

TOME

1

2025

isotech[®]
VITRINES & COMPTOIRS

PRÊT À BRANCHER

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

ANTARES[®]

KYARA[®]

VÉSUVE

IST60

ILSA[®]

MIRABELLA

CONFORT

COLLECTION
ÉDITION JUILLET 2025

Chères clientes, Chers clients

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

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



COLLECTION **isotech**®

UNE ORGANISATION DE NOTRE OFFRE **PAR TOME ET PAR MÉTIER :**

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



TOME 1

VITRINES PRÊTES À BRANCHER

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



TOME 2

BOULANGERIE - PÂTISSERIE - SNACKING

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



TOME 3

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR - FROMAGE

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



TOME 4

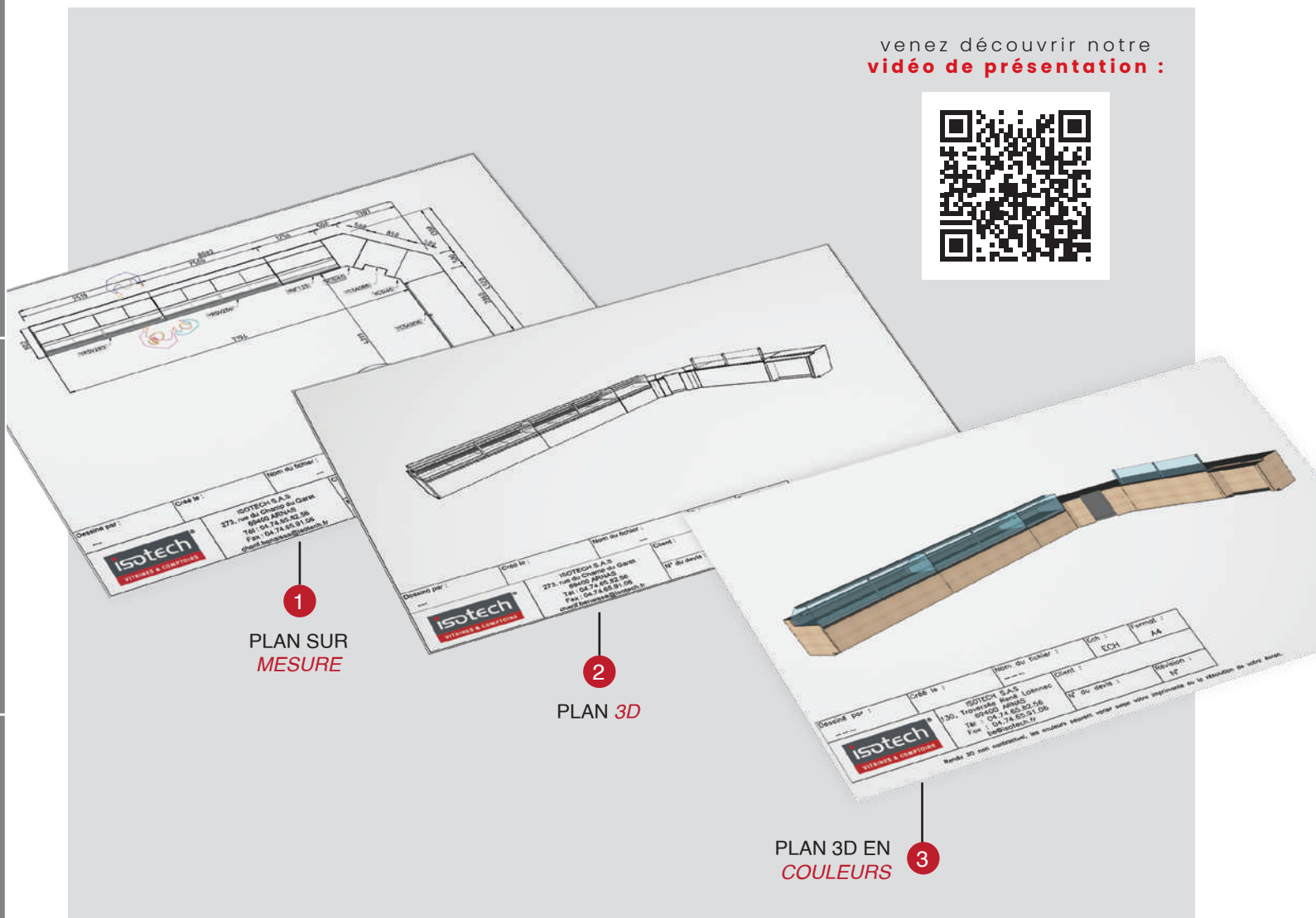
SELF-SERVICE ROCAM®

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

NOTRE BUREAU D'ÉTUDES

VOUS ACCOMPAGNE PAS À PAS, DE LA MODÉLISATION À LA RÉALISATION

venez découvrir notre
vidéo de présentation :



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



PRIX DU PAIN

Tradition

Tradition

Baguette

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

LA RÉALISATION
FINALE

4

4 FACES VITRÉES

VITRINES PRÊTES À BRANCHER

VITRINES MURALES

MATÉRIEL LABORATOIRE

ILSA® - INOX FROID & NEUTRE



PRÉSIDENTE

Christine **COTTARD**



**CHEF
DES VENTES**

Mickaël **BERTHOLAT**

06 95 74 80 25
04 74 65 91 05

mickael.bertholat@isotech.fr



**DIRECTEUR
PRODUIT ET
DÉVELOPPEMENT**

Xavier **BOUILLLOT**

06 30 16 57 37
04 74 65 91 05

xavier.bouillot@groupe-furnotel.com



**DIRECTEUR
COMMERCIAL**

Eric **MANERA**

06 72 01 83 63
01 75 30 20 20

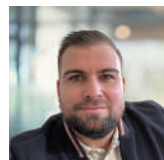
eric.manera@groupe-furnotel.com

VOS **13 DÉLÉGUÉS** RÉGIONAUX

SERVICE COMMERCIAL

Ligne directe : 04 74 65 91 05 (#1)

Fax : 04 74 65 91 06
commercial@isotech.fr



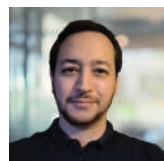
Damien **MARCERE**

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



Stéphan **THOUIN**

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



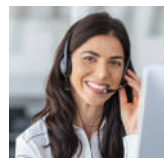
Frédéric **NGUYEN-PHUOC**

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



Stéphane **CHAMPION**

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



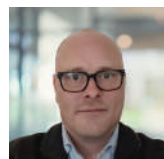
Service **COMMERCIAL**

04 74 65 91 05 (#1)
commercial@isotech.fr
31 - 32 - 40 - 47 - 64 - 65



Benoît **VANDAELE**

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



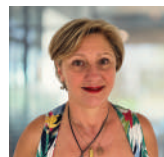
Benjamin **POLY**

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



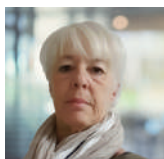
Mickael **BLEY**

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



Angélique **LAROMET**

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



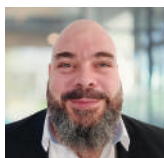
Florence **KASUBA**

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



Frédéric **MITZAIKOFF**

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



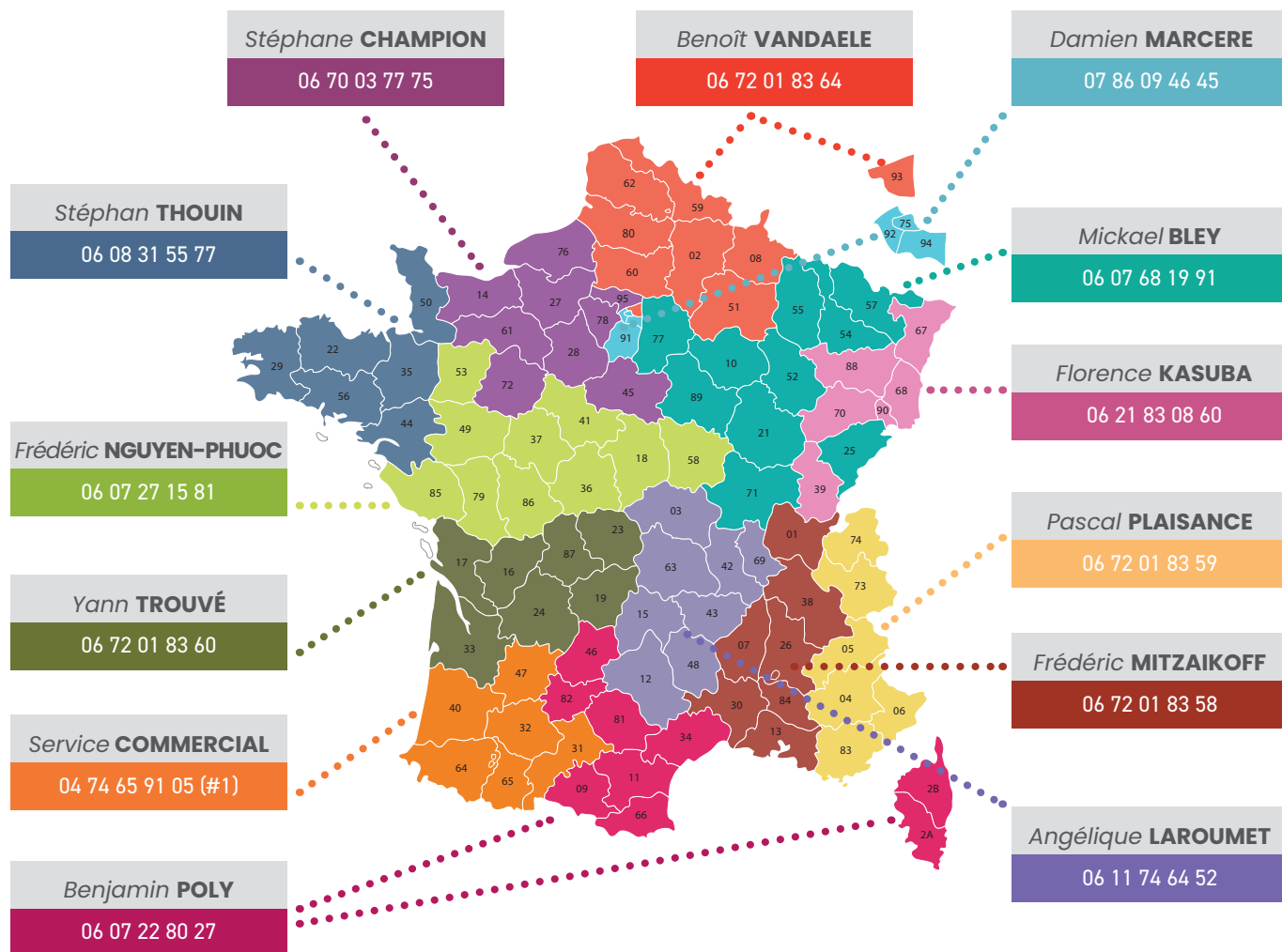
Yann **TROUVÉ**

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



Pascal **PLAISANCE**

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



DIRECTEUR EXPORT

Frédéric SARAMON



+ 33 (0)6 76 22 55 75

+ 33 (0)1 75 30 20 40

Responsable Export / Dom-Tom
export@sofraca.fr

SIÈGE SOCIAL

Zone industrielle NORD

133 rue Clément Ader

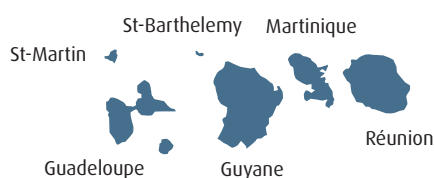
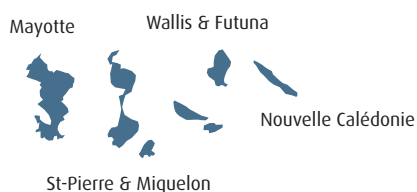
69400 ARNAS

Accueil : 04 74 65 91 05 (# 1)

Fax : 04 74 65 91 06

www.isotech.fr

commercial@isotech.fr



BUREAU D'ÉTUDES

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

Fax : 04 74 65 91 06

be@isotech.fr

SERVICE PIÈCES DÉTACHÉES - SAV

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

Fax : 04 74 60 64 10

sav@isotech.fr

NORMES & RÉGLEMENTATION DES TEMPÉRATURES

DE QUOI S'AGIT-IL ?

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

CLASSES DE TEMPÉRATURE

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

CLASSIFICATION DES VITRINES

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

CONSERVATION DES ALIMENTS

Les classes de vitrines L1 à S définissent la nature des produits que l'on peut conserver et déterminent les températures de fonctionnement conseillées.

Attention à la manipulation et au chargement des produits qui doivent être limités au maximum, sous risque de perturbation bactériologique. Soyez vigilant et n'hésitez pas à consulter les services sanitaires en cas de doute.

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

EXEMPLE

UNE VITRINE RÉFRIGÉRÉE CLASSÉE **3M1** :

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

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



QUELLES SONT LES ÉVOLUTIONS DE LA RÉGLEMENTATION ?

VERS UNE RÉDUCTION DE LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

Afin de réduire l'impact énergétique des armoires frigorifiques professionnelles, la commission Européenne a adopté des dispositions en matière d'étiquetage et d'informations relatives aux produits frigorifiques professionnels (Directive 2010/30/UE). Ces dispositions ont pour objectif d'inciter les fabricants à mettre sur le marché des produits plus performants, moins énergivores et moins polluants et d'encourager les utilisateurs finaux à privilégier des produits économes en énergie.

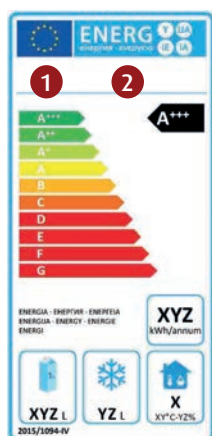
Face à cette évolution, ISOTECH accompagne ses fabricants afin de faire évoluer les produits vers des classe énergétiques plus performantes et ce dans un objectif commun: vous accompagner pour mieux convaincre vos clients de l'intérêt à choisir des solutions nouvelles, plus éco-performantes.

ÉQUIPEMENTS CONCERNÉS

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



Modèle 1



Modèle 2

UNE INFORMATION CLAIRE & ACCESSIBLE

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

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

CLASSES D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE DES ARMOIRES FRIGORIFIQUES PROFESSIONNELLES

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

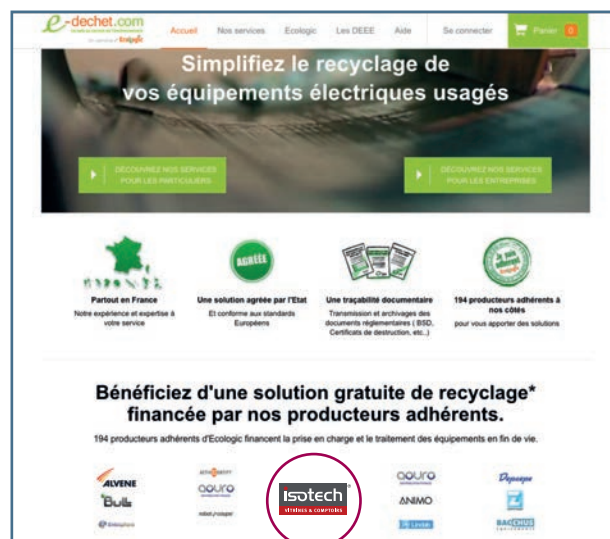
MODÈLE ÉCONOME

MODÈLE ÉNERGIVORE

UNE SOLUTION GRATUITE DE RECYCLAGE FINANCÉE PAR 194 PRODUCTEURS ADHÉRENTS

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

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



UN ACTEUR ÉCONOMIQUE ÉCO-RESPONSABLE

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

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

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

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



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

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

Pour accéder au service de collecte et de recyclage

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

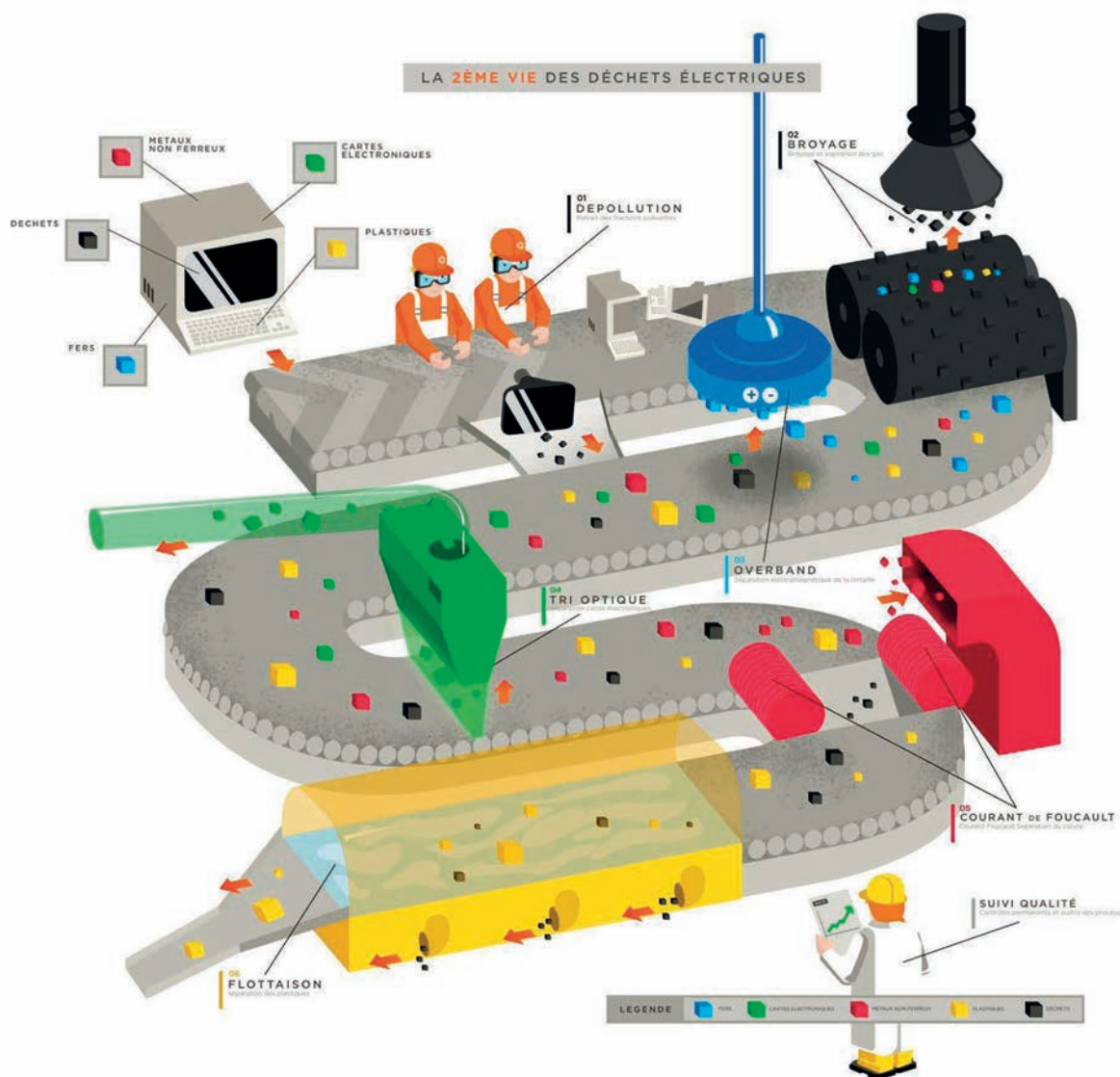
ou contactez le 01 30 57 79 14.



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

EcoLogic

La 2^e vie des déchets électriques



LE PRINCIPE DU TRI SÉLECTIF AVANT RECYCLAGE

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

VALO RESTO PRO

En partenariat avec **EcoLogic**

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

*Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques
Code de l'Environnement (Art. R543.172 à R543.206-6)

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

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

QUELLE EST LA RÉGLEMENTATION* EN VIGUEUR ?

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



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

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

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

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

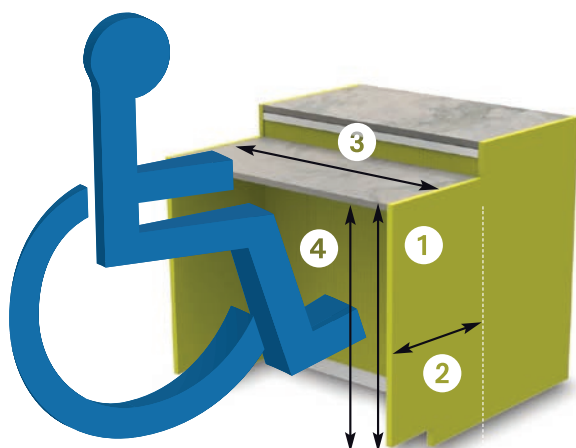


CARACTÉRISTIQUES MINIMALES DES MEUBLES CAISSE

Pour l'application des dispositions législatives, les aménagements et équipements accessibles destinés à l'accueil du public répondent aux dispositions suivantes :

Les banques d'accueil sont utilisables par une personne en position « debout » comme en position « assis » et permettent la communication visuelle de face, en évitant l'effet d'éblouissement ou de contre-jour dû à l'éclairage naturel ou artificiel, entre les usagers et le personnel.

Lorsque des usages tels que lire, écrire ou utiliser un clavier sont requis, une partie au moins de l'équipement présente les caractéristiques suivantes :



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

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

**Etablissement Recevant du Public

COMMENT FAIRE LE BON ACHAT EN 4 ÉTAPES ?



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

Comment optimiser mon espace de vente ? Quelle est la gamme de vitrine qui correspond le mieux à mon univers ?

Réfrigération par froid statique ou par froid ventilé ?

Vitrine d'angle ou pas... autant de questions essentielles pour choisir la meilleure solution.

Pour répondre à toutes ces interrogations, nous avons créé un guide d'achat, que vous pouvez télécharger sur notre site www.isotech.fr ou demander à notre bureau d'études.

Il est aussi impératif de tenir compte de la législation en vigueur, en particulier les normes de températures en fonction des produits exposés (page 06), le diagnostic de performance énergétique du matériel de laboratoire (page 07) ou encore les dispositifs d'accessibilité des personnes à mobilité réduite (page 10).

2 COMMANDER SON MATÉRIEL

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

3 PAYER SON MATÉRIEL

Dans certains cas particuliers (montant supérieur à 10 000 € TTC), un acompte de 30% du TTC sera demandé. Le matériel sera mis en fabrication à réception de cet acompte.

ISOTECH se réserve la pleine propriété des marchandises jusqu'à leur paiement intégral.

4 RÉCEPTIONNER SON MATÉRIEL

Les délais de livraison sont donnés à titre indicatif et sans engagement. Un retard dans la livraison ne peut en aucun cas justifier une annulation de commande.

A réception et en présence du transporteur, veillez à contrôler le nombre de colis, l'état des colis, l'état du matériel à l'intérieur des colis et enfin la conformité du matériel.

Si la livraison est conforme, datez, signez, écrivez en caractères lisibles le nom du signataire et apposez le cachet de l'entreprise sur le bon de livraison.

Si la livraison n'est pas conforme, mentionnez avec précision sur le bon de livraison les manquants ou dégâts constatés, confirmez sous 48 heures par lettre recommandée au transporteur, adressez-nous un double pour vous faire parvenir les pièces manquantes ou à échanger et relancez le transporteur sans tarder pour organiser une éventuelle expertise.

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

Pour toute précision complémentaire, consultez nos conditions générales de vente, page 322.

