux côtés (intérieurs)
- Thermostat électronique avec affichage digital
- Dégivrage automatique
- Livraison 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   | -         |
| ABP2P     | 2        | Battante    | +2° / +8°C  | 1 012    | 374             | 1 376 x 726 x 2 025 | -         |
| ABP2PC    | 2        | Coulissante | +2° / +8°C  | 1 012    | 374             | 1 376 x 726 x 2 025 | -         |
| ABP3P     | 3        | Battante    | +2° / +8°C  | 1 657    | 785             | 2 056 x 726 x 2 025 | -         |

**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   | -         |
| ABN2P     | 2        | Battante | -18° / -22°C | 1 012    | 1 100           | 1 376 x 726 x 2 025 | -         |
| ABN3P     | 3        | Battante | -18° / -22°C | 1 657    | 1 266           | 2 056 x 726 x 2 025 | -         |



# 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

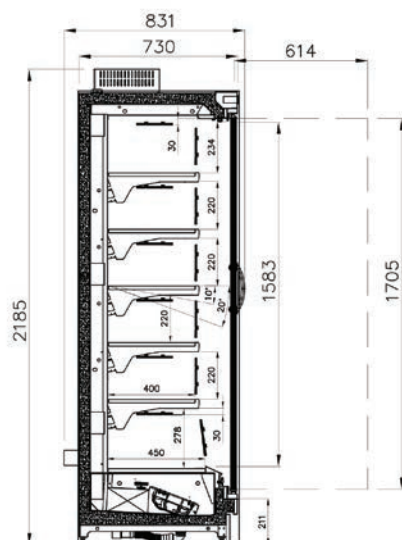
Panneau inférieur amovible  
pour un accès rapide  
et facile à l'unité de  
condensation (modèle  
groupe logé)



## 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 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 |
|------------|----------|----------|------------|------------------|------------------------|--------------------------------|--------------------------------|---------------|------------|-----------|
| MF73L937P  | 2        | 594      | -1° / +5°C | 519              | 750                    | 1 017 X 831 X 2 185            | 937 X 831 X 2 185              | B             | 256        | -         |
| 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        | -         |
| 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        | -         |
| 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        | -         |
| 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        | -         |

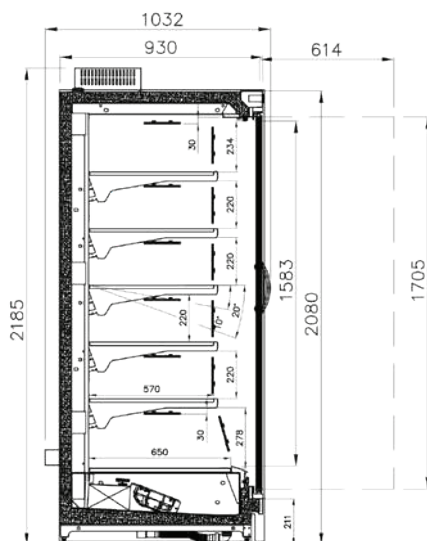
\* Puissance absorbée exprimée en version groupe logé



## GAMME FUTURO 2



Vitrine avec groupe logé  
3 portes



### VITRINE GROUPE À DISTANCE VENTILÉE POSITIVE – PROF. 930 MM

- Meubles canalissables
- 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

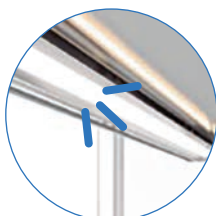
- Froid ventilé
- Température -1 à + 5°C en version boucherie / charcuterie (classe climatique 3M1)
- Température -1 à + 7°C en version produits laitiers (classe climatique 3M2)
- Groupe à distance R452A (non fourni) électrovanne inclus
- Possible Gaz R407F / R448A / R449A (à préciser à la commande)
- 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        | -         |
| 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        | -         |
| 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        | -         |
| 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        | -         |
| 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        | -         |

\* Puissance absorbée exprimée en version groupe logé

## GAMME FUTURO 2

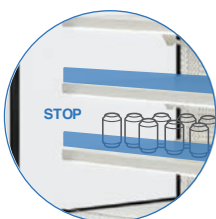
### OPTIONS & ACCESSOIRES VERSIONS POSITIVES



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 | GROUPE 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  | -                                          | -                                   | -                                                                     | -                                    | -                                      | -                          |
| MF73L1250P | -                                          | -                                   | -                                                                     | -                                    | -                                      | -                          |
| MF73L1875P | -                                          | -                                   | -                                                                     | -                                    | -                                      | -                          |
| MF73L2500P | -                                          | -                                   | -                                                                     | -                                    | -                                      | -                          |
| MF73L3750P | -                                          | -                                   | -                                                                     | -                                    | -                                      | -                          |
| MF93L937P  | -                                          | -                                   | -                                                                     | -                                    | -                                      | -                          |
| MF93L1250P | -                                          | -                                   | -                                                                     | -                                    | -                                      | -                          |
| MF93L1875P | -                                          | -                                   | -                                                                     | -                                    | -                                      | -                          |
| MF93L2500P | -                                          | -                                   | -                                                                     | -                                    | -                                      | -                          |
| MF93L3750P | -                                          | -                                   | -                                                                     | -                                    | -                                      | -                          |

## GAMME FUTURO 2

### OPTIONS & ACCESSOIRES – VERSIONS POSITIVES

| MODÈLE     | INTÉRIEUR LAQUÉ<br>RAL À DÉFINIR À LA<br>COMMANDE | INTÉRIEUR INOX | ÉVAPORATEUR<br>TRAITÉ ANTI-<br>CORROSION | MINORATION<br>1 JOUE | JOUES PLEINES<br>ÉPAISSEUR 40 MM<br>- INTÉRIEUR/EXTÉRIEUR<br>LAQUÉ | VITRE DE<br>SÉPARATION<br>ENTRE 2<br>MODULES | ÉTAGÈRE<br>SUPPLÉMENTAIRE<br>AVEC PORTE PRIX |
|------------|---------------------------------------------------|----------------|------------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------|
|            | PRIX € HT                                         | PRIX € HT      | PRIX € HT                                | PRIX € HT            | PRIX € HT                                                          | PRIX € HT                                    | PRIX € HT                                    |
| MF73L937P  | -                                                 | -              | -                                        | -                    | -                                                                  | -                                            | -                                            |
| MF73L1250P | -                                                 | -              | -                                        | -                    | -                                                                  | -                                            | -                                            |
| MF73L1875P | -                                                 | -              | -                                        | -                    | -                                                                  | -                                            | -                                            |
| MF73L2500P | -                                                 | -              | -                                        | -                    | -                                                                  | -                                            | -                                            |
| MF73L3750P | -                                                 | -              | -                                        | -                    | -                                                                  | -                                            | -                                            |
| MF93L937P  | -                                                 | -              | -                                        | -                    | -                                                                  | -                                            | -                                            |
| MF93L1250P | -                                                 | -              | -                                        | -                    | -                                                                  | -                                            | -                                            |
| MF93L1875P | -                                                 | -              | -                                        | -                    | -                                                                  | -                                            | -                                            |
| MF93L2500P | -                                                 | -              | -                                        | -                    | -                                                                  | -                                            | -                                            |
| MF93L3750P | -                                                 | -              | -                                        | -                    | -                                                                  | -                                            | -                                            |



**-50%**

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

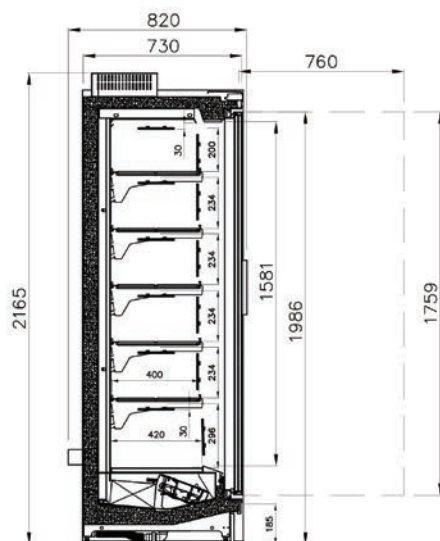
| MODÈLE     | ISOLATION<br>THERMIQUE CORK CORE® | SYSTÈME DE CONTRÔLE À<br>DISTANCE J-SMART | SYSTÈME DE GESTION DE<br>L'ÉCLAIRAGE LED INTELLIGENT |
|------------|-----------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------|
|            | PRIX € HT                         | PRIX € HT                                 | PRIX € HT                                            |
| MF73L937P  | -                                 | -                                         | -                                                    |
| MF73L1250P | -                                 | -                                         | -                                                    |
| MF73L1875P | -                                 | -                                         | -                                                    |
| MF73L2500P | -                                 | -                                         | -                                                    |
| MF73L3750P | -                                 | -                                         | -                                                    |
| MF93L937P  | -                                 | -                                         | -                                                    |
| MF93L1250P | -                                 | -                                         | -                                                    |
| MF93L1875P | -                                 | -                                         | -                                                    |
| MF93L2500P | -                                 | -                                         | -                                                    |
| MF93L3750P | -                                 | -                                         | -                                                    |



## 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
- Joutes 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)

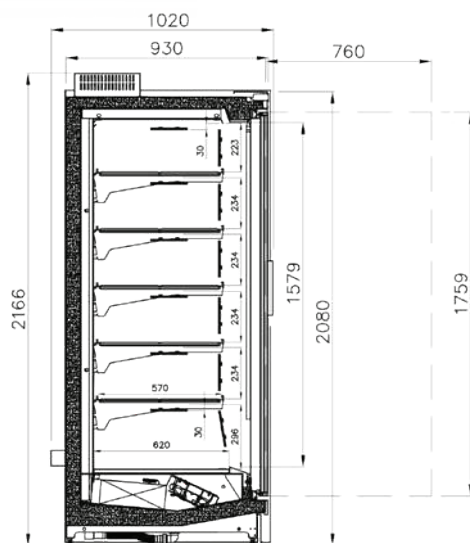
| RÉFÉRENCE  | NB<br>PORTE | VOL.<br>(L) | TEMP.      | PUISS.<br>ABS.*<br>(W) | PUISS. FRIGO<br>-30°C (W) | DIM. AVEC JOUES<br>L X P X H (MM) | DIM. SANS JOUES<br>L X P X H (MM) | CLASSE<br>ENERG. | PRIX<br>€ HT |
|------------|-------------|-------------|------------|------------------------|---------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|------------------|--------------|
| 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                | —            |
| 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                | —            |
| 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                | —            |

\* 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             | -         |
| 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             | -         |
| 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             | -         |

\* 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     | GROUPE LOGÉ GAZ R290A AVEC KIT RÉÉVAPORATION (HAUTEUR TOTALE 2085 MM) | SÉPARATEUR DE PRODUITS | INTÉRIEUR LAQUÉ RAL 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 | -                                                                     | -                      | -                                           | -              | -                                      | -                 | -                                   |
| MF73L2343N | -                                                                     | -                      | -                                           | -              | -                                      | -                 | -                                   |
| MF73L3124N | -                                                                     | -                      | -                                           | -              | -                                      | -                 | -                                   |
| MF93L1562N | -                                                                     | -                      | -                                           | -              | -                                      | -                 | -                                   |
| MF93L2343N | -                                                                     | -                      | -                                           | -              | -                                      | -                 | -                                   |
| MF93L3124N | -                                                                     | -                      | -                                           | -              | -                                      | -                 | -                                   |



## GAMME FUTURO 2

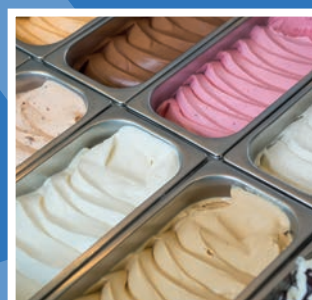
### OPTIONS & ACCESSOIRES - VERSIONS *NÉGATIVES*

**-50%**

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

| MODÈLE     | ISOLATION<br>THERMIQUE CORK CORE® | SYSTÈME DE CONTRÔLE À<br>DISTANCE J-SMART | SHP - PUISS. DE CHAUFFAGE<br>INTELLIGENTE<br>(SUR LES MODÈLES DE<br>CONGÉLATION) | SYSTÈME DE GESTION DE<br>L'ÉCLAIRAGE LED INTELLIGENT |
|------------|-----------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
|            | PRIX € HT                         | PRIX € HT                                 | PRIX € HT                                                                        | PRIX € HT                                            |
| MF73L1562N | -                                 | -                                         | -                                                                                | -                                                    |
| MF73L2343N | -                                 | -                                         | -                                                                                | -                                                    |
| MF73L3124N | -                                 | -                                         | -                                                                                | -                                                    |
| MF93L1562N | -                                 | -                                         | -                                                                                | -                                                    |
| MF93L2343N | -                                 | -                                         | -                                                                                | -                                                    |
| MF93L3124N | -                                 | -                                         | -                                                                                | -                                                    |




**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**

**NOUVEAUTÉ  
2025**



**TABLES RÉFRIGÉRÉES**  
• TABLES PÂTISSIÈRES  
• TABLES CHOCOLAT  
**PAGE 188**



**TABLES DE PRÉPARATION**  
• SALADETTES  
• DESSERTES  
• PIZZAS  
**PAGE 202**

**NOUVEAUTÉ  
2025**



**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

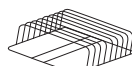
- Commandes électroniques intuitives, affichage digital
- Carrosserie double paroi
- Cuve 16 litres emboutie
- 4 cycles de lavage programmables
- Cycle automatique de nettoyage de la machine
- Bras de lavage inox
- Bras de rinçage en fibre composite
- Disponible avec adoucisseur incorporé avec régénération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



400 H



Ø 400



500 X 500



#### DOTATION D'ORIGINE

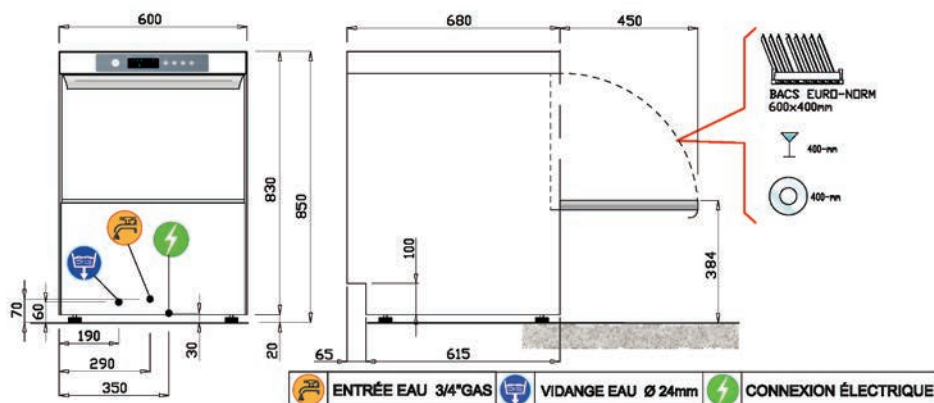
- Support inox 6 plateaux 500 x 500 x 380 mm (Réf four 575005)
- Panier fond plat plastique 500 x 500 x 105 mm (C44)
- Panier inox porte spatules 150 x 150 x 250 mm (C86A)
- Grille inox 500 x 500 mm (575010)

#### 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                                     |

## GAMME IST60

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



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



### OPTIONS IST60

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

### ACCESSOIRES - PANIERS SUPPLÉMENTAIRES

| RÉF.     | ACCESSOIRE | DÉSIGNATION                                  | PRIX € HT |
|----------|------------|----------------------------------------------|-----------|
| ZCC44    |            | Panier fond plat plastique 500 x 500 x H 105 | -         |
| ZCC86/A  |            | Panier inox porte-spatules 150 x150 x H 250  | -         |
| ZC575005 |            | Support inox 6 plateaux 500 x 500 x 380      | -         |
| ZC575010 |            | Grille inox 500 x 500                        | -         |

## 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              |



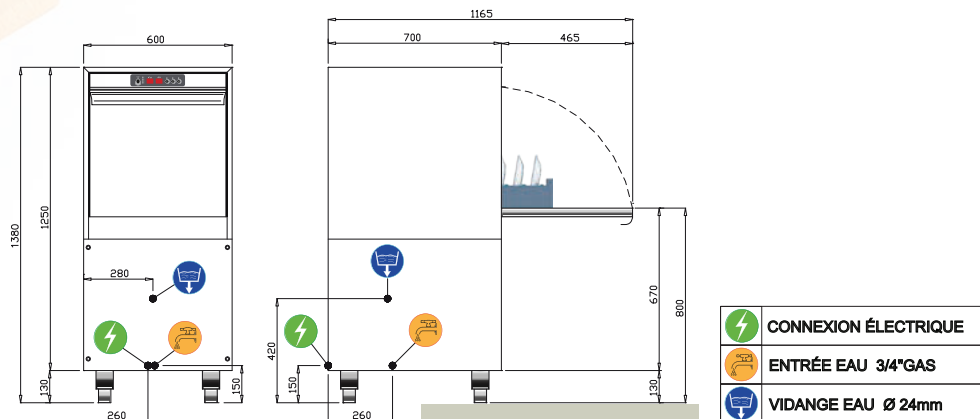
#### DOTATION D'ORIGINE

- 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.<br>L X P X H (MM) | PUISSANCE<br>TOTALE (KW) | ALIM.     | POIDS<br>NET (KG) | PRIX € HT |
|-------|-----------------|------------------------|--------------------------|-----------|-------------------|-----------|
| IST90 | Lave-ustensiles | 600 x 700 x 1380       | 10,12                    | 400/3/N/T | 99                | -         |

## OPTIONS IST90

| RÉF.      | DÉSIGNATION        | PRIX € HT |
|-----------|--------------------|-----------|
| IST90SP12 | Surchauffeur 13 Kw | -         |

## ACCESSOIRES - PANIERS SUPPLÉMENTAIRES

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

## 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

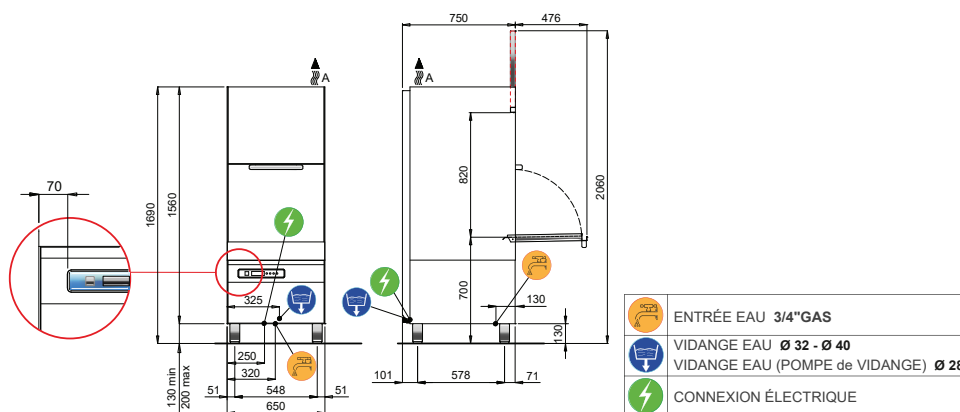
- Panier fond plat inox
- 550 x 665 x H 75 mm
- Panier inox porte-spatules
- 150 X 150 X H 250 mm
- Support inox 8 plateaux
- 300 X 465 X H 210 mm
- Grille inox 550 x 550 mm

#### 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.<br>L X P X H (MM)      | PUISANCE<br>TOTALE (kW) | ALIM.     | POIDS<br>NET (KG) | PRIX € HT |
|--------|---------------|-----------------------------|-------------------------|-----------|-------------------|-----------|
| IST110 | Lave-batterie | 650 x 750 x 1 690 / H 2 070 | 8,18                    | 400/3/N/T | 110               | -         |

### OPTIONS IST110

| RÉF.       | DÉSIGNATION         | PRIX € HT |
|------------|---------------------|-----------|
| IST110SP09 | Surchauffeur 9 kW * | -         |

\* 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       | -         |
| ZCC86/A |            | Panier inox porte-spatules 150 x 150 x H 250 | -         |
| ZCC85/A |            | Cône support poche 220 x 220 x H 420         | -         |
| ZCC97/A |            | Support inox 8 plateaux 300 x 465 x H 210    | -         |
| ZCC100  |            | Grille inox 550 x 550 mm                     | -         |



## 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

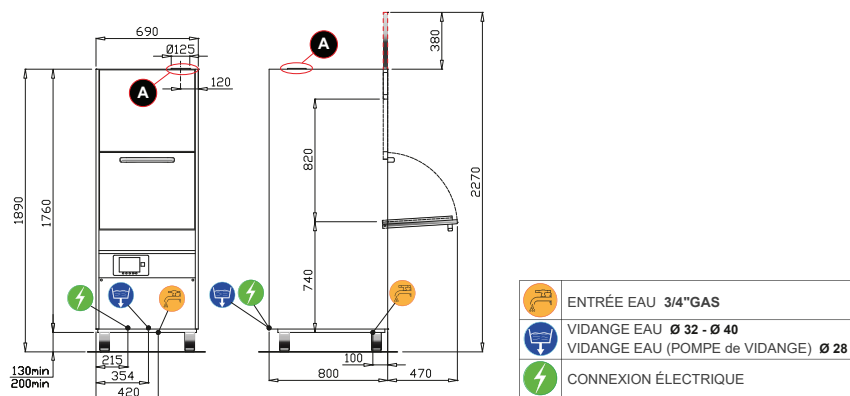
- Panier fond plat inox
- 550 x 665 x H 75 mm
- Panier inox porte-spatules 150 X 150 X H 250 mm
- Support inox 8 plateaux 300 X 465 X H 210 mm
- Grille inox 550 x 550 mm

#### 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.<br>L X P X H (MM)      | PUISSEANCE<br>TOTALE (KW) | ALIM.     | POIDS<br>NET (KG) | PRIX € HT |
|--------|---------------|-----------------------------|---------------------------|-----------|-------------------|-----------|
| IST150 | Lave-batterie | 690 x 800 x 1 890 / H 2 275 | 8,18                      | 400/3/N/T | 155               | -         |

### OPTIONS IST150

| RÉF.       | DÉSIGNATION         | PRIX € HT |
|------------|---------------------|-----------|
| IST150SP09 | Surchauffeur 9 kW * | -         |

\* 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       | -         |
| ZCC86/A |            | Panier inox porte-spatules 150 x 150 x H 250 | -         |
| ZCC85/A |            | Cône support poche 220 x 220 x H 420         | -         |
| ZCC97/A |            | Support inox 8 plateaux 300 x 465 x H 210    | -         |
| ZCC100  |            | Grille inox 550 x 550 mm                     | -         |

## LAVE-BATTERIE AVEC CONDENSEUR DE BUÉE

### 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



#### 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

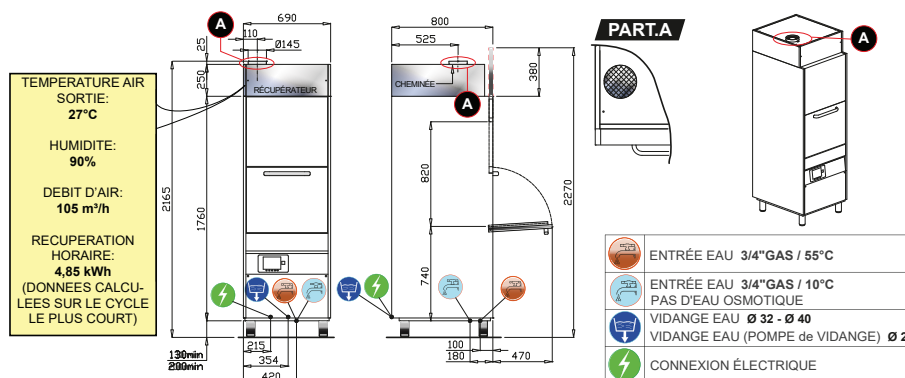
#### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

|                                     |                                             |
|-------------------------------------|---------------------------------------------|
| Paniers/heure (avec alim. eau 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.<br>L X P X H (MM)      | PUISSANCE<br>TOTALE (KW) | ALIM.     | POIDS<br>NET (KG) | PRIX € HT |
|----------|-------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------|-----------|-------------------|-----------|
| IST150HR | Lave-batterie avec récupérateur d'énergie | 690 x 800 x 2 165 / H 2 275 | 8,18                     | 400/3/N/T | 165               | -         |

#### ACCESSOIRES - PANIERS SUPPLÉMENTAIRES

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



## 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 |
|--------------------------------|------------------|------------------|------------|---------|---------------------|-----------|
| <b>COMMANDES MÉCANIQUES</b>    |                  |                  |            |         |                     |           |
| <b>PRIMA2I</b>                 | 100              | 2                | 300        | 230/1/T | 250 x 410 x 400     | -         |
| <b>PRIMA5I</b>                 | 100              | 5                | 400        | 230/1/T | 280 x 440 x 400     | -         |
| <b>COMMANDES ÉLECTRONIQUES</b> |                  |                  |            |         |                     |           |
| <b>BETA2I</b>                  | 100              | 2                | 300        | 230/1/T | 250 x 410 x 400     | -         |
| <b>BETA5I</b>                  | 100              | 5                | 400        | 230/1/T | 250 x 450 x 400     | -         |
| <b>CONTINUO5</b>               | 150              | 5                | 400        | 230/1/T | 250 x 470 x 450     | -         |

## 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 |
|-------------------------------|------------------|---------------------|------------|---------------------|-------------------|-----------------|-----------|------------|-----------|
| <b>EXTRACTION MANUELLE</b>    |                  |                     |            |                     |                   |                 |           |            |           |
| <b>GEL5SI</b>                 | 5                | 15 à 20             | 600        | 410 x 460 x 320     | 1 litre           | Air             | 230/1/T   | 38         | -         |
| <b>POKERI</b>                 | 10               | 10 à 15             | 1 000      | 500 x 560 x 400     | 2 litres          | Air             | 230/1/T   | 60         | -         |
| <b>GEL10SI</b>                | 10               | 10 à 20             | 1 000      | 390 x 460 x 850     | 2 litres          | Air             | 230/1/T   | 75         | -         |
| <b>EXTRACTION AUTOMATIQUE</b> |                  |                     |            |                     |                   |                 |           |            |           |
| <b>PRAT912AI</b>              | 9                | 10 à 20             | 1 500      | 410 x 510 x 590     | 2 litres          | Air             | 230/1/T   | 75         | -         |
| <b>GEL20SI</b>                | 20               | 10 à 15             | 2 200      | 460 x 510 x 960     | 4 litres          | Air             | 400/3/N/T | 110        | -         |



## 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 |
|------------------|------------------|----------------|---------------------|-----------------|----------------|------------|-----------|
| <b>EVPA30AI</b>  | 30 litres        | 80 à 120 mn    | 420 x 780 x 1 100   | Air             | 4,3            | 148        | -         |
| <b>EVPA30WI</b>  | 30 litres        | 80 à 120 mn    | 420 x 780 x 1 100   | Eau             | 4,3            | 148        | -         |
| <b>EVPA60AI</b>  | 60 litres        | 100 à 120 mn   | 420 x 1030 x 1 100  | Air             | 7,4            | 164        | -         |
| <b>EVPA60WI</b>  | 60 litres        | 100 à 120 mn   | 420 x 1030 x 1 100  | Eau             | 7,3            | 205        | -         |
| <b>EVPA120WI</b> | 120 litres       | 100 à 130 mn   | 720 x 700 x 1 100   | Eau             | 15,3           | 205        | -         |



## 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        | -         |
| PRA1525WI | 25 litres           | 4 litres               | 10 à 20 mn     | 470 x 510 x 960     | Eau             | 2,4         | 120        | -         |
| PRA3550AI | 50 litres           | 3 à 7 litres           | 8 à 12 mn      | 490 x 700 x 1 120   | Air             | 3,5         | 166        | -         |
| PRA3550WI | 50 litres           | 3 à 7 litres           | 8 à 12 mn      | 490 x 700 x 1 120   | Eau             | 3,5         | 166        | -         |
| PRA4260AI | 60 litres           | 4 à 8 litres           | 10 à 12 mn     | 490 x 900 x 1 120   | Air             | 7           | 222        | -         |
| PRA4260WI | 60 litres           | 4 à 8 litres           | 10 à 12 mn     | 490 x 900 x 1 120   | Eau             | 7           | 235        | -         |
| PRA5484WI | 75 litres           | 7 à 12 litres          | 8 à 12 mn      | 490 x 700 x 1 150   | Eau             | 8,5         | 250        | -         |



## 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        | -         |
| PASTOG36AI | 10 à 35 litres      | 3 à 6 litres           | 8 à 40 mn      | 490 x 600 x 1 100   | Air             | 5,3         | 184        | -         |





## 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        | -         |
| COMBI8AI | 35 à 60 litres      | 4 à 12 litres          | 8 à 20 mn      | 530 x 970 x 1150    | Air             | 10          | 282        | -         |



**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

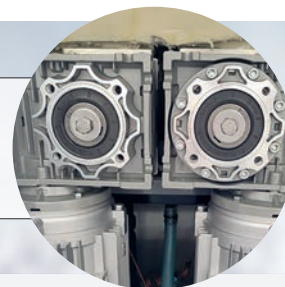
#### - GAZ R290 :

- 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 /<br>H MAX. | TEMPÉRATURE | CAPACITÉ DES<br>CUVES (L) | CAPACITÉ DU<br>CYLINDRE (L) | DIM. L X P X H<br>(MM) | VOLUME<br>(L) | ALIM.<br>(V) | PUISS.<br>(kW) | POIDS<br>(KG) | PRIX<br>€ 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         | -            |

## REFROIDISSEURS D'EAU



Refroidisseur d'eau 200 litres



Refroidisseur d'eau 120 litres



Refroidisseur 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



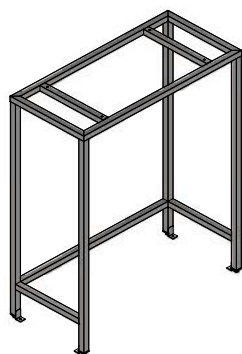
Cuve et serpentin  
inox

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

### ACCESSOIRES

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

| RÉF.       | DÉSIGNATION                                    | PRIX € HT |
|------------|------------------------------------------------|-----------|
| REF080SU2  | Jeu de 2 supports                              | -         |
| REF120SU2  | Jeu de 2 supports                              | -         |
| REF200SU2  | Jeu de 3 supports                              | -         |
| CHASREF080 | Chassis support pour refroidisseur REF080IR290 | -         |



Chassis support  
pour refroidisseur  
CHASREF080



## ARMOIRES PÂTISSIÈRES 600 X 400

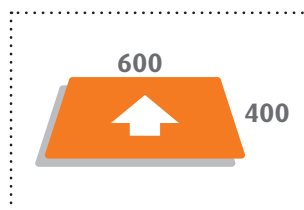
### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- 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 interchangeables
- 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



### 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 |
|--------|-------------|-----------------------------|--------------------------|-----------------------|--------------------|-----------|
| ARP010 | +2°C +10°C  | 180                         | 725 X 665 X 1 995        | Pleine laquée blanche | D                  | -         |

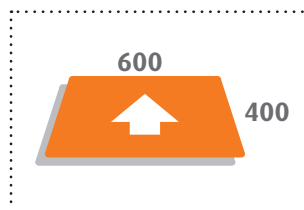
### ACCESSOIRES

| RÉF.      | DÉSIGNATION                 | PRIX € HT |
|-----------|-----------------------------|-----------|
| ZQGRIL001 | Grille plastifiée 600 x 400 | -         |
| ZQROUL001 | kit roulettes               | -         |



### 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 |
|--------|-------------|-----------------------------|--------------------------|-----------------------|--------------------|-----------|
| ARP020 | -18°C -20°C | 320                         | 725 X 630 X 1 995        | Pleine laquée blanche | NC*                | -         |

