



Société Tunisienne d'Agencements Généraux

Froid Industriel
Equipements de Restauration
Agencements

LA CONFIANCE
A UN NOM



www.stagtunisie.com



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



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

- Épaisseurs 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 potable ou de l'eau déminéralisée

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 partacité requise pour un usage quotidien





portes coulissantes
isothermes



portes pivotantes
sur charnières

portes semi-isolantes
type va et vient



portes sectionnelles
industrielles



RIVACOLD



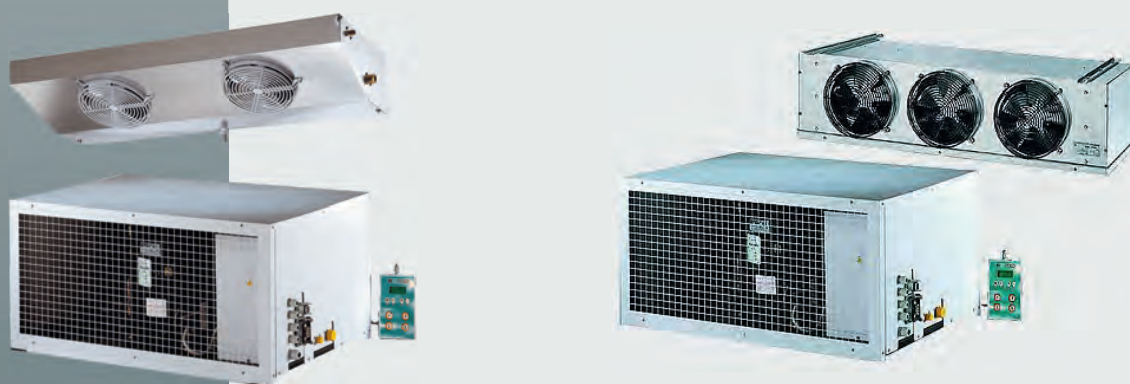
Système monobloc FS : Système de réfrigération séparé

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
- 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



Système Split avec compresseur

Groupe
BITZER



RIVACOLD



Condenseur



Evaporateur



Evaporateur double flux



Centrale Ftigorique



Centrale frigorifique avec
tableau électrique
MH-2B





Etagères



Easy Compact



Système d'étagères
modulaire



Rayonnage aérien
coulissant



Chariots

Rails et Portiques à viande



Réseau de Rails



Portiques



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

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

0/+10°C

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	710x800x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABEVERPACKUNG	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 - ANSCHLUBWERT	W	385
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V.P.-Hz	230-1-50

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



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

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

-18/-22°C

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	710x800x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABEVERPACKUNG	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 - ANSCHLUBWERT	W	650
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V.P.-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: 3 Griglie plastificate Rilsan GN 2/I e 6 guide in Acciaio Inox, Fermo ventola - Internal standard set-up: 3 plastic-coated Rilsan grids GN 2/I 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/I 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 - MABE	WxDxH mm	1420x800x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABEVERPACKUNG	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 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: 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 - MABE	WxDxH mm	1420x800x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABEVERPACKUNG	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 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	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/I in Acciaio Inox a doppia temperatura (TN + BT) con 2 sportelli

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

0/+10°C **-18/-22°C**

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

Dotazione per allestimento interno: 4 Griglie plastificate Rilsan GN 2/I e 8 guide in Acciaio Inox, Fermo ventola (BT) - **Internal standard set-up:** 4 plastic-coated Rilsan grids GN 2/I 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/I und 4 paar Edelstahlschienen, Lüftungstop (BT)



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

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

0/+10°C **-18/-22°C**

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

Dotazione per allestimento interno: 6 Griglie plastificate Rilsan GN 2/I e 12 guide in Acciaio Inox, Fermo ventola (BT) - **Internal standard set-up:** 6 plastic-coated Rilsan grids GN 2/I 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/I und 6 paar Edelstahlschienen, Lüftungstop (BT)