4 FACES VITRÉES


EXCLUSIVITÉ

20 | GAMME BACARA

- Positives froid ventilé
- Négatives froid ventilé


EXCLUSIVITÉ

22 | GAMME QUADRO NEO

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


NOUVEAUTÉ 2025

30 | GAMME LOUNA®

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


NOUVEAUTÉ 2025

46 | GAMME KYARA®

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



VITRINES PRÊTES À BRANCHER

VITRINES MULTI-SERVICES



82 | GAMME ARAYA

- Vitrites réfrigérées ventilées
- Meuble caisse



84 | GAMME SÉRIE M800

- Vitrites réfrigérées ventilées
- Vitrage droit rabattable

GAMME BOULANGERIE-PÂTISSERIE



86 | GAMME PUNTOK

- Vitrage droit bas fixe démontable



89 | GAMME ARTEMIS

- Vitrites réfrigérées ventilées
- Vitrage bombé ou droit



96 | GAMME KALIS

- Vitrites de comptoir
- Vitrine réfrigérée



98 | GAMME MINI CREAM®

- Vitrites de comptoir négatives

GAMME CRÈMES GLACÉES / FABRICATION ITALIENNE



100 | GAMME DOLCE VITA®

- Grande cuve



102 | GAMME MIRABELLA

- Vitrage droit
- Vitrage bas



106 | GAMME RIMINI

- Vitrage droit



108 | GAMME DEEVA

- Vitrage droit



110 | GAMME VIRNA

- Vitrage droit

GAMME BACS À SURGELÉS



112 | GAMME ALCYON®

- Froid statique



114 | GAMME URANUS®

- Froid statique



116 | GAMME NAOS®

- Froid ventilé

SOMMAIRE

VITRINES MURALES


120 | GAMME
SC290

- Vitrine à boissons
réfrigérée ventilée


121 | GAMME
EVO SELF

- Vitrine réfrigérée ventilée
inox ou acier laqué


122 | GAMME
CORA

- Vitrine réfrigérée ventilée
skinplate ou laquée


124 | GAMME
VULCANO

- Vitrine réfrigérée vitrée
ventilée prof. 650 ou 810 mm


128 | GAMME
ISIS 60

- Vitrine réfrigérée ventilée
prof. 602 mm


130 | GAMME
UNITED SLIM / UNITED

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


138 | GAMME
NICHES RF

- Niche bouchère et
fromagère réfrigérée
statique sans groupe


140 | GAMME
COLUMBUS / SLIM

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


142 | GAMME
ANTARES®

- Vitrine ventilée positive ou
négative prof. 460 mm


144 | GAMME
SIRIUS

- Vitrine ventilée positive ou
négative prof. 730 mm


148 | GAMME
FUTURO 2

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

MATERIEL LABORATOIRE



160 | LAVERIE LABO

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



170 | FABRICATION DE GLACES

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



177 | REFROIDISSEURS D'EAU

- Confort



178 | ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

- Armoires pâtisseries
- Armoires de stockage



186 | ARMOIRES DE MATURATION

- Portes vitrées



188 | TABLES RÉFRIGÉRÉES

- Tables pâtisseries



202 | TABLES DE PRÉPARATION

- Saladettes
- Dessertes
- Pizzas



204 | CUISSON LABO

- Fours combinés
- Fours mixtes



SOMMAIRE

FROID - ILSA®

GAMME BOULANGERIE / PÂTISSERIE



214 | ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

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



228 | TABLES RÉFRIGÉRÉES

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



250 | CELLULES DE REFROIDISSEMENT

- Cellules de refroidissement / surgélation



GAMME INOX



256 | TABLES COMPOSABLES

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



292 | TABLES INOX

- Tables ouvertes
- Tables fermées



308 | RANGEMENTS INOX

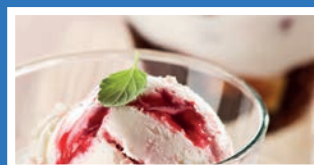
- Armoires murales
- Armoires verticales



316 | ÉTAGÈRES INOX

- Étagères à poser
- Étagères murales





EXCLUSIVITÉ

GAMME BACARA
FAÇADE SANS
MONTANT
PAGE 20



4 FACES VITRÉES

“ LA FRAICHEUR EN TOUTE TRANSPARENCE ”

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



GAMME QUADRO NEO
FINITION NOIR
MAT
PAGE 22



GAMME LOUNA®
DESIGN MODERNE,
ALUMINIUM ANODISÉ
PAGE 30



GAMME KYARA®
DESIGN ÉLÉGANT
ÉCLAIRAGE LED CONTINU
PAGE 46

GAMME BACARA


EXCLUSIVITÉ


Vitrine positive ventilée

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

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

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

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

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

FINITION LAQUÉ BLANC OU NOIR


 VITRINES POSITIVES VENTILÉES
 PAGE 21

 VITRINES NÉGATIVES VENTILÉES
 PAGE 21




Vitrine positive ventilée

GAMME BACARA

VITRINES POSITIVES VENTILÉES

SÉRIE TN

✓ FAÇADE SANS MONTANT

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

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



Vitrine négative ventilée

GAMME BACARA

VITRINES NÉGATIVES VENTILÉES

SÉRIE BT

✓ FAÇADE SANS MONTANT

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

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

GAMME QUADRO NEO



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

✓ DÉCOR NOIR MAT

✓ PROFILS CARRÉS

**JUSQU'À
ÉPUISEMENT
DU STOCK**



Vitrines réfrigérées chocolat

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

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

FINITION ANODISÉ NOIR

SUR DEMANDE : Finition aluminium argent (sans plus value)

EN OPTION : laquée selon nuancier RAL international.



**VITRINES
NÉGATIVES
VENTILÉES
BI-TEMPÉRATURE**
PAGE 23



**VITRINES
NÉGATIVES
STATIQUES**
PAGE 24



**VITRINES
POSITIVES
VENTILÉES**
PAGE 25



**VITRINES
CHOCOLAT**
PAGE 26



**VITRINES
POSITIVES
VENTILÉES
BOUCHERIE**
PAGE 27



**VITRINES
POSITIVES
VENTILÉES
CHARCUTERIE**
PAGE 28



**VITRINES
POSITIVES
VENTILÉES
FROMAGERIE**
PAGE 29



Vitrine négative ventilée Bi-T°
finition argent sur demande

GAMME QUADRO NEO

VITRINES NÉGATIVES VENTILÉES BI-TEMPÉRATURE

SÉRIE **QNGL2T / QNXL2T**

- ✓ DÉCOR NOIR MAT
- ✓ PROFILS CARRÉS

**JUSQU'À
ÉPUISEMENT
DU STOCK**

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

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

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

OPTIONS **QUADRO NEO**



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



Vitrine négative statique

GAMME QUADRO NEO

VITRINES NÉGATIVES STATIQUES

SÉRIE QNGLS / QNXLS

- ✓ DÉCOR NOIR MAT
- ✓ PROFILS CARRÉS

**JUSQU'À
ÉPUISEMENT
DU STOCK**

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

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

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

OPTIONS QUADRO NEO



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



Vitrines positives ventilées

GAMME QUADRO NEO

VITRINES POSITIVES VENTILÉES

SÉRIE QNPSV / QNXLV

- ✓ DÉCOR NOIR MAT
- ✓ PROFILS CARRÉS

**JUSQU'À
ÉPUISEMENT
DU STOCK**

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

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

OPTIONS QUADRO NEO



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



GAMME QUADRO NEO

VITRINES CHOCOLAT

SÉRIE QNCC

- ✓ DÉCOR NOIR MAT
- ✓ PROFILS CARRÉS

**JUSQU'À
ÉPUISEMENT
DU STOCK**



Vitrines réfrigérées chocolat

EXISTE EN COULEUR ARGENT **SUR DEMANDE**

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

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

OPTIONS QUADRO NEO



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



Vitrine boucherie positive ventilée

GAMME QUADRO NEO BOUCHERIE

VITRINES POSITIVES VENTILÉES

SÉRIE QNMC

- ✓ DÉCOR NOIR MAT
- ✓ ÉCLAIRAGE LED ROSÉ

**JUSQU'À
ÉPUISEMENT
DU STOCK**

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

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



OPTIONS QUADRO NEO BOUCHERIE

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



Vitrine charcuterie positive ventilée

GAMME QUADRO NEO CHARCUTERIE

VITRINES POSITIVES VENTILÉES

SÉRIE QNSM

- ✓ DÉCOR NOIR MAT
- ✓ ÉCLAIRAGE LED ROSÉ

**JUSQU'À
ÉPUISEMENT
DU STOCK**

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

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



OPTIONS QUADRO NEO CHARCUTERIE

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



Vitrine fromagerie positive ventilée

GAMME QUADRO NEO FROMAGERIE

VITRINES POSITIVES VENTILÉES

SÉRIE QNFR

- ✓ DÉCOR NOIR MAT
- ✓ ÉCLAIRAGE LED JAUNE

**JUSQU'À
ÉPUISEMENT
DU STOCK**

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

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



OPTIONS QUADRO NEO FROMAGERIE

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

GAMME LOUNA®

**NOUVEAUTÉ
2025**


• NSI7219-4F2G

✓ FIABILITÉ ET PERFORMANCE ÉPROUVÉES DEPUIS 15 ANS

✓ DESIGN CONTEMPORAIN AVEC STRUCTURE EN ALUMINIUM GRIS OU LAQUÉ BLANC/NOIR

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


GAME LOUNA®


• PNV7019-4F

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



• NS7019-4F

LOUNA®
SÉRIE NS
VITRINES NÉGATIVES
STATIQUES
PAGE 35



• PV7019-4FPT

LOUNA®
SÉRIE PV
VITRINES POSITIVES
VENTILÉES
PAGE 39



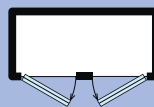
LÉGENDE



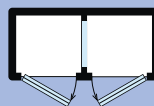
Cotés fermés



Vitrages



Chassis 2 portes 1 groupe



Chassis 2 portes 2 groupes



Position des éclairages LED



Grilles



Grilles évaporantes
avec plateaux en verre



Étagères en verre



Étagères en verre tournantes



• PVCH7019-4FPT

LOUNA®
SÉRIE PVCH
VITRINES
CHOCOLAT
PAGE 39



• PVB7019-4F

LOUNA® BOUCHERIE
SÉRIE PVB
VITRINES POSITIVES
VENTILÉES
PAGE 41



• CH7019-4F

LOUNA® CHARCUTERIE
SÉRIE CH
VITRINES POSITIVES
VENTILÉES
PAGE 43



• FR7019-4F

LOUNA® FROMAGE
SÉRIE FR
VITRINES POSITIVES
VENTILÉES
PAGE 45

**NOUVEAUTÉ
2025**



Vitrine négative ventilée
bi-température

• PNV7019-1F

GAMME LOUNA®

VITRINES NÉGATIVES VENTILÉES BI-TEMPÉRATURES

SÉRIE PNV

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

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



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

GAMME LOUNA®

VITRINES NÉGATIVES VENTILÉES BI-TEMPÉRATURES



• PNV7019-4F



• PNV7019-4FPT



• PNV13219-4F2G



• PNV9019-1F



• PNV17219-4F2G

OPTIONS LOUNA®

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



**NOUVEAUTÉ
2025**



Vitrine négative statique

• NS9019-4F

GAMME LOUNA®

VITRINES NÉGATIVES STATIQUES

SÉRIE NS

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

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

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



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

GAMME LOUNA®

VITRINES NÉGATIVES STATIQUES



• NS7019-1F



• NS9019-1F



• NS13219-4F2G



• NS7019-4F



• NS17219-4F2G

OPTIONS LOUNA®

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

NOUVEAUTÉ
2025



Vitrine positive ventilée

• PV13219-4F2G

GAMME LOUNA®

VITRINES POSITIVES VENTILÉES

SÉRIE PV

- ✓ ÉVAPORATEUR VENTILÉ SITUÉ EN HAUT POUR UNE UNIFORMITÉ DE FROID PARFAITE SUR TOUTES LES ÉTAGÈRES
- ✓ ÉTAGÈRE EN VERRE EN STANDARD / GRILLES SUR DEMANDE SANS PLUS VALUE
- Froid ventilé
- Température -2°C à +15°C, classe 3M2
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité
- Groupe logé
- Gaz R290
- Tableau de commande électronique
- Dégivrage naturel et reévaporation automatique (par serpentin gaz chaud)



RÉFÉRENCE	VOL. (L)		DOTATION	PUISS. (W)	POIDS (KG)	DIM. L X P X H (MM)	FINITION GRIS	FINITION BLANC / NOIR
							PRIX € HT	PRIX € HT
PV7019-1F	420		5 étagères en verre 530x450	450	120	700 x 650 x 1900	-	-
PV7019-4F	420		5 étagères en verre 530x450	550	172	700 x 650 x 1900	-	-
PV7019-4FPT	420		6 étagères en verre tournantes diamètre 460 mm	580	175	700 x 650 x 1900	-	-
PV9019-1F	600		5 étagères en verre 730x450	500	210	900 x 650 x 1900	-	-
PV9019-4F	600		5 étagères en verre 730x450	650	265	900 x 650 x 1900	-	-
PV13219-1F	850		5 étagères en verre 1140x440	650	230	1320 x 650 x 1900	-	-
PV13219-4F	850		5 étagères en verre 1140x440	650	300	1320 x 650 x 1900	-	-
PV13219-1F2G	840		2 x 5 étagères en verre 530x450	900	150	1320 x 650 x 1900	-	-
PV13219-4F2G	840		2 x 5 étagères en verre 530x450	900	200	1320 x 650 x 1900	-	-
PV17219-1F2G	1200		2 x 5 étagères en verre 730x450	1000	290	1720 x 650 x 1900	-	-
PV17219-4F2G	1200		2 x 5 étagères en verre 730x450	1300	362	1720 x 650 x 1900	-	-

GAMME LOUNA®

VITRINES POSITIVES VENTILÉES



• PV7019-1F



• PV7019-4F



• PV9019-4F



• PV7019-4FPT



• PVI3219-4F2G



• PVI7219-4F2G

OPTIONS LOUNA®

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

**NOUVEAUTÉ
2025**



Vitrine chocolat
• PVCH7019-4F

GAMME LOUNA®

VITRINES CHOCOLAT

SÉRIE PVCH

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

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



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

GAMME LOUNA®

VITRINES CHOCOLAT



• PVCH7019-1F



• PVCH7019-4F



• PVCH9019-4F



• PVCH7019-4FPT



• PVCH13219-4F2G



• PVCH17219-4F2G

OPTIONS LOUNA®

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



**NOUVEAUTÉ
2025**



Vitrine positive ventilée

• PVB7019-4F

GAMME LOUNA® BOUCHERIE

VITRINES POSITIVES VENTILÉES

SÉRIE PVB

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

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



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

GAMME LOUNA® BOUCHERIE

VITRINES POSITIVES VENTILÉES



• PVB13219-4F

OPTIONS LOUNA® BOUCHERIE

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



**NOUVEAUTÉ
2025**



Vitrine positive ventilée

• CH17219-4F2G

GAMME LOUNA® CHARCUTERIE

VITRINES POSITIVES VENTILÉES

SÉRIE CH

- ✓ EVAPORATEUR TRAITÉ CATAPHORÈSE
- ✓ GRILLES EN STANDARD / ÉTAGÈRES EN VERRE SUR DEMANDE SANS PLUS VALUE
- Froid ventilé
- Température -2°C à +15°C, classe 3M2
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité
- Groupe logé
- Gaz R290
- Tableau de commande électronique
- Dégivrage naturel et reévaporation automatique (par serpentin gaz chaud)
- Références finissant par 2G = 2 compartiments distincts soit 1 groupe frigorifique, 1 évaporateur et une régulation par porte



RÉFÉRENCE	VOL. (L)	DOTATION	PUISS. (W)	POIDS (KG)	DIM. L X P X H (MM)	FINITION GRIS	FINITION BLANC / NOIR
						PRIX € HT	PRIX € HT
CH7019-1F	420	5 grilles 530x450	450	120	700 x 650 x 1900	-	-
CH7019-4F	420	5 grilles 530x450	550	172	700 x 650 x 1900	-	-
CH9019-1F	600	5 grilles 730x450	500	150	900 x 650 x 1900	-	-
CH9019-4F	600	5 grilles 730x450	650	200	900 x 650 x 1900	-	-
CH13219-1F	850	5 grilles 1140x440	650	210	1320 x 650 x 1900	-	-
CH13219-4F	850	5 grilles 1140x440	650	265	1320 x 650 x 1900	-	-
CH13219-1F2G	840	2 x 5 grilles 530x450	900	230	1320 x 650 x 1900	-	-
CH13219-4F2G	840	2 x 5 grilles 530x450	900	300	1320 x 650 x 1900	-	-
CH17219-1F2G	1200	2 x 5 grilles 730x450	1000	290	1720 x 650 x 1900	-	-
CH17219-4F2G	1200	2 x 5 grilles 730x450	1300	362	1720 x 650 x 1900	-	-

GAMME LOUNA® CHARCUTERIE

VITRINES POSITIVES VENTILÉES



• CH7019-1F



• CH7019-4F



• CH9019-4F



• CHI3219-4F2G



• CHI7219-4F2G

OPTIONS LOUNA® CHARCUTERIE

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

**NOUVEAUTÉ
2025**



Vitrine positive ventilée
• FR7019-4F

GAMME LOUNA® FROMAGE

VITRINES POSITIVES VENTILÉES

SÉRIE FR

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

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



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

GAMME LOUNA® FROMAGE

VITRINES POSITIVES VENTILÉES



• FR7019-1F



• FR9019-4F



• FR13219-4F2G



• FR17219-4F2G

OPTIONS LOUNA® FROMAGE

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



GAMME KYARA®

**NOUVEAUTÉ
2025**


• PVB8519-4F

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

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

LÉGENDE
Référence 1F

 1 face vitrée
(porte)

Référence 2F

 2 faces vitrées
(porte et dos)

Référence 3F

 3 faces vitrées
(porte et côtés)

Référence 4F

 4 faces vitrées
(porte, côtés et dos)

GAME KYARA®


• PNV8519-4F

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


• NS8519-1F

KYARA®
 SÉRIE NS
VITRINES NÉGATIVES
 STATIQUES
 PAGE 52


• PV6519-4F

KYARA®
 SÉRIE PV
VITRINES POSITIVES
 VENTILÉES
 PAGE 56


• PVCH8519-1F

KYARA®
 SÉRIE PVCH
VITRINES
CHOCOLAT
 PAGE 60



ÉCLAIRAGE LED EN LUMIÈRE CONTINUE

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



SYSTÈME ANTI-BUÉE NO-FOG SYSTEM

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

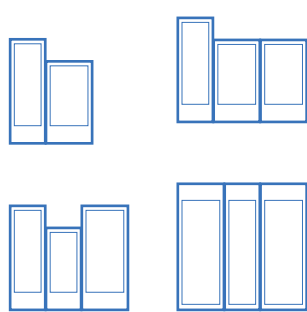


THERMOSTAT SOFT-TOUCH

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

MODULARITÉ

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



exemples

• PNV6519-4F + PNV8515-4F

COULEURS

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

FINITION STANDARD



GRIS

FINITION BRUN - BLANC - NOIR



BRUN



BLANC



NOIR



• PVB6519-4F

KYARA® BOUCHERIE
SÉRIE PVB
VITRINES POSITIVES
VENTILÉES
PAGE 64



• CH8519-1F

KYARA® CHARCUTERIE
SÉRIE CH
VITRINES POSITIVES
VENTILÉES
PAGE 68



• FR8519-4F

KYARA® FROMAGE
SÉRIE FR
VITRINES POSITIVES
VENTILÉES
PAGE 72



• PVV8519-4F

KYARA® VIN
SÉRIE PVV
VITRINES POSITIVES
VENTILÉES
PAGE 76

**NOUVEAUTÉ
2025**



Vitrine négative ventilée bi-température

• PNV6519-4FPT

GAMME KYARA®

VITRINES NÉGATIVES VENTILÉES BI-TEMPÉRATURES

SÉRIE PNV - LARGEUR 650

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

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

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



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

GAMME KYARA®

VITRINES NÉGATIVES VENTILÉES BI-TEMPÉRATURES



• PNV6515-2F



• PNV6515-4F



• PNV6519-4F



• PNV6523-4F

OPTIONS KYARA®

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

**NOUVEAUTÉ
2025**



Vitrine négative ventilée bi-température

• PNV8519-1F

GAMME KYARA®

VITRINES NÉGATIVES VENTILÉES BI-TEMPÉRATURES

SÉRIE PNV - LARGEUR 850

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

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

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



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

GAMME KYARA®

VITRINES NÉGATIVES VENTILÉES BI-TEMPÉRATURES



• PNV8515-2F



• PNV8515-4F



• PNV8519-4F



• PNV8523-4F

OPTIONS KYARA®

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



NOUVEAUTÉ
2025



Vitrine négative statique

• NS6515-4F

GAMME KYARA®

VITRINES NÉGATIVES STATIQUES

SÉRIE NS - LARGEUR 650

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

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

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



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

GAMME KYARA®

VITRINES NÉGATIVES STATIQUES



• NS6519-2F



• NS6519-4F



• NS6523-4F

OPTIONS KYARA®

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



**NOUVEAUTÉ
2025**



Vitrine négative statique
• NS8519-4F

GAMME KYARA®

VITRINES NÉGATIVES STATIQUES

SÉRIE **NS** – LARGEUR 850

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

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

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



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

GAMME KYARA®

VITRINES NÉGATIVES STATIQUES



• NS8515-3F



• NS8519-1F



• NS8523-1F

OPTIONS KYARA®

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

**NOUVEAUTÉ
2025**



Vitrine positive ventilée
• PV6519-4F

GAMME KYARA®

VITRINES POSITIVES VENTILÉES

SÉRIE PV - LARGEUR 650

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

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



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

GAMME KYARA®

VITRINES POSITIVES VENTILÉES



• PV6515-1F



• PV6515-4F



• PV6519-3F



• PV6523-4F

OPTIONS KYARA®

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

**NOUVEAUTÉ
2025**



Vitrine positive ventilée

• PV8519-4F

GAMME KYARA®

VITRINES POSITIVES VENTILÉES

SÉRIE PV - LARGEUR 850

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

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



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

GAMME KYARA®

VITRINES POSITIVES VENTILÉES



• PV8515-1F



• PV8515-4F



• PV8519-1F



• PV8523-4F

OPTIONS KYARA®

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

**NOUVEAUTÉ
2025**



Vitrine positive ventilée

• PVCH6519-4F

GAMME KYARA®

VITRINES CHOCOLAT

SÉRIE PVCH - LARGEUR 650

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

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



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

GAMME KYARA®

VITRINES CHOCOLAT



• PVCH6515-1F



• PVCH6515-4F



• PVCH6519-3F



• PVCH6523-4F

OPTIONS KYARA®

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



**NOUVEAUTÉ
2025**



Vitrine positive ventilée

• PVCH8515-4F

GAMME KYARA®

VITRINES CHOCOLAT

SÉRIE PVCH - LARGEUR 850

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

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



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

GAMME KYARA[®]

VITRINES CHOCOLAT



• PVCH8515-1F



• PVCH8519-4F



• PVCH8519-1F



• PVCH8523-4F

OPTIONS KYARA[®]

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



**NOUVEAUTÉ
2025**



Vitrine positive ventilée
• PVB6519-4F

GAMME KYARA® BOUCHERIE

VITRINES POSITIVES VENTILÉES

SÉRIE PVB - LARGEUR 650

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

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

GAMME KYARA® BOUCHERIE

VITRINES POSITIVES VENTILÉES



• PVB6515-1F



• PVB6523-4F

OPTIONS KYARA® BOUCHERIE

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

**NOUVEAUTÉ
2025**



Vitrine positive ventilée

• PVB8519-4F

GAMME KYARA® BOUCHERIE

VITRINES POSITIVES VENTILÉES

SÉRIE PVB - LARGEUR 850

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

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



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

GAMME KYARA® BOUCHERIE

VITRINES POSITIVES VENTILÉES



• PVB8515-3F



• PVB8523-4F

OPTIONS KYARA® BOUCHERIE

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

**NOUVEAUTÉ
2025**



Vitrine positive ventilée

• CH6519-3F

GAMME KYARA® CHARCUTERIE

VITRINES POSITIVES VENTILÉES

SÉRIE CH - LARGEUR 650

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

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



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

GAMME KYARA® CHARCUTERIE

VITRINES POSITIVES VENTILÉES



• CH6515-1F



• CH6515-4F



• CH6519-4F



• CH6523-4F

OPTIONS KYARA® CHARCUTERIE

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

**NOUVEAUTÉ
2025**



Vitrine positive ventilée
• CH8519-4F

GAMME KYARA® CHARCUTERIE

VITRINES POSITIVES VENTILÉES

SÉRIE CH - LARGEUR 850

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

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



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

GAMME KYARA® CHARCUTERIE

VITRINES POSITIVES VENTILÉES



• CH8515-1F



• CH8515-4F



• CH8519-1F



• CH8523-4F

OPTIONS KYARA® CHARCUTERIE

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

**NOUVEAUTÉ
2025**



Vitrine positive ventilée

• FR6519-4F

GAMME KYARA® FROMAGE

VITRINES POSITIVES VENTILÉES

SÉRIE **FR** - LARGEUR 650

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

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



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

GAMME KYARA[®] FROMAGE

VITRINES POSITIVES VENTILÉES



• FR6515-1F



• FR6515-4F



• FR6519-3F



• FR6523-4F

OPTIONS KYARA[®] FROMAGE

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

**NOUVEAUTÉ
2025**



Vitrine positive ventilée

• FR8519-1F

GAMME KYARA® FROMAGE

VITRINES POSITIVES VENTILÉES

SÉRIE **FR** - LARGEUR 850

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

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



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

GAMME KYARA® FROMAGE

VITRINES POSITIVES VENTILÉES



• FR8515-1F



• FR8515-4F



• FR8519-4F



• FR8523-4F

OPTIONS KYARA® FROMAGE

DESCRIPTION	PRIX € HT
Ferrage de porte à gauche	Gratuit sur commande
Rappel automatique de porte	-
Fermeture à clefs	-
Rampe leds supplémentaire pour modèles FR8515	-
Rampe leds supplémentaire pour modèles FR8519	-
Rampe leds supplémentaire pour modèles FR8523	-
Plus value pour soupape altimétrique	+2%
Plus value pour classe climatique 4 (+32°C et 55% d'humidité)	+7%
Plus value pour détenteur par détenteur	-
Plus value pour compresseur inverter	+8%
Kit accouplement pour modèles FR8515	-
Kit accouplement pour modèles FR8519	-
Kit accouplement pour modèles FR8523	-