## ARMOIRES PÂTISSIÈRES 600 X 800

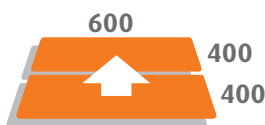


Armoire pâtissière 900 litres

### 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                  | -         |
| APV91NI | -18°C -20°C | Ventilé | 1 160               | 800 x 1 020 x 2 030/2 100 | 900          | F                  | -         |



## 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

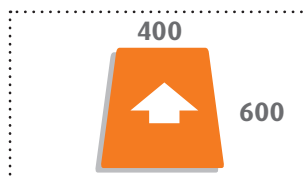


## ARMOIRES PÂTISSIÈRES



### 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)

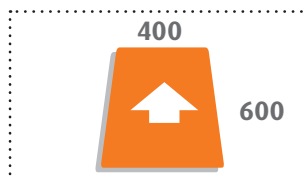
| RÉF.    | TEMPÉRATURE | FROID    | PUISSANCE FRIGO À -10°C (W) | DIM. EXT. L X P X H (MM) | PORTE     | CAPACITÉ (L) | CLASSE ÉNERG. | PRIX € HT |
|---------|-------------|----------|-----------------------------|--------------------------|-----------|--------------|---------------|-----------|
| FPS071P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

\* 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             | -         |
| FPV142N | -18°C -20°C | Ventilé | 1 125                       | 1 380 x 900 x 2 220      | 2 pleines | 1 300        | G             | -         |

### ACCESSOIRES ET OPTIONS

| RÉF.      | DÉSIGNATION                         | PRIX € HT | RÉF.     | DÉSIGNATION                            | PRIX € HT |
|-----------|-------------------------------------|-----------|----------|----------------------------------------|-----------|
| ZOGI30147 | Grille inox pâtisserie 600 x 400 mm | -         | FPTECKRO | kit roulettes                          | -         |
| ZOGLI635L | 1 jeu de 2 glissières               | -         | FPTECPV  | 1 Porte vitrée pour armoire 1 porte    | -         |
| FPTECF    | Fermeture à clé / par porte         | -         | FPTEC2PV | 2 Portes vitrées pour armoire 2 portes | -         |

## 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



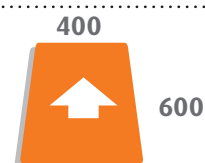
### GAMME EVA

**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.<br>L X P X H (MM) | PUISSANCE<br>ABSORBÉE<br>(W) | CLASSE<br>ÉNERGÉTIQUE | PRIX<br>€ HT |
|---------|-------------|---------|---------------------|-----------------------------|------------------------------|-----------------------|--------------|
| APV071P | +2°C +10°C  | Ventilé | 1 porte pleine      | 710 x 800 x 2 030/2 100     | 385                          | E                     | –            |
| APV072P | +2°C +10°C  | Ventilé | 2 portillons pleins | 710 x 800 x 2 030/2 100     | 385                          | E                     | –            |
| APV07VP | +2°C +10°C  | Ventilé | 1 porte vitrée      | 710 x 800 x 2 030/2 100     | 385                          | NC*                   | –            |

## ARMOIRES NÉGATIVES – 700 LITRES

| RÉF.    | TEMPÉRATURE | FROID   | PORTE               | DIM. EXT.<br>L X P X H (MM) | PUISSANCE<br>ABSORBÉE<br>(W) | CLASSE<br>ÉNERGÉTIQUE | PRIX<br>€ HT |
|---------|-------------|---------|---------------------|-----------------------------|------------------------------|-----------------------|--------------|
| APV071N | -18°C -20°C | Ventilé | 1 porte pleine      | 710 x 800 x 2 030/2 100     | 650                          | E                     | –            |
| APV072N | -18°C -20°C | Ventilé | 2 portillons pleins | 710 x 800 x 2 030/2 100     | 650                          | E                     | –            |
| APV07VN | -18°C -20°C | Ventilé | 1 porte vitrée      | 710 x 800 x 2 030/2 100     | 650                          | NC*                   | –            |

## ARMOIRES DOUBLE TEMPÉRATURE – 700 LITRES

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

\* NON CONCERNÉ

## ACCESSOIRES ET OPTIONS

| RÉF.      | CLASSE<br>ÉNERGÉTIQUE                    | PRIX<br>€ HT |
|-----------|------------------------------------------|--------------|
| ZOGI30147 | Grille inox pâtissière 600 x 400 mm      | –            |
| ZOGLIAPV  | 1 jeu de 2 glissières                    | –            |
| APVTECF   | Fermeture à clé / par porte ou portillon | –            |
| APVTECEL  | Éclairage / par porte ou portillon       | –            |



APV142P / APV142N / APV142NP



APV143P / APV143N



APV144P / APV144N / APV144NP



APV14VP / APV14VN

## ARMOIRES POSITIVES - 1400 LITRES

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

## ARMOIRES NÉGATIVES - 1400 LITRES

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

## ARMOIRES DOUBLE TEMPÉRATURE - 1400 LITRES

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

\* 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 électropolie
- 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.<br>(L) | TEMP.       | DOTATION  | DIM. EXT.<br>L X P X H (MM) | DIM. INT.<br>L X P X H (MM) | POIDS<br>(KG) | PRIX<br>€ HT |
|---------|---------|-------------|-------------|-----------|-----------------------------|-----------------------------|---------------|--------------|
| MC500I  | INOX    | 140         | 0°C / +20°C | 2 GRILLES | 600 x 620 x 925             | 490 x 474 x 686             | 70            | -            |
| MC500N  | NOIRE   | 140         | 0°C / +20°C | 2 GRILLES | 600 x 620 x 925             | 490 x 474 x 686             | 70            | -            |
| MC1000I | INOX    | 496         | 0°C / +20°C | 3 GRILLES | 700 x 750 x 1 665           | 595 x 615 x 1 424           | 120           | -            |
| MC1000N | NOIRE   | 496         | 0°C / +20°C | 3 GRILLES | 700 x 750 x 1 665           | 595 x 615 x 1 424           | 120           | -            |

#### ACCESSOIRES ARMOIRES DE MATURATION\*

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

\* 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

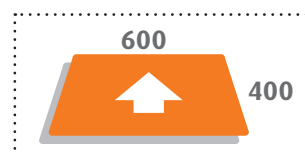
INOX



✓ 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/m<sup>3</sup>), 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



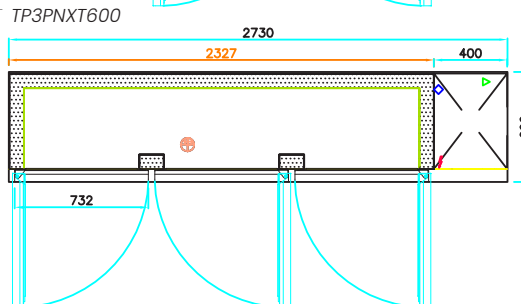
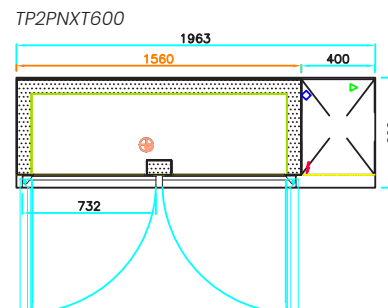
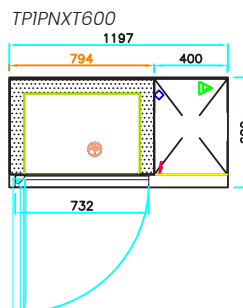
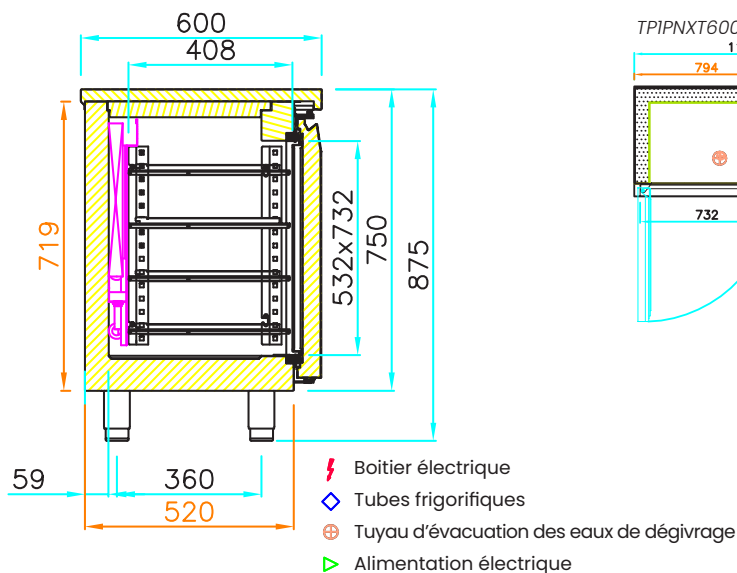
• TPIPNT600B

Table réfrigérée pâtissière 1 porte  
Finition laquée blanc avec groupe



• TP2PNXT600N

Table réfrigérée pâtissière 2 portes  
Finition laquée noir avec groupe



#### 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) |
|------------|--------|-------------|--------------------------------|-----------------------------|------------------------|--------------------------|
| TP1PNXT600 | 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<br>DESSUS INOX |           | FINITION LAQUÉE BLANC<br>DESSUS MARBRE BLANC COMPACT |           | FINITION LAQUÉE NOIR<br>DESSUS GRANIT NOIR ZIMBABWÉ |           |
|------------------------------|-----------|------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------|-----------|
| RÉF.                         | PRIX € HT | RÉF.                                                 | PRIX € HT | RÉF.                                                | PRIX € HT |
| TP1PNXT600                   | -         | TP1PNXT600B                                          | -         | TP1PNXT600N                                         | -         |
| TP2PNXT600                   | -         | TP2PNXT600B                                          | -         | TP2PNXT600N                                         | -         |
| TP3PNXT600                   | -         | TP3PNXT600B                                          | -         | TP3PNXT600N                                         | -         |

#### OPTIONS ET ACCESSOIRES

| RÉF.                               | DÉSIGNATION                                  | PRIX € HT |
|------------------------------------|----------------------------------------------|-----------|
| TECGLINV                           | Groupe inversé                               | -         |
| TECEC300                           | Évier carré 300 x 300 x 150 mm               | -         |
| TECRM                              | Robinet mitigeur                             | -         |
| TECKRO                             | Kit roulettes Ø 130 mm                       | -         |
| TECFAC                             | Serrure par porte                            | -         |
| TECPG                              | Paire de glissières supplémentaires          | -         |
| TECDOSS                            | Dosseret INOX pour modèle 1 porte            | -         |
| TECDOSS                            | Dosseret INOX pour modèle 2 portes           | -         |
| TECDOSS                            | Dosseret INOX pour modèle 3 portes           | -         |
| TP1PNXT600GLO                      | Moins-value sans dessus pour modèle 1 porte  | -         |
| TP2PNXT600GLO                      | Moins-value sans dessus pour modèle 2 portes | -         |
| TP3PNXT600GLO                      | Moins-value sans dessus pour modèle 3 portes | -         |
| Pour FINITION INOX                 |                                              |           |
| TECPLLI                            | Plinthe latérale INOX                        | -         |
| TECPLI                             | Plinthe frontale INOX pour modèle 1 porte    | -         |
| TECPLI                             | Plinthe frontale INOX pour modèle 2 portes   | -         |
| TECPLI                             | Plinthe frontale INOX pour modèle 3 portes   | -         |
| Pour FINITION LAQUÉE BLANC ET NOIR |                                              |           |
| TECPLLL                            | Plinthe latérale laquée                      | -         |
| TECPLL                             | Plinthe frontale laquée pour modèle 1 porte  | -         |
| TECPLL                             | Plinthe frontale laquée pour modèle 2 portes | -         |
| TECPLL                             | Plinthe frontale laquée pour modèle 3 portes | -         |

## TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES

### GAMME NEXT : FAIBLE PROFONDEUR 600 MM

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

**NOUVEAUTÉ  
2025**



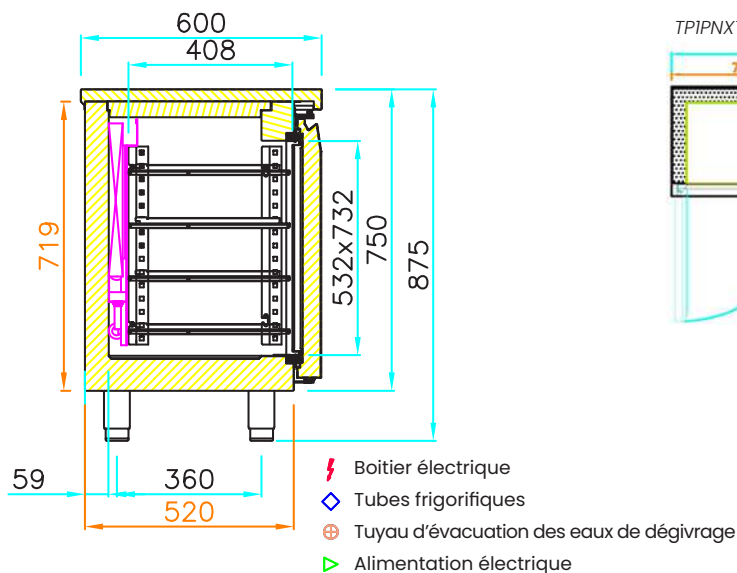
• TP2PNXT600SG  
Table réfrigérée pâtisserie 2 portes  
Finition Inox sans groupe



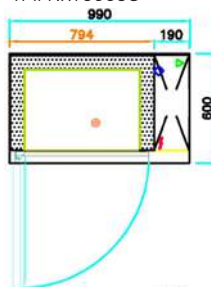
• TP2PNXT600BSG  
Table réfrigérée pâtisserie 2 portes  
Finition laquée blanc sans groupe



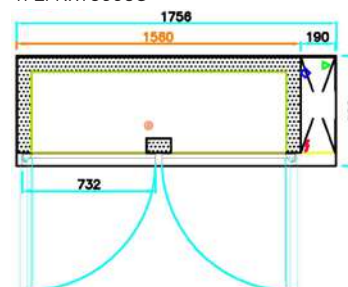
• TP2PNXT600NSG  
Table réfrigérée pâtisserie 2 portes  
Finition laquée noir sans groupe



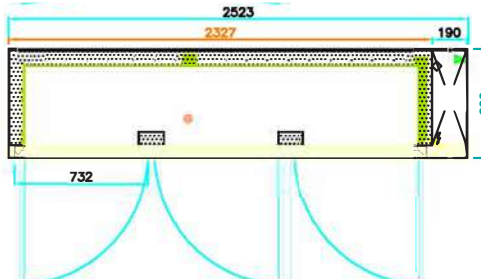
TP1PNXT600SG



TP2PNXT600SG



TP3PNXT600SG



#### 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<br>DESSUS INOX |           | FINITION LAQUÉE BLANC<br>DESSUS MARBRE BLANC COMPACT |           | FINITION LAQUÉE NOIR<br>DESSUS GRANIT NOIR ZIMBABWÉ |           |
|------------------------------|-----------|------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------|-----------|
| RÉF.                         | PRIX € HT | RÉF.                                                 | PRIX € HT | RÉF.                                                | PRIX € HT |
| TPIPNXT600SG                 | -         | TPIPNXT600BSG                                        | -         | TPIPNXT600NSG                                       | -         |
| TP2PNXT600SG                 | -         | TP2PNXT600BSG                                        | -         | TP2PNXT600NSG                                       | -         |
| TP3PNXT600SG                 | -         | TP3PNXT600BSG                                        | -         | TP3PNXT600NSG                                       | -         |

#### OPTIONS ET ACCESSOIRES

| RÉF.                               | DÉSIGNATION                                  | PRIX € HT |
|------------------------------------|----------------------------------------------|-----------|
| TECGLINV                           | Groupe inversé                               | -         |
| TECKRO                             | Kit roulettes Ø 130 mm                       | -         |
| TECFAC                             | Serrure par porte                            | -         |
| TECPG                              | Paire de glissières supplémentaires          | -         |
| TECDOSS                            | Dosseret INOX pour modèle 1 porte            | -         |
| TECDOSS                            | Dosseret INOX pour modèle 2 portes           | -         |
| TECDOSS                            | Dosseret INOX pour modèle 3 portes           | -         |
| TPIPNXT600GLO                      | Moins-value sans dessus pour modèle 1 porte  | -         |
| TP2PNXT600GLO                      | Moins-value sans dessus pour modèle 2 portes | -         |
| TP3PNXT600GLO                      | Moins-value sans dessus pour modèle 3 portes | -         |
| Pour FINITION INOX                 |                                              |           |
| TECPLLI                            | Plinthe latérale INOX                        | -         |
| TECPLI                             | Plinthe frontale INOX pour modèle 1 porte    | -         |
| TECPLI                             | Plinthe frontale INOX pour modèle 2 portes   | -         |
| TECPLI                             | Plinthe frontale INOX pour modèle 3 portes   | -         |
| Pour FINITION LAQUÉE BLANC ET NOIR |                                              |           |
| TECPLLL                            | Plinthe latérale laquée                      | -         |
| TECPLL                             | Plinthe frontale laquée pour modèle 1 porte  | -         |
| TECPLL                             | Plinthe frontale laquée pour modèle 2 portes | -         |
| TECPLL                             | Plinthe frontale laquée pour modèle 3 portes | -         |

## TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES



Table réfrigérée pâtissière 2 portes  
dessus inox groupe logé



Table réfrigérée pâtissière 3 portes  
dessus inox sans groupe



Table réfrigérée pâtissière 3 portes  
dessus granit sans groupe



Table réfrigérée pâtissière 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 | DESSCRIPTIF | TEMP.     | CAPACITÉ<br>PLAQUES<br>600 X 400 | PUISS.<br>FRIGO À<br>-10°C (W) | PUISS.<br>ABS.<br>(W) | DIM. EXT.<br>L X P X H (MM) | CLASSE<br>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  | -         | TPB20GLIR455 | -         | TPB20GLOR455 | -         |
| TPB30GLGR455  | -         | TPB30GLIR455 | -         | TPB30GLOR455 | -         |
| TPB40GLGR455  | -         | TPB40GLIR455 | -         | TPB40GLOR455 | -         |

## GAMME EVA - TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES SANS GROUPE



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

\* Non concerné

| DESSUS GRANIT |           | DESSUS INOX |           | SANS DESSUS |           |
|---------------|-----------|-------------|-----------|-------------|-----------|
| RÉF.          | PRIX € HT | RÉF.        | PRIX € HT | RÉF.        | PRIX € HT |
| TPB20GEG      | -         | TPB20GEI    | -         | TPB20GEO    | -         |
| TPB30GEG      | -         | TPB30GEI    | -         | TPB30GEO    | -         |
| TPB40GEG      | -         | TPB40GEI    | -         | TPB40GEO    | -         |

## OPTIONS TABLES EVA

| RÉF.      | DÉSIGNATION                | PRIX € HT | RÉF.      | DÉSIGNATION                | PRIX € HT |
|-----------|----------------------------|-----------|-----------|----------------------------|-----------|
| ZVDOSS001 | Dosseret inox pour TPB20GE | -         | ZVDOSS004 | Dosseret inox pour TPB30GL | -         |
| ZVDOSS002 | Dosseret inox pour TPB20GL | -         | ZVDOSS005 | Dosseret inox pour TPB40GE | -         |
| ZVDOSS003 | Dosseret inox pour TPB30GE | -         | ZVDOSS006 | Dosseret inox pour TPB40GL | -         |



## 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

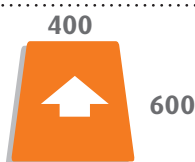


Table réfrigérée pâtissière 3 portes  
dessus inox groupe logé

**NOUVELLE ESTHÉTIQUE**  
DU COMPARTIMENT TECHNIQUE



Table réfrigérée pâtissière 3 portes  
dessus inox sans groupe



- ✓ FROID STATIQUE OU FROID VENTILÉ  
AVEC LA MÊME TABLE RÉFRIGÉRÉE
- ✓ ÉVAPORATEUR SITUÉ ENTRE LES PORTES  
POUR UNE DIFFUSION HOMOGÈNE 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 | DESCRIPTIF | TEMPÉRATURE | CAPACITÉ<br>PLAQUES<br>600 X 400 | PUISSANCE<br>FRIGO À<br>-10°C (W) | DIM. EXT.<br>L X P X H (MM) | CLASSE<br>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   | -         | TPF2GLIR290 | -         | TPF2GLOR290 | -         |
| TPF3GLGR290   | -         | TPF3GLIR290 | -         | TPF3GLOR290 | -         |
| TPF4GLGR290   | -         | TPF4GLIR290 | -         | TPF4GLOR290 | -         |
| -             | -         | -           | -         | TPF5GLOR290 | -         |

#### OPTIONS TABLES CONFORT GROUPE LOGÉ

| RÉF.     | DÉSIGNATION              | PRIX € HT |
|----------|--------------------------|-----------|
| TPFTEFC2 | Fermeture à clé 2 portes | -         |
| TPFTEFC3 | Fermeture à clé 3 portes | -         |
| TPFTEFC4 | Fermeture à clé 4 portes | -         |
| TPFTEFC5 | Fermeture à clé 5 portes | -         |
| TPFTECPV | Porte vitrée             | -         |
| TPFTECGI | Groupe inversé           | -         |
| TPFTECPR | Pieds réhaussés          | -         |

#### ACCESSOIRES TABLES CONFORT

| RÉF.      | DÉSIGNATION                                 | PRIX € HT |
|-----------|---------------------------------------------|-----------|
| ZJDOSS002 | dosseret inox pour TPF2GL                   | -         |
| ZJDOSS004 | dosseret inox pour TPF3GL                   | -         |
| ZJDOSS006 | dosseret inox pour TPF4GL                   | -         |
| ZJDOSS008 | dosseret inox pour TPF5GL                   | -         |
| ZOGI30147 | Grille inox pâtisserie 600 x 400 mm         | -         |
| ZOGI630   | Jeu de 2 glissières supplémentaires         | -         |
| ZJKITR005 | Kit 6 roulettes pour TPF2/TPF3/TPF4 et TPF5 | -         |



## TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES

### GAMME CONFORT

#### TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES SANS GROUPE



| RÉF.   | PORTES | DESSCRIPTIF | TEMPÉRATURE | CAPACITÉ<br>PLAQUES<br>600 X 400 | PUISSANCE<br>FRIGO À<br>-10°C (W) | DIM. EXT.<br>L X P X H (MM) | CLASSE<br>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     | -         | TPF2GEI16   | -         | TPF2GEO16   | -         |
| TPF3GEG16     | -         | TPF3GEI16   | -         | TPF3GEO16   | -         |
| TPF4GEG16     | -         | TPF4GEI16   | -         | TPF4GEO16   | -         |
| TPF5GEG16     | -         | TPF5GEI16   | -         | TPF5GEO16   | -         |

#### OPTIONS TABLES CONFORT

| RÉF.     | DÉSIGNATION              | PRIX € HT |
|----------|--------------------------|-----------|
| TPFTECF2 | Fermeture à clé 2 portes | -         |
| TPFTECF3 | Fermeture à clé 3 portes | -         |
| TPFTECF4 | Fermeture à clé 4 portes | -         |
| TPFTECF5 | Fermeture à clé 5 portes | -         |
| TPFTECPV | Porte vitrée             | -         |
| TPFTECGI | Groupe inversé           | -         |
| TPFTECPR | Pieds réhaussés          | -         |

#### ACCESSOIRES TABLES CONFORT

| RÉF.      | DÉSIGNATION                         | PRIX € HT |
|-----------|-------------------------------------|-----------|
| ZJDOSS001 | dossier inox pour TPF2GE            | -         |
| ZJDOSS003 | dossier inox pour TPF3GE            | -         |
| ZJDOSS005 | dossier inox pour TPF4GE            | -         |
| ZJDOSS007 | dossier inox pour TPF5GE            | -         |
| ZOGI30147 | Grille inox pâtisserie 600 x 400 mm | -         |
| ZOGI630   | Jeu de 2 glissières supplémentaires | -         |
| ZJKITR004 | Kit 4 roulettes pour TPF2/TPF3      | -         |
| ZJKITR005 | Kit 6 roulettes pour TPF4/TPF5      | -         |

# TABLES RÉFRIGÉRÉES TRAVERSANTES PÂTISSIÈRES

**NOUVEAUTÉ  
2025**

## GAMME CONFORT

### TABLES RÉFRIGÉRÉES TRAVERSANTES PÂTISSIÈRES GROUPE LOGÉ



| RÉF.     | PORTES | DESSCRIPTIF | TEMPÉRATURE | CAPACITÉ<br>PLAQUES<br>600 X 400 | PUISSANCE<br>FRIGO À<br>-10°C (W) | DIM. EXT.<br>L X P X H (MM) | CLASSE<br>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 | -         | TPFTR2GLIR290 | -         | TPFTR2GLOR290 | -         |
| TPFTR3GLGR290 | -         | TPFTR3GLIR290 | -         | TPFTR3GLOR290 | -         |
| TPFTR4GLGR290 | -         | TPFTR4GLIR290 | -         | TPFTR4GLOR290 | -         |
| -             | -         | TPFTR5GLIR290 | -         | TPFTR5GLOR290 | -         |

### OPTIONS ET ACCESSOIRES TABLES TRAVERSANTES CONFORT GROUPE LOGÉ

| RÉF.         | DÉSIGNATION              | PRIX € HT | RÉF.      | DÉSIGNATION                                            | PRIX € HT |
|--------------|--------------------------|-----------|-----------|--------------------------------------------------------|-----------|
| TPFTRTEFCFC2 | Fermeture à clé 2 portes | -         | ZOGI30147 | Grille inox pâtisserie 600 x 400 mm                    | -         |
| TPFTRTEFCFC3 | Fermeture à clé 3 portes | -         | ZOGLI630  | Jeu de 2 glissières supplémentaires                    | -         |
| TPFTRTEFCFC4 | Fermeture à clé 4 portes | -         | ZJKITR005 | Kit 6 roulettes pour<br>TPFTR2/TPFTR3/TPFTR4 et TPFTR5 | -         |
| TPFTRTEFCFC5 | Fermeture à clé 5 portes | -         |           |                                                        |           |
| TPFTECGI     | Groupe inversé           | -         |           |                                                        |           |

# TABLES RÉFRIGÉRÉES TRAVERSANTES PÂTISSIÈRES

**NOUVEAUTÉ  
2025**

## GAMME CONFORT

### TABLES RÉFRIGÉRÉES TRAVERSANTES PÂTISSIÈRES SANS GROUPE



| RÉF.     | PORTES | DESSCRIPTIF | TEMPÉRATURE | CAPACITÉ<br>PLAQUES<br>600 X 400 | PUISSANCE<br>FRIGO À<br>-10°C (W) | DIM. EXT.<br>L X P X H (MM) | CLASSE<br>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     | -         | TPFTR2GEI   | -         | TPFTR2GEO   | -         |
| TPFTR3GEG     | -         | TPFTR3GEI   | -         | TPFTR3GEO   | -         |
| TPFTR4GEG     | -         | TPFTR4GEI   | -         | TPFTR4GEO   | -         |
| TPFTR5GEG     | -         | TPFTR5GEI   | -         | TPFTR5GEO   | -         |

### OPTIONS ET ACCESSOIRES TABLES TRAVERSANTES CONFORT SANS GROUPE

| RÉF.         | DÉSIGNATION              | PRIX € HT | RÉF.      | DÉSIGNATION                                            | PRIX € HT |
|--------------|--------------------------|-----------|-----------|--------------------------------------------------------|-----------|
| TPFTRTEFCFC2 | Fermeture à clé 2 portes | -         | Z0GI30147 | Grille inox pâtisserie 600 x 400 mm                    | -         |
| TPFTRTEFCFC3 | Fermeture à clé 3 portes | -         | Z0GLI630  | Jeu de 2 glissières supplémentaires                    | -         |
| TPFTRTEFCFC4 | Fermeture à clé 4 portes | -         | ZJKITR005 | Kit 6 roulettes pour<br>TPFTR2/TPFTR3/TPFTR4 et TPFTR5 | -         |
| TPFTRTEFCFC5 | Fermeture à clé 5 portes | -         |           |                                                        |           |



## TABLES DE PRÉPARATION

### GAMME EVA

GROUPE LOGÉ +4°C / +6°C



Table de préparation saladette  
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 |
|-----------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------|--------------------------------------------------|--------------------------|---------------------|--------------------|-----------|
| <b>BSE090</b>   | 2                     |    | +4°C +6°C | 280             | Plan de travail inox                             | 900 x 700 x 880          | dessus fermé        | NC*                | -         |
| <b>BSE090C</b>  | 2                     |    | +4°C +6°C | 280             | Couvercle inox + plan polyéthylène               | 900 x 700 x 880          | 10 bacs 1/4         | NC*                | -         |
| <b>BSE090V</b>  | 2                     |   | +4°C +6°C | 280             | Vitrine + plan polyéthylène                      | 900 x 700 x 1 058        | 10 bacs 1/4         | NC*                | -         |
| <b>BSE138</b>   | 3                     |  | +4°C +6°C | 300             | Plan de travail inox                             | 1 380 x 700 x 880        | Dessus fermé        | NC*                | -         |
| <b>BSE138C</b>  | 3                     |  | +4°C +6°C | 300             | Couvercle inox + plan polyéthylène               | 1 380 x 700 x 880        | 16 bacs 1/4         | NC*                | -         |
| <b>BSE138V</b>  | 3                     |  | +4°C +6°C | 300             | Vitrine + plan polyéthylène                      | 1 380 x 700 x 1 058      | 16 bacs 1/4         | NC*                | -         |
| <b>BSEV141V</b> | 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*                | -         |
| <b>BSEV190V</b> | 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*                | -         |

\* Non concerné

Table de préparation saladette 3 portes dessus vitré



### ACCESSOIRES

| RÉF.             | DÉSIGNATION           | PRIX € HT |
|------------------|-----------------------|-----------|
| <b>ZOGLIBSE</b>  | Jeu de 2 glissières   | -         |
| <b>ZVBARR</b>    | Barette de séparation | -         |
| <b>ZVKITR004</b> | Kit roulettes         | -         |
| <b>ZOBGN1415</b> | Bac GN 1/4 prof 150   | -         |
| <b>ZOCGN14</b>   | Couvercle GN 1/4      | -         |

## FOURS MIXTES



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



#### 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**

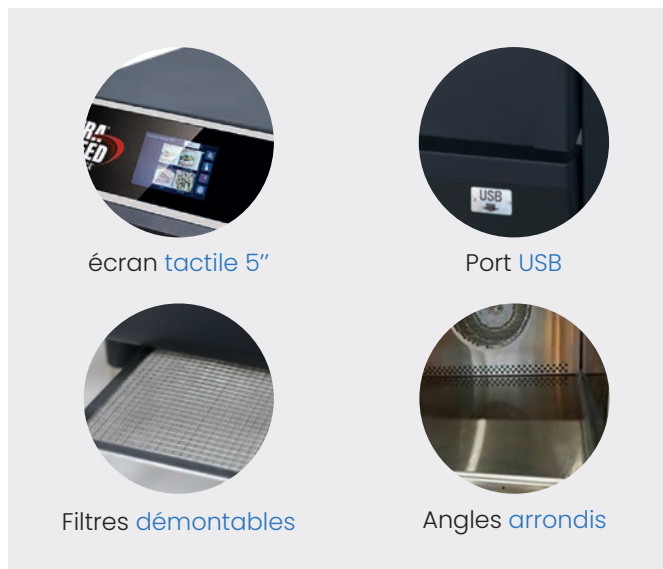
- Son écran couleur tactile 5 pouces permet une prise en main simplifiée
- Possibilité de créer soi-même plus de 1000 recettes
- Ajout de photos pour personnaliser ses recettes
- Programmes : Jusqu'à 15 étapes par cuisson