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

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

0/+10°C

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	710x800x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABEVERPACKUNG	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 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/I e 6 guide in Acciaio Inox - **Internal standard set-up:** 3 plastic-coated Rilsan grids GN 2/I and 6 Stainless Steel Runners - **Composition Standard:** 3 Clayettes plastifiées Rilsan et 6 glissières en Acier Inox - **Standardausstattung:** 3 rilsanierte Roste GN 2/I und 3 paar Edelstahlstahlschienen



Armadio Refrigerato GN 2/I 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/I Refrigerated Cabinet with 1 Neon light inside - Armoire Réfrigérée GN 2/I en Acier Inox avec 2 portes vitrées et 1 Eclairage Intérieur au Néon - Edelstahl-Kühlschrank GN 2/I mit Monoblockaggregat GN 2/I, mit 2 Glastüren und 1 inneren Leuchtstoffröhre

0/+10°C

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	1420x800x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABEVERPACKUNG	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 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: 6 Griglie plastificate Rilsan GN 2/I e 12 guide in Acciaio Inox - **Internal standard set-up:** 6 plastic-coated Rilsan grids GN 2/I and 12 Stainless Steel Runners - **Composition Standard:** 6 Clayettes plastifiées Rilsan et 12 glissières en Acier Inox - **Standardausstattung:** 6 rilsanierte Roste GN 2/I und 6 paar Edelstahlstahlschienen





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 - MABE	WxDxH mm	800x1020x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	850x1060x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	179
CAPACITA' - CAPACITY CAPACITÉ - KAPAZITÄT	l	900
TEMPERATURA - TEMPERATURE TEMPÉRATURE - 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



W360 x D165 x H150 mm

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 - MABE	WxDxH mm	1420x800x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	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: Étagères pour Pâtisserie, 20 glissières en Acier inox "L", Régulateur de vitesse - Standardausstattung: Strebenset für Bäckereischränke, 10 paar Edelstahl "L" Schienen, Geschwindigkeitsregler



600x400



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

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

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	1420x700x950/1020
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABEVERPACKUNG	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 REFRIGÉRANT - 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 I/I con 3 porte e piano in Acciaio Inox con alzatina 100 mm

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

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	1870x700x950/1020
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABEVERPACKUNG	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 TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ REFRIGÉRANT - 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 I/I con 3 porte in vetro, 2 luci Neon e piano in Acciaio Inox con alzatina 100 mm

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

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	1870x700x950/1020
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABEVERPACKUNG	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 TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ REFRIGÉRANT - 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 Bacs with tempered flat glass - Vitrine réfrigérée avec vitre plate trempée pour Bacs 1/3 - Kühlansatzvitrine 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 Pizza-kühltisch 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 D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE - TEMPERATURE 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 D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE - TEMPERATURE 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 GNI/I o 600x400 in Acciaio Inox

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

5 GNI/I - 5 600x400

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	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 GNI/I 5 600x400
SPAZIO TRA TEGLIE - SPACE BETWEEN TRAYS ESPACE ENTRE PLATEAUX - ABSTAND ZWISCHEN DEN BLECHEN	mm	70
RESA ABBATTIMENTO - BLAST CHILLING PERFORMANCE - PRODUCTION REFRIGÉ- ISSEMENT - SCHNELLKÜHLEISTUNG	+3°C	20 Kg
RESA SURGELAZIONE - BLAST FREEZING PERFORMANCE - PRODUCTION CONGE- LATION - 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 GNI/I o 600x400 in Acciaio Inox

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

10 GNI/I - 10 600x400

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	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 GNI/I 10 600x400
SPAZIO TRA TEGLIE - SPACE BETWEEN TRAYS ESPACE ENTRE PLATEAUX - ABSTAND ZWISCHEN DEN BLECHEN	mm	70
RESA ABBATTIMENTO - BLAST CHILLING PERFORMANCE - PRODUCTION REFRIGÉ- ISSEMENT - SCHNELLKÜHLEISTUNG	+3°C	35
RESA SURGELAZIONE - BLAST FREEZING PERFORMANCE - PRODUCTION CONGE- LATION - 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