**NOUVEAUTÉ
2025**



Vitrine positive ventilée

• PVV6523-4F

GAMME KYARA® VIN

VITRINES POSITIVES VENTILÉES

SÉRIE PVV - LARGEUR 650

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

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



RÉFÉRENCE	CAPACITÉ EN BOUTEILLES*	DOTATION	PUISS. (W)	POIDS (KG)	DIM. L X P X H (MM)	FINITION GRIS	FINITION BLANC NOIR - BRUN
						PRIX € HT	PRIX € HT
N PVV6515-1F	64	1 étagère plexiglas 500x400	500	118	650 x 650 x 1500	-	-
N PVV6515-2F	64	2 étagères plexiglas 500x400	500	126	650 x 650 x 1500	-	-
N PVV6515-3F	64	3 étagères plexiglas 500x400	500	132	650 x 650 x 1500	-	-
N PVV6515-4F	64	4 étagères plexiglas 500x400	500	142	650 x 650 x 1500	-	-
N PVV6519-1F	96	1 étagère plexiglas 500x400	600	137	650 x 650 x 1900	-	-
N PVV6519-2F	96	2 étagères plexiglas 500x400	600	149	650 x 650 x 1900	-	-
N PVV6519-3F	96	3 étagères plexiglas 500x400	600	161	650 x 650 x 1900	-	-
N PVV6519-4F	96	4 étagères plexiglas 500x400	600	173	650 x 650 x 1900	-	-
N PVV6523-1F	128	1 étagère plexiglas 500x400	700	169	650 x 650 x 2300	-	-
N PVV6523-2F	128	2 étagères plexiglas 500x400	700	186	650 x 650 x 2300	-	-
N PVV6523-3F	128	3 étagères plexiglas 500x400	700	203	650 x 650 x 2300	-	-
N PVV6523-4F	128	4 étagères plexiglas 500x400	700	220	650 x 650 x 2300	-	-

* Bouteille de type bordelaise diamètre 75mm

GAMME KYARA® VIN

VITRINES POSITIVES VENTILÉES



• PVV6515-1F



• PVV6519-4F



• PVV6523-1F

OPTIONS KYARA® VIN

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



**NOUVEAUTÉ
2025**



Vitrine positive ventilée

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

GAMME KYARA® VIN

VITRINES POSITIVES VENTILÉES

SÉRIE PVV - LARGEUR 850

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

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



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

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ EN BOUTEILLES*	DOTATION	PUISS. (W)	POIDS (KG)	DIM. L X P X H (MM)	FINITION GRIS	FINITION BLANC NOIR - BRUN
						PRIX € HT	PRIX € HT
PVV8515-1F	90	1 étagère plexiglas 700x400	600	147	850 x 650 x 1500	-	-
PVV8515-2F	90	2 étagères plexiglas 700x400	600	157	850 x 650 x 1500	-	-
PVV8515-3F	90	3 étagères plexiglas 700x400	600	167	850 x 650 x 1500	-	-
PVV8515-4F	90	4 étagères plexiglas 700x400	600	177	850 x 650 x 1500	-	-
PVV8519-1F	135	1 étagère plexiglas 700x400	700	172	850 x 650 x 1900	-	-
PVV8519-2F	135	2 étagères plexiglas 700x400	700	187	850 x 650 x 1900	-	-
PVV8519-3F	135	3 étagères plexiglas 700x400	700	202	850 x 650 x 1900	-	-
PVV8519-4F	135	4 étagères plexiglas 700x400	700	217	850 x 650 x 1900	-	-
PVV8523-1F	180	1 étagère plexiglas 700x400	800	204	850 x 650 x 2300	-	-
PVV8523-2F	180	2 étagères plexiglas 700x400	800	226	850 x 650 x 2300	-	-
PVV8523-3F	180	3 étagères plexiglas 700x400	800	248	850 x 650 x 2300	-	-
PVV8523-4F	180	4 étagères plexiglas 700x400	800	270	850 x 650 x 2300	-	-

* Bouteille de type bordelaise diamètre 75mm

GAMME KYARA® VIN

VITRINES POSITIVES VENTILÉES



• PVV8515-1F



• PVV8519-4F



• PVV8523-1F

OPTIONS KYARA® VIN

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




GAMME MULTI-SERVICES


ARAYA
 EXPOSITION 492 MM
PAGE 82



SÉRIE M800
 EXPOSITION 660 MM
PAGE 84

GAMME MULTI-SERVICES BOULANGERIE-PÂTISSERIE


PUNTOK
 EXPOSITION 640 MM
 SPÉCIALE PÂTISSERIE
PAGE 86



ARTEMIS
 4 NIVEAUX
 RÉFRIGÉRÉS
PAGE 89

GAMME VITRINE À POSER


KALIS
 VITRINE
 À POSER
PAGE 96



MINI CREAM®
 VITRINE
 À POSER
PAGE 98

**NOUVEAUTÉ
 2025**



VITRINES PRÊTES À BRANCHER

“ PLUG AND FRAIS ”

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

GAMME **CRÈMES GLACÉES** / FABRICATION ITALIENNE

**NOUVEAUTÉ
2025**



DOLCE VITA®
GRANDE CUVE
PAGE 100

**NOUVEAUTÉ
2025**



MIRABELLA
RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE
PAGE 102

**NOUVEAUTÉ
2025**



RIMINI
BI TEMPERATURE
PAGE 106



DEEVA
VITRAGE DROIT
PAGE 108



VIRNA
DOUBLE
ÉVAPORATEUR
PAGE 110

GAMME **BACS À SURGELÉS**

**NOUVEAUTÉ
2025**



ALCYON®
TOMBEAU NÉGATIF
PAGE 112

**NOUVEAUTÉ
2025**



URANUS®
BI TEMPERATURE
PAGE 114

**NOUVEAUTÉ
2025**

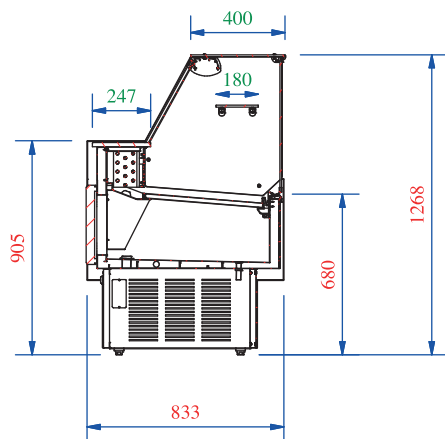


NAOS®
ILOT POSITIF
PAGE 116

GAMME ARAYA



Vitrine réfrigérée
Froid ventilé vitrage droit



VITRINES RÉFRIGÉRÉES ARAYA

VITRAGE DROIT ARAYA VD

✓ HAUTEUR CHARGEMENT PRODUIT : 10 CM

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

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

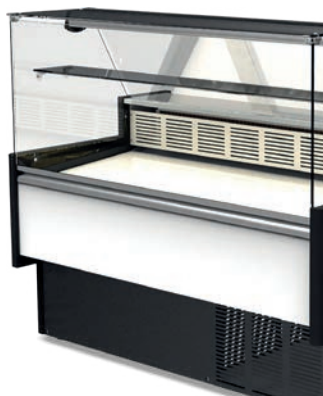
DÉCOR FAÇADE PLASTIFIÉ BLANC

En option : nuancier RAL international.

SÉRIE **ARAYA VD**

VITRAGE DROIT

RÉFÉRENCE	TEMP.	DIM. L X P X H (MM)	SURF. EXPO. (M²)	PUISS. FRIGO -10 °C (W)	PUISS. ABSORBÉE (W)	RÉSERVE PORTES (N)	PRIX € HT
ARAYA100VD	+2° / +8°C	1 000 x 833 x 1 268	0,45	359	442	1	-
ARAYA150VD	+2° / +8°C	1 500 x 833 x 1 268	0,69	359	476	1	-
ARAYA200VD	+2° / +8°C	2 000 x 833 x 1 268	0,94	504	613	2	-
ARAYA250VD	+2° / +8°C	2 500 x 833 x 1 268	1,18	665	798	3	-



OPTIONS **ARAYAVD**

POUR RÉFÉRENCE	ÉVAPORATEUR TRAITÉ	FERMETURE ARRIÈRE PLEXI	DÉCOR LAQUÉ RAL	EXPOSITION INOX	KIT ROULETTES
	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
ARAYA100VD	-	-	-	-	-
ARAYA150VD	-	-	-	-	-
ARAYA200VD	-	-	-	-	-
ARAYA250VD	-	-	-	-	-

SÉRIE **ARAYAMC**

MEUBLE CAISSE & MEUBLE CAISSE PMR



Meuble
caisse latéral



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

OPTIONS **ARAYAMC**

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

GAMME M800



Vitrine réfrigérée
Vitrage droit rabattable



Plateau d'exposition en acier inox

VITRINE RÉFRIGÉRÉE M800

VITRAGE DROIT RABATTABLE M800

✓ HAUTEUR CHARGEMENT PRODUIT : 15 CM

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



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

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



RAL 6019

RAL 5024

RAL 5013

RAL 6026

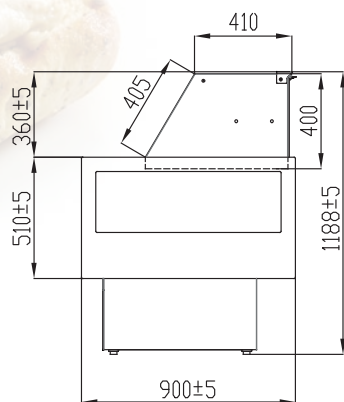
RAL 2008

RAL 1018

RAL 3020

RAL 9005

RAL 9010



RÉFÉRENCE	TEMP.	DIM. L X P X H (MM)	SURF. EXPO. (M²)	PUISS. FRIGO -10 °C (W)	PUISS. ABSORBÉE (W)	PRIX € HT
M800100	+3° / +5°C	1 040 x 898 x 1 191	0,62	490	580	-
M800150	+3° / +5°C	1 520 x 898 x 1 191	0,93	735	620	-
M800200	+3° / +5°C	2 000 x 898 x 1 191	1,24	980	640	-
M800250	+3° / +5°C	2 480 x 898 x 1 191	1,55	1 230	820	-
M800300	+3° / +5°C	2 960 x 898 x 1 191	1,86	1 470	870	-

OPTIONS M800

POUR RÉF.	GROUPE TROPICALISÉ	ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE	FERMETURE ARRIÈRE	KIT ROULETTES	VARIATEUR DE VITESSE DE VENTILATION	SÉPARATEUR MOBILE H (210 MM)	PLANCHE À DÉCOUPER 500 X 400	PORTE COUTEAU	ÉVAPORATEUR TRAITÉ
	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
M800100	-	-	-	-	-	-	-	-	-
M800150	-	-	-	-	-	-	-	-	-
M800200	-	-	-	-	-	-	-	-	-
M800250	-	-	-	-	-	-	-	-	-
M800300	-	-	-	-	-	-	-	-	-

SÉRIE M800

MEUBLE CAISSE PMR

- Avec tirette coulissante



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

OPTIONS

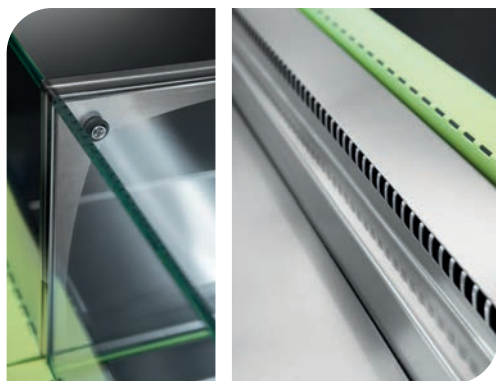
POUR RÉFÉRENCE	KIT ROULETTES
M80078MCPMR	PRIX € HT
	-

GAMME PUNTOK



Le groupe est positionné au milieu côté service

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES



Plateau d'exposition en acier inox

✓ HAUTEUR CHARGEMENT PRODUIT : 5 CM

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

* Livré démonté

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



RAL 6019

RAL 5024

RAL 5013

RAL 6026

RAL 2008

RAL 1018

RAL 3020

RAL 9005

RAL 9010



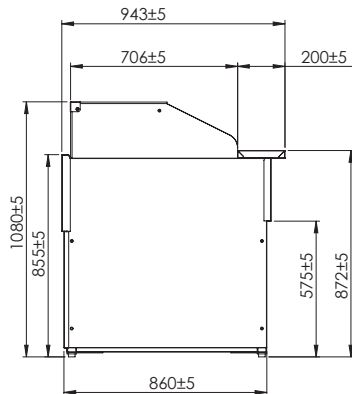
VITRINE RÉFRIGÉRÉE PUNTOK

VITRAGE DROIT BAS FIXE DÉMONTABLE PUNTOK

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

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

Angle intérieur et extérieur 45° sur consultation

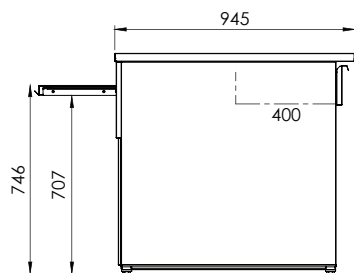


OPTIONS PUNTOK

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

SÉRIE PUNTOK

MEUBLES CAISSE & MEUBLES CAISSE PMR



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



GAMME ARTEMIS



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

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

VERSION TRAVERSANTE :

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

VERSION MURALE :

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



VERSION LUXE :

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

DÉCOR FAÇADE SUPÉRIEUR NOIR RAL 9005 (FINITION SATINÉE)

EN OPTION : 9 AUTRES TEINTES POSSIBLES



RAL 1018

RAL 1028

RAL 2008

RAL 3020

RAL 6019

RAL 6026

RAL 5024

RAL 5013

RAL 9010



Vitrine réfrigérée 4 niveaux
Vitrage bombé - Groupe logé

GAMME ARTEMIS

VITRINES RÉFRIGÉRÉES

VITRAGE BOMBÉ ARTEMIS GL

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

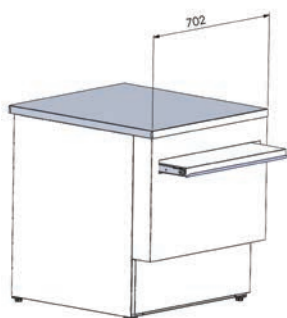
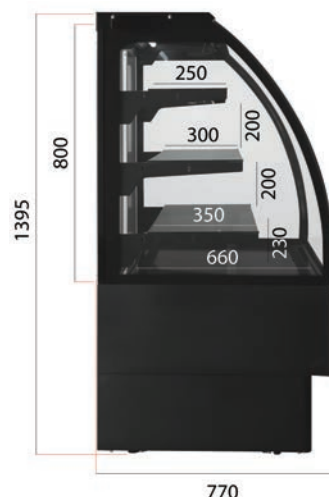
PRIX EN BAISSÉ

RÉFÉRENCE	TEMP.	DIM. L X P X H (MM)	SURFACE D'EXP. (M²)	PUISS. FRIGO -10 °C (W)	PUISS. ABSORBÉE (W)	PORTES	PRIX € HT
ARTEMIS60GL	+2° / +4°C	604 x 770 x 1 395	0,76	410	460	1 porte battante	-
ARTEMIS90GL	+2° / +4°C	904 x 770 x 1 395	1,16	850	600	2 portes coulissantes	-
ARTEMIS120GL	+2° / +4°C	1 204 x 770 x 1 395	1,57	890	650	2 portes coulissantes	-
ARTEMIS150GL	+2° / +4°C	1 504 x 770 x 1 395	1,92	1 110	850	2 portes coulissantes	-
ARTEMIS180GL	+2° / +4°C	1 804 x 770 x 1 395	2,4	1 150	1 005	2 portes coulissantes	-
ARTEMIS240GL	+2° / +4°C	2 404 x 770 x 1 395	3,14	(2 x) 890	1 300	4 portes coulissantes	-

OPTIONS ARTEMIS GL

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

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



GAMME ARTEMIS

MEUBLE CAISSE PMR AVEC TIRETTE COULISSANTE

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



Vitrine réfrigérée 4 niveaux
Vitrage bombé - Groupe logé

GAMME ARTEMIS

VITRINES RÉFRIGÉRÉES

VITRAGE BOMBÉ ARTEMIS LUXE GL

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

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

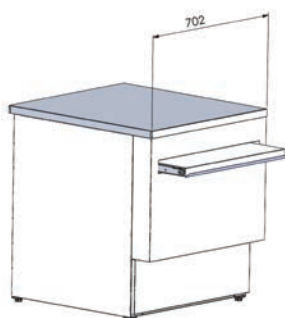
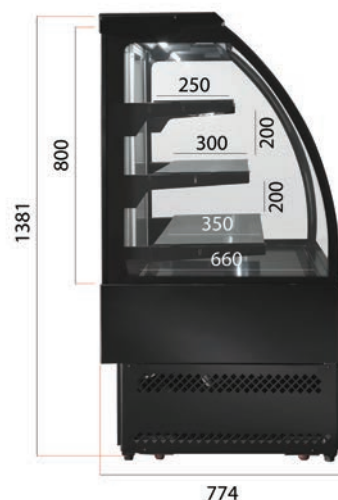
PRIX EN BAISSÉ

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

OPTIONS ARTEMIS LUXE GL

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

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



GAMME ARTEMIS

MEUBLE CAISSE PMR AVEC TIRETTE COULISSANTE

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



Vitrine réfrigérée 4 niveaux
Froid ventilé - Groupe logé

GAMME ARTEMIS

VITRINES RÉFRIGÉRÉES

VITRAGE DROIT ARTEMIS GLVD

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

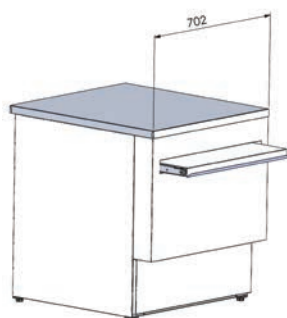
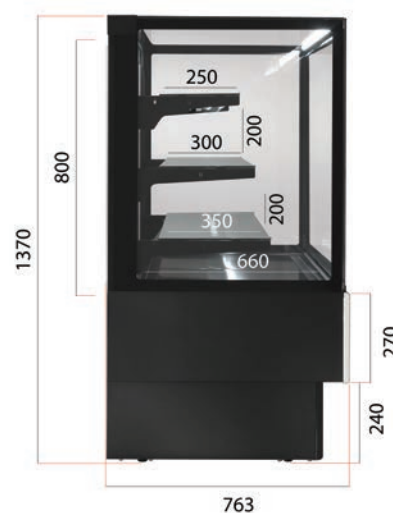
PRIX EN BAISSÉ

RÉFÉRENCE	TEMP.	DIM. L X P X H (MM)	SURFACE D'EXP. (M²)	PUISS. FRIGO -10 °C (W)	PUISS. ABSORBÉE (W)	PORTES	PRIX € HT
ARTEMIS90GLVD	+2° / +4°C	905 x 763 x 1 370	1,3	850	600	2 portes coulissantes	-
ARTEMIS120GLVD	+2° / +4°C	1 205 x 763 x 1 370	1,74	890	650	2 portes coulissantes	-
ARTEMIS150GLVD	+2° / +4°C	1 505 x 763 x 1 370	2,23	1 110	850	2 portes coulissantes	-
ARTEMIS180GLVD	+2° / +4°C	1 805 x 763 x 1 370	2,63	1 150	1 005	2 portes coulissantes	-
ARTEMIS240GLVD	+2° / +4°C	2 405 x 763 x 1 370	3,48	(2x) 890	1 300	4 portes coulissantes	-

OPTIONS ARTEMIS GLVD

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

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



GAMME ARTEMIS

MEUBLE CAISSE PMR AVEC TIRETTE COULISSANTE

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



Vitrine réfrigérée 4 niveaux
Froid ventilé - Groupe logé

GAMME ARTEMIS

VITRINES RÉFRIGÉRÉES

VITRAGE DROIT ARTEMIS LUXE GLVD

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

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

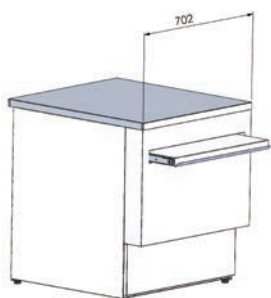
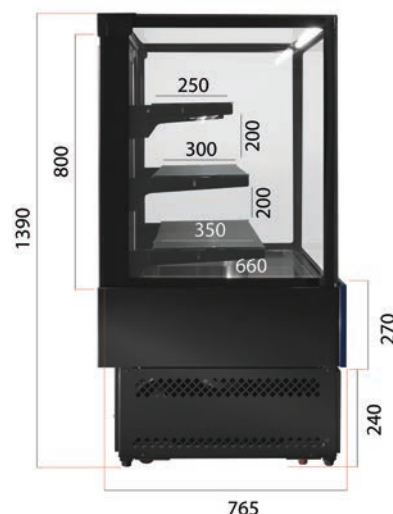
PRIX EN BAISSÉ

RÉFÉRENCE	TEMP.	DIM. L X P X H (MM)	SURFACE D'EXP. (M²)	PUISS. FRIGO -10 °C (W)	PUISS. ABSORBÉE (W)	PORTES	PRIX € HT
ARTEMISLX60GLVD	+2° / +8°C	646 x 774 x 1 381	0,76	460	460	1 porte battante	-
ARTEMISLX90GLVD	+2° / +8°C	946 x 765 x 1 390	1,16	1 170	630	2 portes coulissantes	-
ARTEMISLX120GLVD	+2° / +8°C	1 246 x 765 x 1 390	1,57	1 230	850	2 portes coulissantes	-
ARTEMISLX150GLVD	+2° / +8°C	1 546 x 765 x 1 390	1,92	1 350	880	2 portes coulissantes	-
ARTEMISLX180GLVD	+2° / +8°C	1 846 x 765 x 1 390	2,40	1 465	950	2 portes coulissantes	-
ARTEMISLX240GLVD	+2° / +8°C	2 446 x 765 x 1 390	3,14	(2x) 1 230	1 700	4 portes coulissantes	-

OPTIONS ARTEMIS LUXE GLVD

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

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



GAMME ARTEMIS

MEUBLE CAISSE PMR AVEC TIRETTE COULISSANTE

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



Vitrine réfrigérée 4 niveaux
Froid ventilé - Groupe logé

GAMME ARTEMIS

VITRINES RÉFRIGÉRÉES MURALES

VERSION MURALE ARTEMIS 2P

✓ PORTE VITRÉE COULISSANTE EN FAÇADE
& FOND PLEIN

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

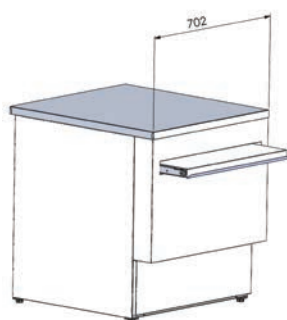
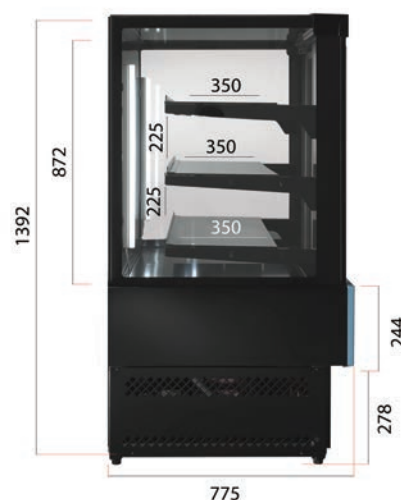
**PRIX
EN BAISSÉ**

RÉFÉRENCE	TEMP.	DIM. L X P X H AVEC JOUES (MM)	SURF. D'EXP. (M²)	PUISS. FRIGO -10 °C (W)	PUISS. ABSORBÉE (W)	PORTES	PRIX € HT
ARTEMIS2P90GLVD	+2° / +8°C	941 X 775 X 1 392	1,3	1 120	630	2 portes coulissantes	-
ARTEMIS2P120GLVD	+2° / +8°C	1 241 X 775 X 1 392	1,74	1 230	850	2 portes coulissantes	-
ARTEMIS2P150GLVD	+2° / +8°C	1 541 X 775 X 1 392	2,23	1 350	880	2 portes coulissantes	-
ARTEMIS2P180GLVD	+2° / +8°C	1 841 X 775 X 1 392	2,63	1 465	950	2 portes coulissantes	-

OPTIONS ARTEMIS MURALE 2P

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

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



GAMME ARTEMIS

MEUBLE CAISSE PMR AVEC TIRETTE COULISSANTE

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



Vitrine réfrigérée 4 niveaux
Froid ventilé - Groupe logé

GAMME ARTEMIS

VITRINES RÉFRIGÉRÉES TRAVERSANTES

VERSION TRAVERSANTE ARTEMIS 4P

✓ PORTES VITRÉES COULISSANTES
AVANT & ARRIÈRE

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

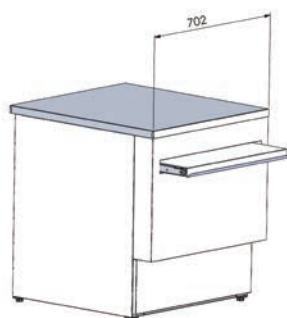
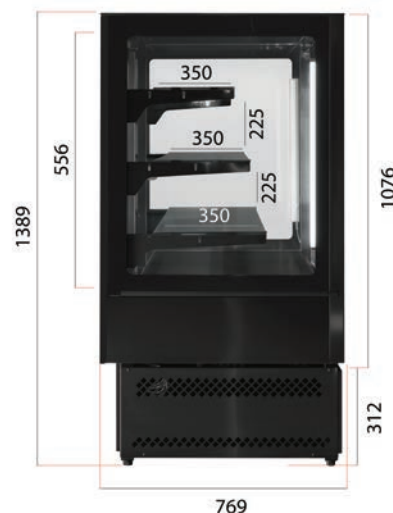
**PRIX
EN BAISSÉ**

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

OPTIONS ARTEMIS TRAVERSANTE 4P

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

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



GAMME ARTEMIS

MEUBLE CAISSE PMR AVEC TIRETTE COULISSANTE

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

GAMME KALIS



VITRINE DE COMPTOIR



GAMME KALIS

VITRINES DE COMPTOIR RÉFRIGÉRÉES

✓ PAROIS ET PORTES COULISSANTES À DOUBLE VITRAGE

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

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

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

GAMME KALIS



VITRINE RÉFRIGÉRÉE - VUE DE DEVANT



VITRINE RÉFRIGÉRÉE - VUE DE DERRIÈRE

GAMME KALIS

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

✓ PAROIS ET PORTES COULISSANTES À DOUBLE VITRAGE

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

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

RÉF.	TEMP.	ÉTAGÈRES EN VERRE (NOMBRES L X P X H)	DIM. INT. L X P X H (MM)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	SURF. EXPO. (M²)	PUISSANCE FRIGO À -10°C (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
KALIS800HB	+2/+10°C	3 étagères 565 x 540 mm	750 x 650 x 665	800 x 750 x 1 400	1,22	430	150	-
KALIS1200HB	+2/+10°C	3 étagères 960 x 540 mm	1 150 x 650 x 665	1 200 x 750 x 1 400	2,07	430	200	-

GAMME MINI CREAM®



**NOUVEAUTÉ
2025**



MINI CREAM 2V LED
Blanc

VITRINES À GLACE MINI CREAM®

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

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



MINI CREAM 3V LED
Blanc / Gris

COULEURS

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



MINI CREAM 2V

Blanc - Version standard



MINI CREAM 3V LED

Blanc - Version LED



MINI CREAM 2V LED

Gris - Version LED



MINI CREAM 3V LED

Gris - Version LED



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

ACCESSOIRES & OPTIONS



POUR RÉFÉRENCE	BAC INOX (5 L)	BAC INOX (2,5 L)	FRONTON LED POUR ANIMATION*	PRÉSENTOIR POUR BÂTONNETS GLACÉS EN PLEXIGLAS	PIÉTEMENT	DÉCOR POUR PIÉTEMENT*
	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
MINICREAM2VB	-	-	-	- (pour 50 unités)	-	-
MINICREAM2VLEDB	-	-	-	- (pour 50 unités)	-	-
MINICREAM2VLEDG	-	-	--	- (pour 50 unités)	-	--
MINICREAM3VB	-	-	-	- (pour 80 unités)	-	-
MINICREAM3VLEDB	-	-	-	- (pour 80 unités)	-	-
MINICREAM3VLEDG	-	-	--	- (pour 80 unités)	-	--

*Option uniquement disponible sur les modèles blancs

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



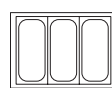
2x 5 L.

ou



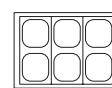
4x 2,5 L.