**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



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 • Cavity en acier inoxydable

**CONSTRUCTION**

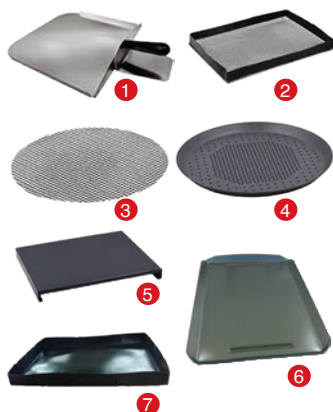
- Enceinte en acier inoxydable à coins arrondis • Filtre à air facile d'accès
- Magnétron basse consommation • Convection : Rayonnement Infrarouge

**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         |           |
| <b>SOFRASPEED</b>       | NOIR    | 17       | 3 500           | 1 500           | 3 000                    | 64         | 460 x 680 x 610             | 305 x 305 x 185 | -         |
| <b>SOFRASPEED-BLUE</b>  | BLEU    | 17       | 3 500           | 1 500           | 3 000                    | 64         | 460 x 680 x 610             | 305 x 305 x 185 | -         |
| <b>SOFRASPEED-WHITE</b> | BLANC   | 17       | 3 500           | 1 500           | 3 000                    | 64         | 460 x 680 x 610             | 305 x 305 x 185 | -         |
| <b>SOFRASPEED-RED</b>   | ROUGE   | 17       | 3 500           | 1 500           | 3 000                    | 64         | 460 x 680 x 610             | 305 x 305 x 185 | -         |

**ACCESSOIRES ET OPTIONS**



| RÉF.           | NUMÉRO | DÉSIGNATION                                         | DIMENSIONS (MM)               | PRIX € HT |
|----------------|--------|-----------------------------------------------------|-------------------------------|-----------|
| <b>PA10SOF</b> | 1      | Pelle avec poignée                                  | 410 x 300 x 70                | -         |
| <b>PAPAN</b>   | 2      | Panier de cuisson en Teflon avec fond nid d'abeille | 280 x 210 x 25                | -         |
| <b>PATEF</b>   | 3      | Tapis en Teflon rond nid d'abeille                  | Diamètre : 210 - Hauteur : 1  | -         |
| <b>PAPIZ</b>   | 4      | Plaque à pizzas ronde                               | Diamètre : 257 - Hauteur : 20 | -         |
| <b>PAPLAQ</b>  | 5      | Plaque revêtement Teflon                            | 343,4 x 311,7 x 25            | -         |
| <b>PAPLAT</b>  | 6      | Plateau de cuisson plat                             | 222 x 285 x 20                | -         |
| <b>PAPANP</b>  | 7      | Panier de cuisson en Teflon avec fond plein         | 222 x 290 x 30                | -         |



## FOURS MIXTES

### GAMME VÉSUVI

#### 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 **Burnotel**

#### 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<br>L X P X H (MM) | DIM. CHAMBRE<br>L X P X H (MM) | PUISSANCE<br>ÉLECTRIQUE (KW) | POIDS<br>BRUT (KG) | PRIX<br>€ HT |
|-------------------|-------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|------------------------------|--------------------|--------------|
| <b>VESUVE4TG</b>  | 4 niveaux 600 x 400 / GN 1/1  | 840 x 910 x 670                 | 680 x 520 x 360                | 5,45                         | 79                 | -            |
| <b>VESUVE5TG</b>  | 5 niveaux 600 x 400 / GN 1/1  | 840 x 910 x 750                 | 680 x 480 x 440                | 6,45                         | 87                 | -            |
| <b>VESUVE6TG</b>  | 6 niveaux 600 x 400 / GN 1/1  | 840 x 910 x 830                 | 680 x 480 x 520                | 7,65                         | 91                 | -            |
| <b>VESUVE7TG</b>  | 7 niveaux 600 x 400 / GN 1/1  | 840 x 910 x 930                 | 680 x 520 x 620                | 10,7                         | 106                | -            |
| <b>VESUVE10TG</b> | 10 niveaux 600 x 400 / GN 1/1 | 840 x 910 x 1150                | 680 x 480 x 840                | 12,7                         | 127                | -            |

## 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                    | -         |
| GRGN        |            | Grille chromée GN 1/1                       | -         |
| PRGN        |            | Plaque pierre réfractaire GN 1/1            | -         |
| PRPAT       |            | Plaque pierre réfractaire 600 x 400         | -         |
| PLPAT       |            | Plaque de cuisson 600 x 400                 | -         |
| BCGN        |            | Bac de cuisson GN 1/1                       | -         |
| SUPVESUVE   |            | Support de four - Hauteur 850 mm            | -         |
| SUPVES10G   |            | Support de four 10 niveaux - Hauteur 605 mm | -         |
| VESUVETECPI | -          | Porte inversée                              | -         |

## 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  
ADOUCISSEURS CHEZ **Furnotel**

#### 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<br>L X P X H (MM) | DIM. CHAMBRE<br>L X P X H (MM) | PUISSANCE<br>ÉLECTRIQUE (KW) | POIDS<br>BRUT (KG) | PRIX<br>€ HT |
|------------|--------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|------------------------------|--------------------|--------------|
| VESUVE5CL  | 5 niveaux 600 x 400 ou GN 1/1  | 920 x 840 x 770                 | 660 x 450 x 440                | 6,45                         | 89                 | -            |
| VESUVE10CL | 10 niveaux 600 x 400 ou GN 1/1 | 920 x 840 x 1170                | 660 x 455 x 840                | 12,7                         | 130                | -            |

## FOURS MIXTES

### GAMME VÉSUVE

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



HOTVESUVE



VESUVE10CL



VESUVE10CL + HOTVESUVE



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

### ACCESSOIRES FOURS VÉSUVE

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

### ACCESSOIRES ET OPTIONS

| RÉF.             | DÉSIGNATION                        | PRIX € HT | RÉF.              | DÉSIGNATION                         | PRIX € HT |
|------------------|------------------------------------|-----------|-------------------|-------------------------------------|-----------|
| HOTVESUVE        | Hotte                              | -         | KITSUPVES10CL+5CL | kit superposition 5 + 10 avec hotte | -         |
| KITSUPVES5CL+5CL | Kit superposition 5 + 5 avec hotte | -         | KITSUPVESCL       | Kit superposition 5 + 5 ou 5 + 10   | -         |



## FOURS MIXTES AVEC LAVAGE AUTOMATIQUE



### GAMME VÉSUVÉ

#### 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<br>L X P X H (MM) | DIM. CHAMBRE<br>L X P X H (MM) | PUISSANCE<br>ÉLECTRIQUE (kW) | POIDS<br>BRUT (KG) | PRIX<br>€ HT |
|------------|--------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|------------------------------|--------------------|--------------|
| VESUVE5LV  | 5 niveaux 600 x 400 ou GN 1/1  | 920 x 840 x 770                 | 660 x 450 x 440                | 6,45                         | 89                 | -            |
| VESUVE10LV | 10 niveaux 600 x 400 ou GN 1/1 | 920 x 840 x 1170                | 660 x 455 x 840                | 12,7                         | 130                | -            |

## 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                    | -         |
| GRGN      |            | Grille chromée GN 1/1                       | -         |
| PRGN      |            | Plaque pierre réfractaire GN 1/1            | -         |
| PRPAT     |            | Plaque pierre réfractaire 600 x 400         | -         |
| PLPAT     |            | Plaque de cuisson 600 x 400                 | -         |
| BCGN      |            | Bac de cuisson GN 1/1                       | -         |
| SUPVESUVE |            | Support de four - Hauteur 850 mm            | -         |
| SUPVES10G |            | Support de four 10 niveaux - Hauteur 605 mm | -         |

### ACCESSOIRES ET OPTIONS

| RÉF.             | DÉSIGNATION                        | PRIX € HT | RÉF.              | DÉSIGNATION                         | PRIX € HT |
|------------------|------------------------------------|-----------|-------------------|-------------------------------------|-----------|
| HOTVESUVE        | Hotte                              | -         | KITSUPVES10CL+5CL | kit superposition 5 + 10 avec hotte | -         |
| KITSUPVES5CL+5CL | Kit superposition 5 + 5 avec hotte | -         | KITSUPVESCL       | Kit superposition 5 + 5 ou 5 + 10   | -         |



### 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 À POSER
- ÉTAGÈRES MURALES

**PAGE 316**



## ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES

**CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES 1**

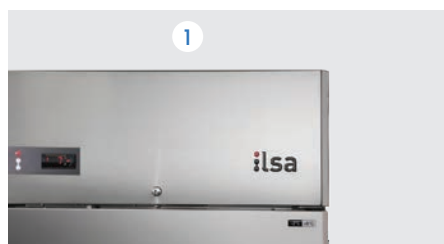
- Construction monocoque en acier inoxydable AISI 304
- Finition extérieure Scotch-brite
- Isolation écologique de 75 mm (porte de 65 mm) en mousse de polyuréthane haute densité (environ 40 kg/m<sup>3</sup>) sans HFC
- Intérieur avec angles rayonnés
- Pieds réglables en acier inoxydable 120/150 mm
- 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*



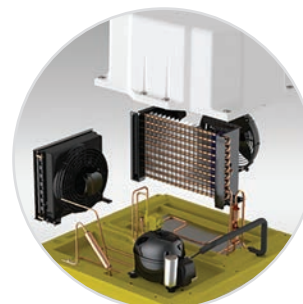
**Variateur de vitesse**  
**de ventilation** *de série*  
*pour un contrôle de*  
*l'humidité accru*



**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 |
|------------------------------------|-----------------|--------------------|---------------------------|------------|-----------|
| <b>ARMOIRE POSITIVE -2/+8 °C</b>   |                 |                    |                           |            |           |
| <b>AP764P</b>                      | R290            | D                  | 790 x 820 x 2025          | 190        | -         |
| <b>ARMOIRE NÉGATIVE -20/-10 °C</b> |                 |                    |                           |            |           |
| <b>AP764N</b>                      | R290            | D                  | 790 x 820 x 2025          | 840        | -         |



### 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 |
|------------------------------------|-----------------|--------------------|---------------------------|------------|-----------|
| <b>ARMOIRE POSITIVE -2/+8 °C</b>   |                 |                    |                           |            |           |
| <b>AP768P</b>                      | R290            | C                  | 790 x 1000 x 2025         | 350        | -         |
| <b>ARMOIRE NÉGATIVE -20/-10 °C</b> |                 |                    |                           |            |           |
| <b>AP768N</b>                      | R290            | D                  | 790 x 1000 x 2025         | 840        | -         |



**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 |
|------------------------------------|-----------------|--------------------|---------------------------|------------|-----------|
| <b>ARMOIRE POSITIVE -2/+8 °C</b>   |                 |                    |                           |            |           |
| <b>AP768PV</b>                     | R290            | D                  | 790 x 1000 x 2025         | 350        | -         |
| <b>ARMOIRE NÉGATIVE -20/-10 °C</b> |                 |                    |                           |            |           |
| <b>AP768NV</b>                     | R290            | E                  | 790 x 1000 x 2025         | 870        | -         |



**4** Classe climatique

Dégivrage automatique

Dotation : 20 paires de glissières

Alimentation 230V/50Hz 1N

Froid ventilé

Serrure de série

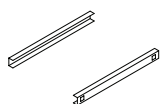
Poids net : 160 Kg

Volume net : 750 L



## ACCESSOIRES

Pour armoires réfrigérées pâtisseries - **1 porte**



| RÉFÉRENCE     | DÉSIGNATION                                | PRIX<br>€ HT |
|---------------|--------------------------------------------|--------------|
| <b>JGIP64</b> | Paire de glissières pour armoire 600 x 400 | -            |
| <b>JGIP68</b> | Paire de glissières pour armoire 600 x 800 | -            |



## 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

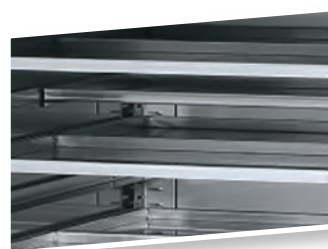
- Épaisseur d'isolation de 75 mm avec mousse de polyuréthane à haute densité (43 kg/m<sup>3</sup>)
- Circulation d'air interne, indirecte et uniforme
- Contrôle électronique au moyen d'un afficheur LCD à fonctions avancées
- Pieds réglables en acier inox H : 120-150 mm
- Portes à fermeture automatique 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  
polyuréthanique à haute  
densité (43 kg/m<sup>3</sup>)



**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<br>L X P X H (MM) | DIMENSIONS EXT<br>L X P X H (MM) | PUISS.<br>(W) | PRIX<br>€ HT |
|-----------------------------------|-------------|--------------|----------------------------------|----------------------------------|---------------|--------------|
| <b>ARMOIRE POSITIVE -3/+35°C</b>  |             |              |                                  |                                  |               |              |
| <b>AF164P</b>                     | R290        | 5            | 600 x 670 x 1440                 | 770 x 820 x 2025                 | 380           | -            |
| <b>ARMOIRE NÉGATIVE -20/+35°C</b> |             |              |                                  |                                  |               |              |
| <b>AF164N</b>                     | R290        | 4            | 600 x 670 x 1440                 | 770 x 820 x 2025                 | 650           | -            |



### Armoires de fermentation - 1 porte pleine - 600 X 800

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



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



Construction  
intérieure  
& extérieure  
**INOX 304**



## ARMOIRES DE FERMENTATION

### Armoires de fermentation - 1 porte vitrée - 600 X 400



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



### Armoires de fermentation - 1 porte vitrée - 600 X 800

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



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

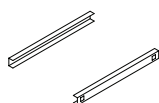


Écran tactile  
140 x 95 mm

\*26 niveaux maximum au pas de 50 mm

## ACCESSOIRES

### Pour armoires de fermentation - 1 porte



| RÉFÉRENCE        | DÉSIGNATION                                                         | PRIX<br>€ HT |
|------------------|---------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>JGIAF164</b>  | Paire de glissières pour armoire 600 x 400                          | -            |
| <b>JGIAF168</b>  | Paire de glissières pour armoire 600 x 800                          | -            |
| <b>ISKAR0028</b> | Option module USB<br>(doit être sélectionnée à l'achat du matériel) | -            |



## 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/m<sup>3</sup>) 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**

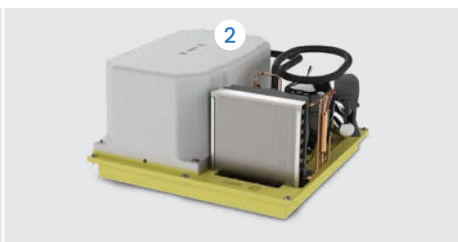
- Flux d'air latéral
- Unité de réfrigération à monobloc tropicalisée (43°C)
- Gaz réfrigérant R290. Gaz R452A et R134A disponibles en option
- Évaporation de l'eau de condensation avec système par gaz chaud

**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*



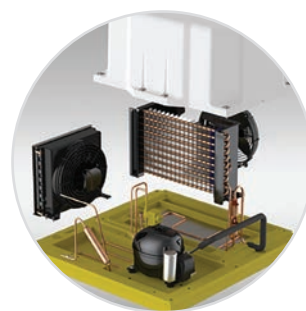
**Pieds réglables**  
*Hauteur 120/150 mm*



**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/m<sup>3</sup>) 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 |
|------------------------------------|-----------------|--------------------|---------------------------|------------|-----------|
| <b>ARMOIRE NÉGATIVE -25°/-10°C</b> |                 |                    |                           |            |           |
| <b>AG12510N</b>                    | R290            | D                  | 770 x 890 x 2025          | 940        | -         |
| <b>ARMOIRE NÉGATIVE -30°/-5°C</b>  |                 |                    |                           |            |           |
| <b>AG13005N</b>                    | R290            | D                  | 770 x 890 x 2025          | 1250       | -         |



### Armoires réfrigérées à glaces - 2 portillons - 700 Litres

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

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



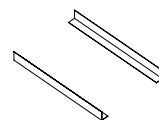
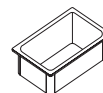
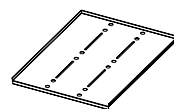
Volume net : 680 L

## ACCESSOIRES

Pour armoires réfrigérées à glaces

Capacité *maximum*

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



| RÉFÉRENCE      | DIMENSIONS L X P X H (MM) | DÉSIGNATION                       | PRIX € HT |
|----------------|---------------------------|-----------------------------------|-----------|
| <b>JGIPPAG</b> | -                         | Paire de glissières pour plateaux | -         |
| <b>BACI165</b> | 360 x 165 x 120           | Bac inox                          | -         |
| <b>PLAT530</b> | 530 x 720                 | Plateau                           | -         |



## 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*



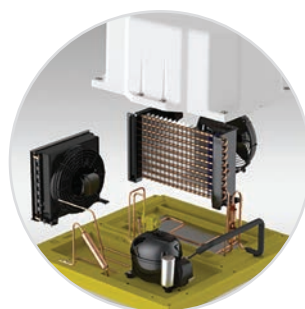
**Crémaillère inox**  
*avec 20 paires de glissières*



**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/m<sup>3</sup>) 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 condenseur 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 |
|-----------------------------------|-----------------|--------------------|---------------------------|------------|-----------|
| <b>ARMOIRE POSITIVE +4°/+18°C</b> |                 |                    |                           |            |           |
| <b>AC168P</b>                     | R290            | C                  | 790 x 1000 x 2025         | 350        | -         |

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 |
|-----------------------------------|-----------------|--------------------|---------------------------|------------|-----------|
| <b>ARMOIRE POSITIVE +4°/+18°C</b> |                 |                    |                           |            |           |
| <b>AC168PV</b>                    | R290            | D                  | 790 x 1000 x 2025         | 350        | -         |

4

Classe climatique



Dégivrage automatique



Dotation : 20 paires de glissières\*



Alimentation 230V/50Hz 1N



Froid ventilé



Serrure de série



Poids : 152 kg

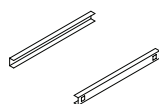


Éclairage intérieure de série

\*27 niveaux maximum au pas de 50 mm

## ACCESSOIRES

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



| RÉFÉRENCE       | DÉSIGNATION                                | PRIX € HT |
|-----------------|--------------------------------------------|-----------|
| <b>JGIAF168</b> | Paire de glissières pour armoire 600 x 800 | -         |

# TABLES À PIZZA / TABLES DE PRÉPARATION



## 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/M<sup>3</sup>)
- 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) | PRIX € HT |
|----------------|-----------------|---------------------------|-----------------|-------------|-----------|
| <b>TP1Z2PV</b> | 293             | 1650 x 750 x 810          | 235             | 148         | -         |

\*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) | PRIX € HT |
|----------------|-----------------|---------------------------|-----------------|-------------|-----------|
| <b>TP1Z3PV</b> | 457             | 2050 x 750 x 810          | 330             | 173         | -         |

\*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) | PRIX € HT |
|------------------|-----------------|---------------------------|-----------------|-------------|-----------|
| <b>TP1Z2PV7T</b> | 293             | 2050 x 800 x 840          | 250             | 148         | -         |

\*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) | PRIX € HT |
|------------------|-----------------|---------------------------|-----------------|-------------|-----------|
| <b>TP1Z3PV7T</b> | 457             | 2550 x 800 x 840          | 330             | 173         | -         |

\*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 1N

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 |
|--------------|-----------------|---------------------------|-----------------|------------|-----------|
| <b>TPZC2</b> | 226             | 1355 x 700 x 860          | 250             | 209        | -         |

## 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 |
|--------------|-----------------|---------------------------|-----------------|------------|-----------|
| <b>TPZC3</b> | 355             | 1805 x 700 x 860          | 250             | 259        | -         |



Classe climatique



Dégivrage à gaz chaud

Dotation :  
1 grille 325 x 530  
(GN 1/1) par porteAlimentation  
230V/50Hz 1N

Froid ventilé



Serrure optionnelle



Bacs GN 1/4 non fournis



Gaz : R290

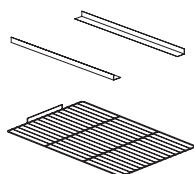
Groupe à gauche  
sur demande  
(sans plus value)

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 |
|----------------|---------------------------|-----------------------------------------|-----------|
| <b>PAI1P</b>   | -                         | Panneau arrière en inox - pour 1 porte  | -         |
| <b>PAI2P</b>   | -                         | Panneau arrière en inox - pour 2 portes | -         |
| <b>PAI3P</b>   | -                         | Panneau arrière en inox - pour 3 portes | -         |
| <b>PAI4P</b>   | -                         | Panneau arrière en inox - pour 4 portes | -         |
| <b>JGIPIZ</b>  | -                         | Jeu de glissières en inox               | -         |
| <b>GPPIZ64</b> | 400 x 600                 | Grille plastifiée                       | -         |



## VITRINES À POSER - GN 1/4



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

| RÉF.                       | DÉSIGNATION                  | VOL.<br>(L) | DIMENSIONS<br>L X P X H (MM) | PUISS.<br>ABS. (W) | POIDS<br>(KG) | PRIX<br>€ HT |
|----------------------------|------------------------------|-------------|------------------------------|--------------------|---------------|--------------|
| Longueur de <b>1400 mm</b> |                              |             |                              |                    |               |              |
| <b>VP1432C</b>             | Avec couvercle en acier inox | 35          | 1400 x 320 x 225             | 220                | 65            | -            |
| <b>VP1432V</b>             | Avec vitre                   | 35          | 1400 x 320 x 410             | 220                | 65            | -            |
| <b>VP1432</b>              | Sans vitre                   | 35          | 1400 x 320 x 225             | 220                | 65            | -            |
| Longueur de <b>1600 mm</b> |                              |             |                              |                    |               |              |
| <b>VP1632C</b>             | Avec couvercle en acier inox | 43          | 1600 x 320 x 225             | 220                | 74            | -            |
| <b>VP1632V</b>             | Avec vitre                   | 43          | 1600 x 320 x 410             | 220                | 74            | -            |
| <b>VP1632</b>              | Sans vitre                   | 43          | 1600 x 320 x 225             | 220                | 74            | -            |
| Longueur de <b>1800 mm</b> |                              |             |                              |                    |               |              |
| <b>VP1832C</b>             | Avec couvercle en acier inox | 50          | 1800 x 320 x 225             | 220                | 77            | -            |
| <b>VP1832V</b>             | Avec vitre                   | 50          | 1800 x 320 x 410             | 220                | 77            | -            |
| <b>VP1832</b>              | Sans vitre                   | 50          | 1800 x 320 x 225             | 220                | 77            | -            |
| Longueur de <b>2000 mm</b> |                              |             |                              |                    |               |              |
| <b>VP2032C</b>             | Avec couvercle en acier inox | 57          | 2000 x 320 x 225             | 220                | 81            | -            |
| <b>VP2032V</b>             | Avec vitre                   | 57          | 2000 x 320 x 410             | 220                | 81            | -            |
| <b>VP2032</b>              | Sans vitre                   | 57          | 2000 x 320 x 225             | 220                | 81            | -            |
| Longueur de <b>2150 mm</b> |                              |             |                              |                    |               |              |
| <b>VP2132C</b>             | Avec couvercle en acier inox | 63          | 2150 x 320 x 225             | 220                | 86            | -            |
| <b>VP2132V</b>             | Avec vitre                   | 63          | 2150 x 320 x 410             | 220                | 86            | -            |
| <b>VP2132</b>              | Sans vitre                   | 63          | 2150 x 320 x 225             | 220                | 86            | -            |
| Longueur de <b>2500 mm</b> |                              |             |                              |                    |               |              |
| <b>VP2532C</b>             | Avec couvercle en acier inox | 76          | 2500 x 320 x 225             | 220                | 96            | -            |
| <b>VP2532V</b>             | Avec vitre                   | 76          | 2500 x 320 x 410             | 220                | 96            | -            |
| <b>VP2532</b>              | Sans vitre                   | 76          | 2500 x 320 x 225             | 220                | 96            | -            |



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.<br>(L) | DIMENSIONS<br>L X P X H (MM) | PUISS.<br>ABS. (W) | POIDS<br>(KG) | PRIX<br>€ HT |
|----------------------------|------------------------------|-------------|------------------------------|--------------------|---------------|--------------|
| Longueur de <b>1200 mm</b> |                              |             |                              |                    |               |              |
| <b>VP1238C</b>             | Avec couvercle en acier inox | 35          | 1200 x 380 x 225             | 220                | 69            | -            |
| <b>VP1238V</b>             | Avec vitre                   | 35          | 1200 x 380 x 410             | 220                | 69            | -            |
| <b>VP1238</b>              | Sans vitre                   | 35          | 1200 x 380 x 225             | 220                | 69            | -            |
| Longueur de <b>1400 mm</b> |                              |             |                              |                    |               |              |
| <b>VP1438C</b>             | Avec couvercle en acier inox | 44          | 1400 x 380 x 225             | 220                | 73            | -            |
| <b>VP1438V</b>             | Avec vitre                   | 44          | 1400 x 380 x 410             | 220                | 73            | -            |
| <b>VP1438</b>              | Sans vitre                   | 44          | 1400 x 380 x 225             | 220                | 73            | -            |
| Longueur de <b>1600 mm</b> |                              |             |                              |                    |               |              |
| <b>VP1638C</b>             | Avec couvercle en acier inox | 53          | 1600 x 380 x 225             | 220                | 78            | -            |
| <b>VP1638V</b>             | Avec vitre                   | 53          | 1600 x 380 x 410             | 220                | 78            | -            |
| <b>VP1638</b>              | Sans vitre                   | 53          | 1600 x 380 x 225             | 220                | 78            | -            |
| Longueur de <b>1800 mm</b> |                              |             |                              |                    |               |              |
| <b>VP1838C</b>             | Avec couvercle en acier inox | 62          | 1800 x 380 x 225             | 220                | 81            | -            |
| <b>VP1838V</b>             | Avec vitre                   | 62          | 1800 x 380 x 410             | 220                | 81            | -            |
| <b>VP1882</b>              | Sans vitre                   | 62          | 1800 x 380 x 225             | 220                | 81            | -            |
| Longueur de <b>2000 mm</b> |                              |             |                              |                    |               |              |
| <b>VP2038C</b>             | Avec couvercle en acier inox | 71          | 2000 x 380 x 225             | 220                | 85            | -            |
| <b>VP2038V</b>             | Avec vitre                   | 71          | 2000 x 380 x 410             | 220                | 85            | -            |
| <b>VP2038</b>              | Sans vitre                   | 71          | 2000 x 380 x 225             | 220                | 85            | -            |
| Longueur de <b>2150 mm</b> |                              |             |                              |                    |               |              |
| <b>VP2138C</b>             | Avec couvercle en acier inox | 78          | 2150 x 380 x 225             | 220                | 89            | -            |
| <b>VP2138V</b>             | Avec vitre                   | 78          | 2150 x 380 x 410             | 220                | 89            | -            |
| <b>VP2138</b>              | Sans vitre                   | 78          | 2150 x 380 x 225             | 220                | 89            | -            |
| Longueur de <b>2500 mm</b> |                              |             |                              |                    |               |              |
| <b>VP2538C</b>             | Avec couvercle en acier inox | 94          | 2500 x 380 x 225             | 220                | 99            | -            |
| <b>VP2538V</b>             | Avec vitre                   | 94          | 2500 x 380 x 410             | 220                | 99            | -            |
| <b>VP2582</b>              | Sans vitre                   | 94          | 2500 x 380 x 225             | 220                | 99            | -            |



Version sans groupe  
sur demande



Version avec  
compresseur gauche  
(=+2%)



Alimentation  
230V/50Hz 1N



Froid Statique

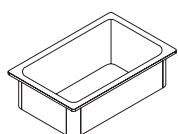
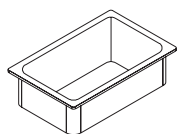


Gaz : R290



## ACCESSOIRES

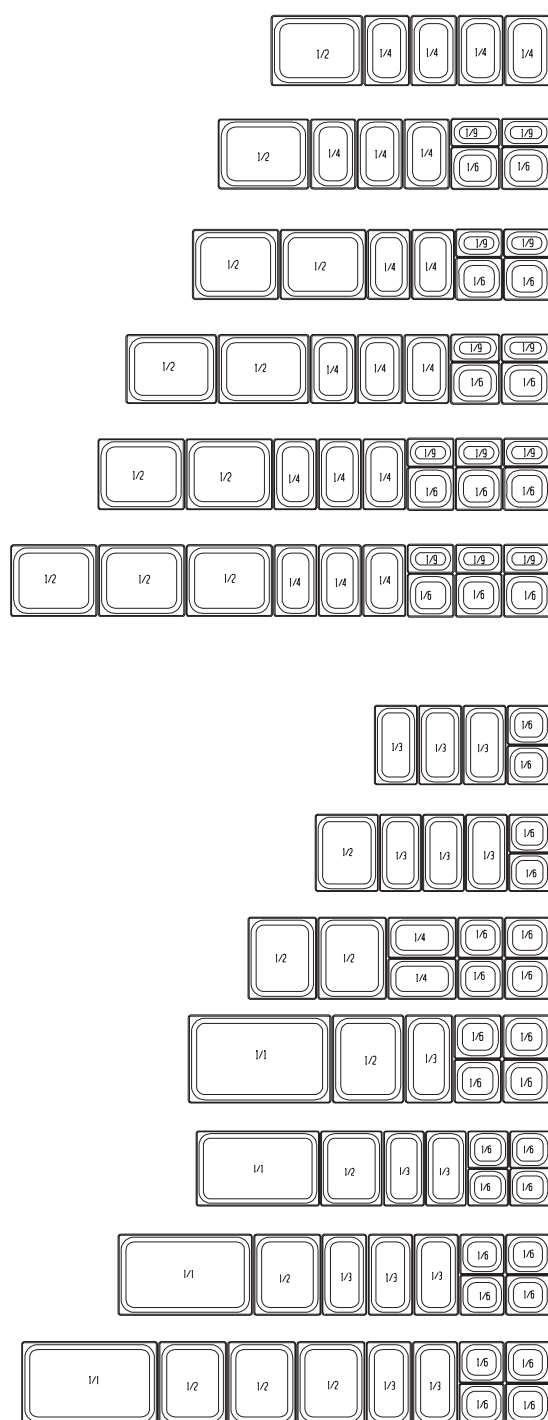
Pour vitrines à poser



| RÉFÉRENCE    | DIMENSIONS<br>L X P X H (MM) | DÉSIGNATION                    | PRIX<br>€ HT |
|--------------|------------------------------|--------------------------------|--------------|
| Bac          |                              |                                |              |
| <b>BIX11</b> | 530 x 325 x 150              | Bac inox GN 1/1                | -            |
| <b>BIX12</b> | 325 x 265 x 150              | Bac inox GN 1/2                | -            |
| <b>BIX13</b> | 325 x 176 x 150              | Bac inox GN 1/3                | -            |
| <b>BIX14</b> | 265 x 162 x 150              | Bac inox GN 1/4                | -            |
| <b>BIX16</b> | 176 x 162 x 150              | Bac inox GN 1/6                | -            |
| <b>BIX19</b> | 176 x 108 x 100              | Bac inox GN 1/9                | -            |
| Bac          |                              |                                |              |
| <b>BPC11</b> | 530 x 325 x 150              | Bac polycarbonate GN 1/1       | -            |
| <b>BPC12</b> | 325 x 265 x 150              | Bac polycarbonate GN 1/2       | -            |
| <b>BPC13</b> | 325 x 176 x 150              | Bac polycarbonate GN 1/3       | -            |
| <b>BPC14</b> | 265 x 162 x 150              | Bac polycarbonate GN 1/4       | -            |
| <b>BPC16</b> | 176 x 162 x 150              | Bac polycarbonate GN 1/6       | -            |
| <b>BPC19</b> | 176 x 108 x 100              | Bac polycarbonate GN 1/9       | -            |
| Couvercle    |                              |                                |              |
| <b>CIX11</b> | 530 x 325                    | Couvercle inox GN 1/1          | -            |
| <b>CIX12</b> | 325 x 265                    | Couvercle inox GN 1/2          | -            |
| <b>CIX13</b> | 325 x 176                    | Couvercle inox GN 1/3          | -            |
| <b>CIX14</b> | 265 x 162                    | Couvercle inox GN 1/4          | -            |
| <b>CIX16</b> | 176 x 162                    | Couvercle inox GN 1/6          | -            |
| <b>CIX19</b> | 176 x 108                    | Couvercle inox GN 1/9          | -            |
| Couvercle    |                              |                                |              |
| <b>CPC11</b> | 530 x 325                    | Couvercle polycarbonate GN 1/1 | -            |
| <b>CPC12</b> | 325 x 265                    | Couvercle polycarbonate GN 1/2 | -            |
| <b>CPC13</b> | 325 x 176                    | Couvercle polycarbonate GN 1/3 | -            |
| <b>CPC14</b> | 265 x 162                    | Couvercle polycarbonate GN 1/4 | -            |
| <b>CPC16</b> | 176 x 162                    | Couvercle polycarbonate GN 1/6 | -            |
| <b>CPC19</b> | 176 x 108                    | Couvercle polycarbonate GN 1/9 | -            |