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 170 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



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



GERLACH RDG-H3/L3

Caractéristique Standard

- Système de contrôle : 2x sonde NTC
- Système 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'étagères supérieur réglables et inclinables d'angle (0°, 10°, 20°) et 2 niveaux d'étagères inférieur réglables 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 Standard

- Rideau d'air unique
- Évaporateur dans la partie inférieure de l'équipement
- Système de refroidissement dynamique
- Dégivrage naturel
- Détendeur mécanique R404A
- Sonde de température NTC x2
- Surface d'exposition en tôle zinguée au feu,peinte 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



ILOTS / VITRINE

EVEREST & IDEA MNE-07

Caractéristique Standard

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



Mix MNY - H1

Caractéristique Standard

- Simple évaporateur - Système de contrôle : 2x sondes NTC
- Système frigorifique : Détendeur mécanique
- Dégivrage électronique
- Éclairage de surface d'exposition : Vertical - sur les portes dans la partie supérieure du meuble
- Éclairage de surface d'exposition : Horizontale (1 niveau) dans la partie inférieure du meuble
- Étagères 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 Standard

- Système de contrôle : 2 x sondes NTC
- Système 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 (Al SI430)



PAMIR WNP-04

Caractéristique Standard

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



FIDZI LDF-05

Caractéristique Standard

- Pilote de commande électronique
- Dégivrage électrique
- Indicateur de température mécanique
- Joues en plexiglas
- Surface d'exposition: tôle zinguée au feu, peinte en blanc (RAL9003)
- Base: soubassement sur les roulettes
- Vitre inférieure trempée rabattable
- Surface d'exposition réglable 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 Standard

- 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)



MEDIUM RDM-16/RDM-10

Caractéristique Standard

- Contrôleur électrique - Dégivrage naturel
- Système 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 réglables et inclinable d'angle (0°, 10°, 20°) et 2 niveaux d'étagères inférieur réglables 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 Modèle MNW-01

Caractéristique Standard

- 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 Standard

- 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 Standard

- 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



VITRINE Pâtisserie

Grazia LDG-25

Caractéristique Standard

- Régulateur électrique
- Dégivrage électrique
- Indicateur de température mécanique
- Évaporation 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'éclairage: profilé en aluminium anodique
- Éclairage simple supérieur



Elegant RDE-21

Caractéristique Standard

- 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 Standard

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





CIAM



Design & Technology adaptée

CIA

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 / $+4^{\circ}\text{C}$ (-04°C / $+41^{\circ}\text{F}$)
- 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



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 brillant



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





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

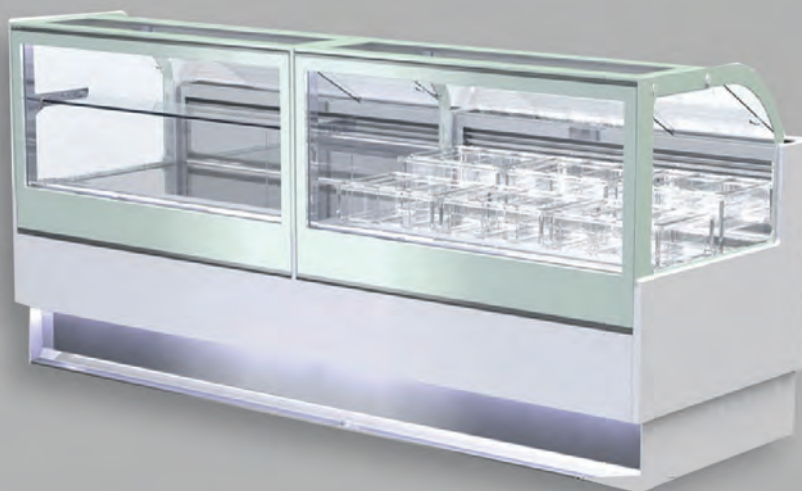


VITRINE RÉFRIGÉRÉ / CHAUDE

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



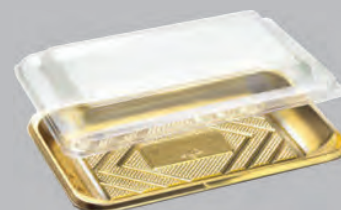
MACARONS BOXS

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



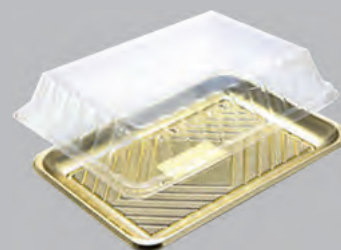
PLATEAU 'KADO'