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



3x 5 L.

ou



6x 2,5 L.

**NOUVEAUTÉ
2025**



*Dolcevita6
+ option plexiglas*



*d'autres modèles existent
(sur consultation)*

GAMME DOLCE VITA®



VITRINES À GLACE DOLCE VITA®

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

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



COUVERCLE AMOVIBLE
pour une accessibilité optimum



GRANDE CAPACITÉ
possibilité de stocker des cylindres de glace en réserve



OPTION COUVERCLE PYRAMIDAL
pour un look total rétro

DOLCE VITA 4



DOLCE VITA 6



DOLCE VITA 8



DOLCE VITA 10



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

ACCESSOIRES & OPTIONS

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

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

GAMME MIRABELLA



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

✓ RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE INTÉGRÉE

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



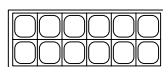
6 bacs de 5 L



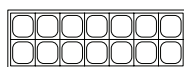
7 bacs de 5 L



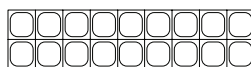
9 bacs de 5 L



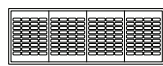
12 bacs de 2,5 L



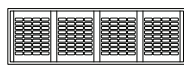
14 bacs de 2,5 L



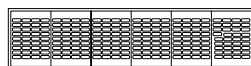
18 bacs de 2,5 L



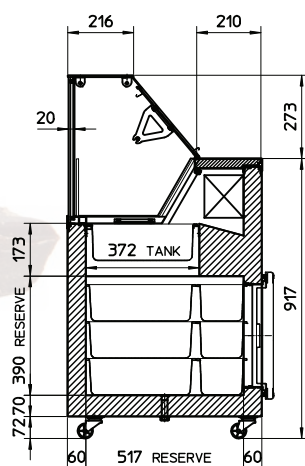
Présentoir à esquimaux



Présentoir à esquimaux



Présentoir à esquimaux



VITRINES CRÈMES GLACÉES **MIRABELLA**

FROID STATIQUE

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

RÉFÉRENCE	TEMP.	DIMENSIONS L X P X H (MM)	VOL. (L)	DOTATIONS	CAPACITÉ BAC 5 L (N)	PUISS. FRIGO -30 °C (W)	PUISS. NOMINALE (W)	CLASSE ENERG.	POIDS (KG)	PRIX € HT
MIRABELLA6B	-18/-20°C	1190 x 677 x 1190	184	6 x 5 l. bacs	6	742	12 070 /24h	C	117	-
MIRABELLA7B	-18/-20°C	1340 X 677 X 1190	223	7 x 5 l. bacs	7	744	13 520 /24h	D	126	-
MIRABELLA9B	-18/-20°C	1655 X 677 X 1190	306	9 x 5 l. bacs	9	890	17 770 /24h	D	136	-

ACCESSOIRES & OPTIONS

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



GAMME MIRABELLA VITRAGE BAS



**NOUVEAUTÉ
2025**



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

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

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

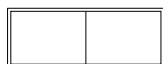
QUANTITÉ DE BACS DANS LE COMPARTIMENT DE RÉSERVE :

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

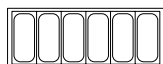
MIRABELLA7 : 30 x 2,5 L - 15 x 5 L.

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

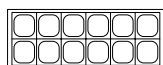
MIRABELLA6



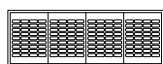
2x Plateau à pâtisserie*



6x 5 L.

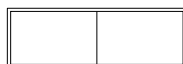


12x 2,5 L*

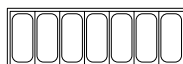


4x Présentoirs pour bâtonnets glacés*

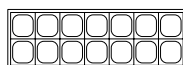
MIRABELLA7



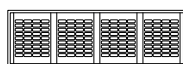
2x Plateau à pâtisserie*



7x 5 L.

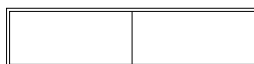


14x 2,5 L*

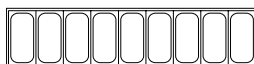


4x Présentoirs pour bâtonnets glacés*

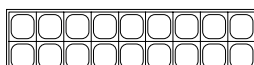
MIRABELLA9



2x Plateau à pâtisserie*



9x 5 L.



18x 2,5 L*



6x Présentoirs pour bâtonnets glacés*

*Configuration possible avec kit optionnel

VITRINES CRÈMES GLACÉES **MIRABELLA VITRAGE BAS** FROID STATIQUE

MIRABELLA6



MIRABELLA7



MIRABELLA9



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

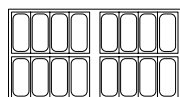
ACCESSOIRES & OPTIONS

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

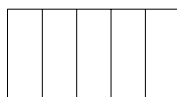


GAMME RIMINI

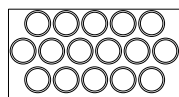
**NOUVEAUTÉ
2025**



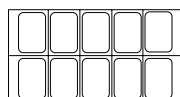
16 x 5 l.
(360x165x120 mm)



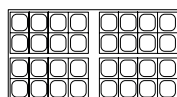
5 x Plateau
à pâtisserie



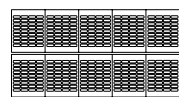
16 x 7,5 l
(h250 Ø200 mm)*



16 x 5 l.
(360x250x80 mm)*



32 x 2,5 l
(180x165x120)*



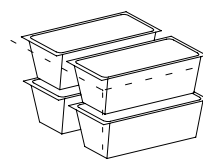
10 x Présentoirs
pour bâtonnets
glacés*

*Configuration possible avec kit optionnel

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

✓ FROID POSITIF OU NÉGATIF

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



BIENTÔT DISPONIBLE EN VERSION 12 BACS



VITRINE CRÈMES GLACÉES RIMINI

FROID VENTILÉ

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

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

ACCESSOIRES & OPTIONS

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

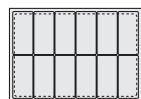


GAMME DEEVA

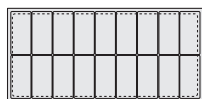


CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

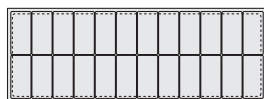
- Meubles canalisables (si accouplée, le préciser à la commande – sans plus-value)
- Châssis tubulaire en acier laqué
- Cuve en acier inox intérieure / extérieure
- Isolation en polyuréthane expansé 40/45 Kg/m³
- Tablette arrière en acier inox profondeur 142 mm
- Plateau d'exposition incliné à 5° pour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



12 bacs

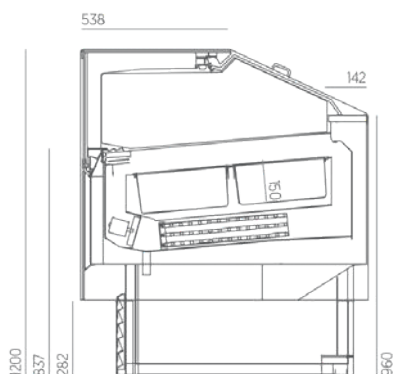


18 bacs



24 bacs

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



VITRINES CRÈMES GLACÉES DEEVA

FROID VENTILÉ

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

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

ACCESSOIRES & OPTIONS

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



GAMME VIRNA



DÉCOR DE FAÇADE EN VERRE
LAQUÉ RAL À DÉFINIR



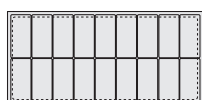
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

✓ DOUBLE ÉVAPORATEUR

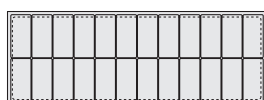
- Meubles canalissables (si accouplée, le préciser à la commande – sans plus-value)
- Châssis tubulaire en acier laqué
- Cuve en acier inox intérieure / extérieure
- Isolation en polyuréthane expansé 40/45 Kg/m³
- Tablette arrière en acier inox profondeur 190 mm
- Plateau d'exposition incliné à 5° pour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



12 bacs



18 bacs



24 bacs

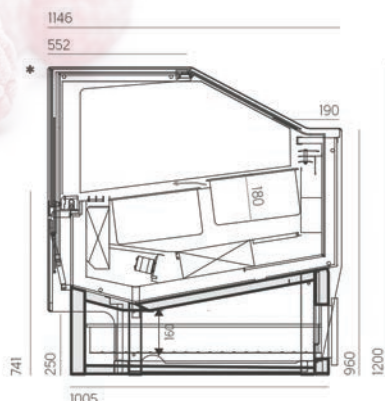
**DÉCOR DE FAÇADE EN VERRE LAQUÉ
RAL À DÉFINIR**

JOUES EN VERRE LAQUÉ TEINTE RAL 7042

VITRINES CRÈMES GLACÉES VIRNA

FROID VENTILÉ

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



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

ACCESSOIRES & OPTIONS

POUR RÉFÉRENCE	KIT ROULETTES	RINCE CUILLÈRES	BAC RÉÉVAPORATION	PLATEAU D'EXPOSITION INOX
	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
VIRNAG6	-	-	-	-
VIRNAG9	-	-	-	-
VIRNAG12	-	-	-	-



GAMME ALCYON®



**NOUVEAUTÉ
2025**

Ensemble bacs surgelés
+ tête de gondole

Bac surgelé

Tête de gondole

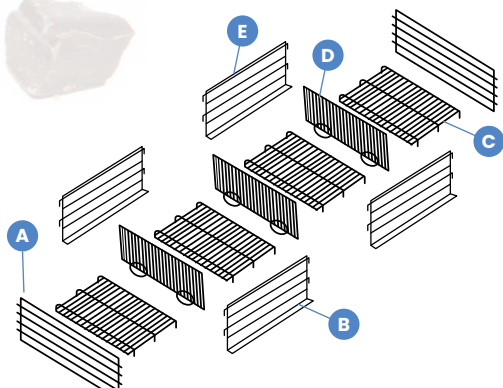


BACS SURGELÉS & TÊTE DE GONDOLE ALCYON®

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

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

BACS SURGELÉS & TÊTE DE GONDOLE **ALCYON®**



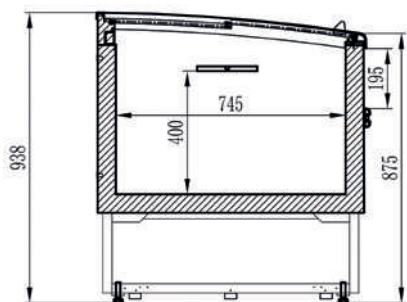
RÉF.	DOTATION GRILLES				
	GRILLE LATÉRALE A	GRILLE AVANT B	GRILLE DE FOND C	GRILLE DE SÉPARATION D	GRILLE ARRIÈRE E
GA15N	2	1	2	1	1
GA20N	2	2	4	3	2
GA25N	2	2	4	3	2
GATDGN	2	2	4	3	2

BACS SURGELÉS - 4 ET 6 PORTES

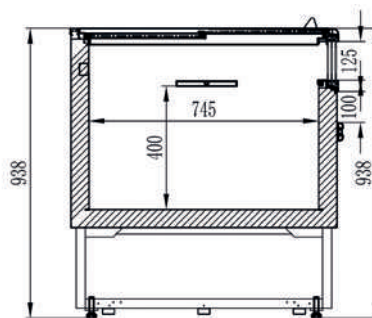
RÉF.	PORTE	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	TEMPÉRATURE	VOL. (L)	PUISS. ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
GA15N	4	F	-22 / -25°C	360	350	1358 x 855 x 938	-
GA20N	4	F	-22 / -25°C	600	370	2008 x 855 x 938	-
GA25N	6	F	-22 / -25°C	745	450	2508 x 855 x 938	-

TÊTE DE GONDOLE **SURGELÉE** - 4 PORTES

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



Tête de gondole



Bacs surgelés

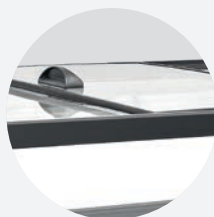
GAMME URANUS®



**NOUVEAUTÉ
2025**



Porte à **double vitrage**
avec poignée intégrée



Roues et pieds
de nivellement



MEUBLES SELF-SERVICE

BI-TEMPÉRATURE URANUS®

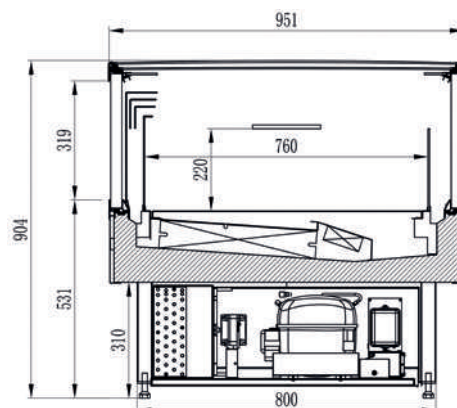
- ✓ MEUBLE BI-TEMPÉRATURE
- ✓ GROUPE LOGÉ
- ✓ FROID VENTILÉ

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

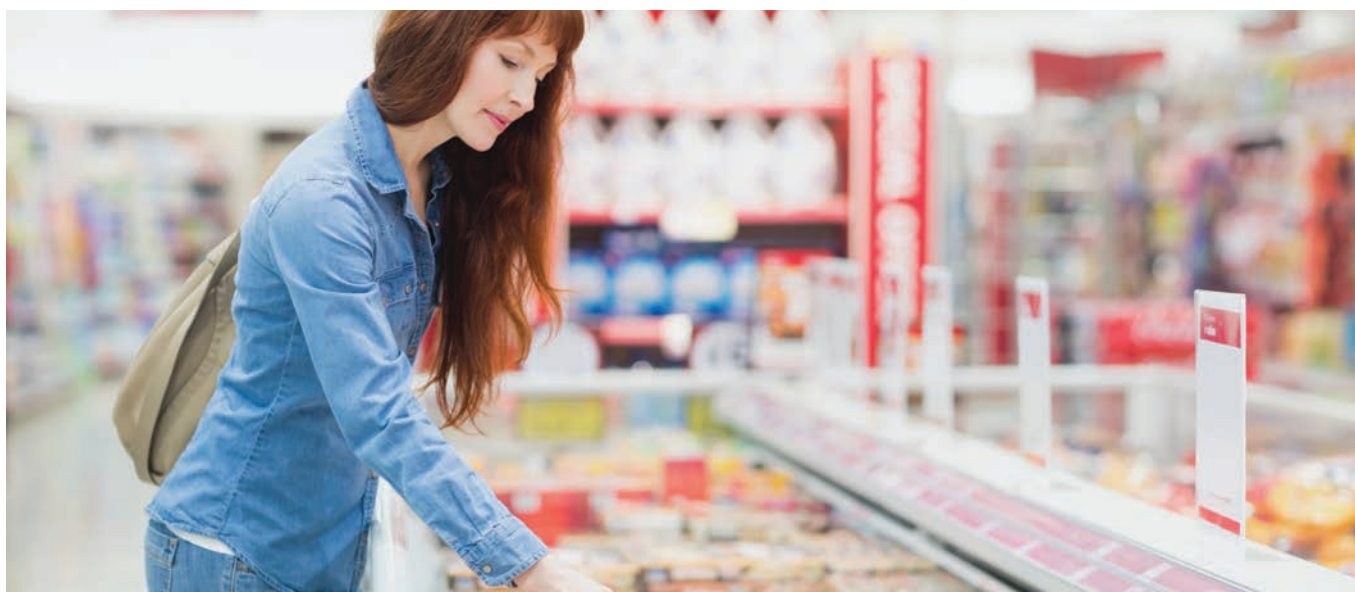
MEUBLES SELF-SERVICE BI-TEMPÉRATURE URANUS®

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

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



Versions **3 & 4 portes**



GAMME NAOS®



**NOUVEAUTÉ
2025**

ÎLOT 87 LITRES NAOS®

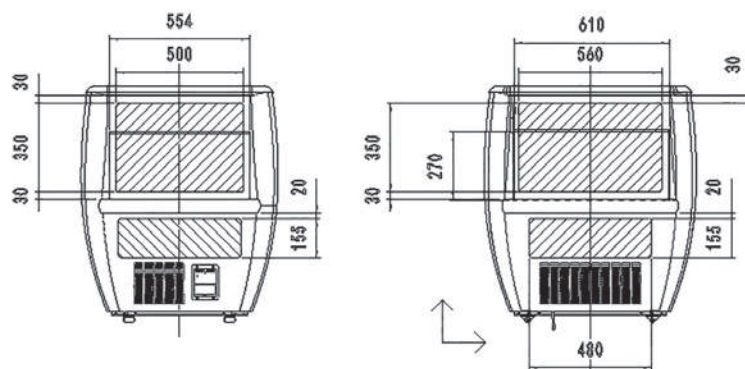


- ✓ 3 FACES VITRÉES POUR UN MAXIMUM DE VISIBILITÉ
- ✓ GROUPE LOGÉ
- ✓ FROID VENTILÉ

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



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



GAMME NAOS®



**NOUVEAUTÉ
2025**

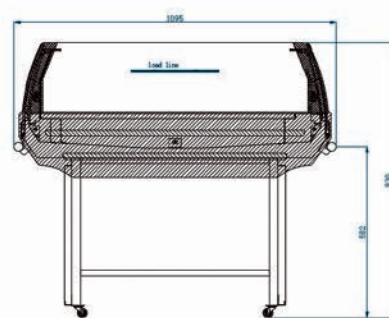
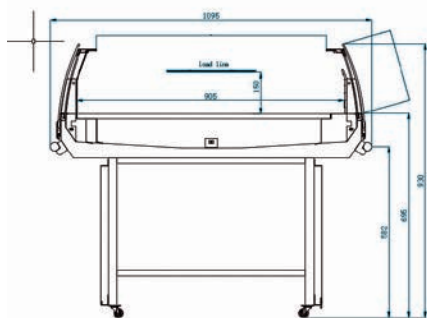
ÎLOT 190 LITRES NAOS®



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

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

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





SC290
SPÉCIALE BOISSONS
PAGE 120



EVO SELF
FINITION INTÉRIEURE
EN ACIER INOX
PAGE 121



CORA
FINITION LAQUÉE
OU SKINPLATE
PAGE 122



VULCANO
PORTES
COULISSANTES
PAGE 124



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



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



VITRINES MURALES

“UTILISATION OPTIMALE DE L'ESPACE”

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



NICHES RF
SPÉCIALE
VIANDES ET
FROMAGES
PAGE 138



COLUMBUS
COLUMBUS SLIM
SPÉCIALE
FROMAGERIE
CHARCUTERIE
PAGE 140



ANTARES®
PROF. 460 MM
PAGE 142



SIRIUS
PROF. 730 MM
PAGE 144



FUTURO 2
PROF. 730 /
930 MM
PAGE 148

VITRINE SC290



VITRINE SC290

VITRINE À BOISSONS RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE

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

*Vitrine à boissons
réfrigérée ventilée*



RÉFÉRENCE	TEMP.	VOLUME (L)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	PUISS. ABSORBÉE (W)	PRIX € HT
SC290	+2 ° / +8°C	297	595 X 547 X 1 830	165	-



GAMME EVO SELF



VITRINE MURALE EVO SELF

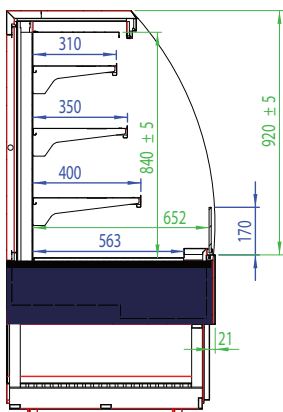


Vitrine murale laqué noir

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

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

TEMP.	PUISS. FRIGO (W)	PUISS. ABSORBÉE (W)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	SURF. EXP. (M²)	GROUPE LOGÉ			
					LAQUÉ NOIR		INOX	
					RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
+3° / +5°C	1 180	850	905 x 800 x 1 525	1,33	EVOSELFN90	-	EVOSELFI90	-
+3° / +5°C	1 350	880	1 205 x 800 x 1 525	1,81	EVOSELFN120	-	EVOSELFI120	-
+3° / +5°C	1 600	1 030	1 505 x 800 x 1 525	2,29	EVOSELFN150	-	EVOSELFI150	-
+3° / +5°C	1 910	1 370	1 805 x 800 x 1 525	2,76	EVOSELFN180	-	EVOSELFI180	-



OPTIONS EVO SELF

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

GAMME CORA



Finition skinplate CORSK



Finition laquée CORL

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- ✓ VITRINE LAQUÉE PERSONNALISABLE
CHOISISSEZ VOTRE TEINTE INTÉRIEURE ET EXTÉRIEURE

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

MODÈLES SKINPLATE CORSK

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

MODÈLES LAQUÉS CORL

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

FINITION SKINPLATE BLANC



FINITION LAQUÉE RAL INTERNATIONAL



FINITION STRATIFIÉ BOIS

sur demande (obligatoire intérieur laqué RAL)





Finition skinplate | Finition laquée

GAMME CORA

VITRINES RÉFRIGÉRÉES

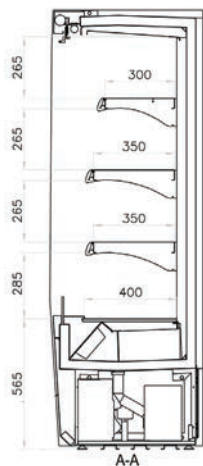
SÉRIE *CORSK / CORL*

✓ VITRINE LAQUÉE PERSONNALISABLE
CHOISISSEZ VOTRE TEINTE INTÉRIEURE ET EXTÉRIEURE

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

TEMP.	PUISS. FRIGO (W)	PUISS. ABSORBÉE (W)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	SURF. EXP. (M²)	GROUPE LOGÉ			
					SKINPLATE		LAQUÉ	
					RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
+2° / +4°C	1 360	1 778	680 x 660 x 1 900	0,83	CORSK068	-	CORL068	-
+2° / +4°C	1 762	2 038	980 x 660 x 1 900	1,2	CORSK098	-	CORL098	-
+2° / +4°C	1 997	2 439	1 280 x 660 x 1 900	1,57	CORSK128	-	CORL128	-
+2° / +4°C	2 604	2 516	1 480 x 660 x 1 900	1,81	CORSK148	-	CORL148	-
+2° / +4°C	2 804	3 168	1 880 x 660 x 1 900	2,3	CORSK188	-	CORL188	-

OPTIONS *CORSK / CORL*



MODÈLE	ÉCLAIRAGE LED TOUS NIVEAUX	PORTE VITRÉE *	CADRE DE PORTE ALU NOIR OU BLANC (A PRÉCISER À LA COMMANDE)	FERMETURE À CLÉ	ÉVAPORATEUR TRAITÉ	ÉTAGÈRE SUPP.	ÉTAGÈRE SUPP AVEC ÉCLAIRAGE LED	GROUPE À DISTANCE (NON FOURNI)	KIT ROULETTES
	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
COR68	-	-	-	-	-	-	-	-	-
COR98	-	-	-	-	-	-	-	-	-
COR128	-	-	-	-	-	-	-	-	-
COR148	-	-	-	-	-	-	-	-	-
COR188	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

