STAG

Société Tunisienne d'Agencements Généraux

Froid Industriel

Equipements de restauration

Agencements

la Confiance a

un Nom

www.stagtunisie.com

STAG

Société Tunisienne d'Agencements Généraux

LA SOCIÉTÉ STAG a été créée dans le but de répondre aux exigences de la restauration et en en général l'industrie Agro-alimentaire.

Aujourd'hui LA STAG a enrichi ses SERVICES en offrant une large gamme de produits a savoir agencements frigorifiques pour Supers et Hyper marchés, Salons de thé , Hôtels , Pâtisseries ,Boulangeries ,Grandes cuisines , Matériel de préparation ,Panneaux sandwichs, Portes frigorifiques, Chambres froides commerciales et industrielles, Équipements frigorifiques et Tunnels de surgélation .

L'Entreprise ,depuis toujours sensible aux dernières innovations technologiques, dispose de partenaires ayant un Système de Qualité certifiée selon les normes ISO

Le but est d'être une société toujours plus proche de sa clientèle en répondant à ses exigences et en anticipant ses attentes grâce à une recherche de l'innovation permanente, une qualité et une offre d'un service professionnel complet.

la Confiance a un Nom

www.stagtunisie.com

ENTREPOTS FRIGORIFIQUES

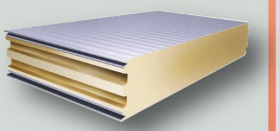
CHAMBRE MODULAIRES

CARACTÉRISTIQUES STANDARD

- Panneaux: revêtus en tôle plastifiée non toxique, isolé par injection de polyuréthane
  D: 38/40 kg /m3
  S6 K: 0.336W /m2 k
  S10 K: 0.208W /m2 k
- Poteaux d'angles: revêtus en tôle plastifiée non toxique. Isolé par injection de polyuréthane
- Sol: piétonnier PED antidérapant, revêtu de tôle 8/10 galvanisée, plastifiée et micro-nervurée
- Serrage : avec fasteners à double crochetage et système de centrage FAST-FIT
- Portes: passage libre 70 x 187 (mod. PP7 ou Pn7)
- Fermeture à clef et décondamnation interne de sécurité
- Profils en" U" : inclus pour chambre S6 sans sol

Panneaux Industriels Frigorifique

Epaisseurs du panneau : 80 mm, 100 mm, 120 mm, 150 mm, 180 mm (± 3 mm)
- Longueurs : 2000 mm à 12000 mm (± 5 mm)
- Longueurs supérieures à 12000 mm disponibles sur demande
- Largeur utile : 1000 mm (± 5 mm)



Panneaux Industriels

HUMIDIFICATEUR

Le principe de fonctionnement qui rend pratiquement insensible aux dépôts de calcium et de construction simple et robuste et lui permet de fonctionner avec n'importe quel type d'eau portable ou de l'eau déminèralisée

Elle produit une fine brume qui est soufflée dans l'air ou il s'évapore rapidement

DESHUMIDIFICATEUR

La nouvelle série professionnelle de déshumidificateurs sont pratiques, robustes et facile à utiliser. Ils sont construits pour une utilisation intensive et continue sans oublier l'élégance et particité requise pour un usage quotidien

incold®

portes coulissantes isothermes

portes pivotantes sur charniéres

portes semi-isolantes type va et vient

ge

portes sectionnelles industrielles

RIVACOLD

Système monobloc FS : Système de réfrigération séparè

Système de réfrigération
monobloc FA - FT

Groupes modulaire monoblocs :

- structure en aluminium peint -compresseurs hermétiques
- condenseurs et évaporateur en cuivre et aluminium
- commande électronique avec microprocesseur avec fonction de programmation, thermostat et thermomètre digital
- porte série pour la connexion au système televis (HACCP)
- sortie alarme
- prédisposition électrique pour le micro-switch
- dispositifs d'évaporateur de l'eau de dégivrage
- éclairage par plafonnier étanche

Groupes split :

- Logement - acier galvanisé avec peinture époxy
- Compresseur à piston hermétique ou semi-hermétique avec protection thermique
- L'électrovanne sur les lignes liquides
- Le panneau de commande électronique
- Condenseur a air - Basse et haute pression
- Le dispositif de détente - un tube capillaire ou soupape de détente
- longueur de connexion câble à l'évaporateur de 10 m
- La lumière avec une longueur de câble d'alimentation de 2,5 m de courtoisie micro-switch pour faire fonctionner le ventilateur de l'évaporateur et l'éclairage lors de l'ouverture de la porte

Groupes split :

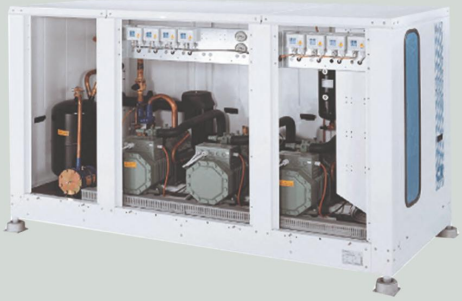
-Logement - acier galvanisé avec peinture époxy
-Compresseur à piston semi-hermétique avec protection thermique
-L'électrovanne sur les lignes liquides
-Résistance de carter du compresseur
-Réservoir de liquide
-Séparateur de liquide
-Filtre
-Relais de pression d'huile
-Le panneau de commande électronique
-condenseur a air basse et haute pression
-Le dispositif d'expansion - VRT
-La lumière avec une longueur de câble d'alimentation de 2,5 m

RIVACOLD

Condenseur

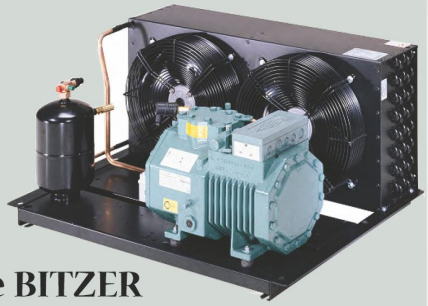
Evaporateur

Evaporateur double flux



Centrale Ftigorifique

Systéme Split
avec compresseur BITZER



Groupe BITZER

Etagéres

Easy Compact

Systéme d'étagères modulaires

Rayonnage Aérien coulissant

Chariot

Rails et Portiques à Viande

Réseau de Rails

Portiques

Armadio Refrigerato GN 2/1 monoblocco in Acciaio Inox a temperatura normale

Normal Temperature Stainless Steel GN 2/1 Refrigerated Cabinet - Armoire Réfrigérée GN 2/1 en Acier Inox - Edelstahl-Kühlschrank GN 2/1 mit Monoblockaggregat

0/+10°C

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAßE	WxDxH mm	**710x800x2030/2100**
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAßE VERPACKUNG	WxDxH mm	**760x840x2200**
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	**110**
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	**700**
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	**0 / +10**
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	**R404A/R507**
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	**+43 / 65%**
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	**385**
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	**230-1-50**

Dotazione per allestimento interno: 3 Griglie plastificate Rilsan GN 2/1 e 6 guide in Acciaio Inox - ***Internal standard set-up:*** *3 plastic-coated Rilsan grids GN 2/1 and 6 Stainless Steel Runners* - ***Composition Standard:*** *3 Clayettes plastifiées Rilsan et 6 glissières en Acier Inox* - ***Standardausstattung:*** *3 rilsanierte Roste GN 2/1 und 3 paar Edelstahlschienen*

Armadio Refrigerato GN 2/1 monoblocco in Acciaio Inox a bassa temperatura

Low Temperature Stainless Steel GN 2/1 Refrigerated Cabinet - Armoire Réfrigérée GN 2/1 en Acier Inox basse température - Edelstahl-Tiefkühlschrank GN 2/1 mit Monoblockaggregat

-18/-22°C

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAßE	WxDxH mm	**710x800x2030/2100**
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAßE VERPACKUNG	WxDxH mm	**760x840x2200**
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	**122**
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	**700**
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	**-18 / -22**
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	**R404A/R507**
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	**+43 / 65%**
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	**650**
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	**230-1-50**

Dotazione per allestimento interno: 3 Griglie plastificate Rilsan GN 2/1 e 6 guide in Acciaio Inox, Fermo ventola - ***Internal standard set-up:*** *3 plastic-coated Rilsan grids GN 2/1 and 6 Stainless Steel Runners, Door micro switch* - ***Composition Standard:*** *3 Clayettes plastifiées Rilsan et 6 glissières en Acier Inox, Arrêt ventilation* - ***Standardausstattung:*** *3 rilsanierte Roste GN 2/1 und 3 paar Edelstahlschienen, Lüftungstop*

Armadio Refrigerato GN 2/1 monoblocco in Acciaio Inox a temperatura normale con 2 porte

2 doors Normal Temperature Stainless Steel GN 2/1 Refrigerated Cabinet - Armoire Réfrigérée GN 2/1 en Acier Inox avec 2 portes - Edelstahl-Kühlschrank GN 2/1 mit Monoblockaggregat, mit 2 Türen

0/+10°C

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAßE	WxDxH mm	1420x800x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAßE VERPACKUNG	WxDxH mm	1460x840x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	150
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	1400
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TÉMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	570
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: 6 Griglie plastificate Rilsan GN 2/1 e 12 guide in Acciaio Inox - ***Internal standard set-up:*** *6 plastic-coated Rilsan grids GN 2/1 and 12 Stainless Steel Runners* - ***Composition Standard:*** *6 Clayettes plastifiées Rilsan et 12 glissières en Acier Inox* - ***Standardausstattung:*** *6 rilsanierte Roste GN 2/1 und 6 paar Edelstahlschienen*

Armadio Refrigerato GN 2/1 monoblocco in Acciaio Inox a bassa temperatura con 2 porte

2 doors Low Temperature Stainless Steel GN 2/1 Refrigerated Cabinet - Armoire Réfrigérée GN 2/1 en Acier Inox basse température avec 2 portes - Edelstahl-Tiefkühlschrank GN 2/1 mit Monoblockaggregat und mit 2 Türen