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



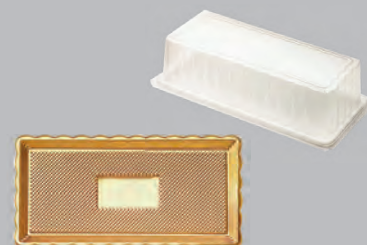
COUVERCLE PLATEAU 'KADO'

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



COUVERCLE + PLATEAU

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



COUVERCLE

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



COUPE A GLACE

- Coupe a glace - jaune - Modèle 138/0 - DIM (mm) : diametre 76 x H: 70
- Coupe a glace - rouge - Modèle 138/1 - DIM (mm) : diametre 90 x H: 45
- Coupe a glace - violet - Modèle 138/2 - DIM (mm) : diametre 100 x H: 50
- Coupe a glace CIRCUS - Modèle 013/9



CUILLERE

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



ALCAS



COUPE A GLACE



VERRINE

- Verrine mini mon amour Modèle 257/4 - 257/4C- DIM (mm) : 55 x 55 x H: 55



- Verrine mini mon amour Modèle 261/8 - DIM (mm) : 71 x 71 x H: 70

- Couvercle DIM (mm) : 75 x 75 x H: 23



- Verrine mini mon amour Modèle 257/6 - TRANSPARENT

- Verrine mini mon amour Modèle 257/5 - TRANSPARENT

PRESENTOIRE STONE

- PLATEAU RECTANGULAIRE : blanc/ noir - Modèle 271/3 - DIM (mm) : 300 x 140

- PLATEAU RECTANGULAIRE : blanc/ noir - Modèle 271/20 - DIM (mm) : 200 x 200

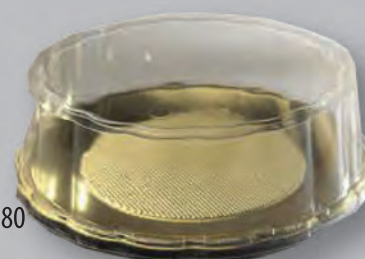
- PLATEAU RECTANGULAIRE : blanc/ noir - Modèle 271/24 - DIM (mm) : 240 x 240



PLATEAUX

- PLATEAU ROND - Modèle 017/28 - DIM (mm) : diamètre : 280

- COUVERCLE ROND - Modèle 021/28c - DIM (mm) : diamètre : 280 x H: 80



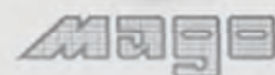
- MINI PLATEAU - Modèle 015/9 - DIM (mm) : 90



PANIER PLASTIQUE
SIMPLE 20L

PANIER PLASTIQUE
AVEC 2 ROUES 34L

PANIER PLASTIQUE
AVEC 4 ROUES 52L



CAISSES DE SORTIE



RAYONNAGE





AFINOX



Fresh, Cold & Iced

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



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

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



ATLAS

Modèle EPU - 2 / 3 GROUPES - SEMI AUTOMATIQUE

- Deux lance vapeur en acier inoxydable- Un débit d'eau chaude
- Remplissage automatique
- Pompe volumétrique incorporée



Caractéristiques techniques - SEMI AUTOMATIQUE

Version 2 GROUPES

- Voltage (V) : 120*/230-240-400
- Puissance watt : 2900/3700/4000
- Chaudière Lt : 12 / - Poids net-brut (kg) : 78 - 84
- Dimension (mm) LxPxH : 740 x 580 x 520