GAMME VULCANO 650



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES



Vitrine murale réfrigérée

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

MODÈLES LAQUÉS

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

MODÈLES INOX

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

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



RAL 9010



RAL 1018



RAL 2008



RAL 3020



RAL 6026



RAL 5013



RAL 9005



Vitrine murale réfrigérée

GAMME VULCANO 650

VITRINE MURALE VULCANO 650

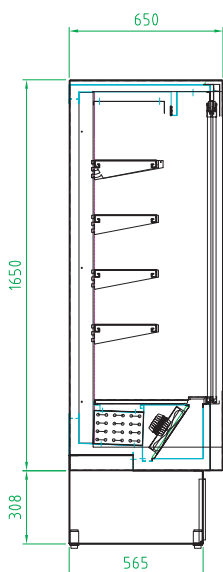
SÉRIE VS65

✓ PORTES COULISSANTES

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



TEMP.	PUISS. FRIGO -10°C (W)	PUISS. ABSORBÉE (W)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	SURF. EXP. (M²)	GROUPE LOGÉ				GROUPE À DISTANCE
					LAQUÉ		INOX		NON FOURNI
					RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	MOINS VALUE
+3° / +5°C	1 375	1 370	1 350 x 650 x 1 958	1,95	VS65120SL	-	VS65120I	-	-
+3° / +5°C	1 650	1 520	1 600 x 650 x 1 958	2,35	VS65150SL	-	VS65150I	-	-
+3° / +5°C	1 980	1 850	1 975 x 650 x 1 958	2,94	VS65180SL	-	VS65180I	-	-



OPTIONS VULCANO 650

MODÈLE	ÉCLAIRAGE LED TOUS NIVEAUX	ARRÊTOIRS PRODUITS H 80 MM	GRILLE DE SÉPARATION PLASTIFIÉE	ÉTAGÈRE LAQUÉE SUPP. AVEC PORTE PRIX	ÉTAGÈRE INOX SUPP. AVEC PORTE PRIX	BANDEAUX DE FAÇADE LAQUÉS AUTRE TEINTE RAL	KIT ROULETTES
	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
VS65120	-	-	-	-	-	-	-
VS65150	-	-	-	-	-	-	-
VS65180	-	-	-	-	-	-	-

GAMME VULCANO 810



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

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

MODÈLES LAQUÉS

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

MODÈLES INOX

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



Vitrine murale réfrigérée portes coulissantes

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



RAL 9010



RAL 1018



RAL 2008



RAL 3020



RAL 6026



RAL 5013



RAL 9005





Vitrine murale réfrigérée portes coulissantes

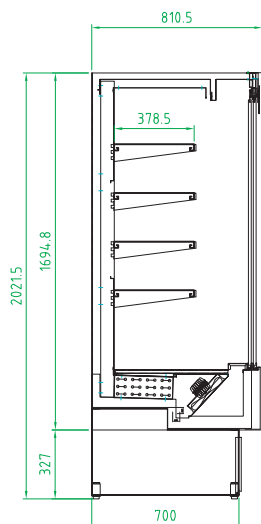
GAMME VULCANO 810

VITRINE MURALE VULCANO 810 PORTES COULISSANTES

SÉRIE VS80

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

TEMP.	PUISS. FRIGO -10°C (W)	PUISS. ABSORBÉE (W)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	SURF. EXP. (M²)	GROUPE LOGÉ		GROUPE LOGÉ		GROUPE À DISTANCE
					LAQUÉ		INOX		NON FOURNI
					RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	MOINS VALUE
+3° / +5°C	1 375	1 370	1 350 x 810 x 2 040	2,6	VS80120SL	-	VS80120I	-	-
+3° / +5°C	1 650	1 520	1 600 x 810 x 2 040	3,1	VS80150SL	-	VS80150I	-	-
+3° / +5°C	1 980	1 850	1 975 x 810 x 2 040	3,8	VS80180SL	-	VS80180I	-	-
+3° / +5°C	2 200	1 910	2 100 x 810 x 2 040	4,1	VS80200SL	-	VS80200I	-	-



OPTIONS VULCANO 810

MODÈLE	ÉCLAIRAGE LED TOUS NIVEAUX	ARRÊTOIRS PRODUITS H 80 MM	GRILLE DE SÉPARATION PLASTIFIÉE	ÉTAGÈRE LAQUÉE SUPP. AVEC PORTE PRIX	ÉTAGÈRE INOX SUPP. AVEC PORTE PRIX	BANDEAUX DE FAÇADE LAQUÉS AUTRE TEINTE RAL	KIT ROULETTES
	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
VS80120	-	-	-	-	-	-	-
VS80150	-	-	-	-	-	-	-
VS80180	-	-	-	-	-	-	-
VS80200	-	-	-	-	-	-	-

GAMME ISIS 60



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

❶ Modèle toujours disponible en 80 (sur demande)

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



Vitrine réfrigérée
Froid ventilé
laquée

MODÈLES LAQUÉS

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

MODÈLES INOX

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



Vitrine réfrigérée
Froid ventilé
inox

POSSIBILITÉ D'AVOIR UNE VERSION NOIR INTÉRIEUR,
EXTÉRIEUR & JOUS NOIRS SUR DEMANDE

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



RAL 9010



RAL 1018



RAL 2008



RAL 3020



RAL 6026



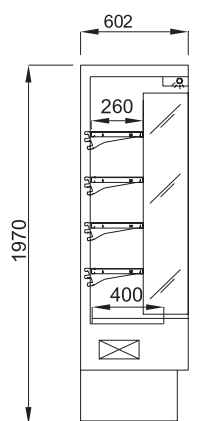
RAL 5013



RAL 9005



Vitrine réfrigérée
Froid ventilé



GAMME ISIS 60

VITRINE FROID VENTILÉ PROF. 600 MM

SÉRIE ISIS-SL L/I

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

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

MODÈLE	TEMP.	PUISS.FRIGO -10°C (W)	PUISS. ABSORBÉE (W)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	SURF. EXP. (M²)
ISIS60/60	+3° / +5°C	660	950	680 x 602 x 1 970	0,93
ISIS60/80	+3° / +5°C	880	1 030	880 x 602 x 1 970	1,25
ISIS60/100	+3° / +5°C	1 100	1 220	1080 x 602 x 1970	1,57
ISIS60/120	+3° / +5°C	1 375	1 370	1 330 x 602 x 1 970	1,95
ISIS60/150	+3° / +5°C	1 540	1 520	1 580 x 602 x 1 970	2,35
ISIS60/180	+3° / +5°C	1 980	1 850	1 955 x 602 x 1 970	2,94

GROUPE LOGÉ				PAIRE DE JOUES PLEINES
LAQUÉ		INOX		
RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	PRIX € HT
ISIS6060LG	-	ISIS6060IG	-	-
ISIS6080LG	-	ISIS6080IG	-	-
ISIS60100LG	-	ISIS60100IG	-	-
ISIS60120LG	-	ISIS60120IG	-	-
ISIS60150LG	-	ISIS60150IG	-	-
ISIS60180LG	-	ISIS60180IG	-	-

OPTIONS ISIS 60

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

GAMME UNITED SLIM



Avec option
portes vitrées

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

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

MODÈLES LAQUÉ

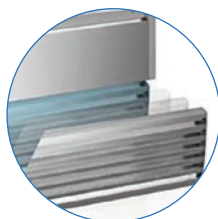
- Panneaux de fond perforé en tôle laquée (teinte RAL à déterminer)
- Intérieur de cuve en tôle laquée (teinte RAL à déterminer)
- Étagères et crémaillères en tôle laquée (teinte RAL à déterminer)
- Fronton supérieur en tôle laquée (teinte RAL à déterminer)
- Jupe en tôle laquée (teinte RAL à déterminer)

MODÈLES INOX

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



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



1. Accès direct au compartiment technique pour un entretien facile



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



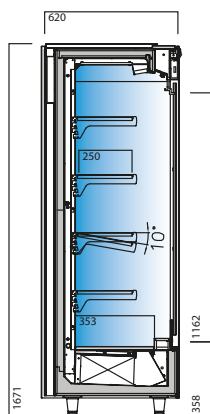
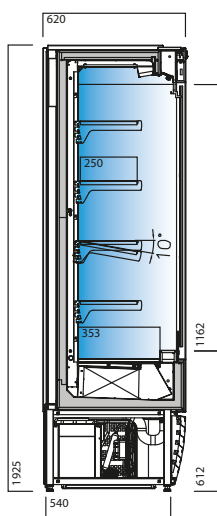
3. Rideau de nuit souple et manuel intégré de série sur les modèles sans porte



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

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

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



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

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

GROUPE LOGÉ			
LAQUÉ		INOX	
RÉF.	PRIX € HT	RÉF.	PRIX € HT
MU62L685G	-	MU62L685GI	-
MU62L997G	-	MU62L997GI	-
MU62L1310G	-	MU62L1310GI	-
MU62L1622G	-	MU62L1622GI	-
MU62L1935G	-	MU62L1935GI	-

OPTIONS **MU62L**

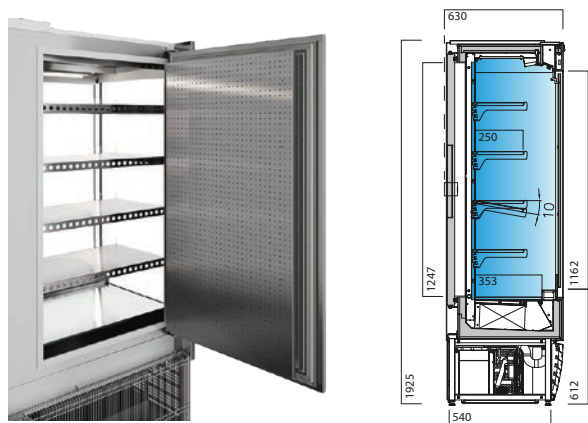
MODÈLE	GROUPE À DISTANCE (NON FOURNI)
	PRIX € HT
MU62L685	-
MU62L997	-
MU62L1310	-
MU62L1622	-
MU62L1935	-

VITRINE RÉFRIGÉRÉE SANS BASE **MU62SBL**

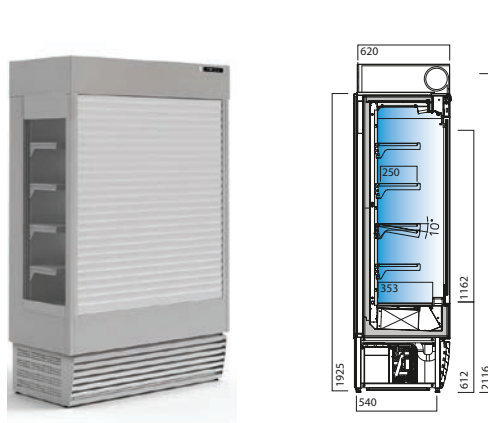
MODÈLE	TEMP.	PUISS. FRIGO -10°C (W)	PUISS. ABSORBÉE (W)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	SURF. EXP. (M²)
MU62SBL997	-1° / +7°C	1 762	88	997 x 620 x 1 671	1,76
MU62SBL1310	-1° / +7°C	1 997	149	1 310 x 620 x 1 671	2,16
MU62SBL1935	-1° / +7°C	2 804	215	1 935 x 620 x 1 671	2,95

GROUPE A DISTANCE NON FOURNI			
LAQUÉ		INOX	
RÉF.	PRIX € HT	RÉF.	PRIX € HT
MU62SBL997	-	MU62SBL997I	-
MU62SBL1310	-	MU62SBL1310I	-
MU62SBL1935	-	MU62SBL1935I	-

Option portes battantes pour chargement à l'arrière _____



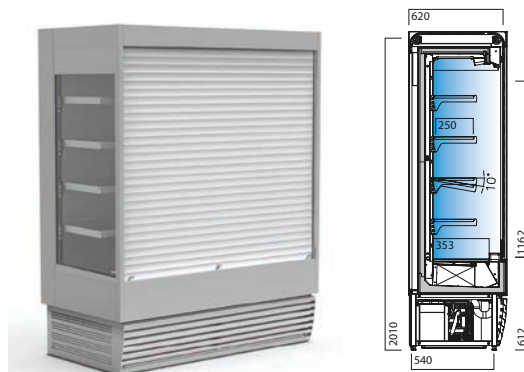
Option volet roulant électrique _____



Option arrêteurs produits en plexiglas & kit roulettes _____



Option volet roulant manuel _____



OPTIONS MU62L

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

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

* Uniquement pour un déplacement ponctuel sur sol lisse.

GAMME UNITED



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

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

MODÈLES LAQUÉ

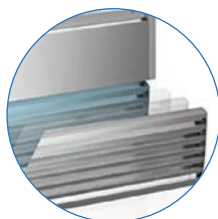
- Panneaux de fond perforé en tôle laquée teinte RAL à déterminer
- Intérieur de cuve en tôle laquée teinte RAL à déterminer
- Étagères et crémaillères en tôle laquée teinte RAL à déterminer
- Fronton supérieur en tôle laquée teinte RAL à déterminer
- Jupe en tôle laquée teinte RAL à déterminer

MODÈLES INOX

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



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



1. Accès direct au compartiment technique pour un entretien facile



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



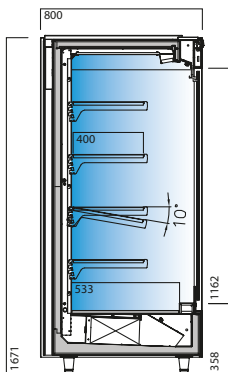
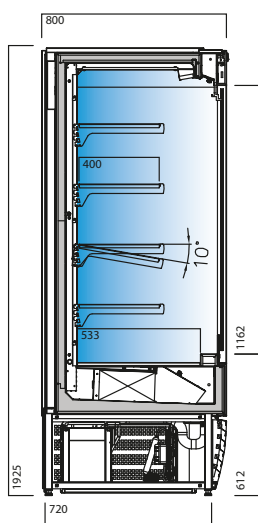
3. Rideau de nuit souple et manuel intégré de série sur les modèles sans porte



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

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

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



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

MODÈLE	TEMP. LAITIERS	TEMP. CHARCUTERIE	PUISS. FRIGO -10°C (W)	PUISS. ABS. (W)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	SURF. EXP. (M²)
MU80L685	-1° / +7°C	-1° / +5°C	1 360	1 442	685 x 800 x 1 925	1,73
MU80L997	-1° / +7°C	-1° / +5°C	1 762	1 706	997 x 800 x 1 925	2,13
MU80L1310	-1° / +7°C	-1° / +5°C	1 997	2 212	1 310 x 800 x 1 925	2,54
MU80L1622	-1° / +7°C	-1° / +5°C	2 604	2 353	1 622 x 800 x 1 925	2,94
MU80L1935	-1° / +7°C	-1° / +5°C	2 804	3 009	1 935 x 800 x 1 925	3,35
MU80L2560	-1° / +7°C	-1° / +5°C	3 994	4 416	2 560 x 800 x 1 925	4,16

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

OPTIONS **MU80L**

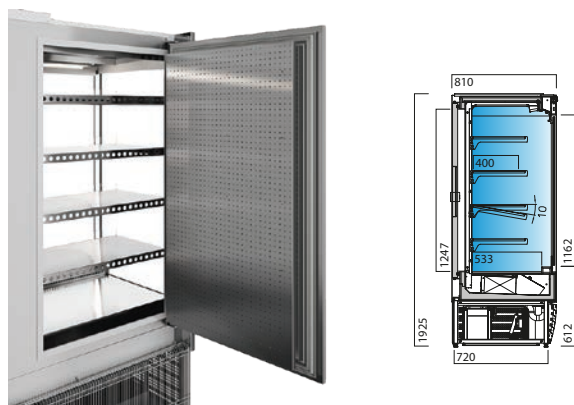
MODÈLE	GROUPE À DISTANCE (NON FOURNI)
	PRIX € HT
MU80L685	-
MU80L997	-
MU80L1310	-
MU80L1622	-
MU80L1935	-
MU80L2560	-

VITRINE RÉFRIGÉRÉE SANS BASE **MU80SBL**

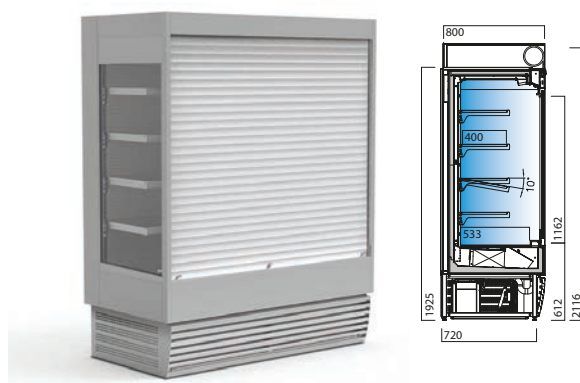
MODÈLE	TEMP.	PUISS. FRIGO -10°C (W)	PUISS. ABSORBÉE (W)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	SURF. EXP. (M²)
MU80SBL997	-1° / +7°C	1 762	88	997 x 800 x 1 671	2,13
MU80SBL1310	-1° / +7°C	1 997	149	1 310 x 800 x 1 671	2,54
MU80SBL1935	-1° / +7°C	2 804	215	1 935 x 800 x 1 671	3,35

GROUPE A DISTANCE NON FOURNI			
LAQUÉ		INOX	
RÉF.	PRIX € HT	RÉF.	PRIX € HT
MU80SBL997	-	MU80SBL997I	-
MU80SBL1310	-	MU80SBL1310I	-
MU80SBL1935	-	MU80SBL1935I	-

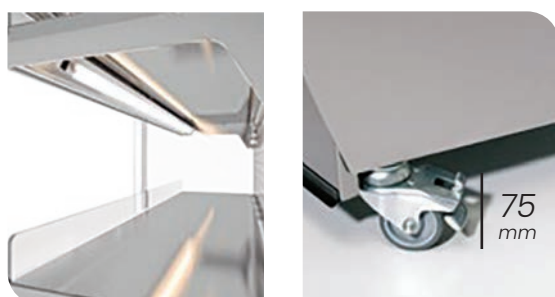
Option portes battantes pour chargement à l'arrière



Option volet roulant électrique



Option éclairage leds tous niveaux & kit roulettes



Option volet roulant manuel



OPTIONS MU80L

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

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

* Uniquement pour un déplacement ponctuel sur sol lisse.

GAMME RF



EXCLUSIVITÉ



Niche à viandes et fromages



**POSSIBILITÉ DE
PANNEAU DE
COMMANDE INTÉGRÉ**

SANS SUPPLÉMENT
(À PRÉCISER À
LA COMMANDE)

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

NICHE À VIANDES ET FROMAGES RÉFRIGÉRÉE STATIQUE SANS GROUPE RF

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

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



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

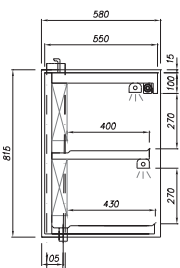


Disponible en inox, noir ou blanc

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

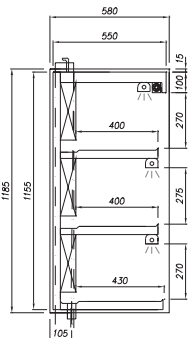
SANS SUPPLÉMENT
(À PRÉCISER À
LA COMMANDE)

OPTIONS RF2



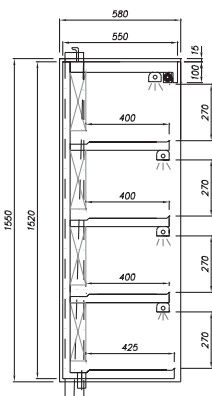
MODÈLE	ÉCLAIRAGE LED TOUS NIVEAUX	RIDEAU DE NUIT	PORTES VITRÉES COULISSANTES	DÉFLECTEUR PLEXIGLAS POUR VIANDES	INT. LAQUÉ NOIR OU BLANC	EXT. LAQUÉ NOIR OU BLANC	NOURRICE TUBES FRIGORIFIQUES ÉVAPORATEURS	TRAITEMENT ANTI- CORROSION	PAIRES DE JOUES VITRÉES
	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX €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

OPTIONS RF3



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

OPTIONS RF4



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

GAMME COLUMBUS / COLUMBUS SLIM



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES



Vitrine murale réfrigérée

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

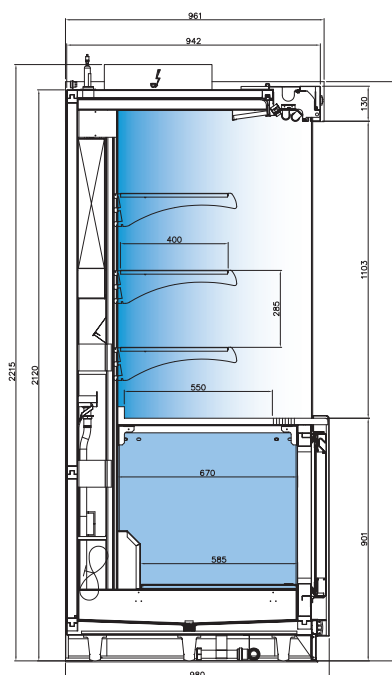
FINITION LAQUÉE

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

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

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

RÉFÉRENCE	TEMP.	PUISS. FRIGO -10°C (W)	PUISS. FRIGO. -10°C (AVEC PORTES) (W)	PUISS. ABS. (W)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	SURF. EXP. (M²)	NB PORTES EN SOUBASSEMENT	PRIX € HT
COLUM125	0° / +4°C	1 950	1 365	98	1 330 x 980 x 2 362	2,58	2	-
COLUM187	0° / +4°C	2 925	2 047	164	1 955 x 980 x 2 362	3,37	3	-
COLUM250	0° / +4°C	3 900	2 730	212	2 580 x 980 x 2 362	4,16	4	-
COLUM375	0° / +4°C	5 850	4 095	318	3 830 x 980 x 2 362	5,75	6	-





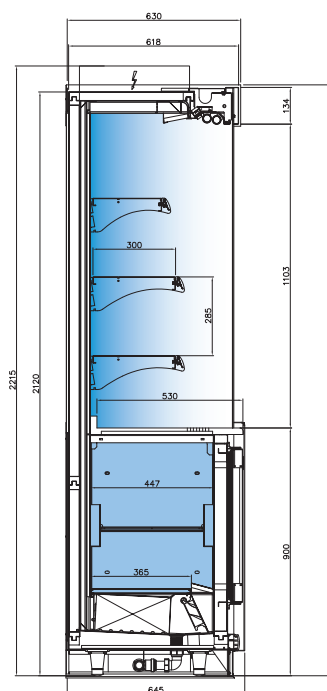
Vitrine murale avec option portes vitrées



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

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

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



RÉFÉRENCE	TEMP.	PUISS. FRIGO -10°C (W)	PUISS. FRIGO. -10°C (AVEC PORTES) (W)	PUISS. ABS. (W)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	SURF. EXP. (M²)	NB PORTES EN SOUBASSEMENT	PRIX € HT
COLUM125S	0° / +4°C	1 950	1 365	98	1 330 x 650 x 2 362	2,02	2	-
COLUM187S	0° / +4°C	2 925	2 047	164	1 955 x 650 x 2 362	2,74	3	-
COLUM250S	0° / +4°C	3 900	2 730	212	2 580 x 650 x 2 362	3,45	4	-

OPTIONS COLUMBUS / COLUMBUS SLIM

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

MODÈLE	ÉCLAIRAGE LED TOUS NIVEAUX	ARRÊTOIRS PRODUITS PLEXI.	KIT ACCOUPLEMENT RIDEAU POUR VITRINES ASSEMBLÉES	BARRE DE SUSPENSION POUR CHARCUTERIE	SÉPARATEUR PLEXIGLAS POUR ÉTAGÈRE	PORTES VITRÉES BATTANTES AVEC CADRES ALU	PORTES VITRÉES COULISSANTES AVEC CADRES ALU	PLUS VALUE POUR CADRE DE PORTE NOIR OU BLANC	FINITION INTÉRIEURE INOX *	TRAITEMENT ANTI CORROSION
	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
1250	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1875	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2500	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3750	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

* partie supérieure uniquement

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

GAMME ANTARES[®]



**NOUVEAUTÉ
2025**



Vitrine murale
2 portes

VITRINES MURALES ANTARES[®]

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

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



Version 3 portes



Version 2 portes



Version 1 porte

VITRINES MURALES ANTARES®

Cinq étagères **réglables**
en hauteur par porte



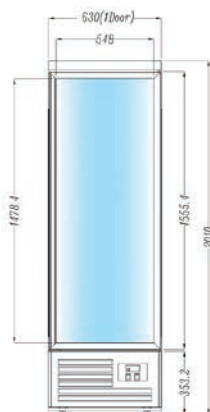
Roues et pieds
de nivellement

VITRINES POSITIVES - 400, 810 ET 1220 LITRES

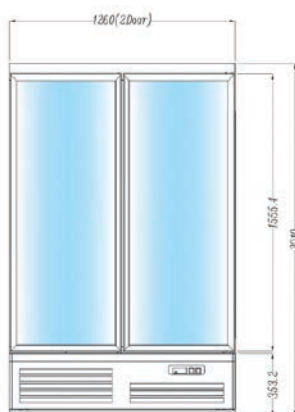
RÉF.	PORTE	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	TEMPÉRATURE	VOL. (L)	PUISS. ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
VMO1PP	1	B	+1 / +10°C	400	380	630 x 730 x 1980	-
VMO2PP	2	B	+1 / +10°C	810	520	1260 x 730 x 1980	-
VMO3PP	3	B	+1 / +10°C	1220	720	1890 x 730 x 1980	-