-18/-22°C

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAßE	WxDxH mm	1420x800x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAßE VERPACKUNG	WxDxH mm	1460x840x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	159
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	1400
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TÉMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	-18 / -22
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	700
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: 6 Griglie plastificate Rilsan GN 2/1 e 12 guide in Acciaio Inox, Fermo ventole - ***Internal standard set-up:*** *6 plastic-coated Rilsan grids GN 2/1 and 12 Stainless Steel Runners, Door micro switches* - ***Composition Standard:*** *6 Clayettes plastifiées Rilsan et 12 glissières en Acier Inox, Arrêt ventilation* - ***Standardausstattung:*** *6 rilsanierte Roste GN 2/1 und 6 paar Edelstahlschienen, Lüftungstop*

Armadio Combinato Refrigerato GN 2/1 in Acciaio Inox a doppia temperatura (TN + BT) con 2 sportelli

2 half doors double temperature (NT + LT) Stainless Steel GN 2/1 Refrigerated Cabinet - Armoire Réfrigérée en Acier Inox à 2 températures (TN + BT) avec 2 portes - Edelstahl-Kombischrank Kühlung/ Tiefkühlung GN 2/1 mit 2 Halbtüren, geruchsgetrennt, mit 2 Aggregate

0/+10°C **-18/-22°C**

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAßE		WxDxH mm	710x800x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAßE VERPACKUNG		WxDxH mm	760x840x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT		kg	150
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT		l	700
TEMPERATURA D'ESERCIZIO -WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	TN	°C	0 / +10
TEMPERATURA D'ESERCIZIO -WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	BT	°C	-18 / -22
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL		GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE		°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT		W	385+650
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG		V-P-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: 4 Griglie plastificate Rilsan GN 2/1 e 8 guide in Acciaio Inox, Fermo ventola (BT) - ***Internal standard set-up:*** *4 plastic-coated Rilsan grids GN 2/1 and 8 Stainless Steel Runners, Door micro switch (LT) -* ***Composition Standard:*** *4 Clayettes plastifiées Rilsan et 8 glissières en Acier Inox, Arrêt ventilation (BT) -* ***Standardausstattung:*** *4 rilsanierte Roste GN 2/1 und 4 paar Edelstahlschienen, Lüftungstop (BT)*

Armadio Combinato Refrigerato GN 2/1 in Acciaio Inox a doppia temperatura (TN + BT) con 2 porte

2 doors double temperature (NT + LT) Stainless Steel GN 2/1 Refrigerated Cabinet - Armoire Réfrigérée GN 2/1 en Acier Inox à 2 températures (TN + BT) avec 2 portes - Edelstahl-Kombischrank Kühlung / Tiefkühlung GN 2/1 mit 2 Türen, vertikale Geruchstrennwand, mit 2 Aggregate

0/+10°C **-18/-22°C**

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAßE		WxDxH mm	1420x800x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAßE VERPACKUNG		WxDxH mm	1460x840x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT		kg	189
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT		l	1380
TEMPERATURA D'ESERCIZIO -WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	TN	°C	0 / +10
TEMPERATURA D'ESERCIZIO -WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	BT	°C	-18 / -22
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL		GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE		°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT		W	385+650
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG		V-P-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: 6 Griglie plastificate Rilsan GN 2/1 e 12 guide in Acciaio Inox, Fermo ventola (BT) - ***Internal standard set-up:*** *6 plastic-coated Rilsan grids GN 2/1 and 12 Stainless Steel Runners, Door micro switches (BT) -* ***Composition Standard:*** *6 Clayettes plastifiées Rilsan et 12 glissières en Acier Inox, Arrêt ventilation (BT) -* ***Standardausstattung:*** *6 rilsanierte Roste GN 2/1 und 6 paar Edelstahlschienen, Lüftungstop (BT)*

Armadio Refrigerato GN 2/1 monoblocco in Acciaio Inox a temperatura normale con porta in vetro e luce Neon interna

Glass door Normal Temperature Stainless Steel GN 2/1 Refrigerated Cabinet with 1 Neon light inside - Armoire Réfrigérée GN 2/1 en Acier Inox avec porte vitrée et 1 Eclairage intérieur au Néon - Edelstahl-Kühlschrank GN 2/1 mit Monoblockaggregat, mit Glastür und mit 1 inneren Leuchtstoffröhre

0/+10°C

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAßE	WxDxH mm	710x800x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAßE VERPACKUNG	WxDxH mm	760x840x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	132
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	700
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TÉMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	385
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: 3 Griglie plastificate Rilsan GN 2/1 e 6 guide in Acciaio Inox - ***Internal standard set-up:*** *3 plastic-coated Rilsan grids GN 2/1 and 6 Stainless Steel Runners* - ***Composition Standard:*** *3 Clayettes plastifiées Rilsan et 6 glissières en Acier Inox* - ***Standardausstattung:*** *3 rilsanierte Roste GN 2/1 und 3 paar Edelstahlschienen*

Armadio Refrigerato GN 2/1 monoblocco in Acciaio Inox a temperatura normale con 2 porte in vetro e 1 luce Neon interna

2 glass doors Normal Temperature Stainless Steel GN 2/1 Refrigerated Cabinet with 1 Neon light inside - Armoire Réfrigérée GN 2/1 en Acier Inox avec 2 portes vitrées et 1 Eclairage Intérieur au Néon - Edelstahl-Kühlschrank GN 2/1 mit Monoblockaggregat GN 2/1, mit 2 Glastüren und 1 inneren Leuchtstoffröhre

0/+10°C

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAßE	WxDxH mm	1420x800x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAßE VERPACKUNG	WxDxH mm	1460x840x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	190
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	1400
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TÉMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	570
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: 6 Griglie plastificate Rilsan GN 2/1 e 12 guide in Acciaio Inox - ***Internal standard set-up:*** *6 plastic-coated Rilsan grids GN 2/1 and 12 Stainless Steel Runners* - ***Composition Standard:*** *6 Clayettes plastifiées Rilsan et 12 glissières en Acier Inox* - ***Standardausstattung:*** *6 rilsanierte Roste GN 2/1 und 6 paar Edelstahlschienen*

Armadio Refrigerato 600x800 monoblocco in Acciaio Inox a bassa temperatura per Gelato

Low Temperature Stainless Steel 600x800 Refrigerated Ice Cream Cabinet - Armoire Réfrigérée 600x800 en Acier Inox basse température pour Glace. - Edelstahl-Eisvorratschrank 600x800 mit Monoblockaggregat

-18/-25°C

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAßE	WxDxH mm	800x1020x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAßEVERPACKUNG	WxDxH mm	850x1060x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	179
CAPACITA' - CAPACITY CAPACITÉ - KAPAZITÄT	l	900
TEMPERATURA - TEMPERATURE TEMPERATURE - TEMPERATUR	°C	-18 / -25
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	1500
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: 5 coppie di guide in Acciaio Inox, 5 Griglie plastificate Rilsan 600x800, Fermo ventola - ***Internal standard set-up:*** *5 pairs of Stainless Steel Runners, 5 plastic-coated Rilsan grids 600x800, Door micro switch* - ***Composition Standard:*** *5 paires de glissières en Acier Inox, 5 Clayettes plastifiées Rilsan, Arrêt ventilation* - ***Standardausstattung:*** *5 paar Edelstahlschienen, 5 rilsanierte Roste 600x800, Lüftungstop*

Armadio Refrigerato 600x400 monoblocco in Acciaio Inox a temperatura normale per Pasticceria con 2 porte

2 doors Normal Temperature Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Cabinet - Armoire Réfrigérée 600x400 en Acier Inox pour Pâtisserie avec 2 portes - Edelstahl-Bäckereikühlschrank 600x400 mit Monoblockaggregat, mit 2 Türen

0/+10°C

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAßE	WxDxH mm	1420x800x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAßEVERPACKUNG	WxDxH mm	1460x840x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	160
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	1400
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	570
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: cremagliere speciali pasticceria, 20 guide in acciaio inox a "L" , Variatore di velocità ventole - ***Internal standard set-up:*** *Special "Pastry" racks, 20 Stainless Steel "L" runners, Fan speed control* - ***Composition standard:*** *Etagères pour Pâtisserie, 20 glissières en Acier inox "L" , Régulateur de vitesse* - ***Standardausstattung:*** *Strebenset für Bäckereischränke, 10 paar Edelstahl "L" Schienen, Geschwindigkeitsregler*

Tavolo Refrigerato GN 1/1 con 2 porte e piano in Acciaio Inox con alzatina 100 mm

2 doors Stainless Steel GN 1/1 Refrigerated Counter with 100 mm rear riser working top - Tour Réfrigéré GN 1/1 en Acier Inox avec 2 portes et plan de travail avec dosseret de 100 mm - Edelstahl-Kühltisch GN 1/1 mit 2 Türen, Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung (100 mm h)

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAßE	WxDxH mm	1420x700x950/1020
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAßEVERPACKUNG	WxDxH mm	1470x740x1100
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	87
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	310
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Tavolo Refrigerato GN 1/1 con 3 porte e piano in Acciaio Inox con alzatina 100 mm

3 doors Stainless Steel GN 1/1 Refrigerated Counter with 100 mm rear riser working top - Tour Réfrigéré GN 1/1 en Acier Inox avec 3 portes et plan de travail avec dosseret de 100 mm - Edelstahl-Kühltisch GN 1/1 mit 3 Türen, Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung (100 mm h)

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAßE	WxDxH mm	1870x700x950/1020
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAßEVERPACKUNG	WxDxH mm	1920x740x1100
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	104
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	460
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TÉMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Tavolo Refrigerato GN 1/1 con 3 porte in vetro, 2 luci Neon e piano in Acciaio Inox con alzatina 100 mm

3 glass doors Stainless Steel GN 1/1 Refrigerated Counter with 2 Neon lights and 100 mm rear riser working top - Tour Réfrigéré GN 1/1 en Acier Inox avec 3 portes vitrées, 2 Eclairages intérieur au Néon, plan de travail avec dosseret de 100 mm - Edelstahl-Kühltisch GN 1/1 mit 3 Glastüren, 2 inneren Leuchtstoffröhren und Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung (100 mm h)

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAßE	WxDxH mm	1870x700x950/1020
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAßEVERPACKUNG	WxDxH mm	1920x740x1100
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	142
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	460
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TÉMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	531
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Cassetti non disponibili - *Drawers not available*
Tiroirs pas disponibles - Schubladen nicht erhältlich