Version 3 GROUPES

- Voltage (V) : 230-240-400
- Puissance watt : 5300/5800
- Chaudière Lt : 17 / - Poids net-brut (kg) : 111 - 120
- Dimension (mm) LxPxH : 980 x 570 x 520

POLARIS

Modèle EPU - 2 / 3 GROUPES - SEMI AUTOMATIQUE

- Deux lances vapeur en inox avec nouveaux leviers- Un débit d'eau chaude
- Remplissage automatique
- Pompe volumétrique incorporée



Modèle EVD - 2 / 3 GROUPES - ELECTRONIQUE

- Programmation de quatre doses par groupe et bouton de débit manuel
- Deux lance vapeur inox avec nouveaux leviers
- Un débit d'eau chaude à doses programmable
- Pompe volumétrique incorporée - Cycle de lavage automatique des groupes



Caractéristiques techniques - ELECTRONIQUE/ SEMI AUTOMATIQUE

Version 2 GROUPES

- Voltage (V) : 120*/230-240-400
- Puissance watt : 2900/3700/4000
- Chaudière Lt : 12 / - Poids net-brut (kg) : 74 - 84
- Dimension (mm) LxPxH : 750 x 570 x 540

Version 3 GROUPES

- Voltage (V) : 230-240-400
- Puissance watt : 5300/5800
- Chaudière Lt : 17 / - Poids net-brut (kg) : 92 - 104
- Dimension (mm) LxPxH : 990 x 570 x 540

ADOU CISSEUR

L'eau est l'ingrédient principal (99.5%) d'un espresso

Le maximum de la technologie : - Protège la partie vitales de la machine à café

- Qualité d'eau constante - Produit plus de vapeur même aux basses températures

SYSTEME DE FILTRATION D'EAU

Modèle KIT V

Kit filtre (tête + cartouche)

- Hauteur (mm) : 420

- Capacité : 8Lt

SYSTEME DE FILTRATION D'EAU

Modèle KIT M

Kit filtre (tête + cartouche)

- Hauteur (mm) : 470

- Capacité (Lt) : 12



MOULIN A CAFE

Modèle 5.8A Minimax

Moulin doseur automatique avec corps en aluminium et doseur en aluminium, étoile supérieur et inférieur en aluminium, levier doseur en aluminium, réglage mouture micrométrique, compte dose et arrêt automatique de série, prés*reglage espresso

- Dimensions (mm) L x P x H : 165 x 305 x 495

- Meule (mm) diamètre : 58 - Puissance W: 93- Poids Kg : 6- Voltage (V) : 110/230



Modèle 6.4A

Moulin doseur automatique avec corps en aluminium, doseur en aluminium, anneau en aluminium, étoile supérieur et inférieur en aluminium, réglage doseur en aluminium, réglage mouture micrométrique, compte dose et arrêt automatique de série, levier de dosage en aluminium. Version silencieuse

- Dimensions (mm) L x P x H : 210 x 365 x 635

- Meule (mm) diamètre : 64 - Puissance W: 245 - Poids Kg : 11

- Voltage (V) : 110/230/380



Ice& Cream

SP1

Distributeur de Granit et Smoothy

- Capacité : 5Lt
- Système de refroidissement : Air
- Gaz réfrigérant : R 404 a
- Dimension (mm) LxPxH : 262 x 427 x 612
- Poids : 28 Kg
- Voltage (V/Hz) : 230/50
- Puissance watts : 350



SP2

Distributeur de Granit et Smoothy

- Capacité : 5+5 Lt
- Système de refroidissement : Air
- Gaz réfrigérant : R 404 a
- Dimension (mm) LxPxH : 447 x 438 x 612
- Poids : 48 Kg
- Voltage (V/Hz) : 230/50
- Puissance watts : 500



SP3

Distributeur de Granit et Smoothy

- Capacité : 5+5 +5 Lt
- Système de refroidissement : Air
- Gaz réfrigérant : R 404 a
- Dimension (mm) LxPxH : 627 x 443 x 612
- Poids : 65 Kg
- Voltage (V/Hz) : 230/50
- Puissance watts : 100