# ACCESSOIRES

Pour vitrines à poser



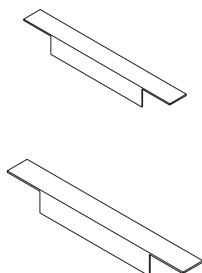
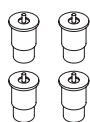
| RÉF.                                     | DIMENSIONS<br>L X P (MM) | DÉSIGNATION                        | PRIX<br>€ HT |
|------------------------------------------|--------------------------|------------------------------------|--------------|
| Kit bac et couvercle <b>prof. 320 mm</b> |                          |                                    |              |
| <b>KBCI1432</b>                          | 1400 x 320               | Kit bac et couvercle inox          | -            |
| <b>KBCP1432</b>                          | 1400 x 320               | Kit bac et couvercle Polycarbonate | -            |
| <b>KBCI1632</b>                          | 1600 x 320               | Kit bac et couvercle inox          | -            |
| <b>KBCP1632</b>                          | 1600 x 320               | Kit bac et couvercle Polycarbonate | -            |
| <b>KBCI1832</b>                          | 1800 x 320               | Kit bac et couvercle inox          | -            |
| <b>KBCP1832</b>                          | 1800 x 320               | Kit bac et couvercle Polycarbonate | -            |
| <b>KBCI2032</b>                          | 2000 x 320               | Kit bac et couvercle inox          | -            |
| <b>KBCP2032</b>                          | 2000 x 320               | Kit bac et couvercle Polycarbonate | -            |
| <b>KBCI2132</b>                          | 2150 x 320               | Kit bac et couvercle inox          | -            |
| <b>KBCP2132</b>                          | 2150 x 320               | Kit bac et couvercle Polycarbonate | -            |
| <b>KBCI2532</b>                          | 2500 x 320               | Kit bac et couvercle inox          | -            |
| <b>KBCP2532</b>                          | 2500 x 320               | Kit bac et couvercle Polycarbonate | -            |
| Kit bac et couvercle <b>prof. 380 mm</b> |                          |                                    |              |
| <b>KBCI1238</b>                          | 1200 x 380               | Kit bac et couvercle inox          | -            |
| <b>KBCP1238</b>                          | 1200 x 380               | Kit bac et couvercle Polycarbonate | -            |
| <b>KBCI1438</b>                          | 1400 x 380               | Kit bac et couvercle inox          | -            |
| <b>KBCP1438</b>                          | 1400 x 380               | Kit bac et couvercle Polycarbonate | -            |
| <b>KBCI1638</b>                          | 1600 x 380               | Kit bac et couvercle inox          | -            |
| <b>KBCP1638</b>                          | 1600 x 380               | Kit bac et couvercle Polycarbonate | -            |
| <b>KBCI1838</b>                          | 1800 x 380               | Kit bac et couvercle inox          | -            |
| <b>KBCP1838</b>                          | 1800 x 380               | Kit bac et couvercle Polycarbonate | -            |
| <b>KBCI2038</b>                          | 2000 x 380               | Kit bac et couvercle inox 2000     | -            |
| <b>KBCP2038</b>                          | 2000 x 380               | Kit bac et couvercle Polycarbonate | -            |
| <b>KBCI2138</b>                          | 2150 x 380               | Kit bac et couvercle inox          | -            |
| <b>KBCP2138</b>                          | 2150 x 380               | Kit bac et couvercle Polycarbonate | -            |
| <b>KBCI2538</b>                          | 2500 x 380               | Kit bac et couvercle inox          | -            |
| <b>KBCP2538</b>                          | 2500 x 380               | Kit bac et couvercle Polycarbonate | -            |



## ACCESSOIRES

*Pour vitrines à poser*

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









# TABLES RÉFRIGÉRÉES 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

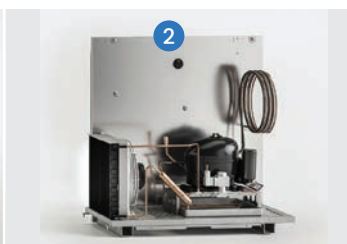
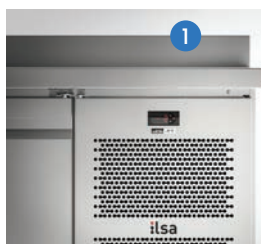
- Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation par gaz chaud sur la version avec groupe et électrique sur les modèles sans groupe logé
- Système de ventilation canalisée à l'arrière pour une uniformité maximale de la température interne
- Groupe réfrigérant Monobloc tropicalisé (43°C)
- Gaz réfrigérant 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/m<sup>3</sup>) 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 RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES AVEC GROUPE - POSITIVES - PROF.800

Construction  
intérieure  
& extérieure  
**INOX 304**

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



| RÉF.             | VOL.<br>(L) | DÉSIGNATION                | CLASSE<br>ÉNERG. | DIMENSIONS<br>L X P X H (MM) | PUISS.<br>(W) | POIDS<br>(KG) | PRIX<br>€ HT |
|------------------|-------------|----------------------------|------------------|------------------------------|---------------|---------------|--------------|
| 1 PORTE PLEINE   |             |                            |                  |                              |               |               |              |
| <b>TPA81P</b>    | 130         | Inox <b>Avec</b> dossier   | A                | 985 x 800 x 960*             | 250           | 152           | -            |
| <b>TPP81P</b>    | 130         | Inox <b>Sans</b> dossier   | A                | 985 x 800 x 860              | 250           | 150           | -            |
| <b>TPS81P</b>    | 130         | Sans plan de travail       | A                | 978 x 750 x 810              | 250           | 130           | -            |
| <b>TPG81P</b>    | 130         | Granit <b>Sans</b> dossier | A                | 985 x 800 x 860              | 250           | 150           | -            |
| 2 PORTES PLEINES |             |                            |                  |                              |               |               |              |
| <b>TPA82P</b>    | 293         | Inox <b>Avec</b> dossier   | A                | 1505 x 800 x 960*            | 250           | 188           | -            |
| <b>TPP82P</b>    | 293         | Inox <b>Sans</b> dossier   | A                | 1505 x 800 x 860             | 250           | 185           | -            |
| <b>TPS82P</b>    | 293         | Sans plan de travail       | A                | 1501 x 750 x 810             | 250           | 155           | -            |
| <b>TPG82P</b>    | 293         | Granit <b>Sans</b> dossier | A                | 1505 x 800 x 860             | 250           | 185           | -            |
| 3 PORTES PLEINES |             |                            |                  |                              |               |               |              |
| <b>TPA83P</b>    | 457         | Inox <b>Avec</b> dossier   | A                | 2030 x 800 x 960*            | 250           | 224           | -            |
| <b>TPP83P</b>    | 457         | Inox <b>Sans</b> dossier   | A                | 2030 x 800 x 860             | 250           | 220           | -            |
| <b>TPS83P</b>    | 457         | Sans plan de travail       | A                | 2024 x 750 x 810             | 250           | 180           | -            |
| <b>TPG83P</b>    | 457         | Granit <b>Sans</b> dossier | A                | 2030 x 800 x 860             | 250           | 220           | -            |
| 4 PORTES PLEINES |             |                            |                  |                              |               |               |              |
| <b>TPA84P</b>    | 620         | Inox <b>Avec</b> dossier   | A                | 2550 x 800 x 960*            | 250           | 259           | -            |
| <b>TPP84P</b>    | 620         | Inox <b>Sans</b> dossier   | A                | 2550 x 800 x 860             | 250           | 255           | -            |
| <b>TPS84P</b>    | 620         | Sans plan de travail       | A                | 2547 x 750 x 810             | 250           | 205           | -            |
| <b>TPG84P</b>    | 620         | Granit <b>Sans</b> dossier | A                | 2550 x 800 x 860             | 250           | 255           | -            |

Retrouvez les accessoires page 244



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.<br>(L) | DÉSIGNATION                | CLASSE<br>ÉNERG. | DIMENSIONS<br>L X P X H (MM) | PUISS.<br>(W) | POIDS<br>(KG) | PRIX<br>€ HT |
|------------------|-------------|----------------------------|------------------|------------------------------|---------------|---------------|--------------|
| 1 PORTE PLEINE   |             |                            |                  |                              |               |               |              |
| <b>TPA81N</b>    | 130         | Inox <b>Avec</b> dossier   | E                | 985 x 800 x 960*             | 700           | 162           | -            |
| <b>TPP81N</b>    | 130         | Inox <b>Sans</b> dossier   | E                | 985 x 800 x 860              | 700           | 160           | -            |
| <b>TPS81N</b>    | 130         | Sans plan de travail       | E                | 978 x 750 x 810              | 700           | 140           | -            |
| <b>TPG81N</b>    | 130         | Granit <b>Sans</b> dossier | E                | 985 x 800 x 860              | 700           | 160           | -            |
| 2 PORTES PLEINES |             |                            |                  |                              |               |               |              |
| <b>TPA82N</b>    | 293         | Inox <b>Avec</b> dossier   | D                | 1505 x 800 x 960*            | 700           | 198           | -            |
| <b>TPP82N</b>    | 293         | Inox <b>Sans</b> dossier   | D                | 1505 x 800 x 860             | 700           | 195           | -            |
| <b>TPS82N</b>    | 293         | Sans plan de travail       | D                | 1501 x 750 x 810             | 700           | 165           | -            |
| <b>TPG82N</b>    | 293         | Granit <b>Sans</b> dossier | D                | 1505 x 800 x 860             | 700           | 195           | -            |
| 3 PORTES PLEINES |             |                            |                  |                              |               |               |              |
| <b>TPA83N</b>    | 457         | Inox <b>Avec</b> dossier   | D                | 2030 x 800 x 960*            | 980           | 233           | -            |
| <b>TPP83N</b>    | 457         | Inox <b>Sans</b> dossier   | D                | 2030 x 800 x 860             | 980           | 230           | -            |
| <b>TPS83N</b>    | 457         | Sans plan de travail       | D                | 2024 x 750 x 810             | 980           | 190           | -            |
| <b>TPG83N</b>    | 457         | Granit <b>Sans</b> dossier | D                | 2030 x 800 x 860             | 980           | 230           | -            |
| 4 PORTES PLEINES |             |                            |                  |                              |               |               |              |
| <b>TPA84N</b>    | 620         | Inox <b>Avec</b> dossier   | D                | 2550 x 800 x 960*            | 980           | 269           | -            |
| <b>TPP84N</b>    | 620         | Inox <b>Sans</b> dossier   | D                | 2550 x 800 x 860             | 980           | 265           | -            |
| <b>TPS84N</b>    | 620         | Sans plan de travail       | D                | 2547 x 750 x 810             | 980           | 215           | -            |
| <b>TPG84N</b>    | 620         | Granit <b>Sans</b> dossier | D                | 2550 x 800 x 860             | 980           | 265           | -            |

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.<br>(L) | DÉSIGNATION                | PUISS.**<br>FRIGO. (W) | DIMENSIONS<br>L X P X H (MM) | POIDS<br>(KG) | PRIX<br>€ HT |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------|------------------------|------------------------------|---------------|--------------|
| 1 PORTE PLEINE                                                                               |             |                            |                        |                              |               |              |
|  TPA81PSG   | 130         | Inox <b>Avec</b> dossier   | 550                    | 775 x 800 x 960*             | 108           | -            |
| TPP81PSG                                                                                     | 130         | Inox <b>Sans</b> dossier   | 550                    | 775 x 800 x 860              | 106           | -            |
| TPS81PSG                                                                                     | 130         | Sans plan de travail       | 550                    | 768 x 750 x 810              | 90            | -            |
| TPG81PSG                                                                                     | 130         | Granit <b>Sans</b> dossier | 550                    | 775 x 800 x 860              | 106           | -            |
| 2 PORTES PLEINES                                                                             |             |                            |                        |                              |               |              |
|  TPA82PSG  | 293         | <b>Avec</b> dossier        | 550                    | 1295 x 800 x 960*            | 141           | -            |
| TPP82PSG                                                                                     | 293         | <b>Sans</b> dossier        | 550                    | 1295 x 800 x 860             | 133           | -            |
| TPS82PSG                                                                                     | 293         | Sans plan de travail       | 550                    | 1291 x 750 x 810             | 115           | -            |
| TPG82PSG                                                                                     | 293         | Granit <b>Sans</b> dossier | 550                    | 1295 x 800 x 860             | 133           | -            |
| 3 PORTES PLEINES                                                                             |             |                            |                        |                              |               |              |
|  TPA83PSG | 457         | <b>Avec</b> dossier        | 550                    | 1820 x 800 x 960*            | 179           | -            |
| TPP83PSG                                                                                     | 457         | <b>Sans</b> dossier        | 550                    | 1820 x 800 x 860             | 176           | -            |
| TPS83PSG                                                                                     | 457         | Sans plan de travail       | 550                    | 1814 x 750 x 810             | 140           | -            |
| TPG83PSG                                                                                     | 457         | Granit <b>Sans</b> dossier | 550                    | 1820 x 800 x 860             | 176           | -            |
| 4 PORTES PLEINES                                                                             |             |                            |                        |                              |               |              |
|  TPA84PSG | 620         | <b>Avec</b> dossier        | 550                    | 2340 x 800 x 960*            | 215           | -            |
| TPP84PSG                                                                                     | 620         | <b>Sans</b> dossier        | 550                    | 2340 x 800 x 860             | 211           | -            |
| TPS84PSG                                                                                     | 620         | Sans plan de travail       | 550                    | 2337 x 750 x 810             | 165           | -            |
| TPG84PSG                                                                                     | 620         | Granit <b>Sans</b> dossier | 550                    | 2340 x 800 x 860             | 211           | -            |

Retrouvez les accessoires page 244



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.<br>(L) | DÉSIGNATION                | PUISS. **<br>FRIGO. (W) | DIMENSIONS<br>L X P X H (MM) | POIDS<br>(KG) | PRIX<br>€ HT |
|------------------|-------------|----------------------------|-------------------------|------------------------------|---------------|--------------|
| 1 PORTE PLEINE   |             |                            |                         |                              |               |              |
| <b>TPA81NSG</b>  | 130         | <b>Avec</b> dossier        | 500                     | 775 x 800 x 960*             | 108           | -            |
| <b>TPP81NSG</b>  | 130         | <b>Sans</b> dossier        | 500                     | 775 x 800 x 860              | 106           | -            |
| <b>TPS81NSG</b>  | 130         | Sans plan de travail       | 500                     | 768 x 750 x 810              | 90            | -            |
| <b>TPG81NSG</b>  | 130         | Granit <b>Sans</b> dossier | 550                     | 775 x 800 x 860              | 106           | -            |
| 2 PORTES PLEINES |             |                            |                         |                              |               |              |
| <b>TPA82NSG</b>  | 293         | <b>Avec</b> dossier        | 500                     | 1295 x 800 x 960*            | 141           | -            |
| <b>TPP82NSG</b>  | 293         | <b>Sans</b> dossier        | 500                     | 1295 x 800 x 860             | 133           | -            |
| <b>TPS82NSG</b>  | 293         | Sans plan de travail       | 500                     | 1291 x 750 x 810             | 115           | -            |
| <b>TPG82NSG</b>  | 293         | Granit <b>Sans</b> dossier | 550                     | 1295 x 800 x 860             | 133           | -            |
| 3 PORTES PLEINES |             |                            |                         |                              |               |              |
| <b>TPA83NSG</b>  | 457         | <b>Avec</b> dossier        | 650                     | 1820 x 800 x 960*            | 179           | -            |
| <b>TPP83NSG</b>  | 457         | <b>Sans</b> dossier        | 650                     | 1820 x 800 x 860             | 176           | -            |
| <b>TPS83NSG</b>  | 457         | Sans plan de travail       | 650                     | 1814 x 750 x 810             | 140           | -            |
| <b>TPG83NSG</b>  | 457         | Granit <b>Sans</b> dossier | 550                     | 1820 x 800 x 860             | 176           | -            |
| 4 PORTES PLEINES |             |                            |                         |                              |               |              |
| <b>TPA84NSG</b>  | 620         | <b>Avec</b> dossier        | 650                     | 2340 x 800 x 960*            | 215           | -            |
| <b>TPP84NSG</b>  | 620         | <b>Sans</b> dossier        | 650                     | 2340 x 800 x 860             | 211           | -            |
| <b>TPS84NSG</b>  | 620         | Sans plan de travail       | 650                     | 2337 x 750 x 810             | 165           | -            |
| <b>TPG84NSG</b>  | 620         | Granit <b>Sans</b> dossier | 650                     | 2340 x 800 x 860             | 211           | -            |

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

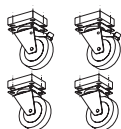
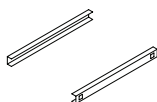
Gaz : R452A

\* 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 |
|---------------|---------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>K2TPPO</b> | Monté d'usine | Positive    | Kit pour 2 tiroirs 1/2<br>Dimensions utiles (L x H x P) : 378 x 595 x 200 mm | -         |
| <b>K2TPPA</b> | À monter      | Positive    | Kit pour 2 tiroirs 1/2<br>Dimensions utiles (L x H x P) : 378 x 595 x 200 mm | -         |
| <b>GITPN</b>  | Accessoire    | -           | 3 paires de glissières en inox                                               | -         |
| <b>GRPTPN</b> | Accessoire    | -           | Grille plastifiée                                                            | -         |
| <b>SPTNO</b>  | Option        | -           | Kit serrure porte et tiroir (par porte)                                      | -         |
| <b>K4RTN</b>  | Accessoire    | -           | Kit 4 roues (2 avec frein)                                                   | -         |
| <b>K6RTN</b>  | Accessoire    | -           | Kit 6 roues (2 avec frein)                                                   | -         |
| <b>JPFTPN</b> | Accessoire    | -           | Jeu de plaques de fixation au plan de travail pâtisserie                     | -         |
| <b>EIT64</b>  | Accessoire    | -           | Étagère en acier inox                                                        | -         |
| <b>FI1PP</b>  | Accessoire    | 1 porte     | Fond en inox                                                                 | -         |
| <b>FI2PP</b>  | Accessoire    | 2 portes    | Fond en inox                                                                 | -         |
| <b>FI3PP</b>  | Accessoire    | 3 portes    | Fond en inox                                                                 | -         |
| <b>FI4PP</b>  | Accessoire    | 4 portes    | Fond en inox                                                                 | -         |
| <b>PAI1PP</b> | Accessoire    | 1 porte     | Panneau arrière en inox                                                      | -         |
| <b>PAI2PP</b> | Accessoire    | 2 portes    | Panneau arrière en inox                                                      | -         |
| <b>PAI3PP</b> | Accessoire    | 3 portes    | Panneau arrière en inox                                                      | -         |
| <b>PAI4PP</b> | Accessoire    | 4 portes    | Panneau arrière en inox                                                      | -         |







# 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



**Jointts 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.<br>(L) | DÉSIGNATION                | CLASSE<br>ÉNERG. | DIMENSIONS<br>L X P X H (MM) | PUISS.<br>(W) | POIDS<br>(KG) | PRIX<br>€ HT |
|---------------|-------------|----------------------------|------------------|------------------------------|---------------|---------------|--------------|
| <b>TCA82P</b> | 293         | Inox <b>Avec</b> dossier   | A                | 1505 x 800 x 960*            | 250           | 155           | -            |
| <b>TCP82P</b> | 293         | Inox <b>Sans</b> dossier   | A                | 1505 x 800 x 860             | 250           | 155           | -            |
| <b>TCS82P</b> | 293         | Sans plan de travail       | A                | 1501 x 750 x 810             | 250           | 155           | -            |
| <b>TCG82P</b> | 293         | Granit <b>Sans</b> dossier | A                | 1505 x 800 x 860             | 250           | 155           | -            |

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



| RÉF.          | VOL.<br>(L) | DÉSIGNATION                | CLASSE<br>ÉNERG. | DIMENSIONS<br>L X P X H (MM) | PUISS.<br>(W) | POIDS<br>(KG) | PRIX<br>€ HT |
|---------------|-------------|----------------------------|------------------|------------------------------|---------------|---------------|--------------|
| <b>TCA83P</b> | 457         | Inox <b>Avec</b> dossier   | A                | 2030 x 800 x 960*            | 250           | 180           | -            |
| <b>TCP83P</b> | 457         | Inox <b>Sans</b> dossier   | A                | 2030 x 800 x 860             | 250           | 180           | -            |
| <b>TCS83P</b> | 457         | Sans plan de travail       | A                | 2024 x 750 x 810             | 250           | 180           | -            |
| <b>TCG83P</b> | 457         | Granit <b>Sans</b> dossier | A                | 2030 x 800 x 860             | 250           | 180           | -            |

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



| RÉF.          | VOL.<br>(L) | DÉSIGNATION                | CLASSE<br>ÉNERG. | DIMENSIONS<br>L X P X H (MM) | PUISS.<br>(W) | POIDS<br>(KG) | PRIX<br>€ HT |
|---------------|-------------|----------------------------|------------------|------------------------------|---------------|---------------|--------------|
| <b>TCA84P</b> | 620         | Inox <b>Avec</b> dossier   | A                | 2550 x 800 x 960*            | 250           | 205           | -            |
| <b>TCP84P</b> | 620         | Inox <b>Sans</b> dossier   | A                | 2550 x 800 x 860             | 250           | 205           | -            |
| <b>TCS84P</b> | 620         | Sans plan de travail       | A                | 2547 x 750 x 810             | 250           | 205           | -            |
| <b>TCG84P</b> | 620         | Granit <b>Sans</b> dossier | A                | 2550 x 800 x 860             | 250           | 205           | -            |

5

Classe climatique

Dégivrage  
automatiqueDotation :  
4 paires de glissières  
par porteGroupe à gauche  
sur demande  
(sans plus value)

Froid ventilé



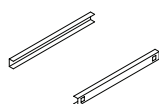
Gaz : R290

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<br>€ HT |
|---------------|---------------------|--------------|
| <b>JGIP64</b> | Paire de glissières | -            |







## 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/m<sup>3</sup>)
- 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 GN1/1 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 |
|------------------------|---------|-------------|----------------------------|---------------------------|-----------------|------------|-----------|
| <b>CRSN4</b>           | 4       | R 290       | 12 / 8                     | 784 x 700 x 850           | 800             | 100        | -         |
| <b>VERSION COMPACT</b> |         |             |                            |                           |                 |            |           |
| <b>CRSN5C</b>          | 5       | R 290       | 18 / 10                    | 570 x 885 x 900           | 750             | 108        | -         |



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 |
|---------------|---------|-------------|----------------------------|---------------------------|-----------------|------------|-----------|
| <b>CRSN5</b>  | 5       | R290        | 18 / 10                    | 784 x 800 x 900           | 750             | 110        | -         |
| <b>CRSN10</b> | 10      | R290        | 34 / 20                    | 800 x 825 x 1800          | 1700            | 190        | -         |
| <b>CRSN14</b> | 14      | R290        | 45 / 30                    | 800 x 825 x 2025          | 2650            | 220        | -         |



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

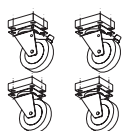




## ACCESSOIRES

*Pour cellules de refroidissement / surgélation*

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





# ilsa INOX





4 FACES VITRÉES

VITRINES PRÊTES À BRANCHER

VITRINES MURALES

MATÉRIEL LABORATOIRE

LSA® - 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 dossier 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**

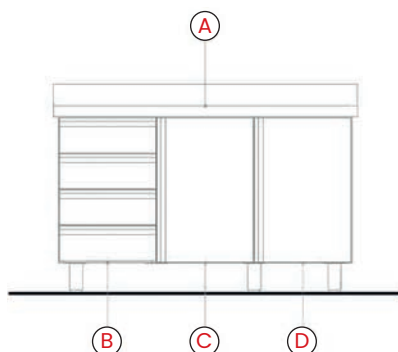
Éléments bas 3 tiroirs  
**Page 262**

Chariots mobiles  
**Page 280**

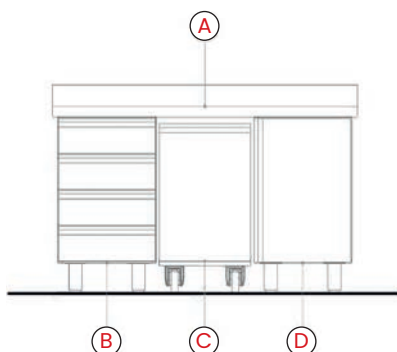
Éléments bas (1+1) tiroirs  
**Page 263**

## EXEMPLES DE TABLES COMPOSÉES

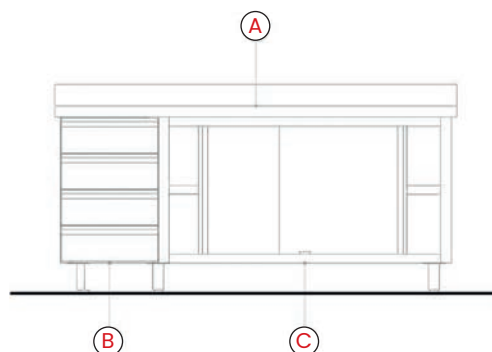
**Ensemble 1**



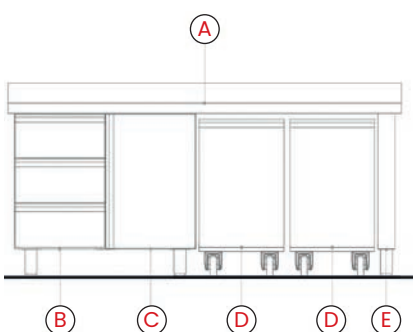
**Ensemble 2**



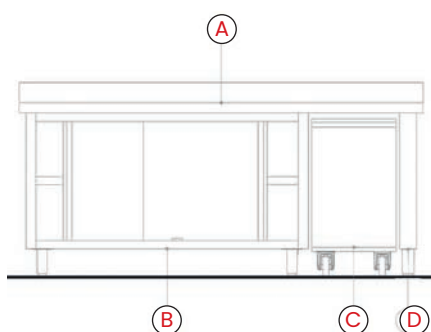
**Ensemble 3**



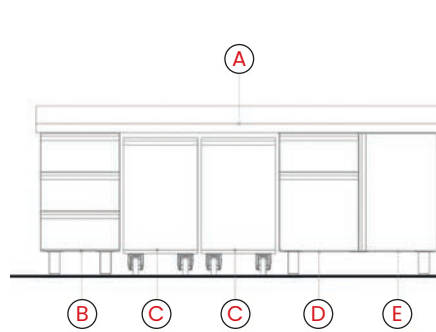
**Ensemble 4**



**Ensemble 5**



**Ensemble 6**



**Ensemble 1**

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

Prix : - € HT

**Ensemble 2**

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

Prix : - € HT

**Ensemble 3**

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

Prix : - € HT

**Ensemble 4**

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

Prix : - € HT

**Ensemble 5**

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

Prix : - € HT

**Ensemble 6**

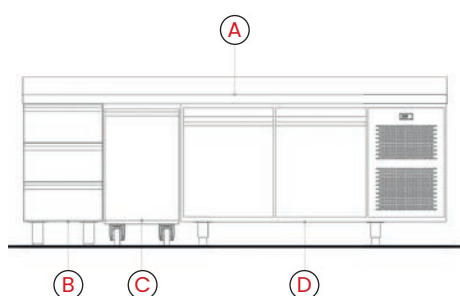
(A) ISIPN0017 (p285) + (B) ISCP67C007-GTI (p262)  
+ (C) ISCTP710002 (p280)(x2) + (D) ISCP67C018-GTI (p263)  
+ (E) ISCP67A002 (p268) + (-) ISCTP0016 (p280)