Vetrina Refrigerata in Acciaio Inox per vaschette GN 1/3 con vetri piani temperati

Refrigerated display for 1/3 Bowls with tempered flat glass - Vitrine réfrigérée avec vitre platte trempé pour Bacs 1/3 - Kühlaufsatzvitrine mit temperierte Kantglasausführung für 1/3 GN-Edelstahlbehälter

DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONS - MABE	DxH mm	387x455/475
TEMPERATURA - TEMPERATURE - TEMPERATURE - TEMPERATUR	°C	+ 0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS - GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS - DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER - PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	360
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY - ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	220/230-1-50/60

GN 1/3

Tavolo Refrigerato Pizza GN 1/1 con 2 porte, 6 cassetti neutri e piano in granito

2 doors Refrigerated Pizza Counter GN 1/1 with 6 neutral drawers and granite working top - Tour Réfrigéré Pizza GN1/1 en Acier Inox avec 2 portes, plan en granit et 6 Tiroirs neutres - Edelstahl Pizzakühltisch GN 1/1 mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte und 6 ungekühlte Schubladen

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	2000x750x1030/1100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	2050x800x1200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	296
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	310
TEMPERATURA DI ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60

Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) con 3 porte

3 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 3 portes - Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 3 Türen

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	2150x800x850/920
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	2200x840x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	116
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	680
TEMPERATURA DI ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60

Abbattitore di temperatura per 5 teglie GN1/1 o 600x400 in Acciaio Inox

Blast Chiller/Shock Freezer for 5 pans GN 1/1 or 600x400 - Cellule de refroidissement en Acier Inox pour 5 bassins GN1/1 ou 600x400 - Edelstahl-Schnellkühler/Schockfroster für 5 GN 1/1 oder 600x400 Bleche

5 GN1/1 - 5 600x400

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAßE	WxDxH mm	750x740x850/880
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	71
DIMENSIONI CAMERA - CHAMBER DIMENSIONS CHAMBRE DIMENSIONS - INNENMAßE	WxDxH mm	610x410x410
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	TG	5 GN1/1 5 600x400
SPAZIO TRA TEGLIE - SPACE BETWEEN TRAYS ESPACE ENTRE PLATEAUX - ABSTAND ZWISCHEN DEN BLECHEN	mm	70
RESA ABBATTIMENTO - BLAST CHILLING PERFORMANCE - PRODUCTION REFROIDISSEMENT - SCHNELLKÜHLLEISTUNG	+3°C	20 Kg
RESA SURGELAZIONE - BLAST FREEZING PERFORMANCE - PRODUCTION CONGELATION - SCHNELLFROSTLEISTUNG	-18°C	15 Kg
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	1424
ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Abbattitore di temperatura Potenziato per 10 teglie GN1/1 o 600x400 in Acciaio Inox

Powerfull Blast Chiller/Shock Freezer for 10 pans GN 1/1 or 600x400 - Cellule de refroidissement Puissant en Acier Inox pour 10 bassins GN1/1 ou 600x400 - Edelstahl-Schnellkühler/Schockfroster für 10 GN 1/1 oder 600x400 Bleche, mit verstärkten Aggregat

10 GN1/1 - 10 600x400

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAßE	WxDxH mm	750x740x1240
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	102
DIMENSIONI CAMERA - CHAMBER DIMENSIONS CHAMBRE DIMENSIONS - INNENMAßE	WxDxH mm	610x410x760
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	TG	10 GN1/1 10 600x400
SPAZIO TRA TEGLIE - SPACE BETWEEN TRAYS ESPACE ENTRE PLATEAUX - ABSTAND ZWISCHEN DEN BLECHEN	mm	70
RESA ABBATTIMENTO - BLAST CHILLING PERFORMANCE - PRODUCTION REFROIDISSEMENT - SCHNELLKÜHLLEISTUNG	+3°C	35
RESA SURGELAZIONE - BLAST FREEZING PERFORMANCE - PRODUCTION CONGELATION - SCHNELLFROSTLEISTUNG	-18°C	25
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	2100
ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	380-3-50

KLİMASAN
KLİMA SAN. VE TİC. A.Ş.

VITRINE VERTICALE NEGATIVE

Extérieur en acier peint en blanc
Intérieur en PS+ABS
Température: -18/22°C
Dégivrage automatique
Porte Vitrée
Puissance : 361W - Voltage : 220V/1N
Éclairage Plafonnier - Bandeau Lumineux
Porte réversible
Capacité : 372L
Dimensions extérieures (mm): L=640 , P=595, H=1985

VITRINE VERTICALE POSITIVE

Extérieur en acier peint en blanc
Intérieur en PS+ABS
Température: +2°/+12°
Dégivrage automatique
Porte Vitrée
Puissance : 361W - Voltage : 220V/1N
Éclairage Plafonnier - Bandeau Lumineux
Porte réversible
Capacité : 372L
Dimensions extérieures (mm): L =521, P = 465, H=1571

VITRINE VERTICALE 2 ÉTAGÈRES

- Puissance : 230V / 50Hz / 1phase 180 watts
- Capacité : 68L
-Dimensions(mm): L=386 , H=885 , P=386
- Couleur: Noir -Acier peint avec du plastique
- Refroidissement avec ventilateur - Dégivrage automatique
- Température 0 ° à + 12 ° Celsius
- Poids net: 34 kg

VITRINE VERTICALE 3 ÉTAGÈRES

- Puissance : 230V / 50Hz / 1phase 180 watts
- Capacité : 78L
-Dimensions(mm): L=428 , H=960 , P=386
- Couleur: Noir -Acier peint avec du plastique
- Refroidissement avec ventilateur - Dégivrage automatique
- Température 0 ° à + 12 ° Celsius
- Poids net: 34 kg

JBG 2

Groupe à Distance

VITRINE

GERLACH RDG-H3/L3

Caractéristique Standad

- Systéme de contrôle : 2x sonde NTC
- Systéme frigorifique : détendeur mécanique (R404a, R507)
- Double rideau d'air
- Dégivrage naturel
- Indicateur de température mécanique
- Porte prix
- Surface d'exposition: tôle zinguée au feu, peint en poudre en blanc RAL 9003
- 2 Niveaux d'etageres superieur reglables et inclinables d'angle (0°, 10°, 20°) et 2 niveaux d'etageres inferieur reglables et inclinables d'angle (0°, 10°)

GERLACH RDG-H3

- Dimension: **RDG-H3**
  H (mm) : 2250 , P (mm) : 950

GERLACH RDG-L3

- Dimension: **RDG-H3**
  H (mm) : 2050 , P (mm) : 950

HIMALAYA RDH-H2/H3

Caractéristique Standad

- Rideau d'air unique
- Evaporateur dans la partie inférieure de l'equipement
- Systéme de refroidissement dynamique
- Dégivrage naturelle
- Détendeur mécanique R404A
- Sonde de température NTC x2
- Surface d'exposition en tôle zingué au feu,peint en poudre en blanc RAL 9003
- type de lampe T5, couvert , couleur de la lumière naturelle

- Dimension: **RDH-H2**
  H (mm) : 2250 , P (mm) : 1050
- Dimension: **RDH-H3**
  H (mm) : 2250 , P (mm) : 950

Groupe à Distance

ILOTS / VITRINE

EVEREST & IDEA MNE-07

Caractéristique Standad

- Système de contrôle
- Dégivrage électronique - Indicateur de température
- Surface d'exposition peinte en poudre en blanc RAL 9003
- Couleur extérne selon nuancier JBG2, basé sur la palette RAL

Mix MNY - H1

Caractéristique Standad

- Simple évaporateur - Systéme de controle : 2x sondes NTC
- Systéme frigorifique : Détendeur mécanique
- Dégivrage électronique
- Eclairage de surface d'exposition : Vertical - sur les portes dans la partie supérieur du meuble
- Eclairage de surface d'exposition : Horizontale (1 niveau) dans la partie inférieure du meuble
- Etagéres réglables et inclinables
- Portes prix sur les étagères inclinables
- Surface d'exposition en tôle zinguée au feu, peinte en poudre Blanc Ral 9003
- Décor externe peinte selon le nuancier JBG2 basé sur la palette RAL

Lhotse LDL-06

Caractéristique Standad

- Systéme de contrôle : 2 x sondes NTC
- Systéme frigorifique : Détendeur mécanique
- Dégivrage électrique de température
- Surface d'exposition en tôle zinguée au feu : Peinte en poudre en Blanc RAL 9003
- Tablette de travail en inox x6Cr17 (AI SI430)

Groupe Logé

ILOTS

PAMIR WNP-04

Caractéristique Standad

- Contrôleur électronique
- Indicateur de température sur le Contrôleur
- Systéme d'evaporation automtique
- Surface d'exposition en tôle zinguée au feu, peinte en poudre en blanc RAL 9003
- Décor externe peinte selon le nuancier JBG2 basé sur la palette RAL
- Soubassement noir RAL 9005
- Pare-choc en plastique, couleur grise

FIDZI LDF-05

Caractéristique Standad

- Pilote de commande électronique
- Dégivrage électrique
- Indicateur de température mécanique
- Joues en plexiglace
- Surface d'exposition: tôle zingué au feu ,peint en blanc (RAL9003)
- Base: soubassement sur les roulettes
- Vitre inferieure trempé rabattable
- Surface d'exposition reglable en hauteur
- Couleur du panneau frontal selon le nuancier JBG-2 basé sur la palette RAL
- Couleur du soubassement: noir (RAL 9005)
- Pare-chocs décoratif en inox

FIDZI LSF-06

Caractéristique Standad

- Frigorigène R404A
- Refroidissement système statique
- Dégivrage naturel
- Contrôleur électronique avec indicateur de température
- Exposition: acier inoxydable
- Surfaces externes (avant / base): l'acier inoxydable
- Pare-chocs inox Ø25 (uniquement sur l'avant)