Machines Crème glacée et yogourt glacé

U-Go GRAVITY

- Capacité : 7+2.3 Lt
- Système de refroidissement : Air
- Distribution : 120 con/h
- Mélangeur : acier
- Gaz réfrigérant : R 404 A - 0.29 kg
- Dimension (mm) LxPxH : 357 x 521x 647
- Poids : 70 Kg
- Voltage (V/Hz) : 230/50
- Puissance watts : 1000

U-Go PUMP

- Capacité : 7+2.3 Lt
- Système de refroidissement : Air
- Distribution : 170 con/h
- Mélangeur : acier
- Gaz réfrigérant : R 404 A - 0.29 kg
- Dimension (mm) LxPxH : 357 x 521x 657
- Poids : 75 Kg
- Voltage (V/Hz) : 230/50
- Puissance watts : 1050



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 Modèle : 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

Modèle : 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



Axe avec couteaux pour sauce



Axe avec couteaux pour mélanger la pâte

Modèle 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



Cutter Modèle 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 Modèle 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
- Filières (mm) 4,5

TC 22E

- Puissance : 800 W - 11/5 Hp
- Alimentation : 230-400V/50Hz
- Débit/h : 10kg / 33min
- Filières (mm) 4,5



Hachoirs TC 32 BARCELONA STANDARD

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



Hot Dog Y06 3

- Puissance watt : 875
- Alimentation : 230V 50/60Hz F+N
- Poids (kg) : 8.5
- Capacité 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

Sterilisateur 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 Modèle CORT R

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



Grill panini double Modèle 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

Crepiera simple Tonda

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



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



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



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

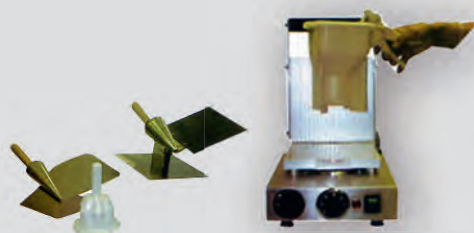
- Dimensions (mm) LxPxH : 430x430x195
- Alimentation: GAZ
- Puissance:6 Kw
- Bruleur : 6 branches
- Poids brut: 18.5 kg



Krampouz®
Le cuisson de précision

S.A.R GROUPE

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

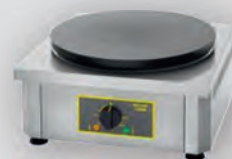


ROLLER GRILL



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



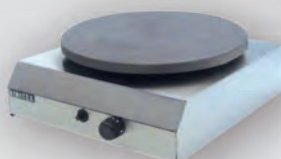
VIMITEX
TECHNOLOGY AND QUALITY

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 extérieures (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 extérieures (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





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 Modèle : 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



ROTISSOIRE

Rôtissoire électrique Modèele T30G

Longueur (mm) : 1140
Profondeur (mm) : 630
Hauteur (mm) : 1430
Capacité : 30 Poulets
Poids (kg) : 106
Puissance (kW) : 7.5
Raccordement électrique : 230 ~ 400V-3N





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 ~

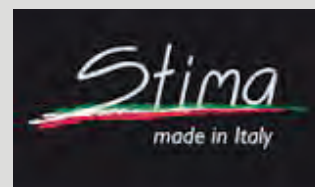


FOUR PÂTISSERIE

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 (m³ / h) 0.844
- Poids (kg) 83





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



CUISINIÈRE

CUISINIÈRE Modèle KG 260 CAT,

CUISINIÈRE 2 FEUX A GAZ / kw:(2x3.5)