Prix : - € HT

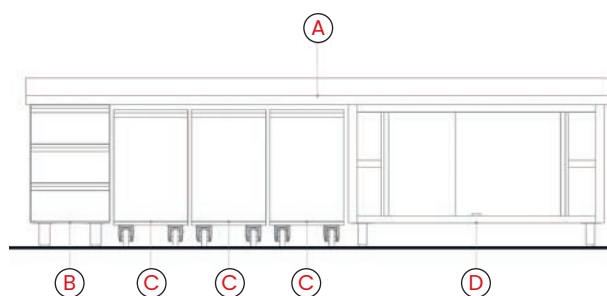


## EXEMPLES DE TABLES COMPOSÉES

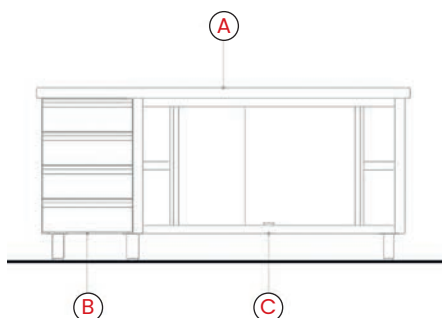
Ensemble 7



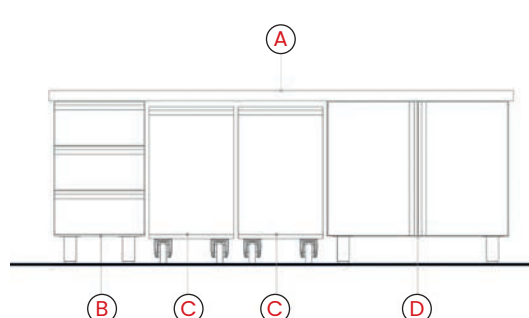
Ensemble 8



Ensemble 9



Ensemble 10



## Ensemble 7

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

Prix : - € 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 : - € HT

## Ensemble 9

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

Prix : - € HT

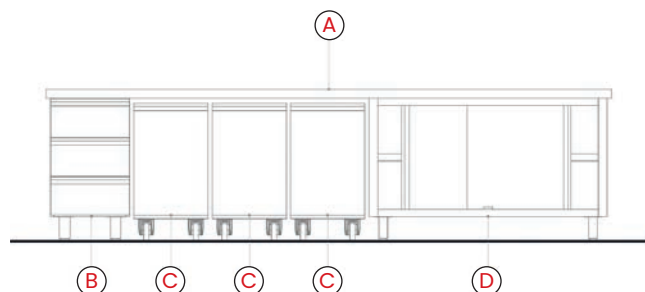
## Ensemble 10

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

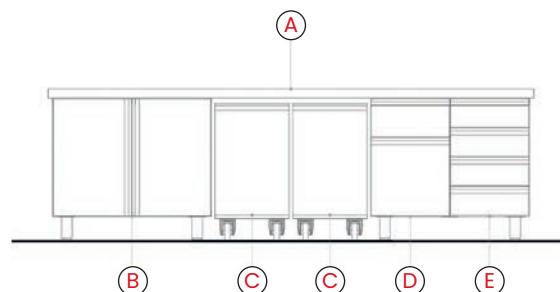
Prix : - € HT

## EXEMPLES DE TABLES COMPOSÉES

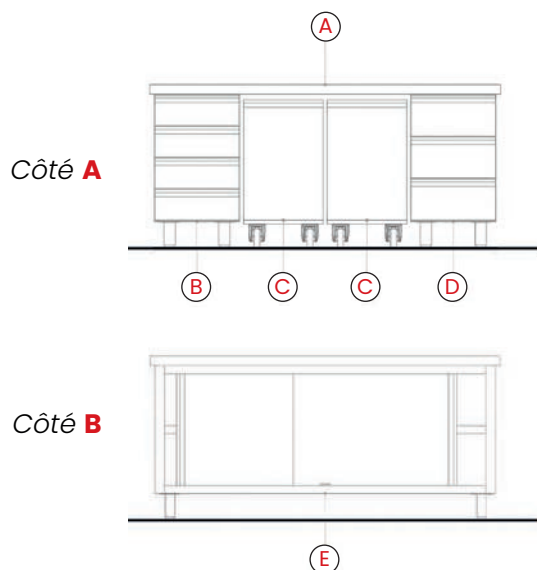
Ensemble 11



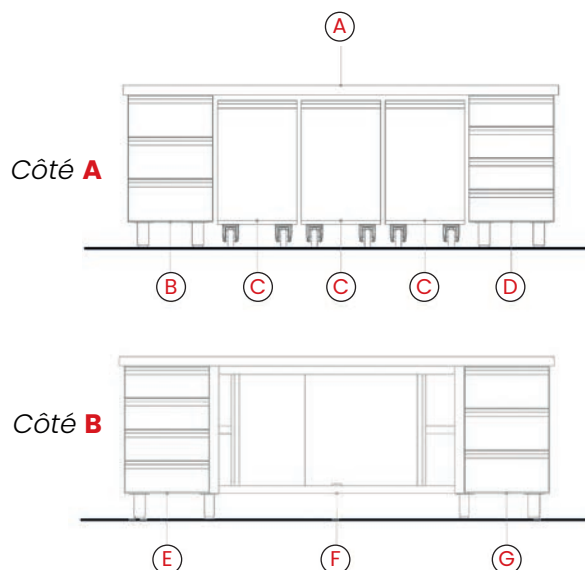
Ensemble 12



Ensemble 13



Ensemble 14



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 : - € HT

Ensemble 12

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

Prix : - € HT

Ensemble 13

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

Prix : - € HT

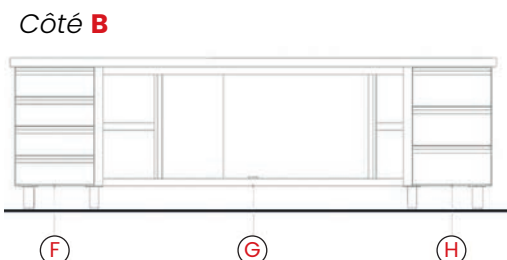
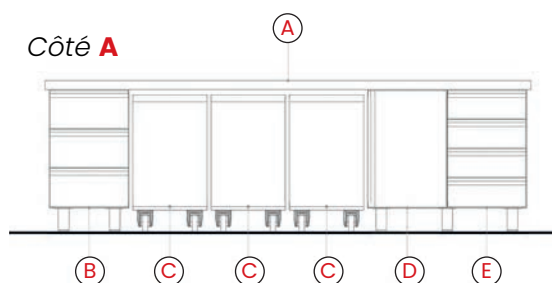
Ensemble 14

(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)

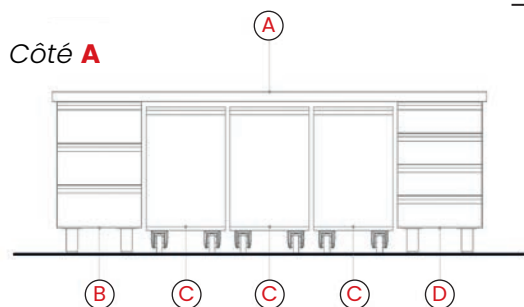
Prix : - € HT

## EXEMPLES DE TABLES COMPOSÉES

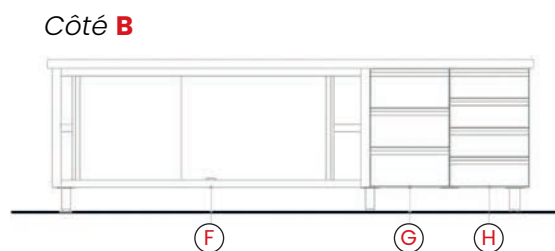
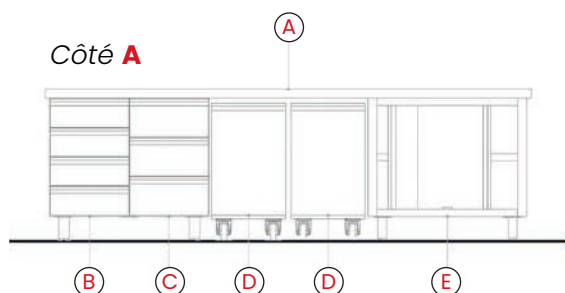
## Ensemble 15



## Ensemble 16



## Ensemble 17



## Ensemble 15

- (A) ISIPN0103 (p287)
- + (B) ISCP67C005-GTI (p262)
- + (C) ISCTP710001 (p280) (x3)
- + (D) ISCP67A001 (p268)
- + (E) ISCP67C009-GTI (p263)
- + (-) ISCTP0018 (p280)
- + (F) ISCP67C009-GTI (p263)
- + (G) ISEFPA670021 (p272)
- + (H) ISCP67C005-GTI (p262)

Prix : - € HT

## Ensemble 16

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

Prix : - € HT

## Ensemble 17

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

Prix : - € 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<br>L X P X H (MM) | CORPS H. 670 MM |              | CORPS H. 710 MM |              |
|------------------------------|-----------------|--------------|-----------------|--------------|
|                              | RÉFÉRENCE       | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE       | PRIX<br>€ HT |
| 400 x 680 x 850              | ISCG67C001-GTI  | -            | ISCG71C001-GTI  | -            |
| 450 x 550 x 850              | ISCP67C001-GTI  | -            | ISCP71C001-GTI  | -            |
| 450 x 750 x 850              | ISCP67C003-GTI  | -            | ISCP71C003-GTI  | -            |
| 600 x 680 x 850              | ISCG67C002-GTI  | -            | ISCG71C002-GTI  | -            |
| 900 x 550 x 850              | ISCP67C002-GTI  | -            | ISCP71C002-GTI  | -            |
| 900 x 750 x 850              | ISCP67C004-GTI  | -            | ISCP71C004-GTI  | -            |

## 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<br>L X P X H (MM) | CORPS H. 670 MM |              | CORPS H. 710 MM |              |
|------------------------------|-----------------|--------------|-----------------|--------------|
|                              | RÉFÉRENCE       | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE       | PRIX<br>€ HT |
| 400 x 680 x 850              | ISCG67C003-GTI  | -            | ISCG71C003-GTI  | -            |
| 450 x 550 x 850              | ISCP67C005-GTI  | -            | ISCP71C005-GTI  | -            |
| 450 x 750 x 850              | ISCP67C007-GTI  | -            | ISCP71C007-GTI  | -            |
| 600 x 680 x 850              | ISCG67C004-GTI  | -            | ISCG71C004-GTI  | -            |
| 900 x 550 x 850              | ISCP67C006-GTI  | -            | ISCP71C006-GTI  | -            |
| 900 x 750 x 850              | ISCP67C008-GTI  | -            | ISCP71C008-GTI  | -            |

Retrouvez les options &amp; 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<br>L X P X H (MM) | CORPS H. 670 MM |              | CORPS H. 710 MM |              |
|------------------------------|-----------------|--------------|-----------------|--------------|
|                              | RÉFÉRENCE       | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE       | PRIX<br>€ HT |
| 400 x 680 x 850              | ISCG67C005-GTI  | -            | ISCG71C005-GTI  | -            |
| 450 x 550 x 850              | ISCP67C009-GTI  | -            | ISCP71C009-GTI  | -            |
| 450 x 750 x 850              | ISCP67C010-GTI  | -            | ISCP71C010-GTI  | -            |
| 600 x 680 x 850              | ISCG67C006-GTI  | -            | ISCG71C006-GTI  | -            |

### 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<br>L X P X H (MM) | CORPS H. 670 MM |              | CORPS H. 710 MM |              |
|------------------------------|-----------------|--------------|-----------------|--------------|
|                              | RÉFÉRENCE       | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE       | PRIX<br>€ HT |
| 200 x 680 x 850              | ISCG67C007-GTI  | -            | ISCG71C007-GTI  | -            |
| 400 x 680 x 850              | ISCG67C008-GTI  | -            | ISCG71C008-GTI  | -            |
| 450 x 550 x 850              | ISCP67C017-GTI  | -            | ISCP71C017-GTI  | -            |
| 450 x 750 x 850              | ISCP67C018-GTI  | -            | ISCP71C018-GTI  | -            |

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<br>L X P X H (MM) | CORPS H. 670 MM |              | CORPS H. 710 MM |              |
|------------------------------|-----------------|--------------|-----------------|--------------|
|                              | RÉFÉRENCE       | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE       | PRIX<br>€ HT |
| 400 x 680 x 850              | ISCG67C009-GTI  | -            | ISCG71C009-GTI  | -            |



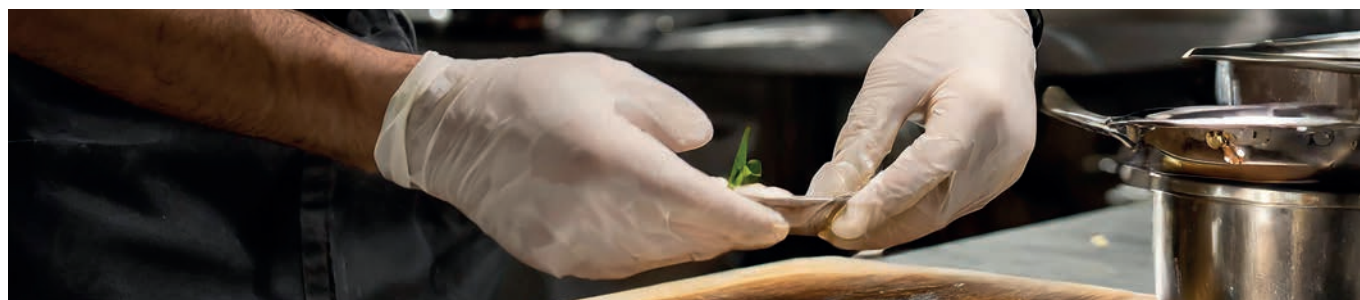
## Éléments bas (2+1) tiroirs

**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<br>L X P X H (MM) | CORPS H. 670 MM |              | CORPS H. 710 MM |              |
|------------------------------|-----------------|--------------|-----------------|--------------|
|                              | RÉFÉRENCE       | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE       | PRIX<br>€ HT |
| 400 x 680 x 850              | ISCG67C010-GTI  | -            | ISCG71C010-GTI  | -            |
| 450 x 550 x 850              | ISCP67C011-GTI  | -            | ISCP71C011-GTI  | -            |
| 450 x 750 x 850              | ISCP67C012-GTI  | -            | ISCP71C012-GTI  | -            |
| 600 x 680 x 850              | ISCG67C011-GTI  | -            | ISCG71C011-GTI  | -            |

Retrouvez les options &amp; 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<br>L X P X H (MM) | CORPS H. 670 MM |              | CORPS H. 710 MM |              |
|------------------------------|-----------------|--------------|-----------------|--------------|
|                              | RÉFÉRENCE       | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE       | PRIX<br>€ HT |
| 400 x 680 x 850              | ISCG67C012-GTI  | -            | ISCG71C012-GTI  | -            |
| 450 x 550 x 850              | ISCP67C013-GTI  | -            | ISCP71C013-GTI  | -            |
| 450 x 750 x 850              | ISCP67C014-GTI  | -            | ISCP71C014-GTI  | -            |
| 600 x 680 x 850              | ISCG67C013-GTI  | -            | ISCG71C013-GTI  | -            |

### 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<br>L X P X H (MM) | CORPS H. 670 MM |              | CORPS H. 710 MM |              |
|------------------------------|-----------------|--------------|-----------------|--------------|
|                              | RÉFÉRENCE       | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE       | PRIX<br>€ HT |
| 400 x 680 x 850              | ISCG67C014-GTI  | -            | ISCG71C014-GTI  | -            |
| 450 x 550 x 850              | ISCP67C015-GTI  | -            | ISCP71C015-GTI  | -            |
| 450 x 750 x 850              | ISCP67C016-GTI  | -            | ISCP71C016-GTI  | -            |
| 600 x 680 x 850              | ISCG67C015-GTI  | -            | ISCG71C015-GTI  | -            |

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<br>L X P X H (MM) | MODÈLES                     | CORPS H. 670 MM |              | CORPS H. 710 MM |              |
|------------------------------|-----------------------------|-----------------|--------------|-----------------|--------------|
|                              |                             | RÉFÉRENCE       | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE       | PRIX<br>€ HT |
| 450 x 725 x 850              | 400 x 600*<br>meuble ouvert | ISCP67A008      | -            | ISCP71A008      | -            |
| 450 x 750 x 850              | 400 x 600                   | ISCP67A005      | -            | ISCP71A005      | -            |
| 400 x 680 x 850              | GN 1/1                      | ISCG67A009      | -            | ISCG71A009      | -            |

## 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<br>L X P X H (MM) | MODÈLES   | CORPS H. 670 MM |              | CORPS H. 710 MM |              |
|------------------------------|-----------|-----------------|--------------|-----------------|--------------|
|                              |           | RÉFÉRENCE       | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE       | PRIX<br>€ HT |
| 650 x 550 x 850              | 600 x 400 | ISCP67A006      | -            | ISCP71A006      | -            |

Retrouvez les options &amp; 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<br>L X P X H (MM) | MODÈLE    | CORPS H. 670 MM |              | CORPS H. 710 MM |              |
|------------------------------|-----------|-----------------|--------------|-----------------|--------------|
|                              |           | RÉFÉRENCE       | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE       | PRIX<br>€ HT |
| 900 x 750 x 850              | 400 x 600 | ISCP67A007      | -            | ISCP71A007      | -            |

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<br>L X P X H (MM) | MODÈLES    | CORPS H. 670 MM |              | CORPS H. 710 MM |              |
|------------------------------|------------|-----------------|--------------|-----------------|--------------|
|                              |            | RÉFÉRENCE       | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE       | PRIX<br>€ HT |
| 400 x 655 x 850              | Sans porte | ISCG67A001      | -            | ISCG71A001      | -            |
| 400 x 680 x 850              | 1 porte    | ISCG67A004      | -            | ISCG71A004      | -            |
| 450 x 550 x 850              | 1 porte    | ISCP67A001      | -            | ISCP71A001      | -            |
| 450 x 750 x 850              | 1 porte    | ISCP67A002      | -            | ISCP71A002      | -            |
| 600 x 655 x 850              | Sans porte | ISCG67A002      | -            | ISCG71A002      | -            |
| 600 x 680 x 850              | 1 porte    | ISCG67A005      | -            | ISCG71A005      | -            |

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<br>L X P X H (MM) | MODÈLES    | CORPS H. 670 MM |              | CORPS H. 710 MM |              |
|------------------------------|------------|-----------------|--------------|-----------------|--------------|
|                              |            | RÉFÉRENCE       | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE       | PRIX<br>€ HT |
| 800 x 655 x 850              | Sans porte | ISCG67A003      | -            | ISCG71A003      | -            |
| 800 x 680 x 850              | 2 portes   | ISCG67A006      | -            | ISCG71A006      | -            |
| 900 x 550 x 850              | 2 portes   | ISCP67A003      | -            | ISCP71A003      | -            |
| 900 x 750 x 850              | 2 portes   | ISCP67A004      | -            | ISCP71A004      | -            |

Retrouvez les options &amp; 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<br>L X P X H (MM) | CORPS H. 670 MM |              | CORPS H. 710 MM |              |
|------------------------------|-----------------|--------------|-----------------|--------------|
|                              | RÉFÉRENCE       | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE       | PRIX<br>€ HT |
| 400 x 680 x 850              | ISCG67A007      | -            | ISCG71A007      | -            |
| 450 x 550 x 850              | ISCP67A009      | -            | ISCP71A009      | -            |
| 450 x 750 x 850              | ISCP67A010      | -            | ISCP71A010      | -            |

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<br>L X P X H (MM) | CORPS H. 670 MM |              | CORPS H. 710 MM |              |
|------------------------------|-----------------|--------------|-----------------|--------------|
|                              | RÉFÉRENCE       | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE       | PRIX<br>€ HT |
| 800 x 680 x 850              | ISCG67A008      | -            | ISCG71A008      | -            |
| 900 x 550 x 850              | ISCP67A011      | -            | ISCP71A011      | -            |
| 900 x 750 x 850              | ISCP67A012      | -            | ISCP71A012      | -            |

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<br>L X P X H (MM) | CORPS H. 670 MM |              | CORPS H. 710 MM |              |
|------------------------------|-----------------|--------------|-----------------|--------------|
|                              | RÉFÉRENCE       | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE       | PRIX<br>€ HT |
| 400 x 680 x 850              | ISCG67A010      | -            | ISCG71A010      | -            |
| 450 x 550 x 850              | ISCP67A013      | -            | ISCP71A013      | -            |
| 450 x 750 x 850              | ISCP67A014      | -            | ISCP71A014      | -            |
| 600 x 680 x 850              | ISCG67A011      | -            | ISCG71A011      | -            |

*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<br>L X P X H (MM) | MODÈLES         | CORPS H. 670 MM |              | CORPS H. 710 MM |              |
|------------------------------|-----------------|-----------------|--------------|-----------------|--------------|
|                              |                 | RÉFÉRENCE       | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE       | PRIX<br>€ HT |
| 1080 x 680 x 850             | Porte L. 400 mm | ISCG67A013      | -            | ISCG71A013      | -            |
| 1200 x 750 x 850             | Porte L. 450 mm | ISCP67A015      | -            | ISCP71A015      | -            |
| 1280 x 680 x 850             | Porte L. 600 mm | ISCG67A014      | -            | ISCG71A014      | -            |

### 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<br>L X P X H (MM) | MODÈLES         | CORPS H. 670 MM |              | CORPS H. 710 MM |              |
|------------------------------|-----------------|-----------------|--------------|-----------------|--------------|
|                              |                 | RÉFÉRENCE       | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE       | PRIX<br>€ HT |
| 1080 x 680 x 850             | Porte L. 400 mm | ISCG67A015      | -            | ISCG71A015      | -            |
| 1200 x 750 x 850             | Porte L. 450 mm | ISCP67A016      | -            | ISCP71A016      | -            |
| 1280 x 680 x 850             | Porte L. 600 mm | ISCG67A016      | -            | ISCG71A016      | -            |

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<br>€ HT | RÉFÉRENCE         | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE         | PRIX<br>€ HT |
| CORPS DE MEUBLE HAUTEUR 670 MM |                   |              |                   |              |                   |              |
| 1000                           | ISEFPA670017      | -            | ISEFGN670012      | -            | ISEFPA670025      | -            |
| 1200                           | ISEFPA670018      | -            | ISEFGN670014      | -            | ISEFPA670026      | -            |
| 1400                           | ISEFPA670019      | -            | ISEFGN670016      | -            | ISEFPA670027      | -            |
| 1500                           | -                 | -            | ISEFGN670017      | -            | -                 | -            |
| 1600                           | ISEFPA670020      | -            | ISEFGN670018      | -            | ISEFPA670028      | -            |
| 1800                           | ISEFPA670021      | -            | ISEFGN670020      | -            | ISEFPA670029      | -            |
| 2000                           | ISEFPA670022      | -            | ISEFGN670022      | -            | ISEFPA670030      | -            |
| 2200                           | ISEFPA670023      | -            | -                 | -            | ISEFPA670031      | -            |
| 2400                           | ISEFPA670024      | -            | -                 | -            | ISEFPA670032      | -            |
| CORPS DE MEUBLE HAUTEUR 710 MM |                   |              |                   |              |                   |              |
| 1000                           | ISEFPA710017      | -            | ISEFGN710012      | -            | ISEFPA710025      | -            |
| 1200                           | ISEFPA710018      | -            | ISEFGN710014      | -            | ISEFPA710026      | -            |
| 1400                           | ISEFPA710019      | -            | ISEFGN710016      | -            | ISEFPA710027      | -            |
| 1500                           | -                 | -            | ISEFGN710017      | -            | -                 | -            |
| 1600                           | ISEFPA710020      | -            | ISEFGN710018      | -            | ISEFPA710028      | -            |
| 1800                           | ISEFPA710021      | -            | ISEFGN710020      | -            | ISEFPA710029      | -            |
| 2000                           | ISEFPA710022      | -            | ISEFGN710022      | -            | ISEFPA710030      | -            |
| 2200                           | ISEFPA710023      | -            | -                 | -            | ISEFPA710031      | -            |
| 2400                           | ISEFPA710024      | -            | -                 | -            | ISEFPA710032      | -            |

Retrouvez les options &amp; accessoires page 278

## ÉLÉMENTS POUR TABLES À COMPOSER



## Éléments bas traversant

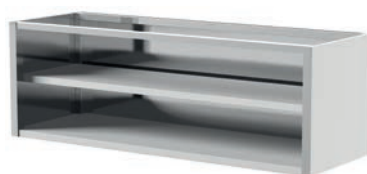
## Portes coulissantes sur 2 faces

- 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.<br>(MM) | PROFONDEUR 680 MM<br>CORPS H. 670 MM |              | PROFONDEUR 750 MM<br>CORPS H. 670 MM |              | PROFONDEUR 680 MM<br>CORPS H. 710 MM |              | PROFONDEUR 750 MM<br>CORPS H. 710 MM |              |
|---------------|--------------------------------------|--------------|--------------------------------------|--------------|--------------------------------------|--------------|--------------------------------------|--------------|
|               | RÉFÉRENCE                            | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE                            | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE                            | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE                            | PRIX<br>€ HT |
| 1000          | ISEFGN670023                         | -            | ISEFPA670033                         | -            | ISEFGN710023                         | -            | ISEFPA710033                         | -            |
| 1200          | ISEFGN670025                         | -            | ISEFPA670034                         | -            | ISEFGN710025                         | -            | ISEFPA710034                         | -            |
| 1400          | ISEFGN670027                         | -            | ISEFPA670035                         | -            | ISEFGN710027                         | -            | ISEFPA710035                         | -            |
| 1600          | ISEFGN670029                         | -            | ISEFPA670036                         | -            | ISEFGN710029                         | -            | ISEFPA710036                         | -            |
| 1800          | ISEFGN670031                         | -            | ISEFPA670037                         | -            | ISEFGN710031                         | -            | ISEFPA710037                         | -            |
| 2000          | ISEFGN670033                         | -            | ISEFPA670038                         | -            | ISEFGN710033                         | -            | ISEFPA710038                         | -            |
| 2200          | -                                    | -            | ISEFPA670039                         | -            | -                                    | -            | ISEFPA710039                         | -            |
| 2400          | -                                    | -            | ISEFPA670040                         | -            | -                                    | -            | ISEFPA710040                         | -            |

## 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<br>(MM) | PROFONDEUR 680 MM<br>CORPS H. 670 MM |              | PROFONDEUR 680 MM<br>CORPS H. 710 MM |              |
|------------------|--------------------------------------|--------------|--------------------------------------|--------------|
|                  | RÉFÉRENCE                            | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE                            | PRIX<br>€ HT |
| 1000             | ISEFGN670001                         | -            | ISEFGN710001                         | -            |
| 1200             | ISEFGN670003                         | -            | ISEFGN710003                         | -            |
| 1400             | ISEFGN670005                         | -            | ISEFGN710005                         | -            |
| 1500             | ISEFGN670006                         | -            | ISEFGN710006                         | -            |
| 1600             | ISEFGN670007                         | -            | ISEFGN710007                         | -            |
| 1800             | ISEFGN670009                         | -            | ISEFGN710009                         | -            |
| 2000             | ISEFGN670011                         | -            | ISEFGN710011                         | -            |



## 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<br>(MM)               | PROFONDEUR 550 MM |              | PROFONDEUR 750 MM |              | <i>La paroi postérieure<br/>ne peut être vendue seule</i> |   |
|--------------------------------|-------------------|--------------|-------------------|--------------|-----------------------------------------------------------|---|
|                                | RÉFÉRENCE         | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE         | PRIX<br>€ HT |                                                           |   |
| CORPS DE MEUBLE HAUTEUR 670 MM |                   |              |                   |              | PAROI POSTÉRIEURE HAUTEUR 670 MM                          |   |
| 1000                           | ISEFPA670001      | -            | ISEFPA670009      | -            | ISFI671000                                                | - |
| 1200                           | ISEFPA670002      | -            | ISEFPA670010      | -            | ISFI671200                                                | - |
| 1400                           | ISEFPA670003      | -            | ISEFPA670011      | -            | ISFI671400                                                | - |
| 1600                           | ISEFPA670004      | -            | ISEFPA670012      | -            | ISFI671600                                                | - |
| 1800                           | ISEFPA670005      | -            | ISEFPA670013      | -            | ISFI671800                                                | - |
| 2000                           | ISEFPA670006      | -            | ISEFPA670014      | -            | ISFI672000                                                | - |
| 2200                           | ISEFPA670007      | -            | ISEFPA670015      | -            | ISFI672200                                                | - |
| 2400                           | ISEFPA670008      | -            | ISEFPA670016      | -            | ISFI672400                                                | - |
| CORPS DE MEUBLE HAUTEUR 710 MM |                   |              |                   |              | PAROI POSTÉRIEURE HAUTEUR 710 MM                          |   |
| 1000                           | ISEFPA710001      | -            | ISEFPA710009      | -            | ISFI711000                                                | - |
| 1200                           | ISEFPA710002      | -            | ISEFPA710010      | -            | ISFI711200                                                | - |
| 1400                           | ISEFPA710003      | -            | ISEFPA710011      | -            | ISFI711400                                                | - |
| 1600                           | ISEFPA710004      | -            | ISEFPA710012      | -            | ISFI711600                                                | - |
| 1800                           | ISEFPA710005      | -            | ISEFPA710013      | -            | ISFI711800                                                | - |
| 2000                           | ISEFPA710006      | -            | ISEFPA710014      | -            | ISFI712000                                                | - |
| 2200                           | ISEFPA710007      | -            | ISEFPA710015      | -            | ISFI712200                                                | - |
| 2400                           | ISEFPA710008      | -            | ISEFPA710016      | -            | ISFI712400                                                | - |

Retrouvez les options &amp; 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<br>(MM) | CORPS DE MEUBLE H. 670 MM<br>PROFONDEUR 680 MM |              |
|------------------|------------------------------------------------|--------------|
|                  | RÉFÉRENCE                                      | PRIX<br>€ HT |
| 1000             | ISECM6710700                                   | -            |
| 1100             | ISECM6711700                                   | -            |
| 1200             | ISECM6712700                                   | -            |
| 1300             | ISECM6713700                                   | -            |
| 1400             | ISECM6714700                                   | -            |
| 1500             | ISECM6715700                                   | -            |
| 1600             | ISECM6716700                                   | -            |
| 1700             | ISECM6717700                                   | -            |
| 1800             | ISECM6718700                                   | -            |
| 1900             | ISECM6719700                                   | -            |
| 2000             | ISECM6720700                                   | -            |

| LONGUEUR<br>(MM) | CORPS DE MEUBLE H. 710 MM<br>PROFONDEUR 680 MM |              |
|------------------|------------------------------------------------|--------------|
|                  | RÉFÉRENCE                                      | PRIX<br>€ HT |
| 1000             | ISECM7110700                                   | -            |
| 1100             | ISECM7111700                                   | -            |
| 1200             | ISECM7112700                                   | -            |
| 1300             | ISECM7113700                                   | -            |
| 1400             | ISECM7114700                                   | -            |
| 1500             | ISECM7115700                                   | -            |
| 1600             | ISECM7116700                                   | -            |
| 1700             | ISECM7117700                                   | -            |
| 1800             | ISECM7118700                                   | -            |
| 1900             | ISECM7119700                                   | -            |
| 2000             | ISECM7120700                                   | -            |

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<br>(MM) | CORPS DE MEUBLE H. 670 MM<br>PROFONDEUR 680 MM |              |
|------------------|------------------------------------------------|--------------|
|                  | RÉFÉRENCE                                      | PRIX<br>€ HT |
| 1000             | ISECM6710730                                   | -            |
| 1100             | ISECM6711730                                   | -            |
| 1200             | ISECM6712730                                   | -            |
| 1300             | ISECM6713730                                   | -            |
| 1400             | ISECM6714730                                   | -            |
| 1500             | ISECM6715730                                   | -            |
| 1600             | ISECM6716730                                   | -            |
| 1700             | ISECM6717730                                   | -            |
| 1800             | ISECM6718730                                   | -            |
| 1900             | ISECM6719730                                   | -            |
| 2000             | ISECM6720730                                   | -            |

| LONGUEUR<br>(MM) | CORPS DE MEUBLE H. 710 MM<br>PROFONDEUR 680 MM |              |
|------------------|------------------------------------------------|--------------|
|                  | RÉFÉRENCE                                      | PRIX<br>€ HT |
| 1000             | ISECM7110730                                   | -            |
| 1100             | ISECM7111730                                   | -            |
| 1200             | ISECM7112730                                   | -            |
| 1300             | ISECM7113730                                   | -            |
| 1400             | ISECM7114730                                   | -            |
| 1500             | ISECM7115730                                   | -            |
| 1600             | ISECM7116730                                   | -            |
| 1700             | ISECM7117730                                   | -            |
| 1800             | ISECM7118730                                   | -            |
| 1900             | ISECM7119730                                   | -            |
| 2000             | ISECM7120730                                   | -            |

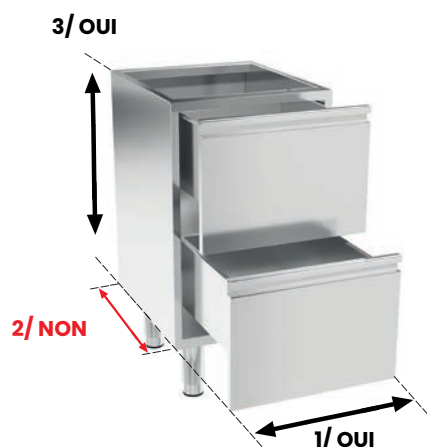
Retrouvez les options &amp; accessoires page 278



## ÉLÉMENTS POUR TABLES À COMPOSER

### MODIFICATIONS RÉALISABLES SUR MEUBLES\*

\*À la demande sur un devis.