Groupe Logé

VITRINE

MEDIUM RDM-16/RDM-10

Caractéristique Standad

- Controleur élèctrique - Dégivrage naturel - Systéme d'évaporation automatique de condensation- Surface d'exposition en tôle zingué au feu, peint en poudre en blanc RAL 9003 - Couleur selon le nuancier JBG2 basé sur la palette RAL -Niveaux d'étagère supérieur reglables et inclinable d'angle (0°, 10°, 20°) et 2 niveaux d'etageres inferieur reglables et inclinables d'angle (0° , 10°)

RDM-16

- Dimension:
H (mm) : 2000
P (mm) : 625

RDM-10

- Dimension:
H (mm) : 1980
P (mm) : 850

Vitrine Weno Modéle MNW-01

Caractéristique Standad

- Des systèmes indépendante 2 en 5 de refroidissement
- Frigorigène R404A - Refroidissement dynamique - Dégivrage: électrique
- Contrôleur électronique avec indicateur de température - Sortie du condensat à la barre sur le fond de l'équipement - Exposition: acier zingué à chaud, laquée en blanc (RAL9003) - 3 rangées d'étagères en suspension (fils) de 600m, - Couleur : selon le nuancier JBG-2 basé sur la palette RAL

ATLANTA RDA-10

Caractéristique Standad

- Frigorigène R404A - Système de refroidissement dynamique
- Dégivrage électrique - Contrôleur électronique avec indicateur de température
- évaporation automatique des condensats - Exposition: zinc chaud, poudre peinte en RAL9003 blanc - Surfaces externes (avant / base): chaude acier zingué, peint en poudre - Couleur : selon le nuancier JBG-2 basé sur la palette RAL
- Pare-chocs inox Ø25

LHOTSE LDL-27

Caractéristique Standad

- système de refroidissement dynamique defosting électrique sans contacteur + bimétallique thermostat -soupape de détente - mécanique, R404A
- sonde de température NTC x2
- surface d'exposition: feuille profonde chaude métallique revêtue de zinc, poudre peint en blanc (RAL 9003)
- plan de travail: acier inoxydable

Groupe Logé

VITRINE Pâtisserie

Grazia LDG-25

Caractéristique Standad

- Regulateur électrique
- Dégivrage électrique
- Indicateur de température mécanique
- Evaporation automatique de condensat
- Couleur: selon le nuancier JBG-2 basé sur la palette RAL
- Couleur des joues ABS: grise claire
- Tablette de travail: acier inox AISI430 rainuré
- Panneau d'eclairage: profilé en aluminium anodique
- Eclairage simple supérieur

Elegant RDE-21

Caractéristique Standad

- Système de refroidissement dynamique
- Dégivrage électrique
- Contrôleur électronique avec indicateur de température
- Pieds réglables,
- évaporation automatique du condensat
- Portes coulissantes, en verre trempé
- économie d'énergie, l'éclairage LED, blanc chaud
- Surfaces externes : acier zingué, peint en poudre basant sur la palette RAL
- Parois latérales intégrées avec verre thermos, avec la peinture sérigraphie

Elegant RDE-01

Caractéristique Standad

- Controlleur électrique
- Dégivrage électrique
- Indicateur de température : afficheur sur le pilote de commande
- Evaporation automatique de condensat des eaux
- Etagère suspendues, en verre, éclairées
- lumière : pour pâtisserie
- Surface d'exposition inférieure en plaque impregnée
- Porte arriére coulissante
- Couleur du panneau frontal: TEAK 23-35
- Couleur du soubassement : noir (RAL 9005)

Design & Tecnologia su misura

CIAM

Design & Technology adaptée

CIAM

Design & Technology adaptée

VITRINE

MYA

-Performances: Double Système de réfrigération à circulation d'air
-Visibilité: Amélioration extraordinaire des produit exposés
-Praticité: Système d'ouverture de vitre avant assisté par pistons
-Températures contrôlée: -18° C / +4° C (-04° C / +41° F)
-Économie d'énergie: éclairage LED Double standard

VERTIGO

VERTIGO est organisé en trois hauteurs différentes :
-VERTIGO 1 : Hauteur totale 177cm particulièrement adapté pour la crème glacée
-VERTIGO 2 : Hauteur totale 136cm, la meilleure solution pour une offre alimentaire diversifiée
-VERTIGO 3 : Hauteur totale 150cm, avec 3 étagères entièrement illuminées : satisfait le client qui aime un effet de cascade du produit affiché.

6040

- 6040 est la vitrine idéale pour tous les contextes, d'exigence et d'exposition . des différent modèles avec différentes structures de verre.

ICE QUEEN

Easy open, Façade chauffée en verre, Coque en polycarbonate
Éclairage au néon, Portes coulissant Lexan, Affichage de la température numérique, Commission de contrôle électronique
Façade en Corian, Réfrigération ventilée
Droite et 45° disponibles

CIAO

CIAO gelato le cabinet peut être équipé de verres droits; ce modèle comptera sur la technologie R4UP qui permet de soulever le verre supérieur pour faire le nettoyage plus facile. Les verres Sont chauffés.

CIAM

Design & Technology adaptée

Design & Tecnologia su misura

BAR

GOURBAR

- COMPTOIR SELF-SERVICE
- refroidissement statique dans le cockpit;
- réfrigération ventilée .chaud dans un bain-marie; plaque chaud et sec avec un verre thermique peint en noir avec chemin conducteur sérigraphié, éclairage en LED avec micro plafond en aluminium peint en noir, commandes électroniques, plan de travail en acier , unités de contrôle électronique et des moteurs externes

SEVEN UP

Seven up bar idéal pour la réalisation de cafétéria locale, snack bar, american bar, wine bar, lounge bar, discobar.
réfrigération ventilée

Sweet and Wine

Sweet and Wine bar réfrigération ventilée. Revêtement en acier brillant; zoccolatura en aluminium
étagères intermédiaires en verre; dossiers de couverture inférieure en acier satiné et arrière comptoir en verre thermique; réfrigération ventilée (+5°C); Cadre supérieur et inférieur en acier brillantt

Gold

Gold bar original et moderne. Le Gold bar est un mariage parfait entre la technologie avancée et le design linéaire et original.

Hi bar

Hi bar il est synonyme de technologie et innovation. Design attrayant et structure solide et de grande durée dans le temps. réfrigération ventilé (+5°C). S

ART STEEL
catering equipment

VITRINE DE GLACE

- CODE VG-124-3
- DIMENSIONS : 125x126x130 cm
- CAPACITÉ : 12 bacs
- ALIMENTATION 1000W/220 V

- CODE VG-227-6
- DIMENSIONS : 230x126x130cm
- CAPACITÉ : 24 bacs
- ALIMENTATION 2500W/380V

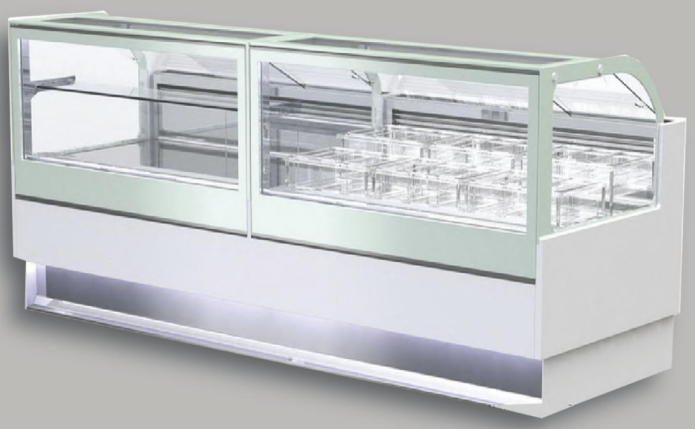
- CODE VG-175-9
- DIMENSIONS : 180x126x130cm
- CAPACITÉ : 18 bacs
- ALIMENTATION 1760W/380V

VITRINE RÉFRIGÉRÉ /CHAUDE

CODE : NT-121-3
DIMENSIONS : 125x120x120cm
CAPACITÉ : 12 bacs
ALIMENTATION 1000W

CODE : NT-171-3
DIMENSIONS : 187x120x120cm
CAPACITÉ : 18 bacs
ALIMENTATION 1760W

CODE : NT-231-6
DIMENSIONS : 230x120x120cm
CAPACITÉ : 24 bacs
ALIMENTATION 2500W



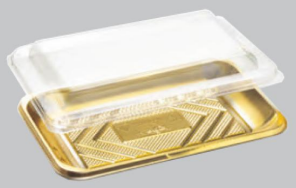
ALCAS

MACARONS BOXS

- Macaron box - 12 piéces - Argenté/ Couvercle transparent
  Modéle 023/12 - DIM (mm) : 235 x 160
- Macaron box - 36 piéces - Argenté/ transparent
  Modéle 023/36 - DIM (mm) : 285 x 205 x H: 48

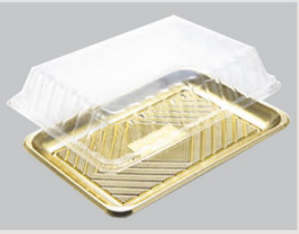
PLATEAU 'KADO'

- Plateau 'KADO' doré Modéle 019/1 - DIM (mm) : 190 x 128
- Plateau 'KADO' doré Modéle 019/3 - DIM (mm) : 267 x 187
- Plateau 'KADO' doré Modéle 019/4 - DIM (mm) : 285 x 205



COUVERCLE PLATEAU 'KADO'

- Couvercle plateau 'KADO' Modéle 019/11C - DIM (mm) : 190 x 130 x H: 20
- Couvercle plateau 'KADO' Modéle 019/13C - DIM (mm) : 270 x 190 x H: 20
- Couvercle plateau 'KADO' Modéle 019/4C - DIM (mm) : 285 x 205 x H: 50



COUVERCLE / PLATEAU

- Couvercle Plateau rectangulaire - Modéle 018/0C - DIM (mm) : 150 x 200

- Plateau rectangulaire - Modéle 018/0 - DIM (mm) : 150 x 200

COUVERCLE

- Couvercle- Modéle 090/8 - DIM (mm) : 232 x 94 x H: 70
- Couvercle- Modéle 090/10 - DIM (mm) : 266 x 94 x H: 70

COUPE A GLACE

- Coupe a glace - jaune - Modéle 138/0 - DIM (mm) : diametre 76 x H: 70
- Coupe a glace - rouge - Modéle 138/1 - DIM (mm) : diametre 90 x H: 45
- Coupe a glace - violet - Modéle 138/2 - DIM (mm) : diametre 100 x H: 50