VITRINES NÉGATIVES - 400, 810 ET 1220 LITRES

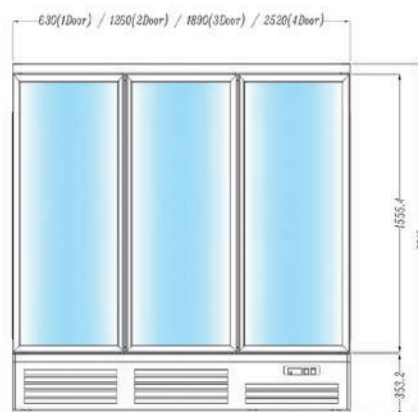
RÉF.	PORTE	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	TEMPÉRATURE	VOL. (L)	PUISS. ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
VMO1PN	1	E	-18 / -22°C	400	700	630 x 730 x 1980	-
VMO2PN	2	E	-18 / -22°C	810	1400	1260 x 730 x 1980	-
VMO3PN	3	E	-18 / -22°C	1220	1600	1890 x 730 x 1980	-



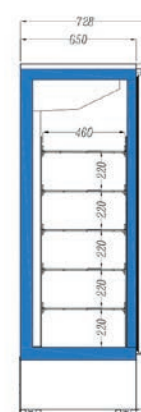
Version 1 porte



Version 2 portes



Version 3 portes



GAMME SIRIUS

POUR UNE PRÉSENTATION OPTIMALE DES BOISSONS
& DES ALIMENTS

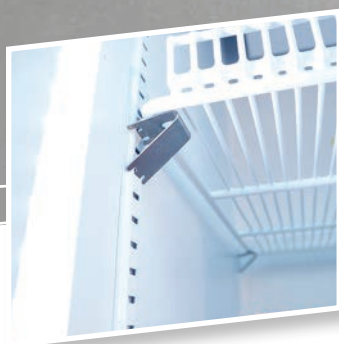


Éclairage **LED**

Thermostat
électronique
avec affichage
digital

Double vitrage &
poignée intégrée

Hauteur
de jupe
340 mm



4 ÉTAGÈRES RÉGLABLES
EN HAUTEUR PROF. 490 MM



POIGNÉE INTÉGRÉE DANS LE CADRE
PERMETTANT UN ACCÈS FACILE



ROULETTES
POUR UN DÉPLACEMENT AISÉ
+ PIEDS DE NIVELLEMENT



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

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

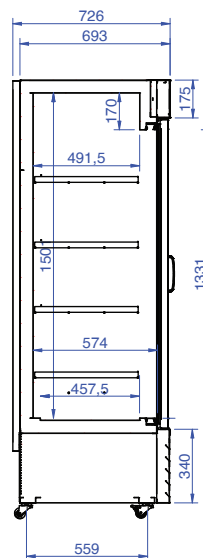
GAMME SIRIUS



VITRINE VENTILÉE POSITIVE – PROF. 730 MM



Vitrine ventilée positive
2 portes battantes



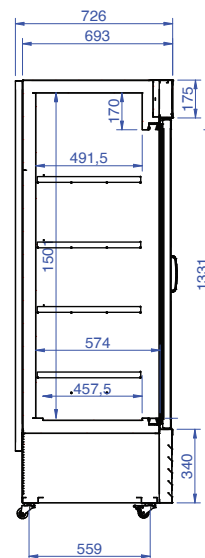
- Carrosserie intérieure / extérieure noire
- Classe climatique 4M2
- Hauteur de jupe 340 mm
- Une serrure à clé par porte
- 4 étagères en fils rilsanisés réglables en hauteur prof. 490 mm
- Porte prix de série
- Éclairage LED des deux côtés (intérieurs)
- Thermostat électronique avec affichage digital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

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

GAMME SIRIUS



VITRINE VENTILÉE NÉGATIVE – PROF. 730 MM



*Vitrine ventilée négative
3 portes battantes*

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

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

GAMME FUTURO 2

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

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



Unité à distance



Éclairage LED



Réfrigérants naturels



Produits surgelés



Aliments réfrigérés



Plug-in



PAS DE FRAIS SUPPLÉMENTAIRES !

+9%

DE VISIBILITÉ

PORTES À VISION
INTÉGRALE



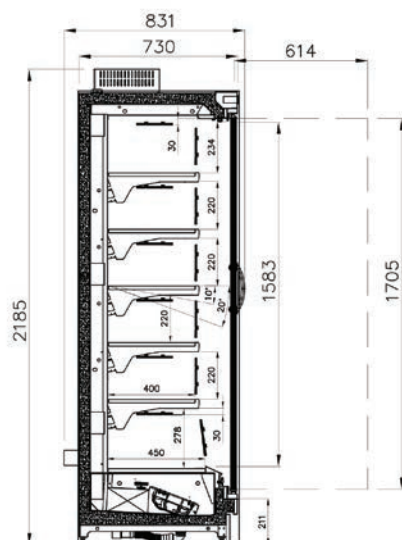
GAMME FUTURO 2

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

GAMME FUTURO 2



Vitrine avec
groupe logé
2 portes



VITRINE GROUPE À DISTANCE VENTILÉE POSITIVE – PROF. 730 MM

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

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

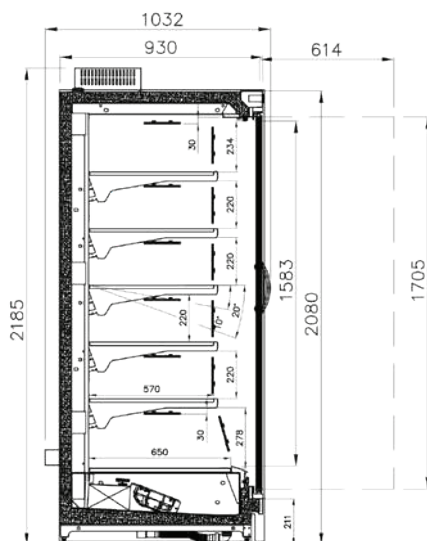
RÉFÉRENCE	NB PORTE	VOL. (L)	TEMP.	PUISS. ABS.* (W)	PUISS. FRIGO -10°C (W)	DIM. AVEC JOUES L X P X H (MM)	DIM. SANS JOUES L X P X H (MM)	CLASSE ENERG.	POIDS (KG)	PRIX € HT
MF73L937P	2	594	-1° / +5°C	519	750	1 017 X 831 X 2 185	937 X 831 X 2 185	B	256	-
MF73L1250P	2	793	-1° / +5°C	635	1 000	1 330 X 831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

* Puissance absorbée exprimée en version groupe logé

GAMME FUTURO 2



Vitrine avec groupe logé
3 portes



VITRINE GROUPE À DISTANCE VENTILÉE POSITIVE – PROF. 930 MM

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

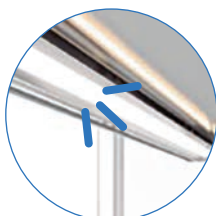
- Froid ventilé
- Température -1 à + 5°C en version boucherie / charcuterie (classe climatique 3M1)
- Température -1 à + 7°C en version produits laitiers (classe climatique 3M2)
- Groupe à distance R452A (non fourni) électrovanne inclus
- Possible Gaz R407F / R448A / R449A (à préciser à la commande)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

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

* Puissance absorbée exprimée en version groupe logé

GAMME FUTURO 2

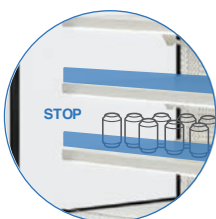
OPTIONS & ACCESSOIRES VERSIONS POSITIVES



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



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



3. Arrêteurs de produits en plexiglas pour étagères



MODÈLE	JOUES VITRÉES PANORAMIQUES ÉPAISSEUR 30 MM	ÉCLAIRAGE LED SOUS TOUS LES NIVEAUX	GROUPE LOGÉ GAZ R290A AVEC KIT RÉÉVAPORATION (HAUTEUR TOTALE 2085 MM)	PORTES BATTANTES VITRÉES FULL VISION	SÉPARATEUR DE PRODUITS (PRIX UNITAIRE)	ARRÊTOIR DE PRODUITS PLEXI
	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
MF73L937P	-	-	-	-	-	-
MF73L1250P	-	-	-	-	-	-
MF73L1875P	-	-	-	-	-	-
MF73L2500P	-	-	-	-	-	-
MF73L3750P	-	-	-	-	-	-
MF93L937P	-	-	-	-	-	-
MF93L1250P	-	-	-	-	-	-
MF93L1875P	-	-	-	-	-	-
MF93L2500P	-	-	-	-	-	-
MF93L3750P	-	-	-	-	-	-

GAMME FUTURO 2

OPTIONS & ACCESSOIRES – VERSIONS POSITIVES

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



-50%

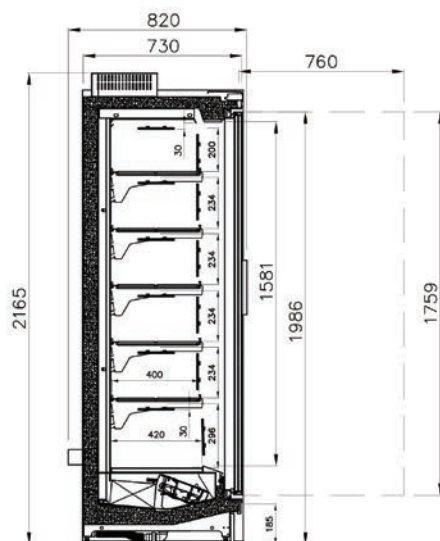
**DE CONSOMMATION D'ÉNERGIE PAR
RAPPORT À UN MODÈLE CLASSIQUE**
OPTIONS IMPÉRATIVES POUR LE GAIN DE 50% D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

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

GAMME FUTURO 2



Vitrine avec
groupe logé
2 portes



VITRINE GROUPE À DISTANCE VENTILÉE NÉGATIVE - PROF. 730 MM

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

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

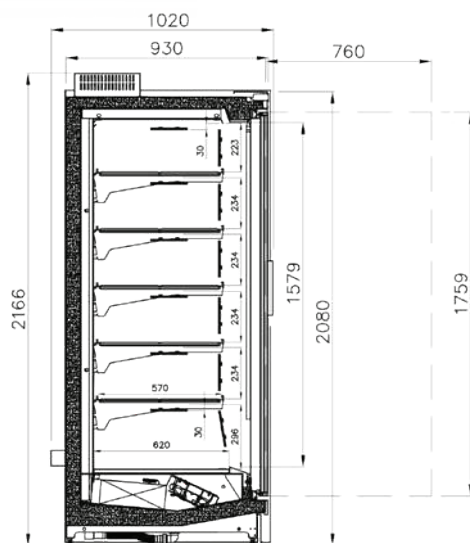
RÉFÉRENCE	NB PORTE	VOL. (L)	TEMP.	PUISS. ABS.* (W)	PUISS. FRIGO -30°C (W)	DIM. AVEC JOUES L X P X H (MM)	DIM. SANS JOUES L X P X H (MM)	CLASSE ENERG.	PRIX € HT
MF73L1562N	2	987	-15°/-18°C	2 432	1 663	1 662 X 820 X 2 165	1 562 X 820 X 2 165	E	—
MF73L2343N	3	1 481	-15°/-18°C	3 184	2 470	2 443 X 820 X 2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

* Puissance absorbée exprimée en version groupe logé

GAMME FUTURO 2



Vitrine avec groupe logé
4 portes



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

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

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

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

* Puissance absorbée exprimée en version groupe logé

GAMME FUTURO 2

OPTIONS & ACCESSOIRES VERSIONS *NÉGATIVES*



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



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



MODÈLE	GROUPE LOGÉ GAZ R290A AVEC KIT RÉÉVAPORATION (HAUTEUR TOTALE 2085 MM)	SÉPARATEUR DE PRODUITS	INTÉRIEUR LAQUÉ RAL À DÉFINIR À LA COMMANDE	INTÉRIEUR INOX	ÉTAGÈRE SUPPLÉMENTAIRE AVEC PORTE PRIX	MINORATION 1 JOUE	VITRE DE SÉPARATION ENTRE 2 MODULES
	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
MF73L1562N	-	-	-	-	-	-	-
MF73L2343N	-	-	-	-	-	-	-
MF73L3124N	-	-	-	-	-	-	-
MF93L1562N	-	-	-	-	-	-	-
MF93L2343N	-	-	-	-	-	-	-
MF93L3124N	-	-	-	-	-	-	-

GAMME FUTURO 2

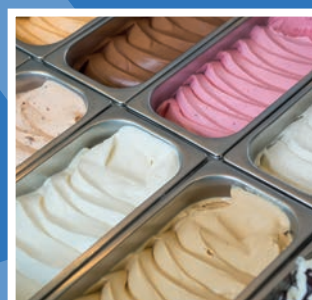
OPTIONS & ACCESSOIRES - VERSIONS *NÉGATIVES*

-50%

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

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




LAVERIE LABO

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

PAGE 160

FABRICATION DE GLACES

- 10 À 180 LITRES / HEURE

PAGE 170

REFROIDISSEURS D'EAU

- CONFORT

PAGE 177

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

- ARMOIRES PÂTISSIÈRES
- ARMOIRES DE STOCKAGE
- ARMOIRE CHOCOLAT

PAGE 178



— MATÉRIEL LABORATOIRE —

“ MAÎTRISEZ VOS CRÉATIONS AU DEGRÉ PRÈS ”

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



**ARMOIRES
DE MATURATION**
• PORTES VITRÉES
PAGE 186

**NOUVEAUTÉ
2025**



TABLES RÉFRIGÉRÉES
• TABLES PÂTISSIÈRES
• TABLES CHOCOLAT
PAGE 188



TABLES DE PRÉPARATION
• SALADETTES
• DESSERTES
• PIZZAS
PAGE 202

**NOUVEAUTÉ
2025**



CUISSON LABO
• FOURS COMBINÉS
• FOURS MIXTES
PAGE 204

LAVE-USTENSILES / PLATEAUX 600 X 400

GAMME IST60

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

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

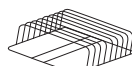
- Commandes électroniques intuitives, affichage digital
- Carrosserie double paroi
- Cuve 16 litres emboutie
- 4 cycles de lavage programmables
- Cycle automatique de nettoyage de la machine
- Bras de lavage inox
- Bras de rinçage en fibre composite
- Disponible avec adoucisseur incorporé avec régénération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



400 H



Ø 400



500 X 500



DOTATION D'ORIGINE

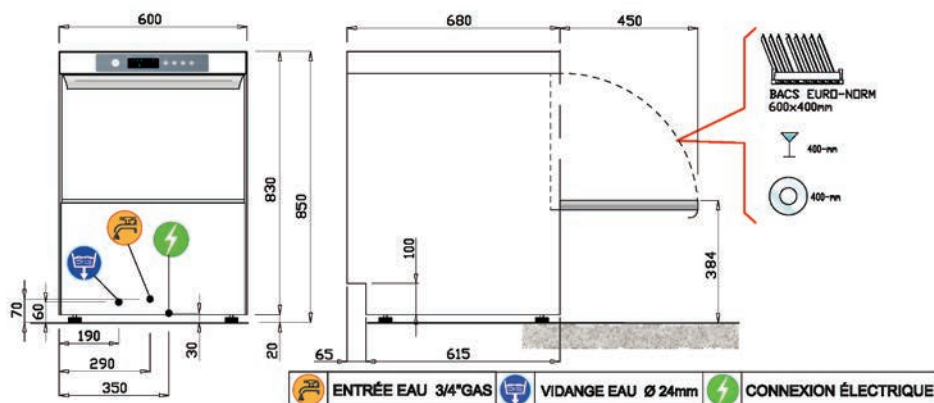
- Support inox 6 plateaux 500 x 500 x 380 mm (Réf four 575005)
- Panier fond plat plastique 500 x 500 x 105 mm (C44)
- Panier inox porte spatules 150 x 150 x 250 mm (C86A)
- Grille inox 500 x 500 mm (575010)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

GAMME IST60

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



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



OPTIONS IST60

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

ACCESSOIRES - PANIERS SUPPLÉMENTAIRES

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

LAVE-USTENSILES / PLATEAUX 600 X 400



GAMME IST90

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

- ✓ CONÇU POUR LE LAVAGE DES PLATEAUX ET DES PLAQUES 600 X 400
 - ✓ SURCHAUFFEUR 9 KW
 - ✓ SURPRESSEUR DE RINÇAGE AVEC SURCHAUFFEUR ATMOSPHÉRIQUE : TEMPÉRATURE, CONSOMMATION ET PRESSION DE RINÇAGE CONSTANTES
 - ✓ DOSEURS DE PRODUIT DE LAVAGE ET DE RINÇAGE INCORPORÉS
- Commandes électroniques intuitives, affichage digital
 - Carrosserie double paroi
 - Cuve 25 litres emboutie
 - 4 cycles de lavage programmables
 - Cycle automatique de nettoyage de la machine
 - Surpresseur de rinçage avec surchauffeur atmosphérique
 - Bras de lavage inox
 - Bras de rinçage en fibre composite
 - Triple filtrage de pompe
 - Préfiltre de cuve et filtre de pompe d'origine
 - Doseurs péristaltiques de produit de rinçage et de lavage incorporés

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

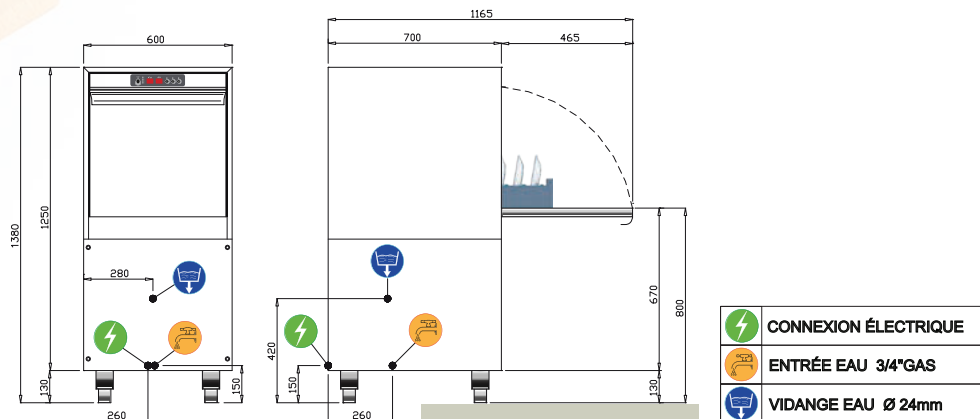


DOTATION D'ORIGINE

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

GAMME IST90

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



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

OPTIONS IST90

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
IST90SP12	Surchauffeur 13 Kw	-

ACCESSOIRES - PANIERS SUPPLÉMENTAIRES

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

LAVE-BATTERIE

GAMME IST110

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

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

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

PANNEAU DE COMMANDE ÉLECTRONIQUE LED

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



DOTATION D'ORIGINE

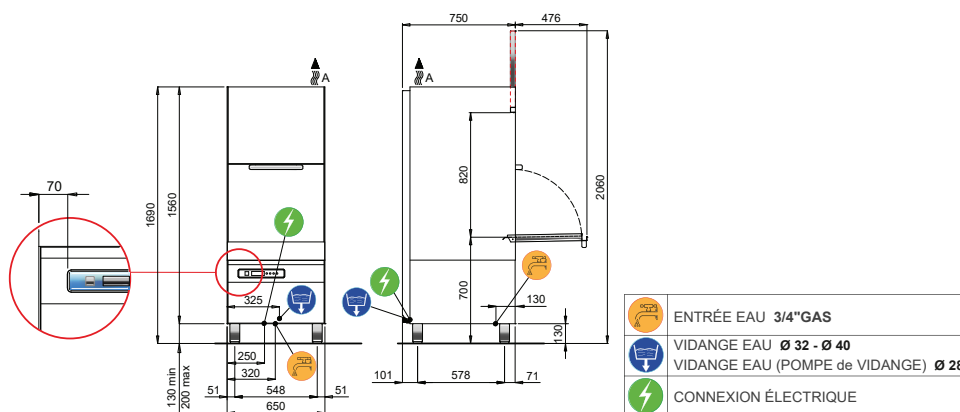
- Panier fond plat inox
- 550 x 665 x H 75 mm
- Panier inox porte-spatules
- 150 X 150 X H 250 mm
- Support inox 8 plateaux
- 300 X 465 X H 210 mm
- Grille inox 550 x 550 mm

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

GAMME IST110

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



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

OPTIONS IST110

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

* Sur commande et montage usine

ACCESSOIRES - PANIERS SUPPLÉMENTAIRES

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

LAVE-BATTERIE

GAMME IST150

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



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

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

PANNEAU DE COMMANDE ÉLECTRONIQUE TOUCH TFT DE 5"

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

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

DOTATION D'ORIGINE

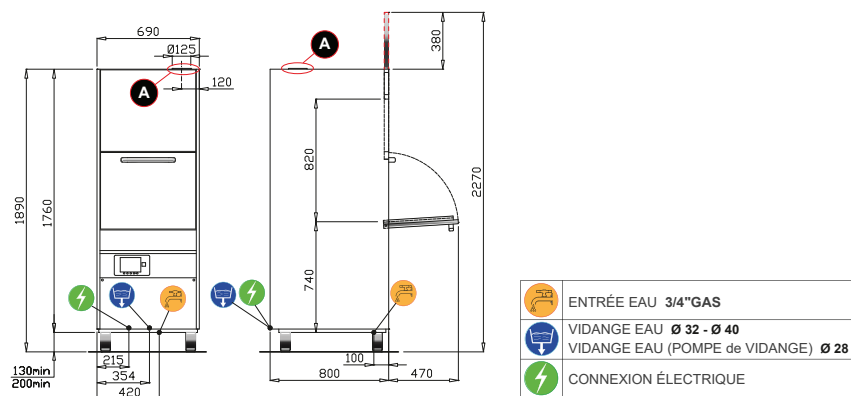
- Panier fond plat inox
- 550 x 665 x H 75 mm
- Panier inox porte-spatules 150 X 150 X H 250 mm
- Support inox 8 plateaux 300 X 465 X H 210 mm
- Grille inox 550 x 550 mm

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

GAMME IST150

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



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

OPTIONS IST150

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

* Sur commande et montage usine

ACCESSOIRES - PANIERS SUPPLÉMENTAIRES

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

LAVE-BATTERIE AVEC CONDENSEUR DE BUÉE

GAMME IST150HR

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

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

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



DOTATION D'ORIGINE

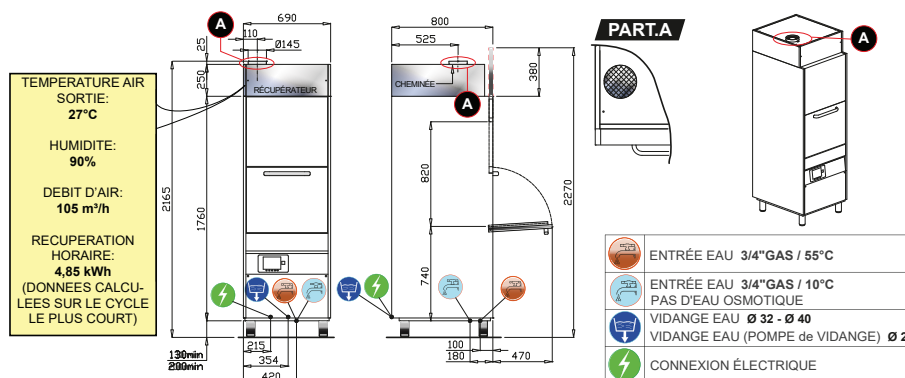
- Panier fond plat inox
- 550 x 665 x H 75 mm
- Panier inox porte-spatules
- 150 X 150 X H 250 mm
- Support inox 8 plateaux
- 300 X 465 X H 210 mm
- Grille inox 550 x 550 mm

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

GAMME IST150HR

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



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

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

RÉF.	DÉSIGNATION	DIM. L X P X H (MM)	PUISSANCE TOTALE (KW)	ALIM.	POIDS NET (KG)	PRIX € HT
IST150HR	Lave-batterie avec récupérateur d'énergie	690 x 800 x 2 165 / H 2 275	8,18	400/3/N/T	165	-

ACCESSOIRES - PANIERS SUPPLÉMENTAIRES

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



MACHINES À CHANTILLY

GAMME PRIMA & BETA

MACHINES À CHANTILLY À COMMANDES MÉCANIQUES & ÉLECTRONIQUES



MACHINE À COMMANDES ÉLECTRONIQUES

COMMANDES MÉCANIQUES

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

COMMANDES ÉLECTRONIQUES

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

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

SORBETIÈRES



SORBETIÈRE À EXTRACTION AUTOMATIQUE

GAMME GEL / POKER

SORBETIÈRES À EXTRACTION MANUELLE OU AUTOMATIQUE

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

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

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

PASTEURISATEURS



PASTEURISATEUR 30 LITRES

GAMME EVOPASTO

PASTEURISATEURS - 30 À 120 LITRES

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

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

RÉF.	PRODUCTION/H (L)	DURÉE DU CYCLE	DIM. L X P X H (MM)	REFROIDISSEMENT	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
EVPA30AI	30 litres	80 à 120 mn	420 x 780 x 1100	Air	4,3	148	-
EVPA30WI	30 litres	80 à 120 mn	420 x 780 x 1100	Eau	4,3	148	-
EVPA60AI	60 litres	100 à 120 mn	420 x 1030 x 1100	Air	7,4	164	-
EVPA60WI	60 litres	100 à 120 mn	420 x 1030 x 1100	Eau	7,3	205	-
EVPA120WI	120 litres	100 à 130 mn	720 x 700 x 1100	Eau	15,3	205	-