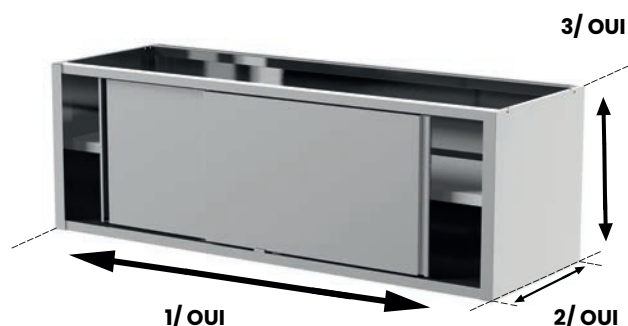
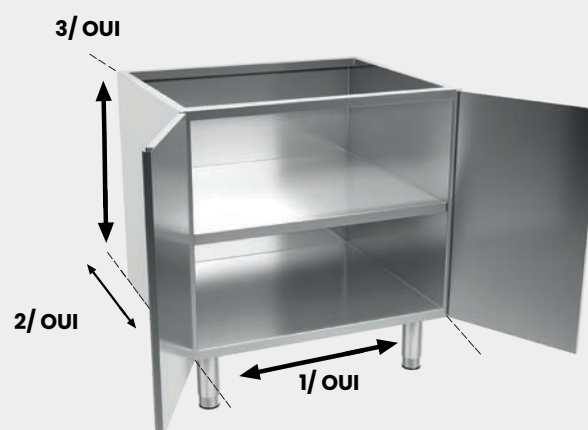


#### ÉLÉMENTS TIROIRS :

- 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 |
|-------------------|----------------------------------------------------------------|---------------|--------------|-----------|
| <b>ISAC0005</b>   | Kits de 4 roues inox à platine (dont 2 avec freins) non montés | 125           | 155          | -         |
| <b>AC000598</b>   | Kits de 6 roues inox à platine (dont 3 avec freins) non montés | 125           | 155          | -         |
| <b>ISAC0004</b>   | Kits de 4 roues zinc à platine (dont 2 avec freins) non montés | 125           | 155          | -         |
| <b>AC00041011</b> | Kits de 6 roues zinc à platine (dont 3 avec freins) non montés | 125           | 155          | -         |

Kit de pieds inox réglable en hauteur 140/230 mm

| RÉFÉRENCE       | DÉSIGNATION                             | DIAMÈTRE (MM) | HAUTEUR MIN > MAX (MM) | PRIX € HT |
|-----------------|-----------------------------------------|---------------|------------------------|-----------|
| <b>ISAC1002</b> | Kit de 4 pieds inox à platine réglables | 64            | 140 > 230              | -         |

Plaques d'union

| RÉFÉRENCE       | DÉSIGNATION           | DIMENSIONS L X P (MM) | PRIX € HT |
|-----------------|-----------------------|-----------------------|-----------|
| <b>ISAC0012</b> | Plaque d'union simple | 80 x 100              | -         |

Plinthes inox avec pinces

Prix au ml (tarification minimum 1000 mm par plinthe)



| RÉFÉRENCE          | DÉSIGNATION  | HAUTEUR MIN > MAX (MM) | PRIX € HT |
|--------------------|--------------|------------------------|-----------|
| <b>ISPLINT1418</b> | Plinthe inox | 140 > 180              | -         |

## OPTIONS

*Pour tables à composer*

| RÉFÉRENCE         | DÉSIGNATION                                                                        | PRIX<br>€ HT |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>ISGLI55CPA</b> | Glissières supplémentaires pour élément rangement plaques prof. 550 mm (la paire)  | -            |
| <b>ISGLI68CPA</b> | Glissières supplémentaires (la paire) pour élément rangement plaques prof. 680 mm  | -            |
| <b>ISGLI75CPA</b> | Glissières supplémentaires pour élément rangement plaques prof. 750 mm (la paire)  | -            |
| <b>ISAC1001</b>   | Kit d'inversion de ferrage pour porte battante<br>(porte droite vers porte gauche) | -            |
| <b>ISKS0004</b>   | Serrure pour élément bas portes battantes                                          | -            |
| <b>ISKS0005</b>   | Serrure pour élément bas tiroirs                                                   | -            |
| <b>ISKS0006</b>   | Serrure pour élément bas portes coulissantes                                       | -            |



## 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           | -         |
| ISCTP710002                                 | 175          | 420 x 725 x 820           | -         |
| ISCTG710001                                 | 140          | 370 x 655 x 820           | -         |
| Chariots mobiles avec 1 paroi de séparation |              |                           |           |
| ISCTP710004                                 | (2 x) 62     | 420 x 525 x 820           | -         |
| ISCTP710005                                 | (2 x) 87     | 420 x 725 x 820           | -         |

## 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         | -         |
| ISCTP0014              | Pour chariot 420 x 725 mm | 450 x 750 x 20/90         | -         |
| ISCTG0005              | Pour chariot 370 x 655 mm | 400 x 680 x 20/90         | -         |
| Guides pour 2 chariots |                           |                           |           |
| ISCTP0015              | Pour chariot 420 x 525 mm | 900 x 550 x 20/90         | -         |
| ISCTP0016              | Pour chariot 420 x 725 mm | 900 x 750 x 20/90         | -         |
| ISCTG0006              | Pour chariot 370 x 655 mm | 800 x 680 x 20/90         | -         |
| Guides pour 3 chariots |                           |                           |           |
| ISCTP0017              | Pour chariot 420 x 525 mm | 1350 x 550 x 20/90        | -         |
| ISCTP0018              | Pour chariot 420 x 725 mm | 1350 x 750 x 20/90        | -         |
| ISCTG0007              | Pour chariot 370 x 655 mm | 1200 x 680 x 20/90        | -         |

## ÉLÉMENTS POUR TABLES À COMPOSER

Couvercles pour chariots avec angles droits

**Fabrication inox AISI 304**



| RÉFÉRENCE        | DÉSIGNATION               | DIMENSIONS<br>L X P X H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|------------------|---------------------------|------------------------------|--------------|
| <b>ISCTP0009</b> | Pour chariot 420 x 525 mm | 450 x 550 x 20               | -            |
| <b>ISCTP0010</b> | Pour chariot 420 x 725 mm | 450 x 750 x 20               | -            |
| <b>ISCTG0002</b> | Pour chariot 370 x 655 mm | 400 x 680 x 20               | -            |



Finition latérale **de compensation**

| DIMENSIONS<br>L X P (MM) | CORPS DE MEUBLE H. 670 MM |              | CORPS DE MEUBLE H. 710 MM |              |
|--------------------------|---------------------------|--------------|---------------------------|--------------|
|                          | RÉFÉRENCE                 | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE                 | PRIX<br>€ HT |
| 85 x 550                 | <b>ISCFP670001</b>        | -            | <b>ISCFP710001</b>        | -            |
| 85 x 750                 | <b>ISCFP670002</b>        | -            | <b>ISCFP710002</b>        | -            |

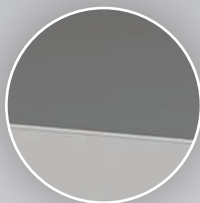




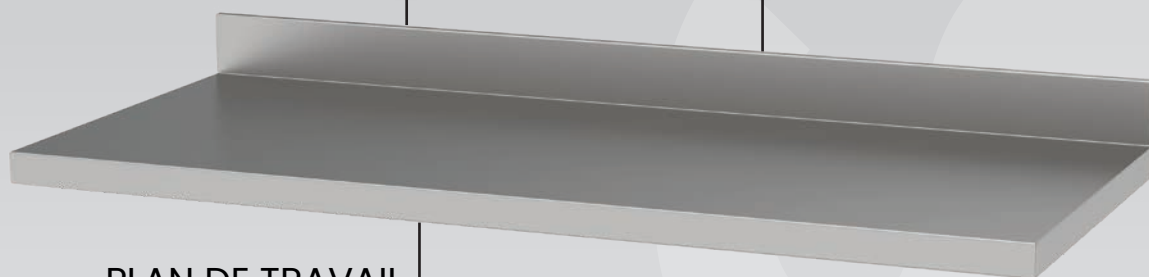
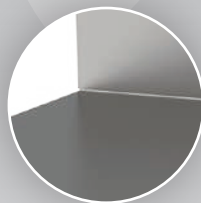
## PLAN DE TRAVAIL

### PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

INOX AISI 304  
**GRAIN SCOTCH-BRITE 220**

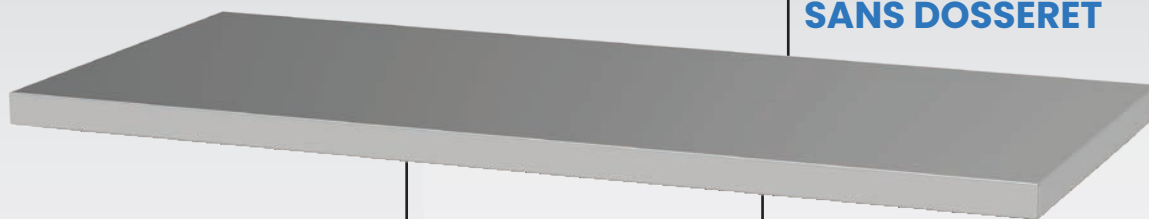


DOSSERETS H. = 100 MM  
**FERMÉ À L'ARRIÈRE**



PLAN DE TRAVAIL  
**AVEC DOSSERET**

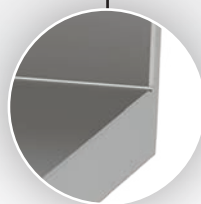
PLAN DE TRAVAIL  
**SANS DOSSERET**



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<sup>ème</sup> Épaisseur 40 mm doublés bois

| LONGUEUR<br>(MM) | AVEC DOSSERET HAUTEUR 100 MM |           | SANS DOSSERET |           |
|------------------|------------------------------|-----------|---------------|-----------|
|                  | RÉFÉRENCE                    | PRIX € HT | RÉFÉRENCE     | PRIX € HT |
| 400              | ISPIGN0101                   | -         | ISPIGN0136    | -         |
| 500              | ISPIGN0102                   | -         | ISPIGN0137    | -         |
| 600              | ISPIGN0103                   | -         | ISPIGN0138    | -         |
| 700              | ISPIGN0104                   | -         | ISPIGN0139    | -         |
| 800              | ISPIGN0105                   | -         | ISPIGN0140    | -         |
| 900              | ISPIGN0106                   | -         | ISPIGN0141    | -         |
| 1000             | ISPIGN0107                   | -         | ISPIGN0142    | -         |
| 1100             | ISPIGN0108                   | -         | ISPIGN0143    | -         |
| 1200             | ISPIGN0109                   | -         | ISPIGN0144    | -         |
| 1300             | ISPIGN0110                   | -         | ISPIGN0145    | -         |
| 1400             | ISPIGN0111                   | -         | ISPIGN0146    | -         |
| 1500             | ISPIGN0112                   | -         | ISPIGN0147    | -         |
| 1600             | ISPIGN0113                   | -         | ISPIGN0148    | -         |
| 1700             | ISPIGN0114                   | -         | ISPIGN0149    | -         |
| 1800             | ISPIGN0115                   | -         | ISPIGN0150    | -         |
| 1900             | ISPIGN0116                   | -         | ISPIGN0151    | -         |
| 2000             | ISPIGN0117                   | -         | ISPIGN0152    | -         |
| 2100             | ISPIGN0118                   | -         | ISPIGN0153    | -         |
| 2200             | ISPIGN0119                   | -         | ISPIGN0154    | -         |
| 2300             | ISPIGN0120                   | -         | ISPIGN0155    | -         |
| 2400             | ISPIGN0121                   | -         | ISPIGN0156    | -         |
| 2500             | ISPIGN0122                   | -         | ISPIGN0157    | -         |
| 2600             | ISPIGN0123                   | -         | ISPIGN0158    | -         |
| 2700             | ISPIGN0124                   | -         | ISPIGN0159    | -         |
| 2800             | ISPIGN0125                   | -         | ISPIGN0160    | -         |
| 2900             | ISPIGN0126                   | -         | ISPIGN0161    | -         |
| 3000             | ISPIGN0127                   | -         | ISPIGN0162    | -         |
| 3100             | ISPIGN0128                   | -         | ISPIGN0163    | -         |
| 3200             | ISPIGN0129                   | -         | ISPIGN0164    | -         |
| 3300             | ISPIGN0130                   | -         | ISPIGN0165    | -         |
| 3400             | ISPIGN0131                   | -         | ISPIGN0166    | -         |
| 3500             | ISPIGN0132                   | -         | ISPIGN0167    | -         |
| 3600             | ISPIGN0133                   | -         | ISPIGN0168    | -         |
| 3700             | ISPIGN0134                   | -         | ISPIGN0169    | -         |
| 3800             | ISPIGN0135                   | -         | ISPIGN0170    | -         |

## PLAN DE TRAVAIL – PROFONDEUR 700 MM

Plans de travail INOX – Prof. 700 mm  
Dessus inox 10/10<sup>ème</sup> Épaisseur 40 mm doublés bois

| LONGUEUR<br>(MM) | AVEC DOSSERET HAUTEUR 100 MM |           | SANS DOSSERET |           |
|------------------|------------------------------|-----------|---------------|-----------|
|                  | RÉFÉRENCE                    | PRIX € HT | RÉFÉRENCE     | PRIX € HT |
| 400              | ISPIGN0001                   | -         | ISPIGN0036    | -         |
| 500              | ISPIGN0002                   | -         | ISPIGN0037    | -         |
| 600              | ISPIGN0003                   | -         | ISPIGN0038    | -         |
| 700              | ISPIGN0004                   | -         | ISPIGN0039    | -         |
| 800              | ISPIGN0005                   | -         | ISPIGN0040    | -         |
| 900              | ISPIGN0006                   | -         | ISPIGN0041    | -         |
| 1000             | ISPIGN0007                   | -         | ISPIGN0042    | -         |
| 1100             | ISPIGN0008                   | -         | ISPIGN0043    | -         |
| 1200             | ISPIGN0009                   | -         | ISPIGN0044    | -         |
| 1300             | ISPIGN0010                   | -         | ISPIGN0045    | -         |
| 1400             | ISPIGN0011                   | -         | ISPIGN0046    | -         |
| 1500             | ISPIGN0012                   | -         | ISPIGN0047    | -         |
| 1600             | ISPIGN0013                   | -         | ISPIGN0048    | -         |
| 1700             | ISPIGN0014                   | -         | ISPIGN0049    | -         |
| 1800             | ISPIGN0015                   | -         | ISPIGN0050    | -         |
| 1900             | ISPIGN0016                   | -         | ISPIGN0051    | -         |
| 2000             | ISPIGN0017                   | -         | ISPIGN0052    | -         |
| 2100             | ISPIGN0018                   | -         | ISPIGN0053    | -         |
| 2200             | ISPIGN0019                   | -         | ISPIGN0054    | -         |
| 2300             | ISPIGN0020                   | -         | ISPIGN0055    | -         |
| 2400             | ISPIGN0021                   | -         | ISPIGN0056    | -         |
| 2500             | ISPIGN0022                   | -         | ISPIGN0057    | -         |
| 2600             | ISPIGN0023                   | -         | ISPIGN0058    | -         |
| 2700             | ISPIGN0024                   | -         | ISPIGN0059    | -         |
| 2800             | ISPIGN0025                   | -         | ISPIGN0060    | -         |
| 2900             | ISPIGN0026                   | -         | ISPIGN0061    | -         |
| 3000             | ISPIGN0027                   | -         | ISPIGN0062    | -         |
| 3100             | ISPIGN0028                   | -         | ISPIGN0063    | -         |
| 3200             | ISPIGN0029                   | -         | ISPIGN0064    | -         |
| 3300             | ISPIGN0030                   | -         | ISPIGN0065    | -         |
| 3400             | ISPIGN0031                   | -         | ISPIGN0066    | -         |
| 3500             | ISPIGN0032                   | -         | ISPIGN0067    | -         |
| 3600             | ISPIGN0033                   | -         | ISPIGN0068    | -         |
| 3700             | ISPIGN0034                   | -         | ISPIGN0069    | -         |
| 3800             | ISPIGN0035                   | -         | ISPIGN0070    | -         |

## PLAN DE TRAVAIL – PROFONDEUR 800 MM

Plans de travail INOX – Prof. 800 mm  
Dessus inox 15/10<sup>ème</sup> Épaisseur 50 mm doublés bois

| LONGUEUR<br>(MM) | AVEC DOSSERET HAUTEUR 100 MM |           | SANS DOSSERET |           |
|------------------|------------------------------|-----------|---------------|-----------|
|                  | RÉFÉRENCE                    | PRIX € HT | RÉFÉRENCE     | PRIX € HT |
| 500              | ISIPN0001                    | -         | ISIPN0201     | -         |
| 800              | ISIPN0002                    | -         | ISIPN0202     | -         |
| 950              | ISIPN0003                    | -         | ISIPN0203     | -         |
| 1050             | ISIPN0004                    | -         | ISIPN0204     | -         |
| 1250             | ISIPN0005                    | -         | ISIPN0205     | -         |
| 1300             | ISIPN0006                    | -         | ISIPN0206     | -         |
| 1400             | ISIPN0007                    | -         | ISIPN0207     | -         |
| 1500             | ISIPN0008                    | -         | ISIPN0208     | -         |
| 1600             | ISIPN0009                    | -         | ISIPN0209     | -         |
| 1650             | ISIPN0010                    | -         | ISIPN0210     | -         |
| 1750             | ISIPN0011                    | -         | ISIPN0211     | -         |
| 1850             | ISIPN0012                    | -         | ISIPN0212     | -         |
| 1950             | ISIPN0013                    | -         | ISIPN0213     | -         |
| 2000             | ISIPN0014                    | -         | ISIPN0214     | -         |
| 2050             | ISIPNCA20580                 | -         | ISIPNSA20580  | -         |
| 2150             | ISIPN0015                    | -         | ISIPN0215     | -         |
| 2200             | ISIPN0016                    | -         | ISIPN0216     | -         |
| 2300             | ISIPN0017                    | -         | ISIPN0217     | -         |
| 2400             | ISIPN0018                    | -         | ISIPN0218     | -         |
| 2450             | ISIPN0019                    | -         | ISIPN0219     | -         |
| 2500             | ISIPN0020                    | -         | ISIPN0220     | -         |
| 2550             | ISIPN0021                    | -         | ISIPN0221     | -         |
| 2600             | ISIPN0022                    | -         | ISIPN0222     | -         |
| 2650             | ISIPN0023                    | -         | ISIPN0223     | -         |
| 2750             | ISIPN0024                    | -         | ISIPN0224     | -         |
| 2800             | ISIPN0025                    | -         | ISIPN0225     | -         |
| 2850             | ISIPN0026                    | -         | ISIPN0226     | -         |
| 2900             | ISIPN0027                    | -         | ISIPN0227     | -         |
| 2950             | ISIPN0028                    | -         | ISIPN0228     | -         |
| 3000             | ISIPN0029                    | -         | ISIPN0229     | -         |
| 3050             | ISIPN0030                    | -         | ISIPN0230     | -         |
| 3100             | ISIPN0031                    | -         | ISIPN0231     | -         |
| 3200             | ISIPN0032                    | -         | ISIPN0232     | -         |
| 3300             | ISIPN0033                    | -         | ISIPN0233     | -         |
| 3350             | ISIPN0034                    | -         | ISIPN0234     | -         |
| 3400             | ISIPN0035                    | -         | ISIPN0235     | -         |
| 3450             | ISIPN0036                    | -         | ISIPN0236     | -         |
| 3500             | ISIPN0037                    | -         | ISIPN0237     | -         |
| 3550             | ISIPN0038                    | -         | ISIPN0238     | -         |
| 3650             | ISIPN0039                    | -         | ISIPN0239     | -         |
| 3700             | ISIPN0040                    | -         | ISIPN0240     | -         |
| 3750             | ISIPN0041                    | -         | ISIPN0241     | -         |
| 3800             | ISIPN0042                    | -         | ISIPN0242     | -         |



## PLAN DE TRAVAIL – PROFONDEUR 900 MM

Plans de travail INOX – Prof. 900 mm  
Dessus inox 15/10<sup>ème</sup> Épaisseur 50 mm doublés bois

| LONGUEUR<br>(MM) | AVEC DOSSERET HAUTEUR 100 MM |           | SANS DOSSERET |           |
|------------------|------------------------------|-----------|---------------|-----------|
|                  | RÉFÉRENCE                    | PRIX € HT | RÉFÉRENCE     | PRIX € HT |
| 500              | ISIPN0159                    | -         | ISIPN0043     | -         |
| 800              | ISIPN0160                    | -         | ISIPN0044     | -         |
| 950              | ISIPN0161                    | -         | ISIPN0045     | -         |
| 1050             | ISIPN0162                    | -         | ISIPN0046     | -         |
| 1250             | ISIPN0163                    | -         | ISIPN0047     | -         |
| 1300             | ISIPN0164                    | -         | ISIPN0048     | -         |
| 1400             | ISIPN0165                    | -         | ISIPN0049     | -         |
| 1500             | ISIPN0166                    | -         | ISIPN0050     | -         |
| 1600             | ISIPN0167                    | -         | ISIPN0051     | -         |
| 1650             | ISIPN0168                    | -         | ISIPN0052     | -         |
| 1750             | ISIPN0169                    | -         | ISIPN0053     | -         |
| 1850             | ISIPN0170                    | -         | ISIPN0054     | -         |
| 1950             | ISIPN0171                    | -         | ISIPN0055     | -         |
| 2000             | ISIPN0172                    | -         | ISIPN0056     | -         |
| 2150             | ISIPN0173                    | -         | ISIPN0057     | -         |
| 2200             | ISIPN0174                    | -         | ISIPN0058     | -         |
| 2300             | ISIPN0175                    | -         | ISIPN0059     | -         |
| 2400             | ISIPN0176                    | -         | ISIPN0060     | -         |
| 2450             | ISIPN0177                    | -         | ISIPN0061     | -         |
| 2500             | ISIPN0178                    | -         | ISIPN0062     | -         |
| 2550             | ISIPN0179                    | -         | ISIPN0063     | -         |
| 2600             | ISIPN0180                    | -         | ISIPN0064     | -         |
| 2650             | ISIPN0181                    | -         | ISIPN0065     | -         |
| 2750             | ISIPN0182                    | -         | ISIPN0066     | -         |
| 2800             | ISIPN0183                    | -         | ISIPN0067     | -         |
| 2850             | ISIPN0184                    | -         | ISIPN0068     | -         |
| 2900             | ISIPN0185                    | -         | ISIPN0069     | -         |
| 2950             | ISIPN0186                    | -         | ISIPN0070     | -         |
| 3000             | ISIPN0187                    | -         | ISIPN0071     | -         |
| 3050             | ISIPN0188                    | -         | ISIPN0072     | -         |
| 3100             | ISIPN0189                    | -         | ISIPN0073     | -         |
| 3200             | ISIPN0190                    | -         | ISIPN0074     | -         |
| 3300             | ISIPN0191                    | -         | ISIPN0075     | -         |
| 3350             | ISIPN0192                    | -         | ISIPN0076     | -         |
| 3400             | ISIPN0193                    | -         | ISIPN0077     | -         |
| 3450             | ISIPN0194                    | -         | ISIPN0078     | -         |
| 3500             | ISIPN0195                    | -         | ISIPN0079     | -         |
| 3550             | ISIPN0196                    | -         | ISIPN0080     | -         |
| 3650             | ISIPN0197                    | -         | ISIPN0081     | -         |
| 3700             | ISIPN0198                    | -         | ISIPN0082     | -         |
| 3750             | ISIPN0199                    | -         | ISIPN0083     | -         |
| 3800             | ISIPN0200                    | -         | ISIPN0084     | -         |

## PLAN DE TRAVAIL – PROFONDEUR 1150/1350 MM

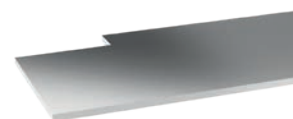
Plans de travail INOX – Prof. 1150/1350 mm  
Dessus inox 15/10<sup>ème</sup> Épaisseur 50 mm doublés bois

| LONGUEUR<br>(MM) | SANS DOSSERET      |           | SANS DOSSERET      |           |
|------------------|--------------------|-----------|--------------------|-----------|
|                  | RÉFÉRENCE          | PRIX € HT | RÉFÉRENCE          | PRIX € HT |
|                  | PROFONDEUR 1150 MM |           | PROFONDEUR 1350 MM |           |
| 1300             | ISIPN0085          | -         | ISIPN0122          | -         |
| 1400             | ISIPN0086          | -         | ISIPN0123          | -         |
| 1500             | ISIPN0087          | -         | ISIPN0124          | -         |
| 1600             | ISIPN0088          | -         | ISIPN0125          | -         |
| 1650             | ISIPN0089          | -         | ISIPN0126          | -         |
| 1750             | ISIPN0090          | -         | ISIPN0127          | -         |
| 1850             | ISIPN0091          | -         | ISIPN0128          | -         |
| 1950             | ISIPN0092          | -         | ISIPN0129          | -         |
| 2000             | ISIPN0093          | -         | ISIPN0130          | -         |
| 2150             | ISIPN0094          | -         | ISIPN0131          | -         |
| 2200             | ISIPN0095          | -         | ISIPN0132          | -         |
| 2300             | ISIPN0096          | -         | ISIPN0133          | -         |
| 2400             | ISIPN0097          | -         | ISIPN0134          | -         |
| 2450             | ISIPN0098          | -         | ISIPN0135          | -         |
| 2500             | ISIPN0099          | -         | ISIPN0136          | -         |
| 2550             | ISIPN0100          | -         | ISIPN0137          | -         |
| 2600             | ISIPN0101          | -         | ISIPN0138          | -         |
| 2650             | ISIPN0102          | -         | ISIPN0139          | -         |
| 2750             | ISIPN0103          | -         | ISIPN0140          | -         |
| 2800             | ISIPN0104          | -         | ISIPN0141          | -         |

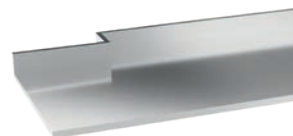
Retrouvez les finitions page 288



## OPTIONS

*Finition pour plan de travail Inox***DIFFÉRENTES FINITIONS POUR VOTRE PLAN DE TRAVAIL INOX**  
*SUR CONSULTATION*

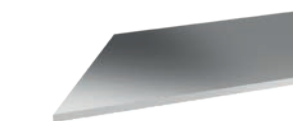
Découpe en angle pour dessus sans dossier



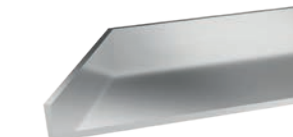
Découpe en angle pour dessus avec dossier



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<br>caoutchouc bleu Ø 235 mm (passage Ø 168 mm)             | Ø 230 x H. 48                    |
| Trou vide déchets avec collerette<br>caoutchouc jaune Ø 235 mm (passage Ø 168 mm)            | Ø 230 x H. 48                    |
| Trou vide déchets avec collerette<br>caoutchouc orange Ø 235 mm (passage Ø 168 mm)           | Ø 230 x H. 48                    |
| Trou vide déchets avec collerette<br>caoutchouc rouge Ø 235 mm (passage Ø 168 mm)            | Ø 230 x H. 48                    |
| Trou vide déchets avec collerette<br>caoutchouc vert Ø 235 mm (passage Ø 168 mm)             | Ø 230 x H. 48                    |
| Trou vide déchets avec collerette<br>caoutchouc noir Ø 235 mm (passage Ø 168 mm)             | Ø 230 x H. 48                    |
| Trou vide déchets avec collerette<br>affleurante caoutchouc bleu Ø 245 mm (passage Ø 110 mm) | Ø ext. 245<br>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<br>d'1 ou 2 bacs encastré(s) dans un plan de travail     | Formats divers<br>Nous consulter |
| Bord anti-ruissellement sur<br>plan de travail                                               | -                                |



## PLAN DE TRAVAIL GRANIT

Plans de travail granit **Prof. 800/900 mm**  
**Dessus granit (couleur gris sarde) Épaisseur 30 mm**

| LONGUEUR<br>(MM) | PROFONDEUR 800 MM<br>AVEC DOSSERET HAUTEUR 100 MM |           | PROFONDEUR 900 MM<br>SANS DOSSERET |           |
|------------------|---------------------------------------------------|-----------|------------------------------------|-----------|
|                  | RÉFÉRENCE                                         | PRIX € HT | RÉFÉRENCE                          | PRIX € HT |
|                  | PROFONDEUR 1150 MM                                |           | PROFONDEUR 1350 MM                 |           |
| 500              | ISPGP0001                                         | -         | ISPGP0030                          | -         |
| 800              | ISPGP0002                                         | -         | ISPGP0031                          | -         |
| 950              | ISPGP0003                                         | -         | ISPGP0032                          | -         |
| 1050             | ISPGP0004                                         | -         | ISPGP0033                          | -         |
| 1250             | ISPGP0005                                         | -         | ISPGP0034                          | -         |
| 1300             | ISPGP0006                                         | -         | ISPGP0035                          | -         |
| 1400             | ISPGP0007                                         | -         | ISPGP0036                          | -         |
| 1500             | ISPGP0008                                         | -         | ISPGP0037                          | -         |
| 1600             | ISPGP0009                                         | -         | ISPGP0038                          | -         |
| 1650             | ISPGP0010                                         | -         | ISPGP0039                          | -         |
| 1750             | ISPGP0011                                         | -         | ISPGP0040                          | -         |
| 1850             | ISPGP0012                                         | -         | ISPGP0041                          | -         |
| 1950             | ISPGP0013                                         | -         | ISPGP0042                          | -         |
| 2000             | ISPGP0014                                         | -         | ISPGP0043                          | -         |
| 2150             | ISPGP0015                                         | -         | ISPGP0044                          | -         |
| 2200             | ISPGP0016                                         | -         | ISPGP0045                          | -         |
| 2300             | ISPGP0017                                         | -         | ISPGP0046                          | -         |
| 2400             | ISPGP0018                                         | -         | ISPGP0047                          | -         |
| 2450             | ISPGP0019                                         | -         | ISPGP0048                          | -         |
| 2500             | ISPGP0020                                         | -         | ISPGP0049                          | -         |
| 2550             | ISPGP0021                                         | -         | ISPGP0050                          | -         |
| 2600             | ISPGP0022                                         | -         | ISPGP0051                          | -         |
| 2650             | ISPGP0023                                         | -         | ISPGP0052                          | -         |
| 2750             | ISPGP0024                                         | -         | ISPGP0053                          | -         |
| 2800             | ISPGP0025                                         | -         | ISPGP0054                          | -         |
| 2850             | ISPGP0026                                         | -         | ISPGP0055                          | -         |
| 2900             | ISPGP0027                                         | -         | ISPGP0056                          | -         |
| 2950             | ISPGP0028                                         | -         | ISPGP0057                          | -         |
| 3000             | ISPGP0029                                         | -         | ISPGP0058                          | -         |

Les granits seuls feront l'objet d'une tarification au prix réel du transport.