- Coupe a glace CIRCUS - Modéle 013/9

CUILLERE

- CUILLERE pour distributeur - Modéle 180 - DIM (mm) : 95 - (85 cui x 6)
- CUILLERE a glace clear - Modéle 088/T - DIM (mm) : 95
- Cuillere granita - Modéle 077/4 - DIM (mm) 150

araven

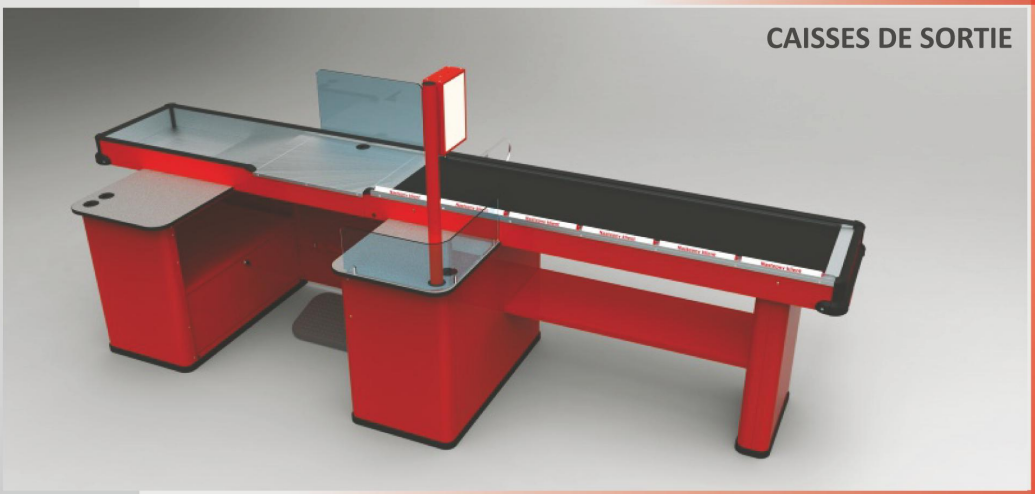
PANIER PLASTIQUE
SIMPLE 20L

PANIER PLASTIQUE
AVEC 2 ROUES 34L

PANIER PLASTIQUE
AVEC 4 ROUES 52L

Mago

CAISSES DE SORTIE



RAYONNAGE

AFINOX
Fresh, Cold & Iced

AFINOX

Fresh, Cold & Iced

STAFF ICE SYSTEM

PASTEURISATEUR P400W

- Production horaire (L) : 40 (120 min)
- Quantité min de liquide par cycle (L) : 20
- Quantité max de liquide par cycle (L) : 40
- Tension Standard : 400V 3N 50HZ
- Puissance W:5800
- Puissance net mm: 600 x 850 x 1205+130
- Poids net KG : 145
- Dimension brute (LXPXH) : 680 x 870 x 1360

MALAXEUR BFX600W

- Production horaire (L) : 60
- Quantité min de liquide par cycle (L)/(KG):2/2.3
- Quantité max de liquide par cycle (L)/(KG) : 7/8
- Tension Standard : 400V 3N 50HZ
- Puissance W:5800
- Puissance net mm: 600 x 850 x 1205+130
- Poids net KG : 207
- Dimension brute (LXPXH) : 960 x 730 x 1360

BREMA Ice Makers

MACHINE A GLAÇON

Machine à glaçons en cube - système à projection d'eau

Cubes de qualité: Compacts et cristallins. La glace Produite tombe dans la réserve. Particulièrement adaptée aux locaux nécessitant de grandes quantités de glace dans des phrases horaires limitées

- Production en 24h: 46kg/ 65kg / 90kg / 155kg
- Puissance: 500w / 650w / 850w / 1400kg
- Alimentation: 220-240v, 50HZ

Machine à paillettes

Glace en paillettes granulées pour usages dans les bars, restaurations, poissonneries, industrie chimique et pharmaceutique.

- Production en 24h: 150kg
- Puissance: 650w
- Alimentation: 220-240v, 50HZ

MACHINE DE JUS

Arabic Coffee Machine AK/-2

VOLTS : 230V/50HZ
Puissance : 1700
Poids Net : 12.430 kgs
Poids Bruts : 13.890 KGS
Dim(mm) : L= 345 0,
W=420 ,H=855

Arabic Coffee Machine AK/-1

VOLTS : 230V/50HZ
Puissance : 1500
Poids Net : 7.670 kgs
Poids Bruts : 8.410 KGS
Dim(mm) : L= 345 ,
W=420, H=255

MILK SHAKE

VOLTS : 230V/50HZ
Puissance : 400 W
Poids Net : 4 kgs
Poids Bruts : 4.480 KGS
Dimension (mm) :
L: 170 W: 175 H: 465

DISTRIBUTEUR CHOCOLAT CHAUD

VOLTS : 230V/50HZ
Puissance : 100 W
Poids Net : 7.550 kgs
Poids Bruts : 8.620 KGS
Dimension (mm) :
L: 250 W: 335 H: 545

PRESSE AGRUME AK/7

VOLTS : 230V/50HZ
Puissance : 400
Poids Net : 8.540 kgs
Poids Bruts : 9.080 KGS
Dimension (mm) :
L= 210 , W=95 H=380

PRESSE AGRUME AK/6

VOLTS : 230V/50HZ
Puissance : 1/6 HP
Poids Net : 5.320 kgs
Poids Bruts : 5.810 KGS
Dimension (mm) :
L= 250 , W=335 , H=545

Blender AK/12 AUT

VOLTS : 230V/50HZ
Puissance : 1200W
Poids Net :5.660 kgs
Poids Bruts : 5.280 KGS
Dimension (mm) :
L= 180 , W=245 , H=450

Blender AK/12 ECO

VOLTS : 230V/50HZ
Puissance : 1200W
Poids Net :5.040 kgs
Poids Bruts : 5.730 KGS
Dimension (mm) :
L= 180 , W=145 , H=450

Broyeur à glace AK / 14

VOLTS : 230V/50HZ
Puissance : 120 W
Poids Net :7.100 kgs
Poids Bruts : 7.800 KGS
Dimension (mm) :
L: 190 W: 300 H: 400

DISTRIBUTEUR DE JUS

Distributeur de GRANITE

MODEL	CAPACITY	DIMENSION - WxDxH	WEIGHT
Oasis 1-10	1 x 10Lt	27x53x84 cm	32 Kg
Oasis 2-10	2 x 10Lt	40x53x84 cm	56 Kg
Oasis 3-10	3 x 10Lt	60x53x84 cm	72 Kg

Distributeur de JUS

- Modèle : COLDREAM 2M
- Capacité : 2 x 12 Lt
- Dimension (mm) LxPxH: 400 x 430 x 710
- Poids : 27 Kg

Distributeur de CHOCOLAT

- Structure en acier inoxydable
- Thermostat réglable
- Nettoyage facile
- Hauteur : 400 mm
- Diamètre : 200 mm
- Capacité du bol : 3 l
- Poids : 3 kg

YAOURTIÈRE

Modèle My Yogourt-1S

- Dimension (mm) : 307x469x697
- Capacité (L) : 6
- Casseroles : 1
- Puissance (W) : 350
- Poids net : 28 kg

Modèle My Yogourt-2S

- Dimension (mm) : 537x469x697
- Capacité (L) : 6 x 2
- Casseroles : 2
- Puissance (W) : 600
- Poids net : 50kg

MACHINE À CAFÉ

Magister
Sistema Caffè

Modèle MS 100 - Version 2 GROUPES - SEMI AUTOMATIQUE

- Dimension (mm) LxPxH : 790 x 500 x 520
- Capacité de la chaudière : 11Lt
- Robinets à vapeur : 2
- Puissance watt : 2400/4500
- Volts V : 115/230/380

Modèle MS 100 - Version 3 GROUPES - SEMI AUTOMATIQUE

- Dimension (mm) LxPxH :1030x500x520
- Capacité de la chaudière : 17Lt
- Robinets à vapeur : 2
- Puissance watt : 5400
- Volts V : 230/380 V

DIADEMA

Machine a Café SEMI-AUTOMATIQUE- Version 2 GROUPES

- Chaudière : 14-éclairé
- Puissance : 4000W
- Tension : 220V 50 / 60Hz
- Disjoncteur : 30 Amp
- Porte filtres : 3
- Poids : 154,5 lb
- Dimensions : L. 28.25 "H. 20.75 "P. 21.25 "

Machine a Café SEMI-AUTOMATIQUE- Version 4 GROUPES

- Chaudière27-éclairé
- Puissance : 5500W
- Tension 220V 50 / 60Hz
- Disjoncteur 30 Amp
- Installation Arroser Ligne : Dédié conduite d'eau froide taille minimale 3/8 pouces avec robinet d'arrêt et de compression 3/8 pouces raccord. Le débit d'eau entrant 35GPH minimum de débit et la pression maximale de la ligne de 70 psi ou 5bar. Dureté de l'eau maximale 3gpg / 50ppm si elle est supérieure, l'utilisation d'un adoucisseur d'eau est recommandé.
- Porte filtres : 5
- Poids : 220 kg
- Dimensions : W. 46.65 " H. 20.07 " D. 23.26 "

TRANCHEURS

Topaz 220

Lame (mm) 220
Moteur 145 W - 0.20Hp
Epaisseur de coupe (mm): 13
Course de chariot (mm) : 245
Plateau (mm) : 200 x 220

Topaz 250

Lame (mm) 250
Moteur 145 W - 0.20Hp
Epaisseur de coupe (mm): 13
Course de chariot (mm) : 235
Plateau (mm) : 200 x 225

Topaz 275

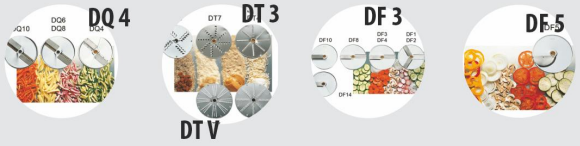
Lame (mm) 275
Moteur 145 W - 0.20Hp
Epaisseur de coupe (mm): 13
Course de chariot (mm) : 235
Plateau (mm) : 220 x 225

COUPE LEGUME TM

Coupe Légume Modéle : TM all

- Puissance: 515 W - 0.7 Hp
- Alimentation: 230-400V / 50 Hz
- Tours Disques r.p.m. 300

- Vaste choix des disques pour de nombreuses utilisations.
  DQ4 - DT3 - DTV - DF3 - DF5



CUTTER

Modéle : C6 VV

- Puissance: 350 W - 0.5 Hp
- Capacité Cuve : 5.3 Lt
- Capacité utile cuve : 3.1 Lt
- Tours/m : 1500 / 2800 r.p.m.