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



CUISINIÈRE Modèle KG 360s CAT,

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

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

CUISINIÈRE Modèle KG 260s CAT,

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

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



CUISINIÈRE Modèle KG 460 CAT

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

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



FRITEUSE A GAZ

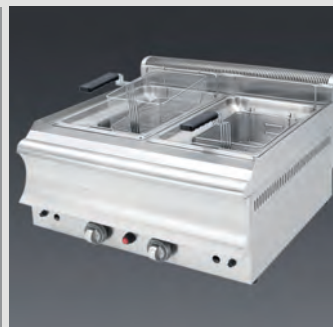
FRITEUSE SIMPLE à Gaz Modèle FG 8 CAT

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



FRITEUSE DOUBLE à Gaz Modèle FG 8+8 CAT

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



CUISINIÈRE

CUISINIÈRE Modèle KG 260 CAT,

CUISINIÈRE 2 FEUX A GAZ / kw:(2x3.5)

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



CUISINIÈRE

Modèle KG 360s CAT,

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

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

CUISINIÈRE

Modèle KG 260s CAT,

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

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



CUISINIÈRE Modèle KG 460 CAT

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

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



FRITEUSE A GAZ

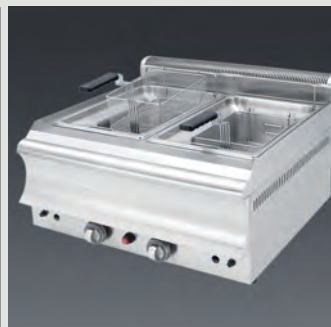
FRITEUSE SIMPLE à Gaz Modèle FG 8 CAT

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



FRITEUSE DOUBLE à Gaz Modèle FG 8+8 CAT

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



GRILLADE

GRILLADE SIMPLE Modèle PG 160(R) CAT,

GRILLADE A GAZ RAINURÉE

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



GRILLADE Modèle PG 260(R/L) CAT

GRILLADE A GAZ 1/2 rainurée, 1/2 lisse

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



GRILLADE Modèle PG 160(CR) CAT,

GRILLADE A GAZ LISSE

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



GRILLADE Modèle PG 260(CR) CAT,

GRILLADE A GAZ LISSE

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



CUISEUR A PÂTE

CUISEUR A PÂTE 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 PÂTE Double Modèle MG 8+8 CAT

Cuiseur à Pâtes Double

- Capacité 2 BACS DE 8 litres - Largeur (mm) 750 - Profondeur (mm) 600 - Hauteur (mm) 320
- Puissance 13.8 Kw



BAIN MARIE

BAIN MARIE A GAZ Modèle 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 Modèle 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



CHAUFFE FRITES ÉLECTRIQUE

Chauffe frites Électrique 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



CUISINIÈRE A GAZ - WOK

Cuisinière à Gaz - WOK - Modèle KG 160w CAT

Cuisinière à Gaz 1 feu - WOK -

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



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

Cuisinière à Gaz 2 feux - WOK -

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



GRILLADE

GRILLADE Modèle G 160 CAT,

Grillade à GAZ

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



GRILLADE Modèle 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 Modèle G 360 CAT,

Grillade à GAZ

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



GRILLADE Modèle 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 Modèle DG 12V

Chawarma -turbo-

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



CHAWARMA Modèle DG 16V

Chawarma -turbo-

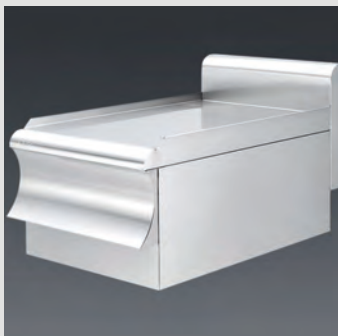
- Largeur (mm) 580
- Profondeur (mm) 700
- Hauteur (mm) 1030
- Puissance 70 Kg



SUPPORT CHAWARMA Modèle N-DGA CAT

Support Chawarma -turbo-

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



CUISINIÈRE

CUISINIÈRE Modèle KGF 470 CAT

CUISINIÈRE 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



CUISINIÈRE Modèle KGFM 670 CAT

CUISINIÈRE 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 Placard Modèle FG 15+15ER CAT

Friteuse Double Sur Placard fermé / ouvert à Gaz

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



GRILLADE

GRILLADE Modèle 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 Modèle PG 270(CR)ER CAT,