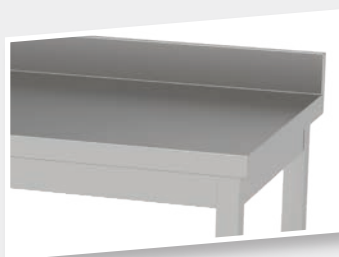
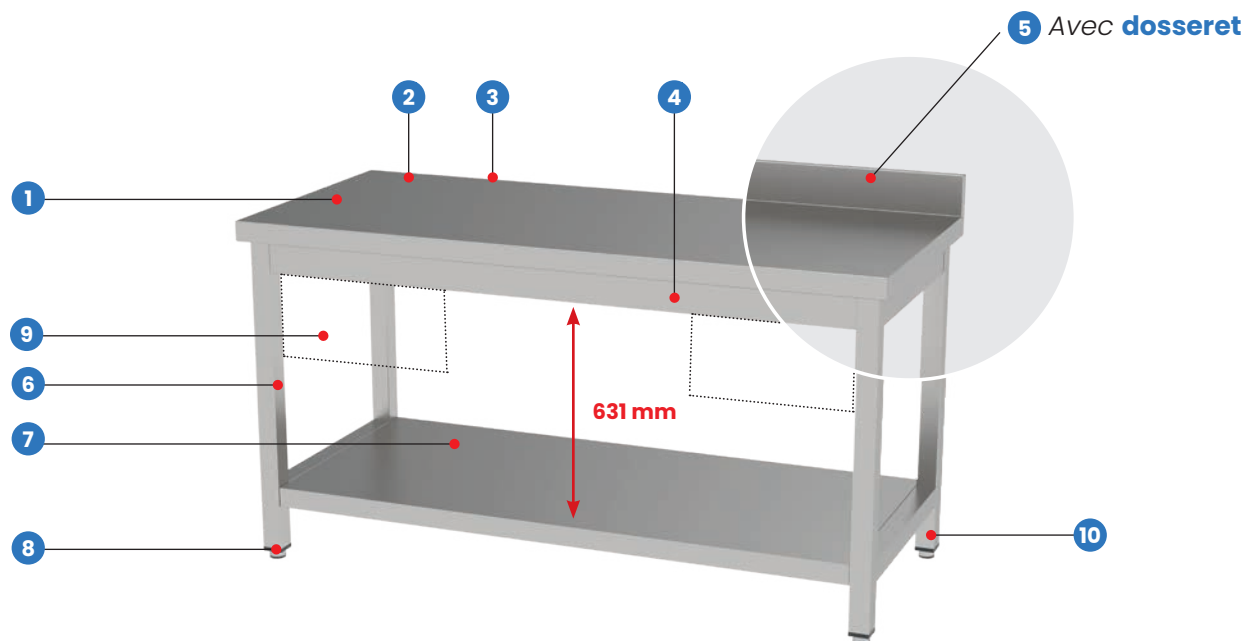
## PLAN DE TRAVAIL GRANIT

Plans de travail granit **Prof. 1150/1350 mm**  
**Dessus granit (couleur gris sarde) Épaisseur 30 mm**

| LONGUEUR<br>(MM) | PROFONDEUR 1150 MM<br>SANS DOSSERET |           | PROFONDEUR 1350 MM<br>SANS DOSSERET |           |
|------------------|-------------------------------------|-----------|-------------------------------------|-----------|
|                  | RÉFÉRENCE                           | PRIX € HT | RÉFÉRENCE                           | PRIX € HT |
|                  | PROFONDEUR 1150 MM                  |           | PROFONDEUR 1350 MM                  |           |
| 1300             | ISPGP0059                           | -         | ISPGP0083                           | -         |
| 1400             | ISPGP0060                           | -         | ISPGP0084                           | -         |
| 1500             | ISPGP0061                           | -         | ISPGP0085                           | -         |
| 1600             | ISPGP0062                           | -         | ISPGP0086                           | -         |
| 1650             | ISPGP0063                           | -         | ISPGP0087                           | -         |
| 1750             | ISPGP0064                           | -         | ISPGP0088                           | -         |
| 1850             | ISPGP0065                           | -         | ISPGP0089                           | -         |
| 1950             | ISPGP0066                           | -         | ISPGP0090                           | -         |
| 2000             | ISPGP0067                           | -         | ISPGP0091                           | -         |
| 2150             | ISPGP0068                           | -         | ISPGP0092                           | -         |
| 2200             | ISPGP0069                           | -         | ISPGP0093                           | -         |
| 2300             | ISPGP0070                           | -         | ISPGP0094                           | -         |
| 2400             | ISPGP0071                           | -         | ISPGP0095                           | -         |
| 2450             | ISPGP0072                           | -         | ISPGP0096                           | -         |
| 2500             | ISPGP0073                           | -         | ISPGP0097                           | -         |
| 2550             | ISPGP0074                           | -         | ISPGP0098                           | -         |
| 2600             | ISPGP0075                           | -         | ISPGP0099                           | -         |
| 2650             | ISPGP0076                           | -         | ISPGP0100                           | -         |
| 2750             | ISPGP0077                           | -         | ISPGP0101                           | -         |
| 2800             | ISPGP0078                           | -         | ISPGP0102                           | -         |
| 2850             | ISPGP0079                           | -         | ISPGP0103                           | -         |
| 2900             | ISPGP0080                           | -         | ISPGP0104                           | -         |
| 2950             | ISPGP0081                           | -         | ISPGP0105                           | -         |
| 3000             | ISPGP0082                           | -         | ISPGP0106                           | -         |

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<sup>ème</sup> bords droits
- 3 Dessus inox PREMIUM 15/10<sup>ème</sup> 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)

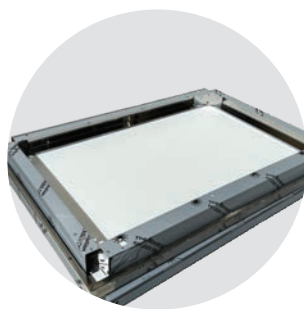
## TABLES INOX

### PRINCIPES DE MONTAGE



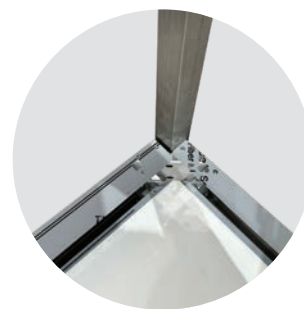
#### 1 - Déballage

Ouvrir le carton et repérer tous les éléments (dessus, pieds, étagère et visserie)



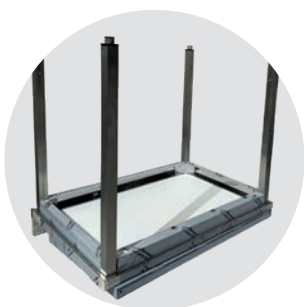
#### 2 - Préparation

En préambule, mettre le plan de travail à l'envers pour faciliter la suite



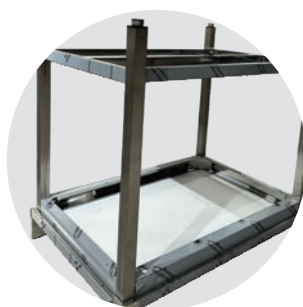
#### 3 - Fixation des pieds 1/2

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<sup>ème</sup> + Pieds carrés**
- **Livrées démontées**



| LONG.<br>(MM) | SANS DOSSERET<br>SANS ÉTAGÈRE |              | AVEC DOSSERET<br>SANS ÉTAGÈRE |              | SANS DOSSERET<br>AVEC ÉTAGÈRE |              | AVEC DOSSERET<br>AVEC ÉTAGÈRE |              |
|---------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|
|               | RÉFÉRENCE                     | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE                     | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE                     | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE                     | PRIX<br>€ HT |
| 800           | ISTB900018                    | -            | ISTB900001                    | -            | ISTB900052                    | -            | ISTB900035                    | -            |
| 900           | ISTB900019                    | -            | ISTB900002                    | -            | ISTB900053                    | -            | ISTB900036                    | -            |
| 1000          | ISTB900020                    | -            | ISTB900003                    | -            | ISTB900054                    | -            | ISTB900037                    | -            |
| 1100          | ISTB900021                    | -            | ISTB900004                    | -            | ISTB900055                    | -            | ISTB900038                    | -            |
| 1200          | ISTB900022                    | -            | ISTB900005                    | -            | ISTB900056                    | -            | ISTB900039                    | -            |
| 1300          | ISTB900023                    | -            | ISTB900006                    | -            | ISTB900057                    | -            | ISTB900040                    | -            |
| 1400          | ISTB900024                    | -            | ISTB900007                    | -            | ISTB900058                    | -            | ISTB900041                    | -            |
| 1500          | ISTB900025                    | -            | ISTB900008                    | -            | ISTB900059                    | -            | ISTB900042                    | -            |
| 1600          | ISTB900026                    | -            | ISTB900009                    | -            | ISTB900060                    | -            | ISTB900043                    | -            |
| 1700          | ISTB900027                    | -            | ISTB900010                    | -            | ISTB900061                    | -            | ISTB900044                    | -            |
| 1800          | ISTB900028                    | -            | ISTB900011                    | -            | ISTB900062                    | -            | ISTB900045                    | -            |
| 1900          | ISTB900029                    | -            | ISTB900012                    | -            | ISTB900063                    | -            | ISTB900046                    | -            |
| 2000          | ISTB900030                    | -            | ISTB900013                    | -            | ISTB900064                    | -            | ISTB900047                    | -            |
| 2100          | ISTB900031                    | -            | ISTB900014                    | -            | ISTB900065                    | -            | ISTB900048                    | -            |
| 2200          | ISTB900032                    | -            | ISTB900015                    | -            | ISTB900066                    | -            | ISTB900049                    | -            |
| 2300          | ISTB900033                    | -            | ISTB900016                    | -            | ISTB900067                    | -            | ISTB900050                    | -            |
| 2400          | ISTB900034                    | -            | ISTB900017                    | -            | ISTB900068                    | -            | ISTB900051                    | -            |

Retrouvez les options &amp; 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<sup>ème</sup> + Pieds carrés**
- **Livrées démontées**



| LONG.<br>(MM) | SANS DOSSERET<br>SANS ÉTAGÈRE |              | AVEC DOSSERET<br>SANS ÉTAGÈRE |              | SANS DOSSERET<br>AVEC ÉTAGÈRE |              | AVEC DOSSERET<br>AVEC ÉTAGÈRE |              |
|---------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|
|               | RÉFÉRENCE                     | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE                     | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE                     | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE                     | PRIX<br>€ HT |
| 800           | ISTG900086                    | -            | ISTG900069                    | -            | ISTG900120                    | -            | ISTG900103                    | -            |
| 900           | ISTG900087                    | -            | ISTG900070                    | -            | ISTG900121                    | -            | ISTG900104                    | -            |
| 1000          | ISTG900088                    | -            | ISTG900071                    | -            | ISTG900122                    | -            | ISTG900105                    | -            |
| 1100          | ISTG900089                    | -            | ISTG900072                    | -            | ISTG900123                    | -            | ISTG900106                    | -            |
| 1200          | ISTG900090                    | -            | ISTG900073                    | -            | ISTG900124                    | -            | ISTG900107                    | -            |
| 1300          | ISTG900091                    | -            | ISTG900074                    | -            | ISTG900125                    | -            | ISTG900108                    | -            |
| 1400          | ISTG900092                    | -            | ISTG900075                    | -            | ISTG900126                    | -            | ISTG900109                    | -            |
| 1500          | ISTG900093                    | -            | ISTG900076                    | -            | ISTG900127                    | -            | ISTG900110                    | -            |
| 1600          | ISTG900094                    | -            | ISTG900077                    | -            | ISTG900128                    | -            | ISTG900111                    | -            |
| 1700          | ISTG900095                    | -            | ISTG900078                    | -            | ISTG900129                    | -            | ISTG900112                    | -            |
| 1800          | ISTG900096                    | -            | ISTG900079                    | -            | ISTG900130                    | -            | ISTG900113                    | -            |
| 1900          | ISTG900097                    | -            | ISTG900080                    | -            | ISTG900131                    | -            | ISTG900114                    | -            |
| 2000          | ISTG900098                    | -            | ISTG900081                    | -            | ISTG900132                    | -            | ISTG900115                    | -            |
| 2100          | ISTG900099                    | -            | ISTG900082                    | -            | ISTG900133                    | -            | ISTG900116                    | -            |
| 2200          | ISTG900100                    | -            | ISTG900083                    | -            | ISTG900134                    | -            | ISTG900117                    | -            |
| 2300          | ISTG900101                    | -            | ISTG900084                    | -            | ISTG900135                    | -            | ISTG900118                    | -            |
| 2400          | ISTG900102                    | -            | ISTG900085                    | -            | ISTG900136                    | -            | ISTG900119                    | -            |

Retrouvez les options &amp; 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
- 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<sup>ème</sup> + Pieds carrés
- Livrées démontées



| LONG.<br>(MM)  | SANS DOSSERET<br>SANS ÉTAGÈRE |              | AVEC DOSSERET<br>SANS ÉTAGÈRE |              | SANS DOSSERET<br>AVEC ÉTAGÈRE |              | AVEC DOSSERET<br>AVEC ÉTAGÈRE |              |
|----------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|
|                | RÉFÉRENCE                     | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE                     | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE                     | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE                     | PRIX<br>€ HT |
| 4 PIEDS CARRÉS |                               |              |                               |              |                               |              |                               |              |
| 1300           | ISTGP0097                     | -            | ISTGP0001                     | -            | ISTGP0109                     | -            | ISTGP0013                     | -            |
| 1400           | ISTGP0098                     | -            | ISTGP0002                     | -            | ISTGP0110                     | -            | ISTGP0014                     | -            |
| 1600           | ISTGP0099                     | -            | ISTGP0003                     | -            | ISTGP0111                     | -            | ISTGP0015                     | -            |
| 1850           | ISTGP0100                     | -            | ISTGP0004                     | -            | ISTGP0112                     | -            | ISTGP0016                     | -            |
| 2000           | ISTGP0101                     | -            | ISTGP0005                     | -            | ISTGP0113                     | -            | ISTGP0017                     | -            |
| 2150           | ISTGP0102                     | -            | ISTGP0006                     | -            | ISTGP0114                     | -            | ISTGP0018                     | -            |
| 6 PIEDS CARRÉS |                               |              |                               |              |                               |              |                               |              |
| 2300           | ISTGP0103                     | -            | ISTGP0007                     | -            | ISTGP0115                     | -            | ISTGP0019                     | -            |
| 2450           | ISTGP0104                     | -            | ISTGP0008                     | -            | ISTGP0116                     | -            | ISTGP0020                     | -            |
| 2600           | ISTGP0105                     | -            | ISTGP0009                     | -            | ISTGP0117                     | -            | ISTGP0021                     | -            |
| 2750           | ISTGP0106                     | -            | ISTGP0010                     | -            | ISTGP0118                     | -            | ISTGP0022                     | -            |
| 2900           | ISTGP0107                     | -            | ISTGP0011                     | -            | ISTGP0119                     | -            | ISTGP0023                     | -            |
| 3000           | ISTGP0108                     | -            | ISTGP0012                     | -            | ISTGP0120                     | -            | ISTGP0024                     | -            |

Retrouvez les options &amp; 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<sup>ème</sup> + Pieds carrés
- Livrées démontées



| LONG.<br>(MM)  | SANS DOSSERET<br>SANS ÉTAGÈRE |              | AVEC DOSSERET<br>SANS ÉTAGÈRE |              | SANS DOSSERET<br>AVEC ÉTAGÈRE |              | AVEC DOSSERET<br>AVEC ÉTAGÈRE |              |
|----------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|
|                | RÉFÉRENCE                     | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE                     | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE                     | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE                     | PRIX<br>€ HT |
| 4 PIEDS CARRÉS |                               |              |                               |              |                               |              |                               |              |
| 1300           | ISTGP0025                     | -            | ISTGP0121                     | -            | ISTGP0037                     | -            | ISTGP0133                     | -            |
| 1400           | ISTGP0026                     | -            | ISTGP0122                     | -            | ISTGP0038                     | -            | ISTGP0134                     | -            |
| 1600           | ISTGP0027                     | -            | ISTGP0123                     | -            | ISTGP0039                     | -            | ISTGP0135                     | -            |
| 1850           | ISTGP0028                     | -            | ISTGP0124                     | -            | ISTGP0040                     | -            | ISTGP0136                     | -            |
| 2000           | ISTGP0029                     | -            | ISTGP0125                     | -            | ISTGP0041                     | -            | ISTGP0137                     | -            |
| 2150           | ISTGP0030                     | -            | ISTGP0126                     | -            | ISTGP0042                     | -            | ISTGP0138                     | -            |
| 6 PIEDS CARRÉS |                               |              |                               |              |                               |              |                               |              |
| 2300           | ISTGP0031                     | -            | ISTGP0127                     | -            | ISTGP0043                     | -            | ISTGP0139                     | -            |
| 2450           | ISTGP0032                     | -            | ISTGP0128                     | -            | ISTGP0044                     | -            | ISTGP0140                     | -            |
| 2600           | ISTGP0033                     | -            | ISTGP0129                     | -            | ISTGP0045                     | -            | ISTGP0141                     | -            |
| 2750           | ISTGP0034                     | -            | ISTGP0130                     | -            | ISTGP0046                     | -            | ISTGP0142                     | -            |
| 2900           | ISTGP0035                     | -            | ISTGP0131                     | -            | ISTGP0047                     | -            | ISTGP0143                     | -            |
| 3000           | ISTGP0036                     | -            | ISTGP0132                     | -            | ISTGP0048                     | -            | ISTGP0144                     | -            |

Retrouvez les options &amp; 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<sup>ème</sup> bords droits + Pieds carrés
- **Livrées démontées**



| LONGUEUR<br>(MM)   | SANS ÉTAGÈRE |              | AVEC ÉTAGÈRE |              |
|--------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
|                    | RÉFÉRENCE    | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE    | PRIX<br>€ HT |
| PROFONDEUR 1150 MM |              |              |              |              |
| 2300               | ISTGP0145    | -            | ISTGP0152    | -            |
| 2450               | ISTGP0146    | -            | ISTGP0153    | -            |
| 2750               | ISTGP0147    | -            | ISTGP0154    | -            |
| 3000               | ISTGP0148    | -            | ISTGP0155    | -            |
| 3200               | ISTGP0149    | -            | ISTGP0156    | -            |
| 3500               | ISTGP0150    | -            | ISTGP0157    | -            |
| 3800               | ISTGP0151    | -            | ISTGP0158    | -            |
| PROFONDEUR 1350 MM |              |              |              |              |
| 2300               | ISTGP0159    | -            | ISTGP0166    | -            |
| 2450               | ISTGP0160    | -            | ISTGP0167    | -            |
| 2750               | ISTGP0161    | -            | ISTGP0168    | -            |
| 3000               | ISTGP0162    | -            | ISTGP0169    | -            |
| 3200               | ISTGP0163    | -            | ISTGP0170    | -            |
| 3500               | ISTGP0164    | -            | ISTGP0171    | -            |
| 3800               | ISTGP0165    | -            | ISTGP0172    | -            |

Retrouvez les options &amp; 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
- Piètement 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<sup>ème</sup>** avec bac encastré + Pieds carrés
- **Livrées démontées**



| LONG.<br>(MM) | BAC À DROITE                  |              |                               |              | BAC À GAUCHE                  |              |                               |              |
|---------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|
|               | AVEC DOSSERET<br>SANS ÉTAGÈRE |              | AVEC DOSSERET<br>AVEC ÉTAGÈRE |              | AVEC DOSSERET<br>SANS ÉTAGÈRE |              | AVEC DOSSERET<br>AVEC ÉTAGÈRE |              |
|               | RÉFÉRENCE                     | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE                     | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE                     | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE                     | PRIX<br>€ HT |
| 1000          | ISTV900012                    | -            | ISTV900012ET                  | -            | ISTV900001                    | -            | ISTV900001ET                  | -            |
| 1200          | ISTV900013                    | -            | ISTV900013ET                  | -            | ISTV900002                    | -            | ISTV900002ET                  | -            |
| 1400          | ISTV900014                    | -            | ISTV900014ET                  | -            | ISTV900003                    | -            | ISTV900003ET                  | -            |
| 1500          | ISTV900015                    | -            | ISTV900015ET                  | -            | ISTV900004                    | -            | ISTV900004ET                  | -            |
| 1600          | ISTV900016                    | -            | ISTV900016ET                  | -            | ISTV900005                    | -            | ISTV900005ET                  | -            |
| 1800          | ISTV900017                    | -            | ISTV900017ET                  | -            | ISTV900006                    | -            | ISTV900006ET                  | -            |
| 2000          | ISTV900018                    | -            | ISTV900018ET                  | -            | ISTV900007                    | -            | ISTV900007ET                  | -            |

Retrouvez les options &amp; 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

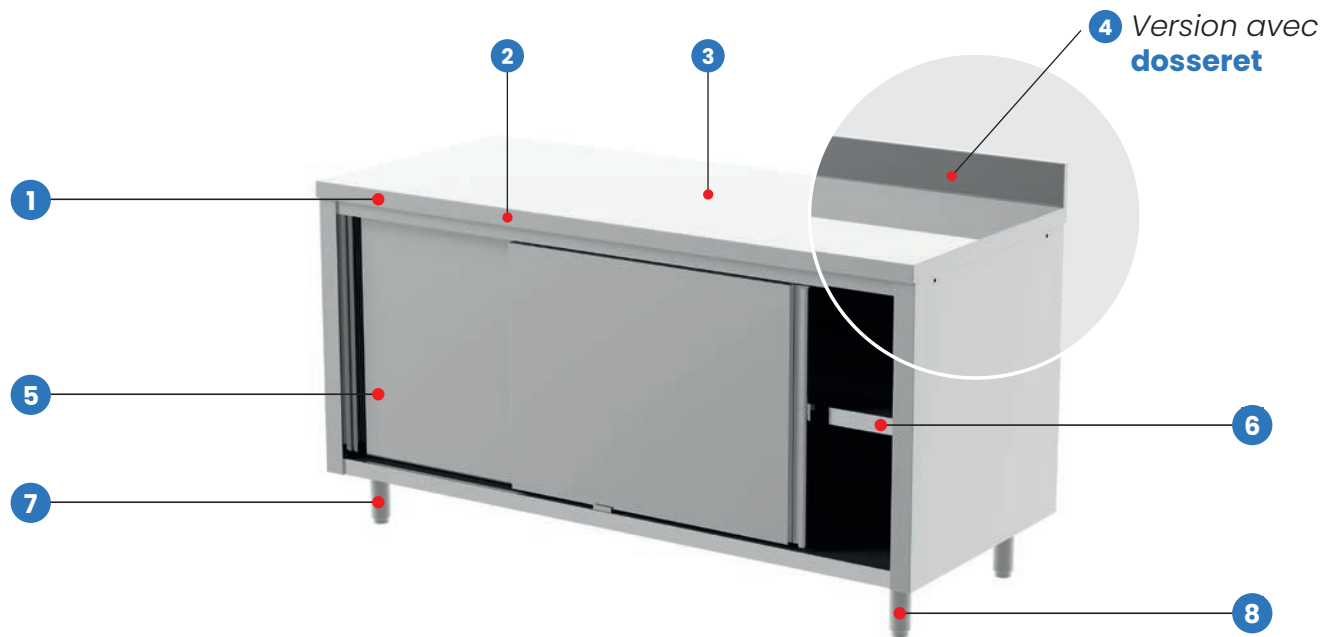
| RÉFÉRENCE                       | DÉSIGNATION                    | DIMENSIONS<br>L X P X H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|---------------------------------|--------------------------------|------------------------------|--------------|
| Blocs 1 tiroir                  |                                |                              |              |
| <b>ISCTGNI001-GSZ</b>           | Pour tables Prof. 600 mm       | 400 x 590 x 210              | -            |
| <b>ISCTGNI004-GSZ</b>           | Pour tables Prof. 700 mm       | 400 x 690 x 210              | -            |
| <b>ISATGP0015-GSI</b>           | Pour tables Prof. 800 / 900 mm | 450 x 750 x 220              | -            |
| Option Serrure pour bloc tiroir |                                |                              |              |
| <b>ISKS0005</b>                 | À l'unité                      | -                            | -            |

*Kit de roues pour tables***Pour pieds carrés**

- Fabrication inox ou zinc
- Fixation vissée dans platine carrée soudée dans le pied

| RÉFÉRENCE         | DÉSIGNATION                                                    | DIAMÈTRE<br>(MM) | HAUTEUR<br>(MM) | PRIX<br>€ HT |
|-------------------|----------------------------------------------------------------|------------------|-----------------|--------------|
| <b>ISAC0005</b>   | Kits de 4 roues inox à platine (dont 2 avec freins) non montés | 125              | 155             | -            |
| <b>AC000598</b>   | Kits de 6 roues inox à platine (dont 3 avec freins) non montés | 125              | 155             | -            |
| <b>ISAC0004</b>   | Kits de 4 roues zinc à platine (dont 2 avec freins) non montés | 125              | 155             | -            |
| <b>AC00041011</b> | Kits de 6 roues zinc à platine (dont 3 avec freins) non montés | 125              | 155             | -            |

## 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<sup>ème</sup> - bords droits  
Dessus inox PREMIUM 15/10<sup>ème</sup> - 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<sup>ème</sup>** + Portes coulissantes sur 1 ou 2 faces
  - Hauteur du corps de meuble 660 mm



| LONGUEUR<br>(MM) | SANS DOSSERET |              | AVEC DOSSERET |              |
|------------------|---------------|--------------|---------------|--------------|
|                  | RÉFÉRENCE     | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE     | PRIX<br>€ HT |
| 1000             | ISTFGN710007  | -            | ISTFGN710001  | -            |
| 1200             | ISTFGN710008  | -            | ISTFGN710002  | -            |
| 1400             | ISTFGN710009  | -            | ISTFGN710003  | -            |
| 1600             | ISTFGN710010  | -            | ISTFGN710004  | -            |
| 1800             | ISTFGN710011  | -            | ISTFGN710005  | -            |
| 2000             | ISTFGN710012  | -            | ISTFGN710006  | -            |

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<sup>ème</sup>** + Portes coulissantes sur 1 ou 2 faces
  - Hauteur du corps de meuble 660 mm



| LONGUEUR<br>(MM) | SANS DOSSERET |              | AVEC DOSSERET |              |
|------------------|---------------|--------------|---------------|--------------|
|                  | RÉFÉRENCE     | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE     | PRIX<br>€ HT |
| 1000             | ISTFGN710066  | -            | ISTFGN710049  | -            |
| 1200             | ISTFGN710068  | -            | ISTFGN710051  | -            |
| 1400             | ISTFGN710070  | -            | ISTFGN710053  | -            |
| 1600             | ISTFGN710072  | -            | ISTFGN710055  | -            |
| 1800             | ISTFGN710074  | -            | ISTFGN710057  | -            |
| 2000             | ISTFGN710076  | -            | ISTFGN710059  | -            |

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<sup>ème</sup> + Portes coulissantes sur 1 ou 2 faces
- Hauteur du corps de meuble 660 mm
- **Chaleur ventilée**
- **Températures d'utilisation : +30°C/+70°C**



| LONGUEUR<br>(MM) | SANS DOSSERET |              | AVEC DOSSERET |              | TRAVERSANTES |              |
|------------------|---------------|--------------|---------------|--------------|--------------|--------------|
|                  | RÉFÉRENCE     | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE     | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE    | PRIX<br>€ HT |
| 1200             | ISTCM6712620  | -            | ISTCM6712610  | -            | ISTCM6712630 | -            |
| 1300             | ISTCM6713620  | -            | ISTCM6713610  | -            | ISTCM6713630 | -            |
| 1400             | ISTCM6714620  | -            | ISTCM6714610  | -            | ISTCM6714630 | -            |
| 1500             | ISTCM6715620  | -            | ISTCM6715610  | -            | ISTCM6715630 | -            |
| 1600             | ISTCM6716620  | -            | ISTCM6716610  | -            | ISTCM6716630 | -            |
| 1700             | ISTCM6717620  | -            | ISTCM6717610  | -            | ISTCM6717630 | -            |
| 1800             | ISTCM6718620  | -            | ISTCM6718610  | -            | ISTCM6718630 | -            |
| 1900             | ISTCM6719620  | -            | ISTCM6719610  | -            | ISTCM6719630 | -            |
| 2000             | ISTCM6720620  | -            | ISTCM6720610  | -            | ISTCM6720630 | -            |

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<sup>ème</sup>** + Portes coulissantes sur 1 ou 2 faces
- Hauteur du corps de meuble 660 mm
- **Chaleur ventilée**
- **Températures d'utilisation : +30°C/+70°C**



| LONGUEUR<br>(MM) | SANS DOSSERET |              | AVEC DOSSERET |              | TRAVERSANTES |              |
|------------------|---------------|--------------|---------------|--------------|--------------|--------------|
|                  | RÉFÉRENCE     | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE     | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE    | PRIX<br>€ HT |
| 1200             | ISTCM6712720  | -            | ISTCM6712710  | -            | ISTCM6712730 | -            |
| 1300             | ISTCM6713720  | -            | ISTCM6713710  | -            | ISTCM6713730 | -            |
| 1400             | ISTCM6714720  | -            | ISTCM6714710  | -            | ISTCM6714730 | -            |
| 1500             | ISTCM6715720  | -            | ISTCM6715710  | -            | ISTCM6715730 | -            |
| 1600             | ISTCM6716720  | -            | ISTCM6716710  | -            | ISTCM6716730 | -            |
| 1700             | ISTCM6717720  | -            | ISTCM6717710  | -            | ISTCM6717730 | -            |
| 1800             | ISTCM6718720  | -            | ISTCM6718710  | -            | ISTCM6718730 | -            |
| 1900             | ISTCM6719720  | -            | ISTCM6719710  | -            | ISTCM6719730 | -            |
| 2000             | ISTCM6720720  | -            | ISTCM6720710  | -            | ISTCM6720730 | -            |

Retrouvez les options page 306



## ACCESSOIRES

Pour tables fermées



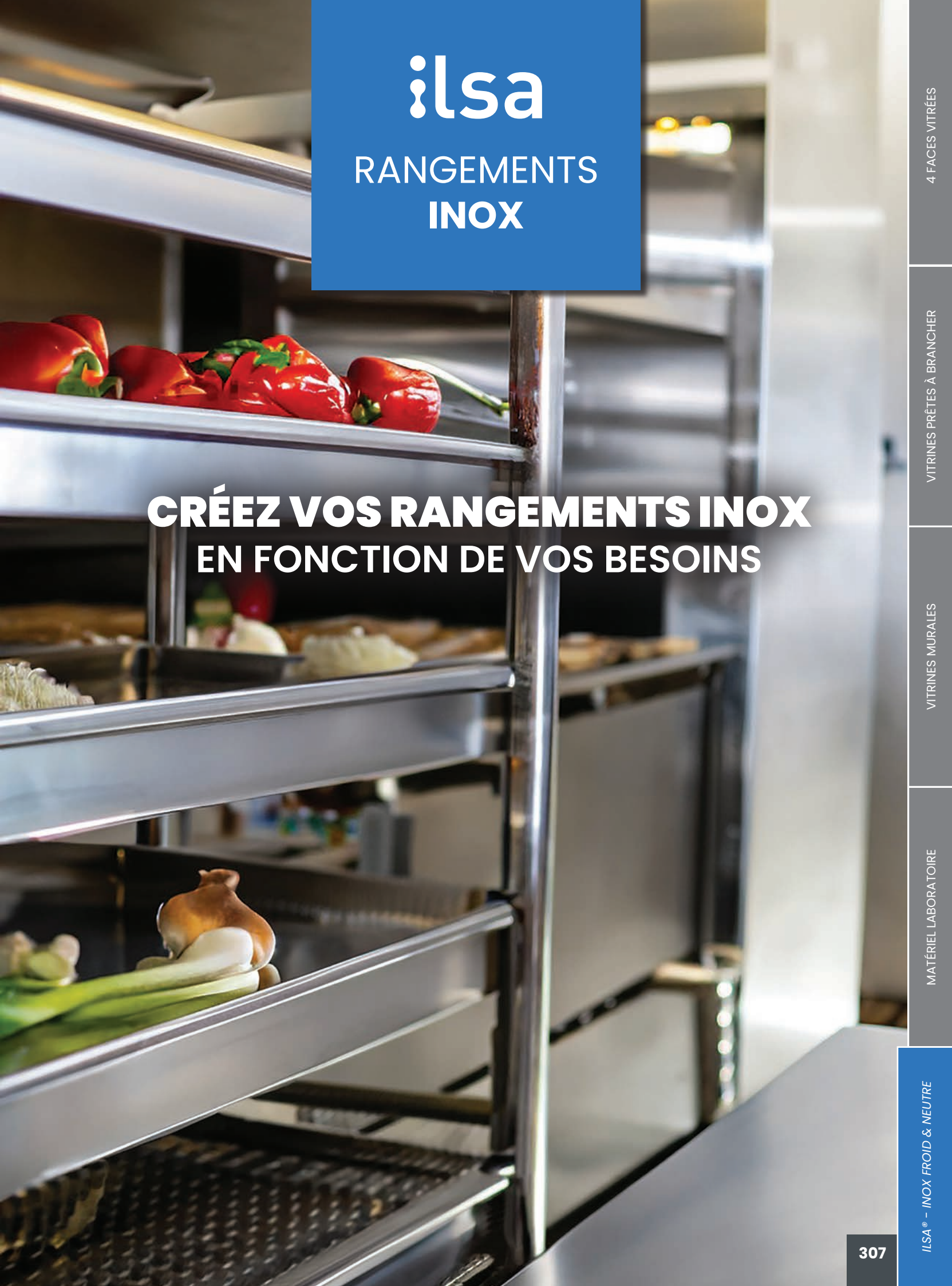
### Kit de roues à platine

- 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 |
|-------------------|----------------------------------------------------------------|---------------|--------------|-----------|
| <b>ISAC0005</b>   | Kits de 4 roues inox à platine (dont 2 avec freins) non montés | 125           | 155          | -         |
| <b>AC000598</b>   | Kits de 6 roues inox à platine (dont 3 avec freins) non montés | 125           | 155          | -         |
| <b>ISAC0004</b>   | Kits de 4 roues zinc à platine (dont 2 avec freins) non montés | 125           | 155          | -         |
| <b>AC00041011</b> | Kits de 6 roues zinc à platine (dont 3 avec freins) non montés | 125           | 155          | -         |