- Lames en option :
  • Denteés • Percées • Pesto • Pâte

Modéle C9 VV

- Puissance: 350 w+ 350 w - 0.5+0.5 Hp
- Capacité cuve : 9,4 Lt
- Capacité utile cuve : 5,4 Lt
- Tours/m : 1500/2800 r.p.m

Axe avec couteaux pour sauce

Axe avec couteaux pour mélanger la pâte

Cutter Modéle C 15 A Poser

- Puissance : 2940 W - 4 Hp
- Alimentation : 400V 50/60 Hz F+N
- Capacité Cuve: 14.5 Lt
- Capacité utile cuve : 8.2 Lt
- Tours : 2800 r.p.m

- Lames en options :
  • Denteés • Percées • Pesto • Pâte

Axe avec couteaux pour mélanger la pâte

Mixeur Plongeant

Mixeur Plongeant Modéle VORTEX 75

- Puissance : 750 W - 1 Hp
- Alimentation : 230V / 50 Hz
- Tours Couteaux : 13000 r.p.m
- Tours Fouet : 1800 r.p.m
- Capacité de travail : 300 Lt
- Longueurs de Tige : 450 mm
- Fouet démontable

Axes et Fouet–totalement démontables

Hachoirs a Viande TC12/TC22

Hachoirs Fabriqués en aluminium moulé sous pression et poli avec Moteur ventilé.

TC 12E
- Puissance :735 W - 1 Hp
- Alimentation : 230-400V/50Hz
- Débit/h : 10kg / 25min
- Filiéres (mm) 4.5

TC 22E
- Puissance :800 W - 11/5 Hp
- Alimentation : 230-400V/50Hz
- Débit/h : 10kg / 33min
- Filiéres (mm) 4.5

Hachoirs TC 32 BARCELLONA STANDARD

- Puissance :watt 2205 / Hp3 Tf - watt 1837 / Hp2,5 Mn
- Alimentation : 230-400V/50-60Hz
- Débit/h : 650 kg/h
- Filiéres (mm) : ø 4,5

Hot Dog Y06 3

- Puissance watt : 875
- Alimentation : 230V 50/60Hz F+N
- Poids (kg) : 8.5
- Capacitè würstel : n.30
- Dimensions panier (mm) : ø= 152 x H=194

Sterilisateur

Sterilisateur UV 16W

- Lampe nr. 2x8 W
- Puissance :16W
- Alimentation : 230V/50Hz
- Puissance absorbée: 70W - 0.3A
- Timer (min) 0/120
- Capacité Couteaux nr : 15
- Longueur max lame couteau (mm):310

Sterilizsateu UV 24W

- Lampe nr. 3 W
- Puissance :8W
- Alimentation : 230V/50Hz
- Puissance absorbée: 100W - 0.5A
- Timer (min) 0/120
- Capacité Couteaux nr : 20
- Longueur max lame couteau (mm):290

GRILL PANINI

Grill panini simple Modéle CORT R

- Puissance : 2100 Watt
- Alimentation : 230V / 50-60Hz F+N
- Superficie utile (mm) : 355x255

Grill panini double Modéle PD C

- Puissance : 3000 Watt
- Alimentation : 230V / 50-60Hz F+N
- Superficie utile (mm) : 500x255

VITRINES

Vitrine Vista P2 Hot

- Puissance :450 Watt
- Alimentation : 230V , 50-60Hz F+N
- Température: max 70 °C
- Dimension (mm) : 480x290

Vitrine VISTA TOWER Hot

- Puissance :450 Watt
- Alimentation : 230V 50/60Hz F+N
- Température: 70 °C
- Dim. première surface (mm) : 280x380
- Dim. deuxième surface (mm) : 280x380

Vitrine a Pizza : VETRINETTA D.38

Entièrement fabriquée en acier AISI 403 avec vitres sur les quatre côtés.

- Puissance : 700 Watt
- Alimentation : 230V/50-60Hz F+N
- Température : 0÷90 °C

FOUR A Pizza

Four A Pizza , modèle Stromboli 2

- Puissance : 3200 Watt
- Alimentation : 230V 1N 50Hz
- Thermostat °C 50 ÷ 350
- Timer min : 30
- Dimensions intérieures (mm) : L=410 , P=360 H=800

MIXEURS

Mixeur Orione

- Puissance : 750 Watt
- Alimentation : 230V/50-60Hz F+N
- Moteur r.p.m. :14.000/24.000
- Capacité verre 2 Lt

Mixeur Orione Five

- Puissance : 750 Watt - 1 Hp
- Alimentation : 230V/50-60Hz F+N
- Moteur r.p.m. :14.000/24.000
- Capacité verre 5 Lt

Melangeur Planetaire

Melangeurs Planetaires , modèle Plutone 7 :

- Puissance : 280 Watt
- Alimentation : 230V/50 Hz
- Tours Fouet g/min : 75/600
- Capacité cuve 7 Lt

CREPIERE Electrique

Crepiere simple Tonda

- Puissance : 2000 watt
- Alimentation : 230V 50/60Hz F+N
- Superficie utile (mm) : ø = 350

PÉTRIN A PÂTE

Pétrin 20lt Modèle HS 20

- Dimension (mm) LxPxH : 690 x 380 x 730
- Puissance: 750 W.
- Tension: 220 V /50 Hz
- Bowl volume: 20 Lts
- Capacité: 8 kg
- Vitesse de mélange: 185 r / min
- Vitesse Bowl: 15 R/ min
- Poids: 70 kg

Pétrin 35lt Modèle HS 20

- Dimensions (mm) LxPxH : 730 x 430 x 770
- Puissance W : 1100
- Tension : 220 V/50 Hz
- Bowl volume : 35 Lts
- Capacité :12 kg
- Vitesse de mélange : 185 r/min
- Vitesse Bowl : 15 R/min
- Poids : 90 kg

BATTEUR

BATTEUR 20lt Modèle BM40N

- Dimensions (mm) LxPxH : 590 x 580 x 1230
- Alimentation: 380V/1~ 50Hz
- Puissance: 750 W
- Capacité: 20 litres
- Capacité Farine : 5kg
- Vitesse Spiral: 118 RPM
- Poids brut: 101 kg

BATTEUR 40lt Modèle BM40N

- Dimensions (mm) LxPxH : 740 x 640 x 1170
- Alimentation: 380V/3~ 50Hz
- Puissance: 900W
- Capacité: 40 litres
- Capacité Farine : 8 kg
- Vitesse Spiral: 118 RPM
- Poids brut: 165 kg

Krampouz
Le cuisson de precision

CRÊPIÈRE

Crêpière a gaz simple Ø = 400Modèle CGCIG4

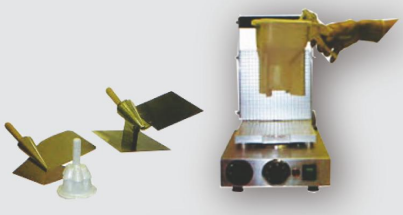
- Dimensions (mm) LxPxH : 860x430x195
- Alimentation: GAZ
- Puissance: 2x6 Kw
- Bruleur : 6 branches
- Poids brut: 35.5 kg

Crêpière a gaz simple Ø = 350 Modèle CGCIG4

- Dimensions (mm) LxPxH : 430x430x195
- Alimentation: GAZ
- Puissance:6 Kw
- Bruleur : 6 branches
- Poids brut: 18.5 kg

S.A.R GROUPE

- **Machine à cornets simple**
- **moule a cornet**
- **moule tulipe**
- **doseur manuelle**



ROLLER GRILL

CRÊPIÈRE A GAZ

- Puissance : 3 kw
- Dimensions Extérieures : 450 x 500 x 240 mm
- Poids : 20 kg
- Volts : 230 v

CRÊPIÈRE DOUBLE A GAZ

- Puissance : 6 kw
- Dimensions Extérieures : 860 x 500 x 240 mm
- Poids : 29 kg
- Volts : 380 v

GAUFRIER ÉLECTRIQUE SIMPLE

- Puissance : 1.6 Kw
- Dimensions Extérieures : 305 x 440 x 230 mm
- Surface Cuisson : 2 x (100 x 170 x 22) mm
- Poids : 22 Kg

VIMITEX

TECHNOLOGY AND QUALITY

CHAWARMA grill gaz

- Bruleurs Horizontaux : 4
- Dimensions : 500x500x870 (mm)
- Puissance :10.8 kW
- Broche : 655 mm

CRÊPIÈRE A GAZ

- Plaques en Fonte: 1
- Diametre de la Plaque: 350 mm
- Dimensions: 425x505x145mm
- Puissance: 4 kW Volts : 230 v

FOUR PÂTISSERIE

FOUR PÂTISSERIE Modèle : ALFA 341XM

Four Pâtisserie Électrique avec Humidificateur 10 NIVEAUX

Four professionnel en acier inoxydable, à air pulsé,
- Capacité de charge de 10 plateaux: 600x400(mm) ou GN1/1. 4
- Type de commande : électromécanique
- Dimensions extérieurs (mm) : L :871 , P : 880 , H : 1125
- Thermostat réglable de 50-280°C
- Alimentation électrique : 400 V 3N - 50Hz
- Puissance max kw : 16 - 9.0 (réglable)

FOUR PÂTISSERIE Modèle : ALFA 241XM

Four Pâtisserie avec Humidificateur 6 NIVEAUX

Four professionnel en acier inox, à air pulsé, mono-turbine,
- Capacité de charge de 6 plateaux : 600x400(mm) ou GN1/1.
- Type de commande : électromécanique
- Dimensions extérieurs (LxPxH) : 871x832x832 (mm)
- Thermostat réglable de 50-250°C
- Alimentation électrique : 400 V 3N - 50Hz
- Puissance max kw : 8.3