GRILLADE Sur Placard fermé / ouvert A GAZ Tout LISSE

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



CUISEUR A PÂTE

Cuiseur à Pâte Modèle MG 15ER CAT

Cuiseur à Pâtes Simple Sur Placard fermé / ouvert à Gaz

- Capacité 15 litres
- 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 litres
- 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 litres
- 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



CUISINIÈRE

CUISINIÈRE Modèle KGF 490 CAT

CUISINIÈRE 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



CUISINIÈRE Modèle KGFM 690 CAT

CUISINIÈRE 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 Placard Modèle FG 20+20ER CAT

Friteuse Double Sur Placard fermé / ouvert à Gaz

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



GRILLADE

GRILLADE Modèle 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 Modèle PG 290(CR)ER CAT,

GRILLADE Sur Placard 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 PÂTE

Cuiseur à Pâte Modèle MG 290ER CAT

Cuiseur à Pâte Simple Sur Placard fermé / ouvert à Gaz

- Capacité 15 litres
- 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 Modèle 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



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



REFERENCES



ENTREPOT ALI LTIFI



ENTREPOT SOULEM



CHAMBRES FROIDES LAICO GABON



ENTREPOT BEN MANSOUR



CHAMBRES FROIDES H. MARHABA



ENTREPOT SAIDANE



PROMOGRO



Ste MAZRAA

REFERENCES



Pâtisserie MASMOUDI LAC



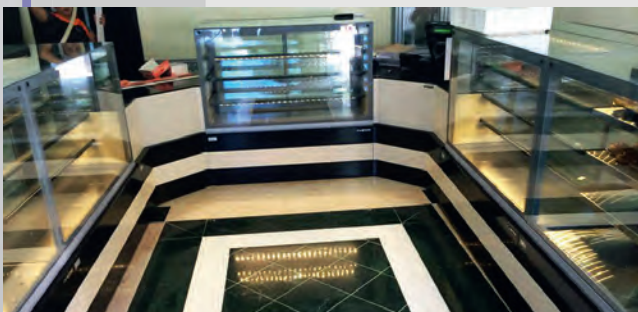
Pâtisserie MASMOUDI SOUSSE



Pâtisserie MASMOUDI LYON



DAMMAK



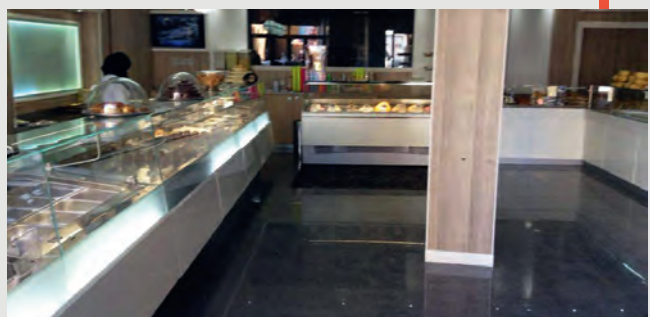
Pâtisserie TAKASIM



Pâtisserie TAKASIM



HABOURIA Sidi Salem



Pâtisserie 100 FA 100

REFERENCES



BARITSA'S



CI GUSTA LACI



CI GUSTA ENNASR



CI GUSTA SFAX ALJADIDA



CI GUSTA LAFRANE



SALON DE THE MOCADOR



CI GUSTA SOUSSE



Champs Elysée

REFERENCES



UNI MARKET BORJ LOUZIR



UNI MARKET MORNAG



HABRA



MAGASIN GENERAL



CITY MARKET



MAZRAA MARKET BOUMHAL



SUPER MARCHÉ ELMOUROUJ



SUPER PRIX NABEUL



REFERENCES



Patisserie MEMMI



Patisserie MEMMI



Patisserie OZITA



Boulangerie BOUANANE



Boulangerie HABOURIA



Pâtisserie DALIA DJERBA



Patisserie HABOURIA



Patisserie AFIF BEN ZAYED



Point CHAUD HABOURIA

REFERENCES



Restaurant TONTON



SMAK



LE CARNIVORE



HIGH SQUARE Pasta & Grill



planet burger