TURBINES

GAMME PRATICA

CUVE VERTICALE - 25 À 75 LITRES



TURBINE 50 LITRES

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

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

- **Cycle avec contrôle du temps**
pour une structure et une consistance idéales de la glace
- **Cycle avec contrôle de la température**
pour une meilleure conservation de la crème glacée

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

RÉF.	PRODUCTION / H MAX.	QUANTITÉ MIX PAR CYCLE	DURÉE DU CYCLE	DIM. L X P X H (MM)	REFROIDISSEMENT	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
PRA1525AI	25 litres	4 litres	10 à 20 mn	470 x 510 x 960	Air	2,4	120	-
PRA1525WI	25 litres	4 litres	10 à 20 mn	470 x 510 x 960	Eau	2,4	120	-
PRA3550AI	50 litres	3 à 7 litres	8 à 12 mn	490 x 700 x 1 120	Air	3,5	166	-
PRA3550WI	50 litres	3 à 7 litres	8 à 12 mn	490 x 700 x 1 120	Eau	3,5	166	-
PRA4260AI	60 litres	4 à 8 litres	10 à 12 mn	490 x 900 x 1 120	Air	7	222	-
PRA4260WI	60 litres	4 à 8 litres	10 à 12 mn	490 x 900 x 1 120	Eau	7	235	-
PRA5484WI	75 litres	7 à 12 litres	8 à 12 mn	490 x 700 x 1 150	Eau	8,5	250	-



PASTO-TURBINES

GAMME PASTOGEL

MULTI-FONCTIONS - 10 À 60 LITRES



PASTO-TURBINE - 20 À 60 LITRES

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

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



COMBINÉS 2 EN 1



GAMME COMBIGEL

COMBINÉS 2 EN 1 - 10 À 60 LITRES



COMBINÉ 35 À 60 LITRES

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

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

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



**NOUVEAUTÉ
2025**



MACHINE SOFT

MACHINE GLACES À L'ITALIENNE

- ✓ IDÉALE POUR LES DÉBITS IMPORTANTS
- ✓ DEUX PARFUMS ET UN MIXTE
- ✓ AGITATEUR DE CUVE AVEC MOTOREDUCTEUR POUR UNE ROBUSTESSE OPTIMUM

- SÉCURITÉ OPTIMUM :

- Contrôle de niveaux de mélange
- Capteur de rotation du cylindre de foisonnement

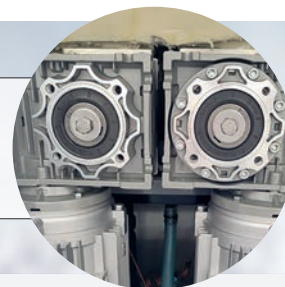
- GAZ R290 :

- Efficacité énergétique maximale et respect de l'environnement

- Construction en Inox AISI 304
- Agitateur de cuve
- Alimentation du mélange dans les cylindres par gravité
- Température de l'environnement de travail : 10°C à 38°C
- Température de production : -3,5°C/-9°C
- Pré-refroidissement des cuves (4-10°C)
- Fonction de dégivrage et mode de fonctionnement de nuit
- Filtre à air avec entrée d'air des deux côtés et sortie arrière
- Volume sonore : 60/65 db
- Ventilateur condenseur (130 W)
- Équipé de 2 compresseurs



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



CUVE DE STOCKAGE
À ANGLES ARRONDIS
AVEC AGITATEURS



ÉCRAN
LCD



VENTILATEUR
CONDENSEUR PUISSANT



DISTRIBUTEURS
3 MANETTES

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

REFROIDISSEURS D'EAU



Refroidisseur d'eau 200 litres



Refroidisseur d'eau 120 litres



Refroidisseur d'eau 80 litres

GAMME CONFORT

REFROIDISSEURS D'EAU 80, 120 & 200 LITRES

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

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



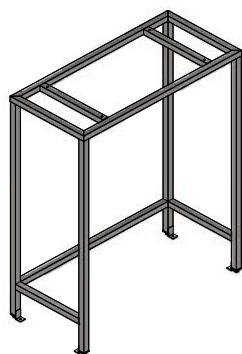
Cuve et serpentin
inox

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

ACCESSOIRES

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

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



Chassis support
pour refroidisseur
CHASREF080

ARMOIRES PÂTISSIÈRES 600 X 400

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

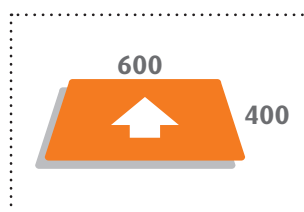
- Volume 440 litres
- Aménagement pour accessoires pâtisserie 600 x 400
- Carrosserie : extérieure skinplate blanc intérieure ABS
- Régulation thermostat électronique avec affichage digital
- Pieds réglables
- Joints interchangeables
- Porte réversible avec poignée intégrée
- Isolation polyuréthane sans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



Armoire
pâtisserie
positive
porte pleine

GAMME FARO

ARMOIRE PÂTISSIÈRE POSITIVE 440 LITRES



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

RÉF.	TEMPÉRATURE	PUISSANCE FRIGO À -10°C (W)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	PORTE	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	PRIX € HT
ARP010	+2°C +10°C	180	725 X 665 X 1 995	Pleine laquée blanche	D	-

ACCESSOIRES

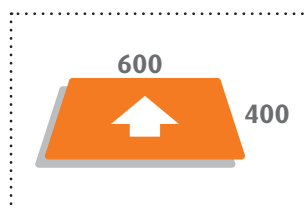
RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
ZQGRIL001	Grille plastifiée 600 x 400	-
ZQROUL001	kit roulettes	-



Armoire
pâtisserie
négative
porte pleine

GAMME FARO

ARMOIRE PÂTISSIÈRE NÉGATIVE 440 LITRES



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

RÉF.	TEMPÉRATURE	PUISSANCE FRIGO À -30°C (W)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	PORTE	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	PRIX € HT
ARP020	-18°C -20°C	320	725 X 630 X 1 995	Pleine laquée blanche	NC*	-

ARMOIRES PÂTISSIÈRES 600 X 800



Armoire pâtissière 900 litres

GAMME VENISE

900 LITRES – POSITIVES & NÉGATIVES

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



Angles arrondis



Arrêt ventilation



Thermostat digital

RÉF.	TEMPÉRATURE	FROID	PUISSANCE FRIGO (W)	DIM. L X P X H (MM)	CAPACITÉ (L)	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	PRIX € HT
APV91PI	0°C + 10°C	Ventilé	470	800 x 1 020 x 2 030/2 100	900	D	-
APV91NI	-18°C -20°C	Ventilé	1 160	800 x 1 020 x 2 030/2 100	900	F	-



ARMOIRES PÂTISSIÈRES

GAMME CONFORT

ARMOIRES PÂTISSIÈRES 600 & 1300 LITRES POSITIVES STATIQUES - NÉGATIVES VENTILÉES

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



Armoire pâtissière 600 litres



Armoire pâtissière 1300 litres

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

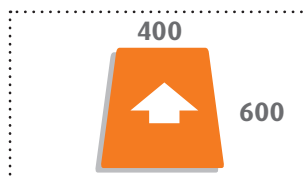
- Éclairage intérieur par hublot avec commande automatique
- Isolation mousse polyuréthane injecté épaisseur 55 mm
- Dégivrage automatique
- Réévaporation des condensats sur les modèles positifs
- Vidange manuelle sur les modèles négatifs
- Régulation par thermostat digital
- Carrosserie inox AISI304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

ARMOIRES PÂTISSIÈRES



GAMME CONFORT

ARMOIRES PÂTISSIÈRES POSITIVES 600 & 1300 LITRES



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

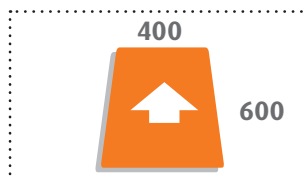
RÉF.	TEMPÉRATURE	FROID	PUISSANCE FRIGO À -10°C (W)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	PORTE	CAPACITÉ (L)	CLASSE ÉNERG.	PRIX € HT
FPS071P	+2°C +10°C	Statique	504	680 x 900 x 2 220	1 pleine	600	NC*	-
FPS142P	+2°C +10°C	Statique	644	1 380 x 900 x 2 220	2 pleines	1 300	NC*	-

* Non concerné



GAMME CONFORT

ARMOIRES PÂTISSIÈRES NÉGATIVES 600 & 1300 LITRES



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

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

ACCESSOIRES ET OPTIONS

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

ARMOIRES PÂTISSIÈRES

GAMME EVA

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



Armoires pâtisseries 700 litres

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

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

ARMOIRES PÂTISSIÈRES



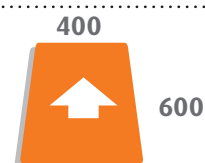
GAMME EVA

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



Armoire pâtissière 1400 litres

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



Ventilateur



Armoires positives équipées d'un régulateur de vitesse



Pieds inox réglables



APV071P / APV071N



APV072P / APV072N



APV07VP / APV07VN



APV072NP



ARMOIRES POSITIVES – 700 LITRES

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

ARMOIRES NÉGATIVES – 700 LITRES

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

ARMOIRES DOUBLE TEMPÉRATURE – 700 LITRES

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

* NON CONCERNÉ

ACCESSOIRES ET OPTIONS

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



APV142P / APV142N / APV142NP



APV143P / APV143N



APV144P / APV144N / APV144NP



APV14VP / APV14VN

ARMOIRES POSITIVES - 1400 LITRES

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

ARMOIRES NÉGATIVES - 1400 LITRES

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

ARMOIRES DOUBLE TEMPÉRATURE - 1400 LITRES

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

* NON CONCERNÉ

ARMOIRES DE MATURATION

GAMME ISOMEAT

ARMOIRES DE MATURATION - 140 & 496 L



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

DOTATION :

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

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

ARMOIRES DE MATURATION



GAMME ISOMEAT

ARMOIRES DE MATURATION 140 & 496 L

Armoire de
maturation 140 L
version noire



Armoire de
maturation 496 L
version noire



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

ACCESSOIRES ARMOIRES DE MATURATION*

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

* MONTAGE EN USINE UNIQUEMENT

TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES

FAIBLE PROFONDEUR 600 MM

**NOUVEAUTÉ
2025**



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

SPÉCIFICITÉS

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

PRÉCONISATION

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



TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES

FAIBLE PROFONDEUR 600 MM

GAMME NEXT

FROID STATIQUE - POUR GRILLES & PLAQUES 600 X 400 MM

Marbre noir
zimbabwé

Marbre blanc
compact

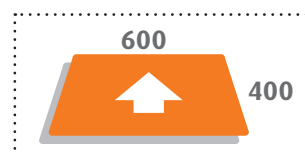
INOX



✓ DISPONIBLE AVEC DESSUS EN INOX, EN GRANIT NOIR ZIMBABWÉ, OU EN MARBRE BLANC COMPACT

✓ DISPONIBLE AVEC GROUPE LOGÉ OU SANS GROUPE

✓ POUR GRILLES PÂTISSIÈRES 600 X 400 MM



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

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

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

TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES

GAMME NEXT : FAIBLE PROFONDEUR 600 MM

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

**NOUVEAUTÉ
2025**



• TP2PNXT600

Table réfrigérée pâtissière 2 portes
Finition Inox avec groupe



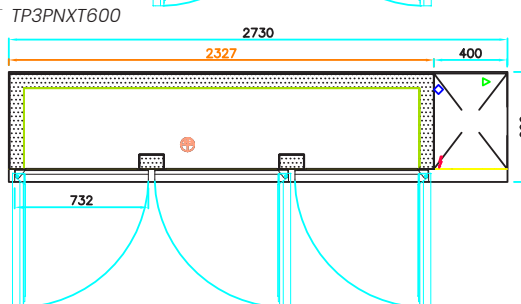
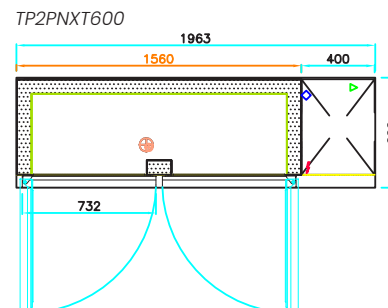
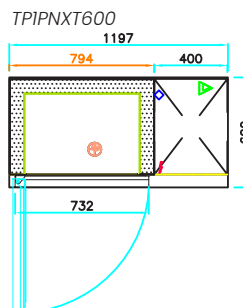
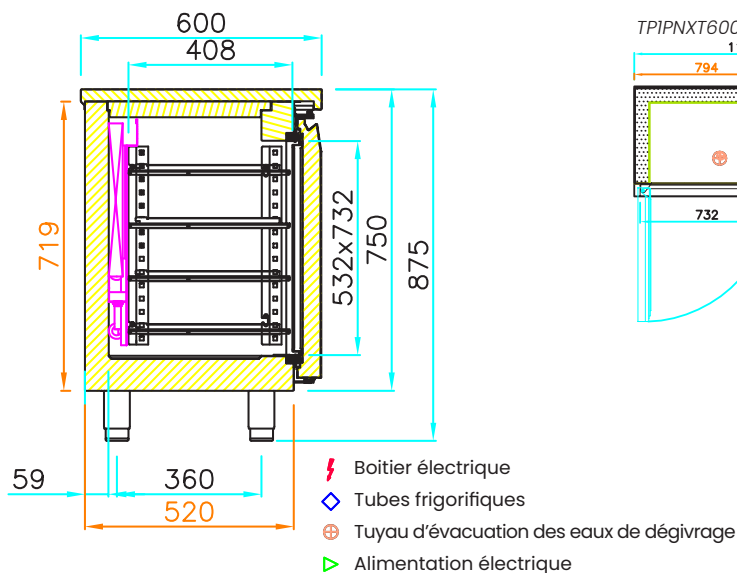
• TPIPNT600B

Table réfrigérée pâtissière 1 porte
Finition laquée blanc avec groupe



• TP2PNXT600N

Table réfrigérée pâtissière 2 portes
Finition laquée noir avec groupe



TABLES RÉFRIGÉRÉES AVEC GROUPE

RÉF.	PORTES	TEMPÉRATURE	NOMBRE DE PAIRE DE GLISSIÈRES*	PUISSANCE FRIGO À -10°C (W)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIM. EXT. L X P X H (MM)
TP1PNXT600	1	-1°C/+7°C	7	343	192	1197 x 600 x 850 / 915
TP2PNXT600	2	-1°C/+7°C	14	572	314	1963 x 600 x 850 / 915
TP3PNXT600	3	-1°C/+7°C	21	699	361	2730 x 600 x 850 / 915

* Espace de 60 mm entre chaque niveau

GAMME NEXT :

TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES AVEC GROUPE

FINITIONS

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

OPTIONS ET ACCESSOIRES

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

TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES

GAMME NEXT : FAIBLE PROFONDEUR 600 MM

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

**NOUVEAUTÉ
2025**



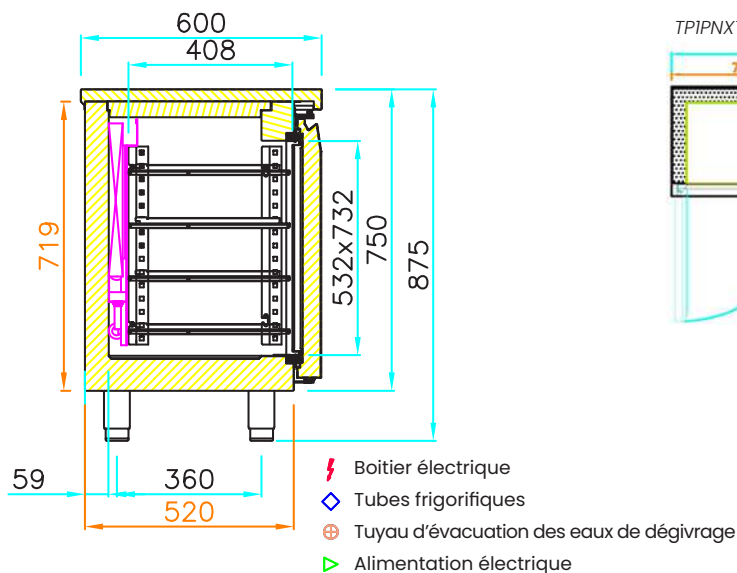
• TP2PNXT600SG
Table réfrigérée pâtisserie 2 portes
Finition Inox sans groupe



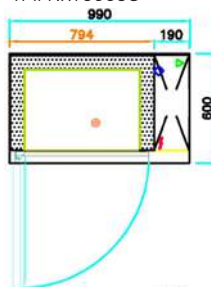
• TP2PNXT600BSG
Table réfrigérée pâtisserie 2 portes
Finition laquée blanc sans groupe



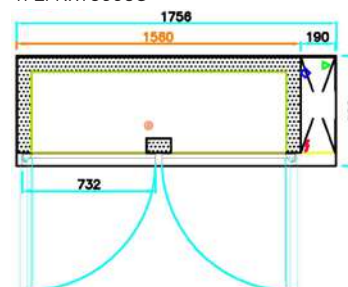
• TP2PNXT600NSG
Table réfrigérée pâtisserie 2 portes
Finition laquée noir sans groupe



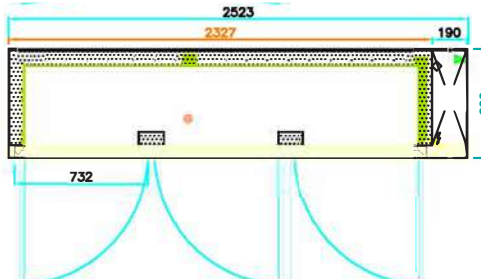
TP1PNXT600SG



TP2PNXT600SG



TP3PNXT600SG



TABLES RÉFRIGÉRÉES SANS GROUPE

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

* Espace de 60 mm entre chaque niveau

GAMME NEXT :

TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES SANS GROUPE

FINITIONS

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

OPTIONS ET ACCESSOIRES

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

TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES



Table réfrigérée pâtissière 2 portes
dessus inox groupe logé



Table réfrigérée pâtissière 3 portes
dessus inox sans groupe



Table réfrigérée pâtissière 3 portes
dessus granit sans groupe



Table réfrigérée pâtissière 3 portes
dessus granit groupe logé

GAMME EVA

FROID VENTILÉ 400 X 600

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

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



GAMME EVA - TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES GROUPE LOGÉ



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

DESSUS GRANIT		DESSUS INOX		SANS DESSUS	
RÉF.	PRIX € HT	RÉF.	PRIX € HT	RÉF.	PRIX € HT
TPB20GLGR455	-	TPB20GLIR455	-	TPB20GLOR455	-
TPB30GLGR455	-	TPB30GLIR455	-	TPB30GLOR455	-
TPB40GLGR455	-	TPB40GLIR455	-	TPB40GLOR455	-

GAMME EVA - TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES SANS GROUPE



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

* Non concerné

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

OPTIONS TABLES EVA

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

TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES

GAMME CONFORT

FROID STATIQUE - COMMUTABLE EN FROID VENTILÉ 400 X 600



Table réfrigérée pâtissière 3 portes
dessus granit groupe logé



Table réfrigérée pâtissière 3 portes
dessus granit sans groupe

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

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

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

RÉFRIGÉRATION STATIQUE OU VENTILÉE ?

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

1) 100 % statique

idéal pour les produits de pâtisseries finis (fondants, caramels, produits avec nappage sucre...)

2) Brassage d'air

ventilation asservie au compresseur : la garantie d'une température homogène

3) 100 % ventilée

idéal pour les produits nécessitant un taux d'humidité plus élevé (matières premières, ...)

TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES

GAMME CONFORT

FROID STATIQUE - COMMUTABLE EN FROID VENTILÉ 400 X 600

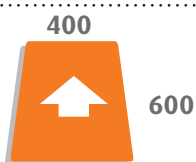
NOUVELLE ESTHÉTIQUE
DU COMPARTIMENT TECHNIQUE



Table réfrigérée pâtissière 3 portes
dessus inox groupe logé



Table réfrigérée pâtissière 3 portes
dessus inox sans groupe



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

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

TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES

GAMME CONFORT

TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES GROUPE LOGÉ



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

* Non concerné

DESSUS GRANIT		DESSUS INOX		SANS DESSUS	
RÉF.	PRIX € HT	RÉF.	PRIX € HT	RÉF.	PRIX € HT
TPF2GLGR290	-	TPF2GLIR290	-	TPF2GLOR290	-
TPF3GLGR290	-	TPF3GLIR290	-	TPF3GLOR290	-
TPF4GLGR290	-	TPF4GLIR290	-	TPF4GLOR290	-
-	-	-	-	TPF5GLOR290	-

OPTIONS TABLES CONFORT GROUPE LOGÉ

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

ACCESSOIRES TABLES CONFORT

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

TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES

GAMME CONFORT

TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES SANS GROUPE



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

* Non concerné

DESSUS GRANIT		DESSUS INOX		SANS DESSUS	
RÉF.	PRIX € HT	RÉF.	PRIX € HT	RÉF.	PRIX € HT
TPF2GEG16	-	TPF2GEI16	-	TPF2GEO16	-
TPF3GEG16	-	TPF3GEI16	-	TPF3GEO16	-
TPF4GEG16	-	TPF4GEI16	-	TPF4GEO16	-
TPF5GEG16	-	TPF5GEI16	-	TPF5GEO16	-

OPTIONS TABLES CONFORT

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

ACCESSOIRES TABLES CONFORT

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

TABLES RÉFRIGÉRÉES TRAVERSANTES PÂTISSIÈRES

**NOUVEAUTÉ
2025**

GAMME CONFORT

TABLES RÉFRIGÉRÉES TRAVERSANTES PÂTISSIÈRES GROUPE LOGÉ



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

* Non concerné

DESSUS GRANIT		DESSUS INOX		SANS DESSUS	
RÉF.	PRIX € HT	RÉF.	PRIX € HT	RÉF.	PRIX € HT
TPFTR2GLGR290	-	TPFTR2GLIR290	-	TPFTR2GLOR290	-
TPFTR3GLGR290	-	TPFTR3GLIR290	-	TPFTR3GLOR290	-
TPFTR4GLGR290	-	TPFTR4GLIR290	-	TPFTR4GLOR290	-
-	-	TPFTR5GLIR290	-	TPFTR5GLOR290	-

OPTIONS ET ACCESSOIRES TABLES TRAVERSANTES CONFORT GROUPE LOGÉ

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

TABLES RÉFRIGÉRÉES TRAVERSANTES PÂTISSIÈRES

**NOUVEAUTÉ
2025**

GAMME CONFORT

TABLES RÉFRIGÉRÉES TRAVERSANTES PÂTISSIÈRES SANS GROUPE



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

* Non concerné

DESSUS GRANIT		DESSUS INOX		SANS DESSUS	
RÉF.	PRIX € HT	RÉF.	PRIX € HT	RÉF.	PRIX € HT
TPFTR2GEG	-	TPFTR2GEI	-	TPFTR2GEO	-
TPFTR3GEG	-	TPFTR3GEI	-	TPFTR3GEO	-
TPFTR4GEG	-	TPFTR4GEI	-	TPFTR4GEO	-
TPFTR5GEG	-	TPFTR5GEI	-	TPFTR5GEO	-

OPTIONS ET ACCESSOIRES TABLES TRAVERSANTES CONFORT SANS GROUPE

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

TABLES DE PRÉPARATION

GAMME EVA

GROUPE LOGÉ +4°C / +6°C



Table de préparation saladette
2 portes couvercle inox



Table de préparation dessert
2 portes plan de travail inox



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

TABLES DE PRÉPARATION GROUPE LOGÉ

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

SALADETTES EVA

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

DESSERTES EVA

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

PIZZAS EVA

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

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

TABLES DE PRÉPARATION

GAMME EVA

GROUPE LOGÉ +4°C / +6°C

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

* Non concerné

Table de préparation saladette 3 portes dessus vitré



ACCESSOIRES

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

FOURS MIXTES



SOFRASPEED-RED

GAMME SOFRASPEED®

FOURS À CUISSON ULTRA-RAPIDE

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

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



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

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

DISPONIBLE EN 4 COLORIS



• NOIR



• BLEU



• BLANC



• ROUGE



3 FONCTIONS PRINCIPALES

- DÉCONGÉLATION
- REMISE EN TEMPÉRATURE
- CUISSON

3 TECHNOLOGIES COMBINÉES

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

IDÉAL POUR :

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

FACILE À UTILISER

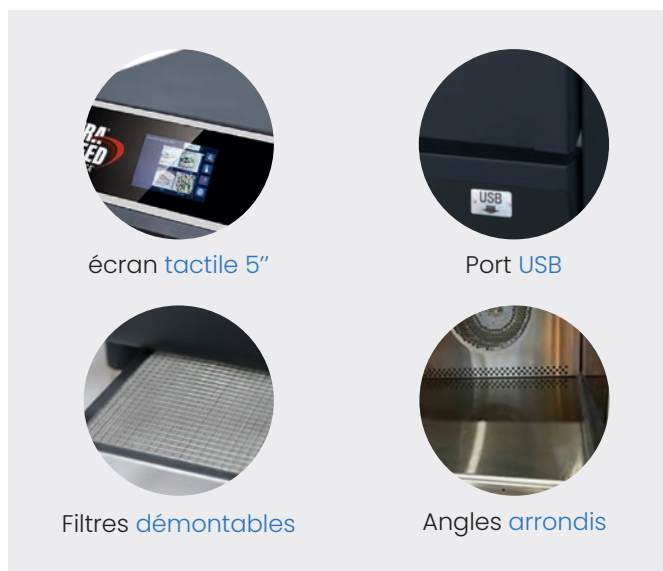
- Son écran couleur tactile 5 pouces permet une prise en main simplifiée
- Possibilité de créer soi-même plus de 1000 recettes
- Ajout de photos pour personnaliser ses recettes
- Programmes : Jusqu'à 15 étapes par cuisson

FACILE À INSTALLER

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

NETTOYAGE

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



SOFRASPEED

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

CONSTRUCTION

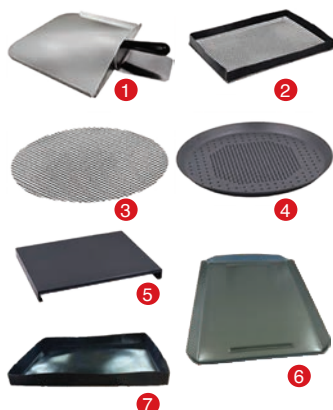
- Enceinte en acier inoxydable à coins arrondis • Filtre à air facile d'accès
- Magnétron basse consommation • Convection : Rayonnement Infrarouge

4 ACCESSOIRES EN DOTATION

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

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

ACCESSOIRES ET OPTIONS



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

FOURS MIXTES

GAMME VÉSUVI

4 À 10 NIVEAUX 600 X 400 OU GN 1/1



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

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

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

RETROUVEZ TOUS LES
ADOUCCISSEURS CHEZ **Burnotel**

ACCESSOIRE PIERRE RÉFRACTAIRE

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

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

FOURS MIXTES

GAMME VÉSUVE

4 À 10 NIVEAUX 600 X 400 OU GN 1/1



VESUVE6TG



VESUVE10TG



VESUVE10TG

ACCESSOIRES FOURS VÉSUVE

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

FOURS MIXTES



GAMME VÉSUVE

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

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

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

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

RETROUVEZ TOUS LES
ADOUCISSEURS CHEZ **Furnotel**

ACCESSOIRE PIERRE RÉFRACTAIRE

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

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

FOURS MIXTES

GAMME VÉSUVE

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



HOTVESUVE



VESUVE10CL

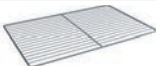
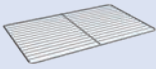
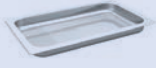


VESUVE10CL + HOTVESUVE



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

ACCESSOIRES FOURS VÉSUVE

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

ACCESSOIRES ET OPTIONS

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

FOURS MIXTES AVEC LAVAGE AUTOMATIQUE



GAMME VÉSUVE

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

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

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

ACCESSOIRE PIERRE RÉFRACTAIRE

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

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

RETROUVEZ TOUS LES
ADOUCCISSEURS CHEZ



LE FOUR AVEC LAVAGE AUTOMATIQUE !