FOUR PÂTISSERIE Modèle : ALFA 143GH

Four Pâtisserie avec Humidificateur 4 NIVEAUX

Four professionnel en acier inox, à air pulsé, avec humidificateur, fonction gril, 4 plaques :600x400mm ou GN1/1
- Type de commande: électromécanique
- Dimensions externes (LxPxH) : 900x670x510 (mm)
- Thermostat réglable de 50-250°C
- Alimentation électrique : 230V 1N - 400 V 3N - 50Hz
- Puissance max kw : 5.5

ÉTUVE

ÉTUVES Modèle : LEV140XV

Armoire inox réchauffée de fermentation

- Dimensions hors tout(LxHxP) : 900x880x600 (mm)
- Thermostat réglable
- Capacité des plats : 10 de 600x400 (mm) ou GN 1/1
- Structure en acier inoxydable 18/10
- Fermeture à double aimant
- Puissance maximum absorbée : 800W - 230V

SER GAS

FOUR A PIZZA

FOUR A PIZZA A GAZ AVEC PLATEAU Modèle : RP1

- Capacité jusqu'à 80 pizzas de 30 cm par heure

- Largeur (mm) : 1280
- Profondeur (mm) : 1090
- Hauteur (mm) : 1470
- Plaque Dimensions (mm) : F=980
- Poids (kg) : 195
- Puissance (kW) : 16
- Consommation de gaz naturel (m3/ h) :1688
- Raccordement électrique : 250 ~

FOUR A PIZZA A GAZ AVEC PLATEAU Modèle : RP2

- Capacité jusqu'à 160 pizzas de 30 cm par heure

- Largeur (mm) : 1280
- Profondeur (mm) : 1090
- Hauteur (mm) : 1650
- Plaque Dimensions (mm) :F = 2x980
- Poids (kg) : 250
- Puissance (kW) : 24
- Consommation de gaz (kg/h) : 1877
- Consommation de gaz naturel (m3/ h) :2532
- Raccordement électrique : 250 ~

FOUR PÂTISSERIE

FOUR PÂTISSERIE A GAZ AVEC HUMIDIFICATEUR Modèle F70G

- Largeur (mm) 990
- Profondeur (mm) 900
- Hauteur (mm) 690
- Puissance totale (kW) 8
- consommation de gaz naturel (m 3 / h) 0.844
- Poids (kg) 83

SER GAS

PIZZA CONE

FOUR A AIR PULSE ROTATIF A GAZ
Modèle : FP

Longueur (mm) : 570
Profondeur (mm) : 580
Hauteur (mm) : 1040
Poids (kg) : 54
Dimensions intérieures (mm) : 470 x 420 x 700
Puissance (kW) : 8
Consommation de gaz (kg / h) : 0.625
Raccordement électrique : 230 ~

VITRINE CHAUFFANTE POUR PIZZA CONE
Modéle : C32

Longueur (mm) : 480
Profondeur (mm) : 420
Hauteur (mm) : 770
Poids (kg) : 21
Puissance totale (kW) : 0.6
Raccordement électrique : 230 ~ 50-60 Hz

PRESSE PATE POUR PIZZA CONE Modéle : PC2

Longueur (mm) : 295
Profondeur (mm) : 550
Hauteur (mm) : 770
Poids (kg) : 25
Puissance totale (kW) : 1.6
Raccordement électrique : 230 ~ 50-60 Hz

FOUR A PIZZA

FOUR A PIZZA ÉLECTRIQUE
Modèle : VP2 ÉVOLUTION

- hotte aspirante de fumée avec filtre à charbons actifs
- Chambres de cuisson renforcées
- basse consommation; seulement 1 Kw/à l'heure en standby
- Contrôle électronique de la température,
- Dimension LxPxH (mm) : 630 x 450+100 x 490
- Poids : 46 kg
- Tension : 208 - 240 V - 50/60 Hz
- Température: max 450°/ 842f
- Consommation d'énergie :1 kw/ora
- Consommation maximale: 2.2 Kw

STATION DE PÂTE

STATION DE PÂTE Modèle : P2001/4

- panneau de commande d'une compréhension immédiate.
- 4 paniers permettent de cuire en même temps 4 types de pâtes différents.
- Un panier peut contenir jusqu'à 500g de pâtes.
- système breveté d'aspiration de vapeurs
- quatre bacs gastro pouvant contenir les sauces maintenues en température sur un bain d'eau
- Dimension LxPxH (mm) : 760 x 530 x 600
- Alimentation : 220 V
- Puissance max : 3000 W
- Poids : 45kg

ITALFORNI
pesaro

FOUR A PIZZA

FOUR A PIZZA ÉLECTRIQUE Modèle : TK A - 1R

- Dimension intérieur (mm) L : 660 , P : 660 , H : 150
- Dimension extérieur (mm) L : 910 , P : 840 , H : 430
- Puissance (KW) : max : 4.5 - medium : 2.8
- Poids (kg) : 100
- N.Pizza : 4

FOUR A PIZZA ÉLECTRIQUE Modèle : TK A - 2R

- Dimension intérieur (mm) L : 660 , P : 660 , H : 150
- Dimension extérieur (mm) L : 910 , P : 840 , H : 700
- Puissance (KW) : max : 9 - medium : 4.5
- Poids (kg) : 140
- N.Pizza : 4+4

FOUR A PIZZA ÉLECTRIQUE Modèle : TK B - 2R

- Dimension intérieur (mm) L : 660 , P : 660 , H : 150
- Dimension extérieur (mm) L : 910 , P : 1170 , H : 700
- Puissance (KW) : max : 13 - medium : 6.5
- Poids (kg) : 170
- N.Pizza : 6+6

FOUR A PIZZA A GAZ Modèle : EG A - R

- Dimension intérieur (mm) L : 610 , P : 640 , H : 150
- Dimension extérieur (mm) L : 960 , P : 935 , H : 520
- Puissance (KW) : max : 12000 - medium : 65000
- Poids (kg) : 140
- N.Pizza : 4

FOUR A PIZZA A GAZ Modèle : EG B - R

- Dimension intérieur (mm) L : 1230 , P : 930 , H : 150
- Dimension extérieur (mm) L : 1600 , P : 1420 , H : 520
- Puissance (KW) : max : 24000 - medium : 12500
- Poids (kg) : 280
- N.Pizza : 6

Visvardis S.A.

Série 600

CUISINIERE

CUISINIERE Modéle KG 260 CAT,

CUISINIERE 2 FEUX A GAZ / kw:(2x3.5)

- Largeur (mm) 400
- Profondeur (mm) 600
- Hauteur (mm) 320
- Puissance 7 kw

CUISINIERE Modéle KG 360s CAT,

CUISINIERE 3 FEUX A GAZ / kw : (3x8.5)

- Largeur (mm) 1200
- Profondeur (mm) 600
- Hauteur (mm) 320
- Puissance 25.5kw

CUISINIERE Modéle KG 260s CAT,

CUISINIERE 2 FEUX A GAZ / kw : (2x8.5)

- Largeur (mm) 800
- Profondeur (mm) 600
- Hauteur (mm) 320
- Puissance 17 kw

CUISINIERE Modéle KG 460 CAT

CUISINIERE 4 FEUX A GAZ /kw : (3x3.5 + 1x5.5)

- Largeur (mm) 800
- Profondeur (mm) 600
- Hauteur (mm) 320
- Puissance 16 kw

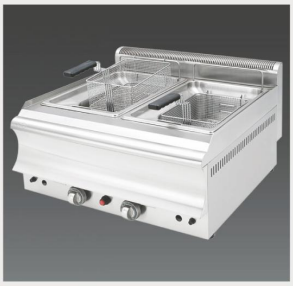
FRITEUSE A GAZ

FRITEUSE SIMPLE à Gaz Modéle FG 8 CAT

- Capacité 8 LITRES
- Largeur 400
- Profondeur 600
- Hauteur 320
- Puissance 6,9 kw à Gaz

FRITEUSE DOUBLE à Gaz Modéle FG 8+8 CAT

- Capacité 2 BACS DE 8 LITRES
- Largeur 750
- Profondeur 600
- Hauteur 320
- Puissance 13.8 kw à GAZ



Visvardis S.A.

Série 600

GRILLADE

GRILLADE SIMPLE Modéle PG 160(R) CAT,

GRILLADE A GAZ RAINURÉE

- Largeur (mm) 400
- Profondeur (mm) 600
- Hauteur (mm) 320
- Puissance 7.5 kw

GRILLADE Modéle PG 260(R/L) CAT

GRILLDE A GAZ 1/2 rainurée, 1/2 lisse

- Largeur (mm) 750
- Profondeur (mm) 600
- Hauteur (mm) 320
- Puissance 15 kw à GAZ

GRILLADE Modéle PG 160(CR) CAT,

GRILLADE A GAZ LISSE

- Largeur (mm) 400
- Profondeur (mm) 600
- Hauteur (mm) 320
- Puissance 7.5 kw

GRILLADE Modéle PG 260(CR) CAT,

GRILLADE A GAZ LISSE

- Largeur (mm) 750
- Profondeur (mm) 600
- Hauteur (mm) 320
- Puissance 15,Kw

CUISEUR A PATE

CUISEUR A PATE SIMPLE Modèle MG 8 CAT

Cuiseur à pâte simple avec réservoir d'huile renouvelable

-Capacité 8 litres - Largeur (mm) 400 - Profondeur (mm) 600 - Hauteur (mm) 320

- Puissance 6.9 Kw

CUISEUR A PATE Double Modèle MG 8+8 CAT

Cuiseur à Pâtes Double

-Capacité 2 BACS DE 8 littres - Largeur (mm) 750 - Profondeur (mm) 600 - Hauteur (mm) 320

- Puissance 13.8 Kw

BAIN MARIE

BAIN MARIE A GAZ
Modéle BM 260 CAT

- Capacité 2 BACS DE 8 LITRES
- Largeur (mm) 750
- Profondeur (mm) 600
- Hauteur (mm) 320
- Puissance 2.5 kw en 230 v à GAZ

BAIN MARIE A GAZ
Modéle BM 160 CAT

- Capacité 1 BACS DE 8 LITRES
- Largeur (mm) 400
- Profondeur (mm) 600
- Hauteur (mm) 320
- Puissance 1.3 kw en 230 v à GAZ

Visvardis S.A.