### Serrure

| RÉFÉRENCE       | DESCRIPTION                      | PRIX € HT |
|-----------------|----------------------------------|-----------|
| <b>ISKS0006</b> | Serrure pour portes coulissantes | -         |



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<br>€ HT | RÉFÉRENCE                | PRIX<br>€ HT |
| ARMOIRES ÉCO      |                       |              |                          |              |
| 800               | ISPBSC0008            | -            | -                        | -            |
| 1000              | ISPBSC0009            | -            | ISPBSC0009TI             | -            |
| 1200              | ISPBSC0010            | -            | ISPBSC0010TI             | -            |
| 1400              | ISPBSC0011            | -            | ISPBSC0011TI             | -            |
| 1600              | ISPBSC0012            | -            | ISPBSC0012TI             | -            |
| 1800              | ISPBSC0013            | -            | ISPBSC0013TI             | -            |
| 2000              | ISPBSC0014            | -            | ISPBSC0014TI             | -            |
| ARMOIRES STANDARD |                       |              |                          |              |
| 800               | ISPPSN0014            | -            | -                        | -            |
| 900               | ISPPSN0015            | -            | -                        | -            |
| 1000              | ISPPSN0016            | -            | ISPPSN0016TI             | -            |
| 1100              | ISPPSN0017            | -            | -                        | -            |
| 1200              | ISPPSN0018            | -            | ISPPSN0018TI             | -            |
| 1300              | ISPPSN0019            | -            | -                        | -            |
| 1400              | ISPPSN0020            | -            | ISPPSN0020TI             | -            |
| 1500              | ISPPSN0021            | -            | -                        | -            |
| 1600              | ISPPSN0022            | -            | ISPPSN0022TI             | -            |
| 1700              | ISPPSN0023            | -            | -                        | -            |
| 1800              | ISPPSN0024            | -            | ISPPSN0024TI             | -            |
| 1900              | ISPPSN0025            | -            | -                        | -            |
| 2000              | ISPPSN0026            | -            | ISPPSN0026TI             | -            |

## ARMOIRES MURALES



### Armoires murales premium - Profondeur 400 mm

- Portes coulissantes doublées avec 1 étagère réglable
- Longerons inox de renfort + sous-face fermée inox
- Fabrication inox AISI 304
- Dessus plat H. 670 mm ou dessus incliné H. 770 mm

| LONGUEUR<br>(MM) | DESSUS PLAT H. 670 MM |           | DESSUS INCLINÉ H. 770 MM |           |
|------------------|-----------------------|-----------|--------------------------|-----------|
|                  | RÉFÉRENCE             | PRIX € HT | RÉFÉRENCE                | PRIX € HT |
| 800              | ISPPSN0066            | -         | -                        | -         |
| 900              | ISPPSN0067            | -         | -                        | -         |
| 1000             | ISPPSN0068            | -         | ISPPSN0068TI             | -         |
| 1100             | ISPPSN0069            | -         | -                        | -         |
| 1200             | ISPPSN0070            | -         | ISPPSN0070TI             | -         |
| 1300             | ISPPSN0071            | -         | -                        | -         |
| 1400             | ISPPSN0072            | -         | ISPPSN0072TI             | -         |
| 1500             | ISPPSN0073            | -         | -                        | -         |
| 1600             | ISPPSN0074            | -         | ISPPSN0074TI             | -         |
| 1700             | ISPPSN0075            | -         | -                        | -         |
| 1800             | ISPPSN0076            | -         | ISPPSN0076TI             | -         |
| 1900             | ISPPSN0077            | -         | -                        | -         |
| 2000             | ISPPSN0078            | -         | ISPPSN0078TI             | -         |



### 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<br>(MM) | DESSUS PLAT H. 790 MM |           | DESSUS INCLINÉ H. 890 MM |           |
|------------------|-----------------------|-----------|--------------------------|-----------|
|                  | RÉFÉRENCE             | PRIX € HT | RÉFÉRENCE                | PRIX € HT |
| 800              | ISPPCS0001            | -         | -                        | -         |
| 1000             | ISPPCS0002            | -         | ISPPCS0002TI             | -         |
| 1200             | ISPPCS0003            | -         | ISPPCS0003TI             | -         |
| 1400             | ISPPCS0004            | -         | ISPPCS0004TI             | -         |
| 1600             | ISPPCS0005            | -         | ISPPCS0005TI             | -         |
| 1800             | ISPPCS0006            | -         | ISPPCS0006TI             | -         |



## 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<br>L X P X H (MM) | PRIX € HT |
|---------------------------------------|------------------|------------------------------|-----------|
| Armoire murale d'angle <b>2 côtés</b> |                  |                              |           |
| <b>ISPANG0001</b>                     | 1 porte centrale | 700 x 700/400 x 670          | -         |
| Meuble d'angle <b>droit</b>           |                  |                              |           |
| <b>ISPPBN0005</b>                     | 1 porte à droite | 800 x 400 x 670              | -         |
| <b>ISPPBN0007</b>                     | 1 porte à gauche | 800 x 400 x 670              | -         |

### 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<br>L X P X H (MM) | PRIX € HT |
|-------------------|--------------------------------|------------------------------|-----------|
| <b>ISPPBN0001</b> | Armoire murale <b>1 porte</b>  | 400 x 400 x 670              | -         |
| <b>ISPPBN0002</b> | Armoire murale <b>2 portes</b> | 800 x 400 x 670              | -         |



## 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<br>(MM) | DESSUS PLAT     |           | DESSUS INCLINÉ  |           |
|------------------|-----------------|-----------|-----------------|-----------|
|                  | RÉFÉRENCE       | PRIX € HT | RÉFÉRENCE       | PRIX € HT |
|                  | HAUTEUR 1700 MM |           | HAUTEUR 1850 MM |           |
| 1000             | ISAPS2037       | -         | ISAPS2037TI     | -         |
| 1200             | ISAPS2038       | -         | ISAPS2038TI     | -         |
| 1400             | ISAPS2039       | -         | ISAPS2039TI     | -         |
| 1600             | ISAPS2040       | -         | ISAPS2040TI     | -         |
| 1800             | ISAPS2041       | -         | ISAPS2041TI     | -         |
| 2000             | ISAPS2042       | -         | ISAPS2042TI     | -         |
|                  | HAUTEUR 2000 MM |           | HAUTEUR 2150 MM |           |
| 1000             | ISAPS2043       | -         | ISAPS2043TI     | -         |
| 1200             | ISAPS2044       | -         | ISAPS2044TI     | -         |
| 1400             | ISAPS2045       | -         | ISAPS2045TI     | -         |
| 1600             | ISAPS2046       | -         | ISAPS2046TI     | -         |
| 1800             | ISAPS2047       | -         | ISAPS2047TI     | -         |
| 2000             | ISAPS2048       | -         | ISAPS2048TI     | -         |



## 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<br>(MM) | DESSUS PLAT     |           | DESSUS INCLINÉ  |           |
|------------------|-----------------|-----------|-----------------|-----------|
|                  | RÉFÉRENCE       | PRIX € HT | RÉFÉRENCE       | PRIX € HT |
|                  | HAUTEUR 1700 MM |           | HAUTEUR 1850 MM |           |
| 1000             | ISAPS2025       | -         | ISAPS2025TI     | -         |
| 1200             | ISAPS2026       | -         | ISAPS2026TI     | -         |
| 1400             | ISAPS2027       | -         | ISAPS2027TI     | -         |
| 1600             | ISAPS2028       | -         | ISAPS2028TI     | -         |
| 1800             | ISAPS2029       | -         | ISAPS2029TI     | -         |
| 2000             | ISAPS2030       | -         | ISAPS2030TI     | -         |
|                  | HAUTEUR 2000 MM |           | HAUTEUR 2150 MM |           |
| 1000             | ISAPS2001       | -         | ISAPS2001TI     | -         |
| 1200             | ISAPS2002       | -         | ISAPS2002TI     | -         |
| 1400             | ISAPS2003       | -         | ISAPS2003TI     | -         |
| 1600             | ISAPS2004       | -         | ISAPS2004TI     | -         |
| 1800             | ISAPS2005       | -         | ISAPS2005TI     | -         |
| 2000             | ISAPS2006       | -         | ISAPS2006TI     | -         |

## 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<br>(MM) | DESSUS PLAT     |           | DESSUS INCLINÉ  |           |
|------------------|-----------------|-----------|-----------------|-----------|
|                  | RÉFÉRENCE       | PRIX € HT | RÉFÉRENCE       | PRIX € HT |
|                  | HAUTEUR 1700 MM |           | HAUTEUR 1850 MM |           |
| 1000             | ISAPS2031       | -         | ISAPS2031TI     | -         |
| 1200             | ISAPS2032       | -         | ISAPS2032TI     | -         |
| 1400             | ISAPS2033       | -         | ISAPS2033TI     | -         |
| 1600             | ISAPS2034       | -         | ISAPS2034TI     | -         |
| 1800             | ISAPS2035       | -         | ISAPS2035TI     | -         |
| 2000             | ISAPS2036       | -         | ISAPS2036TI     | -         |
|                  | HAUTEUR 2000 MM |           | HAUTEUR 2150 MM |           |
| 1000             | ISAPS2007       | -         | ISAPS2007TI     | -         |
| 1200             | ISAPS2008       | -         | ISAPS2008TI     | -         |
| 1400             | ISAPS2009       | -         | ISAPS2009TI     | -         |
| 1600             | ISAPS2010       | -         | ISAPS2010TI     | -         |
| 1800             | ISAPS2011       | -         | ISAPS2011TI     | -         |
| 2000             | ISAPS2012       | -         | ISAPS2012TI     | -         |



## 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<br>(MM) | DESSUS PLAT     |           | DESSUS INCLINÉ  |           |
|------------------|-----------------|-----------|-----------------|-----------|
|                  | RÉFÉRENCE       | PRIX € HT | RÉFÉRENCE       | PRIX € HT |
|                  | HAUTEUR 1700 MM |           | HAUTEUR 1850 MM |           |
| 500              | ISAPB1026       | -         | ISAPB1026TI     | -         |
| 600              | ISAPB1027       | -         | ISAPB1027TI     | -         |
| 1000             | ISAPB1028       | -         | ISAPB1028TI     | -         |
| 1200             | ISAPB2029       | -         | ISAPB2029TI     | -         |
|                  | HAUTEUR 2000 MM |           | HAUTEUR 2150 MM |           |
| 500              | ISAPB1030       | -         | ISAPB1030TI     | -         |
| 600              | ISAPB1031       | -         | ISAPB1031TI     | -         |
| 1000             | ISAPB1032       | -         | ISAPB1032TI     | -         |
| 1200             | ISAPB2033       | -         | ISAPB2033TI     | -         |

### 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<br>(MM) | DESSUS PLAT     |           | DESSUS INCLINÉ  |           |
|------------------|-----------------|-----------|-----------------|-----------|
|                  | RÉFÉRENCE       | PRIX € HT | RÉFÉRENCE       | PRIX € HT |
|                  | HAUTEUR 1700 MM |           | HAUTEUR 1850 MM |           |
| 500              | ISAPB1018       | -         | ISAPB1018TI     | -         |
| 600              | ISAPB1019       | -         | ISAPB1019TI     | -         |
| 1000             | ISAPB1020       | -         | ISAPB1020TI     | -         |
| 1200             | ISAPB2021       | -         | ISAPB2021TI     | -         |
|                  | HAUTEUR 2000 MM |           | HAUTEUR 2150 MM |           |
| 500              | ISAPB1010       | -         | ISAPB1010TI     | -         |
| 600              | ISAPB1011       | -         | ISAPB1011TI     | -         |
| 1000             | ISAPB1012       | -         | ISAPB1012TI     | -         |
| 1200             | ISAPB2013       | -         | ISAPB2013TI     | -         |

## 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<br>(MM) | DESSUS PLAT     |           | DESSUS INCLINÉ  |           |
|------------------|-----------------|-----------|-----------------|-----------|
|                  | RÉFÉRENCE       | PRIX € HT | RÉFÉRENCE       | PRIX € HT |
|                  | HAUTEUR 1700 MM |           | HAUTEUR 1850 MM |           |
| 500              | ISAPB1022       | -         | ISAPB1022TI     | -         |
| 600              | ISAPB1023       | -         | ISAPB1023TI     | -         |
| 1000             | ISAPB1024       | -         | ISAPB1024TI     | -         |
| 1200             | ISAPB1025       | -         | ISAPB2025TI     | -         |
|                  | HAUTEUR 2000 MM |           | HAUTEUR 2150 MM |           |
| 500              | ISAPB1014       | -         | ISAPB1014TI     | -         |
| 600              | ISAPB1015       | -         | ISAPB1015TI     | -         |
| 1000             | ISAPB1016       | -         | ISAPB1016TI     | -         |
| 1200             | ISAPB1017       | -         | ISAPB2017TI     | -         |

### 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<br>L X P X H (MM) | PRIX € HT |
|-------------|------------------------------|-----------|
| ISAPSC06050 | 600 x 500 x 2100             | -         |
| ISAPSC10050 | 1000 x 500 x 2100            | -         |



## 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<br>L X P X H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|------------------|------------------------------|--------------|
| <b>ISRCS0001</b> | 1000 x 350 x 350             | -            |
| <b>ISRCS0002</b> | 1200 x 350 x 350             | -            |
| <b>ISRCS0003</b> | 1400 x 350 x 350             | -            |
| <b>ISRCS0004</b> | 1600 x 350 x 350             | -            |
| <b>ISRCS0005</b> | 1800 x 350 x 350             | -            |
| <b>ISRCS0006</b> | 2000 x 350 x 350             | -            |

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<br>L X P X H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|------------------|------------------------------|--------------|
| <b>ISRCS0007</b> | 1000 x 350 x 670             | -            |
| <b>ISRCS0008</b> | 1200 x 350 x 670             | -            |
| <b>ISRCS0009</b> | 1400 x 350 x 670             | -            |
| <b>ISRCS0010</b> | 1600 x 350 x 670             | -            |
| <b>ISRCS0011</b> | 1800 x 350 x 670             | -            |
| <b>ISRCS0012</b> | 2000 x 350 x 670             | -            |



## 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<br>L X P X H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|------------------|---------------|------------------------------|--------------|
| <b>ISRCB0001</b> | 4 GN 1/3      | 1000 x 350 x 350             | -            |
| <b>ISRCB0002</b> | 4 GN 1/3      | 1200 x 350 x 350             | -            |
| <b>ISRCB0003</b> | 6 GN 1/3      | 1400 x 350 x 350             | -            |
| <b>ISRCB0004</b> | 6 GN 1/3      | 1600 x 350 x 350             | -            |
| <b>ISRCB0005</b> | 8 GN 1/3      | 1800 x 350 x 350             | -            |
| <b>ISRCB0006</b> | 8 GN 1/3      | 2000 x 350 x 350             | -            |

### 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<br>L X P X H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|------------------|---------------|------------------------------|--------------|
| <b>ISRCB0007</b> | 4 GN 1/3      | 1000 x 350 x 670             | -            |
| <b>ISRCB0008</b> | 4 GN 1/3      | 1200 x 350 x 670             | -            |
| <b>ISRCB0009</b> | 6 GN 1/3      | 1400 x 350 x 670             | -            |
| <b>ISRCB0010</b> | 6 GN 1/3      | 1600 x 350 x 670             | -            |
| <b>ISRCB0011</b> | 8 GN 1/3      | 1800 x 350 x 670             | -            |
| <b>ISRCB0012</b> | 8 GN 1/3      | 2000 x 350 x 670             | -            |





## 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<br>L X P X H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|-----------|------------------------------|--------------|
| ISRC00001 | 1000 x 350 x 670             | -            |
| ISRC00002 | 1200 x 350 x 670             | -            |
| ISRC00003 | 1400 x 350 x 670             | -            |
| ISRC00004 | 1600 x 350 x 670             | -            |
| ISRC00005 | 1800 x 350 x 670             | -            |
| ISRC00006 | 2000 x 350 x 670             | -            |

### 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<br>L X P X H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|------------|---------------|------------------------------|--------------|
| ISRCDB0001 | 4 GN 1/3      | 1000 x 350 x 670             | -            |
| ISRCDB0002 | 4 GN 1/3      | 1200 x 350 x 670             | -            |
| ISRCDB0003 | 6 GN 1/3      | 1400 x 350 x 670             | -            |
| ISRCDB0004 | 6 GN 1/3      | 1600 x 350 x 670             | -            |
| ISRCDB0005 | 8 GN 1/3      | 1800 x 350 x 670             | -            |
| ISRCDB0006 | 8 GN 1/3      | 2000 x 350 x 670             | -            |



## 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<br>L X P X H (MM) | PUISSANCE (W) | PRIX<br>€ HT |
|------------|------------------------------|---------------|--------------|
| ISRCSC0001 | 1000 x 350 x 350             | 800 / 3,5A    | -            |
| ISRCSC0002 | 1200 x 350 x 350             | 800 / 3,5A    | -            |
| ISRCSC0003 | 1400 x 350 x 350             | 1200 / 5,2A   | -            |
| ISRCSC0004 | 1600 x 350 x 350             | 1200 / 5,2A   | -            |
| ISRCSC0005 | 1800 x 350 x 350             | 1600 / 7A     | -            |
| ISRCSC0006 | 2000 x 350 x 350             | 1600 / 7A     | -            |

### 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<br>L X P X H (MM) | PUISSANCE (W) | PRIX<br>€ HT |
|------------|------------------------------|---------------|--------------|
| ISRCDC0001 | 1000 x 350 x 670             | 800 / 3,5A    | -            |
| ISRCDC0002 | 1200 x 350 x 670             | 800 / 3,5A    | -            |
| ISRCDC0003 | 1400 x 350 x 670             | 1200 / 5,2A   | -            |
| ISRCDC0004 | 1600 x 350 x 670             | 1200 / 5,2A   | -            |
| ISRCDC0005 | 1800 x 350 x 670             | 1600 / 7A     | -            |
| ISRCDC0006 | 2000 x 350 x 670             | 1600 / 7A     | -            |



## 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<br>(MM)  | 1 NIVEAU  |              | 2 NIVEAUX  |              | 3 NIVEAUX  |              |
|-------------------|-----------|--------------|------------|--------------|------------|--------------|
|                   | RÉFÉRENCE | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE  | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE  | PRIX<br>€ HT |
| PROFONDEUR 300 MM |           |              |            |              |            |              |
| 400               | ISRM0001  | -            | ISRM0001X2 | -            | ISRM0001X3 | -            |
| 500               | ISRM0002  | -            | ISRM0002X2 | -            | ISRM0002X3 | -            |
| 600               | ISRM0003  | -            | ISRM0003X2 | -            | ISRM0003X3 | -            |
| 700               | ISRM0004  | -            | ISRM0004X2 | -            | ISRM0004X3 | -            |
| 800               | ISRM0005  | -            | ISRM0005X2 | -            | ISRM0005X3 | -            |
| 900               | ISRM0006  | -            | ISRM0006X2 | -            | ISRM0006X3 | -            |
| 1000              | ISRM0007  | -            | ISRM0007X2 | -            | ISRM0007X3 | -            |
| 1100              | ISRM0008  | -            | ISRM0008X2 | -            | ISRM0008X3 | -            |
| 1200              | ISRM0009  | -            | ISRM0009X2 | -            | ISRM0009X3 | -            |
| 1300              | ISRM0010  | -            | ISRM0010X2 | -            | ISRM0010X3 | -            |
| 1400              | ISRM0011  | -            | ISRM0011X2 | -            | ISRM0011X3 | -            |
| 1500              | ISRM0012  | -            | ISRM0012X2 | -            | ISRM0012X3 | -            |
| 1600              | ISRM0013  | -            | ISRM0013X2 | -            | ISRM0013X3 | -            |
| 1700              | ISRM0014  | -            | ISRM0014X2 | -            | ISRM0014X3 | -            |
| 1800              | ISRM0015  | -            | ISRM0015X2 | -            | ISRM0015X3 | -            |
| 1900              | ISRM0016  | -            | ISRM0016X2 | -            | ISRM0016X3 | -            |
| 2000              | ISRM0017  | -            | ISRM0017X2 | -            | ISRM0017X3 | -            |
| PROFONDEUR 400 MM |           |              |            |              |            |              |
| 400               | ISRM0020  | -            | ISRM0020X2 | -            | ISRM0020X3 | -            |
| 500               | ISRM0021  | -            | ISRM0021X2 | -            | ISRM0021X3 | -            |
| 600               | ISRM0022  | -            | ISRM0022X2 | -            | ISRM0022X3 | -            |
| 700               | ISRM0023  | -            | ISRM0023X2 | -            | ISRM0023X3 | -            |
| 800               | ISRM0024  | -            | ISRM0024X2 | -            | ISRM0024X3 | -            |
| 900               | ISRM0025  | -            | ISRM0025X2 | -            | ISRM0025X3 | -            |
| 1000              | ISRM0026  | -            | ISRM0026X2 | -            | ISRM0026X3 | -            |
| 1100              | ISRM0027  | -            | ISRM0027X2 | -            | ISRM0027X3 | -            |
| 1200              | ISRM0028  | -            | ISRM0028X2 | -            | ISRM0028X3 | -            |
| 1300              | ISRM0029  | -            | ISRM0029X2 | -            | ISRM0029X3 | -            |
| 1400              | ISRM0030  | -            | ISRM0030X2 | -            | ISRM0030X3 | -            |
| 1500              | ISRM0031  | -            | ISRM0031X2 | -            | ISRM0031X3 | -            |
| 1600              | ISRM0032  | -            | ISRM0032X2 | -            | ISRM0032X3 | -            |
| 1700              | ISRM0033  | -            | ISRM0033X2 | -            | ISRM0033X3 | -            |
| 1800              | ISRM0034  | -            | ISRM0034X2 | -            | ISRM0034X3 | -            |
| 1900              | ISRM0035  | -            | ISRM0035X2 | -            | ISRM0035X3 | -            |
| 2000              | ISRM0036  | -            | ISRM0036X2 | -            | ISRM0036X3 | -            |

## 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<br>(MM)  | 1 NIVEAU   |              | 2 NIVEAUX    |              | 3 NIVEAUX    |              |
|-------------------|------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
|                   | RÉFÉRENCE  | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE    | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE    | PRIX<br>€ HT |
| PROFONDEUR 300 MM |            |              |              |              |              |              |
| 600               | ISRTMB0630 | -            | ISRTMB0630X2 | -            | ISRTMB6030X3 | -            |
| 800               | ISRTMB0830 | -            | ISRTMB0830X2 | -            | ISRTMB0830X3 | -            |
| 1000              | ISRTMB1030 | -            | ISRTMB1030X2 | -            | ISRTMB1030X3 | -            |
| 1200              | ISRTMB1230 | -            | ISRTMB1230X2 | -            | ISRTMB1230X3 | -            |
| 1400              | ISRTMB1430 | -            | ISRTMB1430X2 | -            | ISRTMB1430X3 | -            |
| 1600              | ISRTMB1630 | -            | ISRTMB1630X2 | -            | ISRTMB1630X3 | -            |
| 1800              | ISRTMB1830 | -            | ISRTMB1830X2 | -            | ISRTMB1830X3 | -            |
| 2000              | ISRTMB2030 | -            | ISRTMB2030X2 | -            | ISRTMB2030X3 | -            |
| PROFONDEUR 400 MM |            |              |              |              |              |              |
| 600               | ISRTMB0640 | -            | ISRTMB0640X2 | -            | ISRTMB6040X3 | -            |
| 800               | ISRTMB0840 | -            | ISRTMB0840X2 | -            | ISRTMB0840X3 | -            |
| 1000              | ISRTMB1040 | -            | ISRTMB1040X2 | -            | ISRTMB1040X3 | -            |
| 1200              | ISRTMB1240 | -            | ISRTMB1240X2 | -            | ISRTMB1240X3 | -            |
| 1400              | ISRTMB1440 | -            | ISRTMB1440X2 | -            | ISRTMB1440X3 | -            |
| 1600              | ISRTMB1640 | -            | ISRTMB1640X2 | -            | ISRTMB1640X3 | -            |
| 1800              | ISRTMB1840 | -            | ISRTMB1840X2 | -            | ISRTMB1840X3 | -            |
| 2000              | ISRTMB2040 | -            | ISRTMB2040X2 | -            | ISRTMB2040X3 | -            |

### 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<br>L X P X H (MM) | PRIX € HT |
|-----------|-------------|------------------------------|-----------|
| ISRM0067  | 3 tiroirs   | 1000 x 400 x 300             | -         |
| ISRM0068  | 4 tiroirs   | 1200 x 400 x 300             | -         |
| ISRM0069  | 5 tiroirs   | 1400 x 400 x 300             | -         |



# 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.

#### Paievements

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.

Les accessoires sont couverts par une garantie de 6 mois.

La responsabilité de la société ISOTECH ne saurait être engagée en cas de défaut de nettoyage ou d'entretien périodique du matériel (tenue d'un carnet d'entretien), ni en cas de modification, réparation ou remplacement de pièces effectués avec des composants ou pièces détachées non validés par le fabricant. Toute intervention non conforme aux préconisations du fabricant entraîne l'exclusion de toute prise en charge au titre de la garantie et des assurances.

Notre responsabilité ne peut en aucune façon être mise en cause au titre de l'installation, de la mise en service, de la mauvaise conduite de nos appareils, de la non observance des instructions spéciales, de la malveillance ou du fait de tiers, de toute utilisation abusive ou anormale des matériels.

Il est expressément stipulé que la charge des responsabilités incombe à nos revendeurs qui, du fait de l'achat des matériels, se reconnaissent compétents, habilités et agréés pour procéder ou faire procéder à son placement et à sa mise en route avec les vérifications et les précautions d'usage.

La garantie est exclue si le vice de fonctionnement :

- provient de l'usure normale du bien ;
- provient d'une négligence ou défaut d'entretien de l'utilisateur ;
- d'une utilisation non conforme aux instructions, ou d'un manque d'entretien ;
- résulte d'une intervention sur le matériel effectuée par une personne non qualifiée ;

- est lié à un cas de force majeure ;
  - est en relation avec des incidents divers (mauvais réglages, variations électriques, avarie transport n'ayant pas fait l'objet de réserves selon nos CGV ci-dessus, etc.) ;
  - provient de causes chimiques, électrochimiques ou électriques
  - est provoqué par le tartre ;
- ou encore si des pièces non d'origine ont été montées sur le matériel

Pour bénéficier de la garantie, toute demande doit être accompagnée des documents d'identification de la machine concernée et de justification de la garantie dont il bénéficie (type de matériel, marque, numéro de série, copie de facture).

Les pièces détachées échangées sous garantie feront dans un premier temps l'objet d'une facturation. Cette facture sera annulée à réception de la pièce défectueuse (retour sous 30 jours maximum et impérativement accompagnée du document justifiant la prise sous garantie).

La garantie ne couvre pas les défauts qui résulteraient de l'usure normale des marchandises, du transport et des conditions de stockage. En outre, la garantie ne pourra pas s'exercer si des modifications ou des adjonctions ont été effectuées sur les marchandises par l'acheteur ou tout client de l'acheteur sans l'accord express de notre Société. Notre garantie ne couvre en aucun cas les préjudices indirects, qu'ils soient prévisibles ou non. Le Client ne pourra se prévaloir de quelconque indemnité, ou remboursement de frais de transport de la marchandise, des coûts de main d'œuvre 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.

#### Conditions particulières liées aux équipements utilisant le fluide R290

##### 1. Nature du fluide

Les équipements fournis peuvent contenir du fluide frigorigène R290 (propane), classé A3 selon la norme EN 378, présentant un caractère inflammable.

##### 2. Conformité réglementaire

Les équipements sont conçus et mis sur le marché conformément à la réglementation européenne applicable, notamment aux exigences de sécurité issues des directives et règlements en vigueur et aux normes harmonisées applicables (notamment EN 378).

##### 3. Conditions d'installation

L'installation des équipements contenant du R290 doit impérativement respecter les prescriptions du fabricant figurant dans la notice technique, les exigences de la norme EN 378 relatives aux charges maximales admissibles, les conditions de volume minimal du local d'installation, les exigences en matière de ventilation et d'absence de sources d'ignition.

Le client est seul responsable de la vérification préalable du volume du local d'installation, de la conformité électrique, de l'environnement d'exploitation, du respect des réglementations locales applicables.

##### 4. Responsabilité de l'installateur

L'installation doit être réalisée par un professionnel qualifié et compétent, conformément aux règles de l'art. Le client reconnaît que toute installation non conforme aux prescriptions techniques ou réglementaires engage sa seule responsabilité.

##### 5. Limitation de responsabilité

La responsabilité du vendeur ne saurait être engagée en cas d'installation dans un local ne respectant pas les volumes réglementaires, de modification non autorisée de la charge de fluide, d'intervention par un tiers non habilité, de non-respect des consignes figurant dans la documentation fournie.

##### 6. Déclaration et assurance

Il appartient au client de vérifier, le cas échéant, les obligations déclaratives ou assurantielles liées à l'installation d'équipements contenant des fluides inflammables.

#### 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'ÉCOLOGIC, 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 ÉCOLOGIC, 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'ÉCOLOGIC, connectez-vous sur : [www.e-dechet.com](http://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.

#### Ecocontribution (DEEE et DEA)

Conformément à l'article L.541-10-2 du Code de l'environnement, certains produits sont soumis à une éco-contribution destinée à financer la collecte et le traitement des déchets, notamment au titre des filières DEEE (Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques) et DEA (déchets d'éléments d'ameublement). Le montant de cette contribution, fixé sans marge ni réfaction, apparaît distinctement sur nos factures. Il correspond aux coûts réels de gestion des déchets et est intégralement reversé aux éco-organismes agréés en charge de ces filières.

#### Clause de non-responsabilité

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

Ne pas jeter sur la voie publique.



## RÈGLES DE TRANSPORT & PRESTATIONS DE LIVRAISON 2025

### GÉNÉRALITÉS

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

### COÛT ET DÉFINITION DES DIFFÉRENTES PRESTATIONS DE LIVRAISON

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

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

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

Coût supplémentaire à valider à la commande

#### FRAIS PORT CORSE

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

**MÉTIER 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®**



**GRUPE**  
**FURNOTEL®**

## ADRESSE ISOTECH

ZONE INDUSTRIELLE NORD  
133 RUE CLÉMENT ADER  
69400 ARNAS

## SERVICE COMMERCIAL

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

## BUREAU D'ÉTUDES

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

## SERVICE PIÈCES DÉTACHÉES / SAV

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

## SERVICE COMPTABILITÉ

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

[www.isotech.fr](http://www.isotech.fr)