Série 600

CHAUFFE FRITES ELECTRIQUE

Chauffe frites Electrique Par Lampe Modèle SP 160 CAT

- Largeur (mm) 400
- Profondeur (mm) 600
- Hauteur (mm) 320-780
- Puissance 350 w en 230v
- Chauffe Frites ou maintien au chaud avec chauffage par lampe infrarouge
- Carrosserie tout inox
- Bac de salage

Chauffe frites Avec Lampe Modèle SP 1/1

- Largeur (mm) 400
- Profondeur (mm) 600
- Hauteur (mm) 160-520
- Puissance 350 w en 230 v
- Chauffe Frites ou maintien au chaud avec chauffage par lampe infrarouge
- Carrosserie tout inox

CUISINIERE A GAZ - WOK

Cuisiniére à Gaz - WOK - Modèle KG 160w CAT

Cuisiniére à Gaz 1 feu - WOK -

- Largeur (mm) 500
- Profondeur (mm) 600
- Hauteur (mm) 320
- Puissance 14.3 kw

Cuisiniére à Gaz - WOK - Modèle KG 260w/s CAT

Cuisiniére à Gaz 2 feux - WOK -

- Largeur (mm) 1000
- Profondeur (mm) 600
- Hauteur (mm) 320
- Puissance 28.6 kw

GRILLADE

GRILLADE Modéle G 160 CAT,

Grillade à GAZ

- Largeur (mm) 400
- Profondeur (mm) 600
- Hauteur (mm) 320
- Puissance 9.9 Kw

GRILLADE Modéle G 260 CAT,

Grillade à GAZ

- Largeur (mm) 750
- Profondeur (mm) 600
- Hauteur (mm) 320
- Puissance 19.8 Kw

Visvardis S.A.

Série 600

GRILLADE

GRILLADE Modéle G 360 CAT,

Grillade à GAZ

- Largeur (mm) 1110
- Profondeur (mm) 600
- Hauteur (mm) 320
- Puissance 29.7 Kw

GRILLADE Modéle SG 260/60 KIM

Grillade à GAZ - 2 NIVEAUX

- Largeur (mm) 600
- Profondeur (mm) 600
- Hauteur (mm) 320
- Puissance 14 Kw
- 2 feux

CHAWARMA

CHAWARMA Modéle DG 12V

Chawarma -turbo-

- Largeur (mm) 580
- Profondeur (mm) 700
- Hauteur (mm) 830
- Puissance 60 Kg

CHAWARMA Modéle DG 16V

Chawarma -turbo-

- Largeur (mm) 580
- Profondeur (mm) 700
- Hauteur (mm) 1030
- Puissance 70 Kg

SUPPORT CHAWARMA Modéle N-DGA CAT

Support Chawarma -turbo-

- Largeur (mm) 560
- Profondeur (mm) 600
- Hauteur (mm) 330

Visvardis S.A.

Série 700

CUISINIERE

CUISINIERE Modéle KGF 470 CAT

CUISINIERE 4 FEUX Sur FOUR A GAZ / Kw: (1x3.5 + 2x5.5 + 1x7.5 + oven 5.5)

- Largeur (mm) 800
- Profondeur (mm) 700
- Hauteur (mm) 860
- Puissance 27.5 kw

CUISINIERE Modéle KGFM 670 CAT

CUISINIERE 6 FEUX Sur FOUR A GAZ / Kw: (1x3.5 + 3x5.5 + 2x7.5 + oven 1x9.5)

- Largeur (mm) 1200
- Profondeur (mm) 700
- Hauteur (mm) 860
- Puissance 45 kw

FRITEUSE

FRITEUSE Sur Coffre Modéle FG 15+15ER CAT

Friteuse Double Sur Placard fermé / ouvert à Gaz

-Capacité 2 BACS DE 15 littres
- Largeur (mm) 750
- Profondeur (mm) 700
- Hauteur (mm) 860
- Puissance 18 Kw

GRILLADE

GRILLADE Modéle PG 270(R/L)ER CAT,

Grillade Sur Placard fermé / ouvert à GAZ 1/2 rainurée, 1/2 lisse

- Largeur (mm) 750
- Profondeur (mm) 700
- Hauteur (mm) 860
- Puissance 15.8 Kw

GRILLADE Modéle PG 270(CR)ER CAT,

GRILLADE Sur Plcard fermé / ouvert A GAZ Tout LISSE

- Largeur (mm) 750
- Profondeur (mm) 700
- Hauteur (mm) 860
- Puissance 15.8 Kw

Visvardis S.A.

Série 700

CUISEUR A PATE

Cuiseur à Pate Modèle MG 15ER CAT

Cuiseur à Pate Simple Sur Placard fermé / ouvert à Gaz

-Capacité 15 littres
- Largeur (mm) 400
- Profondeur (mm) 700
- Hauteur (mm) 860
- Puissance 9 Kw

BAIN MARIE

Bain Marie
Modèle BM 270ER CAT

Bain Marie Double Sur Placard fermé / ouvert

-Capacité 30 littres
- Largeur (mm) 400
- Profondeur (mm) 700
- Hauteur (mm) 860
- Puissance 1.5 Kw

Bain Marie
Modèle BM 170ER CAT

Bain Marie Simple Sur Placard fermé /ouvert

-Capacité 15 littres
- Largeur (mm) 400
- Profondeur (mm) 700
- Hauteur (mm) 860
- Puissance 1.5 Kw

Hotte

HOTTE MURALE

- Largeur (mm) 2000
- Profondeur (mm) 900
- Hauteur (mm) 550

Visvardis S.A.

Série 900

CUISINIERE

CUISINIERE Modéle KGF 490 CAT

CUISINIERE 4 FEUX Sur FOUR A GAZ / Kw: (1x3.5 + 1x5.5 + 2x7.5 + oven 7)

- Largeur (mm) 800
- Profondeur (mm) 900
- Hauteur (mm) 860
- Puissance 31 kw

CUISINIERE Modéle KGFM 690 CAT

CUISINIERE 6 FEUX Sur FOUR A GAZ / Kw: (1x3.5 + 2x5.5 + 3x7.5 + oven 1x12.5)

- Largeur (mm) 1200
- Profondeur (mm) 900
- Hauteur (mm) 860
- Puissance 51kw

FRITEUSE

FRITEUSE Sur Coffre Modéle FG 20+20ER CAT

Friteuse Double Sur Placard fermé / ouvert à Gaz

-Capacité 2 BACS DE 20 littres
- Largeur (mm) 800
- Profondeur (mm) 900
- Hauteur (mm) 860
- Puissance 24 Kw

GRILLADE

GRILLADE Modéle PG 290(R/L)ER CAT,

Grillade Sur Placard fermé / ouvert à GAZ 1/2 rainurée, 1/2 lisse

- Largeur (mm) 750
- Profondeur (mm) 900
- Hauteur (mm) 860
- Puissance 19 Kw

GRILLADE Modéle PG 290(CR)ER CAT,

GRILLADE Sur PIcard fermé / ouvert A GAZ Tout LISSE

- Largeur (mm) 750
- Profondeur (mm) 900
- Hauteur (mm) 860
- Puissance 19 Kw

Visvardis S.A.

Série 900

CUISEUR A PATE

Cuiseur à Pate Modèle MG 20ER CAT

Cuiseur à Pate Simple Sur Placard fermé / ouvert à Gaz

-Capacité 15 littres
- Largeur (mm) 400
- Profondeur (mm) 900
- Hauteur (mm) 860
- Puissance 11 Kw

BAIN MARIE

Bain Marie
Modèle BM 290ER CAT

Bain Marie Double Sur Placard fermé / ouvert

- Largeur (mm) 800
- Profondeur (mm) 900
- Hauteur (mm) 860
- Puissance 3.5 Kw

Bain Marie
Modèle BM 190ER CAT

Bain Marie Simple Sur Placard fermé /ouvert

- Largeur (mm) 400
- Profondeur (mm) 900
- Hauteur (mm) 860
- Puissance 2.5 Kw

RÔTISSOIRE

RÔTISSOIRE Modéle PSG 3

Rôtissoire à GAZ

- Largeur (mm) 1340
- Profondeur (mm) 500
- Hauteur (mm) 1100

-Puissance 11.7 KW
- Consommation: 0.9kg/h - 1.19 m3/h

LAVE VERRE

Cuve emboutie et inclinée
Porte en double paroi
Groupe aspiration/vidange intégré au circuit de lavage pour vidange totale
Toit anti-égouttement
Micro sécurité porte
Doseur produit de rinçage incorporé

LAVE Modèle GS 40

- Paniers/h : 30
- Panier (mm): 400x400 mm
- Hauteur utile (mm) : 305
- Alimentation : 220 V
- Puissance W : 3200

LAVE Modèle GS 50 ECO

- Paniers/h : 30
- Panier (mm): 500x500 mm
- Hauteur utile (mm) : 345
- Alimentation : 220 V
- Puissance W : 3200

LAVE VAISSELLE

LAVE Modèle HT 11 ECO

- Paniers/h : 70/30
- Panier (mm): 500x500 mm
- Hauteur utile (mm) : 1840
- Dimension mm (LxPx H): 720 x 735 x 1445/1890 (capot ouvert)
- Alimentation : 220 V
- Puissance W : 10120
- Poids 1280 : 100 kg

KROMO
EXCELLENCE IN DISHWASHING

LAVE BATTERIE

LAVE Modèle TSS -77

- Dimensions extérieures: l 685 x P 720 x H 1670 mm
- Hauteur maximale pour des vaisselles: 620 mm
- Température eau de rinçage : 82-85 °C
- Température eau de lavage : 50-60 °C
- Caractéristiques d'alimentation :
- Pompe : 1,42 kW
- Chauffe-eau : 10 kW
- Réservoir : 3 kW