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

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

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

FOURS MIXTES AVEC LAVAGE AUTOMATIQUE

GAMME VÉSUVE

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



HOTVESUVE

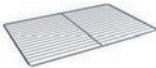
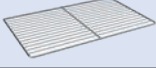
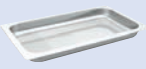


VESUVE5LV



VESUVE10LV

ACCESSOIRES FOURS VÉSUVE

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

ACCESSOIRES ET OPTIONS

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



GAMME BOULANGERIE / PÂTISSERIE



ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

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

PAGE 214



TABLES À PIZZA / TABLES DE PRÉPARATION

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

PAGE 228



CELLULES

- CELLULES DE REFROIDISSEMENT / SURGÉLATION

PAGE 250



—ILSA® – INOX FROID & NEUTRE—

“LA TECHNOLOGIE DU FROID À VOTRE SERVICE”

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

GAMME INOX



TABLES COMPOSABLES

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

PAGE 256



TABLES INOX

- TABLES OUVERTES
- TABLES FERMÉES

PAGE 292



RANGEMENTS INOX

- ARMOIRES MURALES
- ARMOIRES VERTICALES

PAGE 308



ETAGÈRES

- ÉTAGÈRES À POSER
- ÉTAGÈRES MURALES

PAGE 316

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES

**CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES 1**

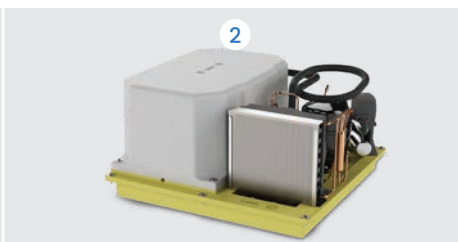
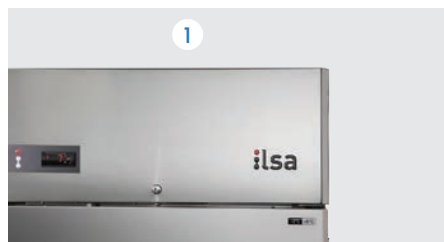
- Construction monocoque en acier inoxydable AISI 304
- Finition extérieure Scotch-brite
- Isolation écologique de 75 mm (porte de 65 mm) en mousse de polyuréthane haute densité (environ 40 kg/m³) sans HFC
- Intérieur avec angles rayonnés
- Pieds réglables en acier inoxydable 120/150 mm
- Portes à fermeture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

GROUPE FRIGORIFIQUE 2

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

AMÉNAGEMENT 3

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





ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES



Finition extérieure satinée
Scotch-brite



Porte à fermeture
automatique de 100°



Fermeture à clefs
de série



Pieds réglables
Hauteur 120/150 mm



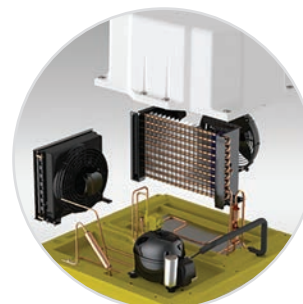
Variateur de vitesse
de ventilation *de série*
pour un contrôle de
l'humidité accru



Angles internes arrondis
pour un nettoyage et
une hygiène parfaits



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



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



AUTRES FONCTIONS

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



Construction
intérieure
& extérieure
INOX 304

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES

Armoires réfrigérées pâtisseries - 1 porte pleine - 600 X 400

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



Armoires réfrigérées pâtisseries - 1 porte pleine - 600 X 800

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



5 Classe climatique

Dégivrage automatique

Dotation : 20 paires de glissières*

Alimentation 230V/50Hz 1N

Froid ventilé

Serrure de série

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

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

*27 niveaux maximum au pas de 50 mm

Armoires réfrigérées pâtisseries - 1 porte vitrée - 600 X 800

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



4 Classe climatique

Dégivrage automatique

Dotation : 20 paires de glissières

Alimentation 230V/50Hz 1N

Froid ventilé

Serrure de série

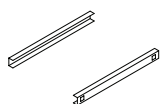
Poids net : 160 Kg

Volume net : 750 L



ACCESSOIRES

Pour armoires réfrigérées pâtisseries - **1 porte**



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

ARMOIRES DE FERMENTATION



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

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

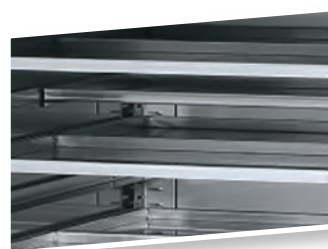
- Épaisseur d'isolation de 75 mm avec mousse de polyuréthane à haute densité (43 kg/m³)
- Circulation d'air interne, indirecte et uniforme
- Contrôle électronique au moyen d'un afficheur LCD à fonctions avancées
- Pieds réglables en acier inox H : 120-150 mm
- Portes à fermeture automatique avec maintien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



Panneau frontal



Interface USB
(en option ISKAR0028)



Crémaillères



ARMOIRES DE FERMENTATION

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES



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



Éclairage interne
de série



**Porte à fermeture
automatique de 90°**



Fermeture à clefs
de série



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



Pieds réglables
Hauteur 120/150 mm



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



**Structure
monobloc**

AUTRES FONCTIONS

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



ARMOIRES DE FERMENTATION



Construction
intérieure
& extérieure
INOX 304

Armoires de fermentation - 1 porte pleine - 600 X 400



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



Armoires de fermentation - 1 porte pleine - 600 X 800

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



Dégivrage
automatique



Dotation :
20 paires de glissières*



Alimentation
230V/50Hz 1N



Volume : 600 L



Froid ventilé



Serrure de série



Poids net : 140 Kg
Poids brut : 150 kg



5'' Écran tactile
140 x 95 mm

*26 niveaux maximum au pas de 50 mm



Construction
intérieure
& extérieure
INOX 304



ARMOIRES DE FERMENTATION

Armoires de fermentation - 1 porte vitrée - 600 X 400



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



Armoires de fermentation - 1 porte vitrée - 600 X 800

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



Dégivrage
automatique



Dotation :
20 paires de glissières*



Alimentation
230V/50Hz 1N



Volume : 600 L



Froid ventilé



Serrure de série



Poids net : 140 Kg
Poids brut : 150 kg

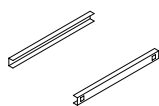


Écran tactile
140 x 95 mm

*26 niveaux maximum au pas de 50 mm

ACCESSOIRES

Pour armoires de fermentation - 1 porte



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

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES À GLACES



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES 1

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

GROUPE FRIGORIFIQUE 2

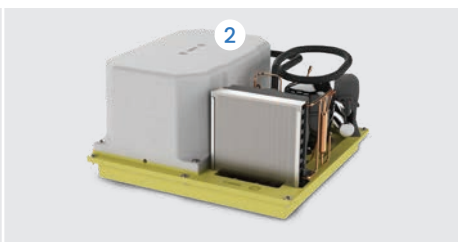
- Flux d'air latéral
- Unité de réfrigération à monobloc tropicalisée (43°C)
- Gaz réfrigérant R290. Gaz R452A et R134A disponibles en option
- Évaporation de l'eau de condensation avec système par gaz chaud

AMÉNAGEMENT 3

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

ACCESSOIRES

- Bac inox
- Plateaux





ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES À GLACES

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES



Finition extérieure satinée
Scotch-brite



Fermeture à clefs
de série



Porte à fermeture automatique



Alimentation standard
230V/50Hz une seule phase



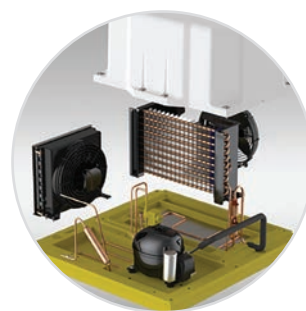
Pieds réglables
Hauteur 120/150 mm



Angles internes arrondis
pour un nettoyage et une hygiène parfaits



Structure à caisse unique
en acier inox AISI 304



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



AUTRES FONCTIONS

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



ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES À GLACES

Construction
intérieure
& extérieure
INOX 304

Armoires réfrigérées à glaces - 1 porte pleine - 700 Litres



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



Armoires réfrigérées à glaces - 2 portillons - 700 Litres

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

5

Classe climatique



Dégivrage automatique



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

Alimentation
230V/50Hz 1N

Froid ventilé



Serrure de série



Poids : 140 kg



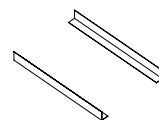
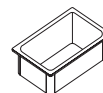
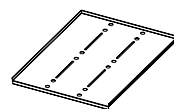
Volume net : 680 L

ACCESSOIRES

Pour armoires réfrigérées à glaces

Capacité maximum

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



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



ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES À CHOCOLAT



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

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

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



Écran LCD



Design arrondi



Serrure de série



ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES À CHOCOLAT

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES



Finition extérieure satinée
Scotch-brite



Serrure et éclairage
de série



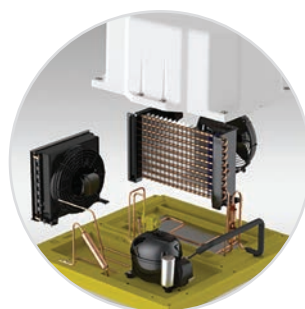
Crémaillère inox
avec 20 paires de glissières



Pieds réglables
Hauteur 120/150 mm



Angles internes arrondis
pour un nettoyage et une hygiène parfaits



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

AUTRES FONCTIONS

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



Construction
intérieure
& extérieure
INOX 304

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES À CHOCOLAT



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

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

5

Classe climatique



Dégivrage automatique



Dotation : 20 paires de glissières*



Alimentation 230V/50Hz 1N



Froid ventilé



Serrure de série



Poids : 152 kg



Éclairage intérieure de série



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

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

4

Classe climatique



Dégivrage automatique



Dotation : 20 paires de glissières*



Alimentation 230V/50Hz 1N



Froid ventilé



Serrure de série



Poids : 152 kg

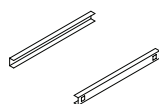


Éclairage intérieure de série

*27 niveaux maximum au pas de 50 mm

ACCESSOIRES

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



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

TABLES À PIZZA / TABLES DE PRÉPARATION



VITRINE RÉFRIGÉRÉE 1

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

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

TABLE DE PRÉPARATION 2

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



TABLES À PIZZA / TABLES DE PRÉPARATION

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES



Finition extérieure
en scotch brite
satiné



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



Alimentation standard
230V/50Hz



Disponibles en profondeur
de 320 ou 380 mm



Poignée
ergonomique



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



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



Angles internes arrondis
pour un nettoyage et
une hygiène parfaits



AUTRES FONCTIONS

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

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



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

RÉF.	VOLUME BRUT (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. ABS. (W)	POIDS* (KG)	PRIX € HT
TP122PV	293	1650 x 750 x 810	235	148	-

*Le poids indiqué ne tient pas compte du dessus granit



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

RÉF.	VOLUME BRUT (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. ABS. (W)	POIDS* (KG)	PRIX € HT
TP123PV	457	2050 x 750 x 810	330	173	-

*Le poids indiqué ne tient pas compte du dessus granit



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

RÉF.	VOLUME BRUT (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. ABS. (W)	POIDS* (KG)	PRIX € HT
TP122PV7T	293	2050 x 800 x 840	250	148	-

*Le poids indiqué ne tient pas compte du dessus granit



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

RÉF.	VOLUME BRUT (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. ABS. (W)	POIDS* (KG)	PRIX € HT
TP123PV7T	457	2550 x 800 x 840	330	173	-

*Le poids indiqué ne tient pas compte du dessus granit

5 Classe climatique

Dégivrage automatique

Dotation : 1 paire de glissières par porte*

Alimentation 230V/50Hz 1N

Froid ventilé

Serrure optionnelle

Groupe à gauche sur demande (sans plus value)

Gaz : R290

*8 niveaux maximum avec un espacement de 68 mm

Retrouvez les vitrines page 232



Table de préparation COMPACT GN 1/1

Positives -2/+8°C - 2 portes

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

Table de préparation COMPACT GN 1/1

Positives -2/+8°C - 3 portes

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



Classe climatique



Dégivrage à gaz chaud

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

Froid ventilé



Serrure optionnelle



Bacs GN 1/4 non fournis



Gaz : R290

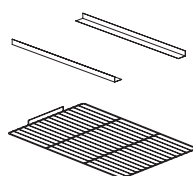
Groupe à gauche
sur demande
(sans plus value)

Disponible avec bac GN 1/3 (nous consulter)

ACCESSOIRES

Pour tables de préparation - **2 ou 3 portes**

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



VITRINES À POSER - GN 1/4



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

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



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



Version avec
compressor gauche
(=+2%)



Alimentation
230V/50Hz 1N



Froid Statique



Gaz : R290



VITRINES À POSER – GN 1/3

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

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



Version sans groupe
sur demande



Version avec
compresseur gauche
(=+2%)



Alimentation
230V/50Hz 1N



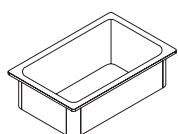
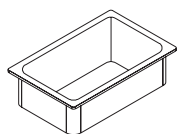
Froid Statique



Gaz : R290

ACCESSOIRES

Pour vitrines à poser



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

Pour vitrines à poser

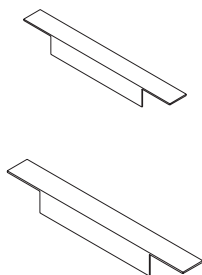
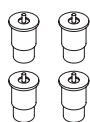




ACCESSOIRES

Pour vitrines à poser

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





TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES 1

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

GROUPE FRIGORIFIQUE 2

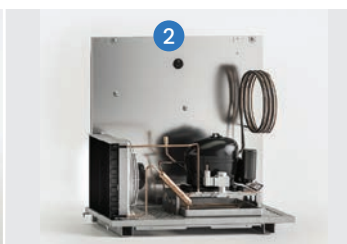
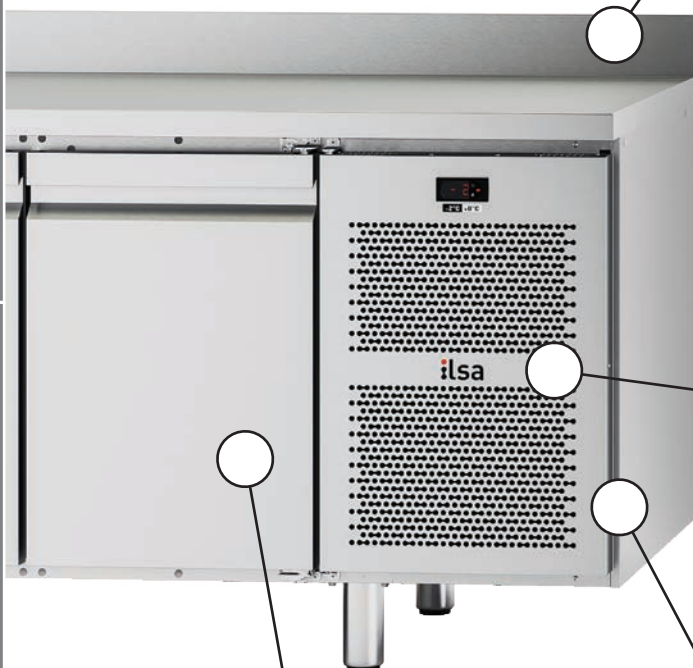
- Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation par gaz chaud sur la version avec groupe et électrique sur les modèles sans groupe logé
- Système de ventilation canalisée à l'arrière pour une uniformité maximale de la température interne
- Groupe réfrigérant Monobloc tropicalisé (43°C)
- Gaz réfrigérant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

AMÉNAGEMENT 3

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

ACCESSOIRES 4

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





TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES



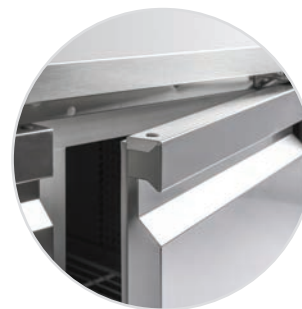
Groupe frigorifique monobloc



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



Joints magnétiques
sur portes et tiroirs
facilement amovibles



Poignée ergonomique



Structure monocoque
en acier inox AISI 304



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



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



Angles internes arrondis
pour un nettoyage et
une hygiène parfaits

AUTRES FONCTIONS



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



TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES AVEC GROUPE - POSITIVES - PROF.800

Construction
intérieure
& extérieure
INOX 304

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



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

Retrouvez les accessoires page 244



Classe climatique



Dégivrage
automatique



Dotation :
4 paires de glissières
par porte



Alimentation
230V/50Hz 1N



Froid ventilé**



Serrure optionnelle



Groupe à gauche
sur demande
(sans plus value)



Gaz : R290

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

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

Construction
intérieure
& extérieure
INOX 304

TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES AVEC GROUPE - **NÉGATIVES** - PROF.800



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

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

Retrouvez les accessoires page 244

5 Classe climatique

Dégivrage automatique

Dotation : 4 paires de glissières par porte

Alimentation 230V/50Hz 1N

Froid ventilé

Serrure optionnelle

Groupe à gauche sur demande (sans plus value)

Gaz : R290

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



TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES SANS GROUPE - POSITIVES - PROF.800

Construction
intérieure
& extérieure
INOX 304

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

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

Retrouvez les accessoires page 244



Classe climatique



Froid ventilé***



Dotation :
4 paires de glissières
par porte



Compartiment
technique à gauche
sur demande
(sans plus value)



Alimentation
230V/50Hz 1N



Serrure optionnelle



Gaz : R134A

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

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

Construction
intérieure
& extérieure
INOX 304

TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSERIE SANS GROUPE - NÉGATIVES - PROF.800



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



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

Retrouvez les accessoires page 244

5 Classe climatique

Froid ventilé

Dotation :
4 paires de glissières
par porte

Compartiment
technique à gauche
sur demande
(sans plus value)

Alimentation
230V/50Hz 1N

Serrure optionnelle

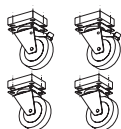
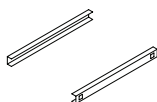
Gaz : R452A

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



OPTIONS & ACCESSOIRES

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



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



TABLES RÉFRIGÉRÉES À CHOCOLAT - PROF. 800



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

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

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



Écran LCD



Poignée ergonomique



Portes réversibles



TABLES RÉFRIGÉRÉES À CHOCOLAT – PROF. 800

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES



**Groupe frigorifique
monobloc**



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



Jointts magnétiques
sur portes et tiroirs
facilement amovibles



**Poignée
ergonomique**



Finition extérieure
en scotch brite Satiné



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



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



Angles internes arrondis
pour un nettoyage et
une hygiène parfaits

AUTRES FONCTIONS

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





TABLES RÉFRIGÉRÉES À CHOCOLAT POSITIVES – PROF.800

Construction
intérieure
& extérieure
INOX 304

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



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

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



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

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



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

5

Classe climatique



Dégivrage
automatique



Dotation :
4 paires de glissières
par porte



Groupe à gauche
sur demande
(sans plus value)



Froid ventilé



Gaz : R290

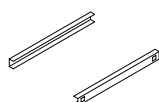


Alimentation
230V/50Hz 1N

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

ACCESSOIRES

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



RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
JGIP64	Paire de glissières	-



CELLULES DE REFROIDISSEMENT / SURGÉLATION



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

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

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



Sonde à cœur
standard



Roulettes
en option



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



CELLULES DE REFROIDISSEMENT / SURGÉLATION

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES



6 cycles de fonctionnement



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



Glissières double échelle
600 x 400 ou GN1/1 sur crémaillère



Porte avec retour à ressort
dotée de joint magnétique amovible



Structure à caisse unique
en acier inox AISI 304



Pieds réglables
en acier inox



Disponible :
nouvelle cellule de refroidissement rapide «Mini»



Angles internes arrondis
pour un nettoyage et une hygiène parfaits

AUTRES FONCTIONS

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





CELLULES DE REFROIDISSEMENT / SURGÉLATION

Pas entre les niveaux
de 25 mm



Cellule 4 niveaux
CRSN4

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

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



Dégivrage manuel



Dotation :
Sonde à cœur



Alimentation
230V/50Hz 1N



Grille GN 1/1
non incluse



Froid ventilé



Matériel AISI 304

Pas entre les niveaux
de 25 mm



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

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



Grille GN 1/1 OU
600 X 400
non inclus



Dégivrage
automatique
sauf CRSN5



Dotation :
Sonde à cœur



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



Froid ventilé



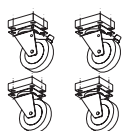
Matériel AISI 304



ACCESSOIRES

Pour cellules de refroidissement / surgélation

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



ilsa INOX



4 FACES VITRÉES

VITRINES PRÊTES À BRANCHER

VITRINES MURALES

MATÉRIEL LABORATOIRE

ILSA® - INOX FROID & NEUTRE

TABLES COMPOSABLES INOX

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES



1 - Plans de travail
Dessus :
Inox renforcé (40-50 mm)
Granit (30-40 mm)



2 - Finitions plans de travail
Retours dossier inox, découpes
en angle, partielle ou totale, bords
rayonnés, trous, bacs à encastrer,
joints baïonnette, etc.
sur demande



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



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



5 - Tiroirs
Tiroirs montés sur
glissières télescopiques
et renforcées en inox.



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

EXEMPLES DE MONTAGE

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

Éléments bas rangements
pour plaques
Page 266

Plans de travail
Page 282

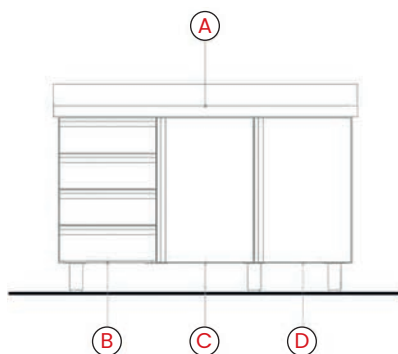
Éléments bas 3 tiroirs
Page 262

Chariots mobiles
Page 280

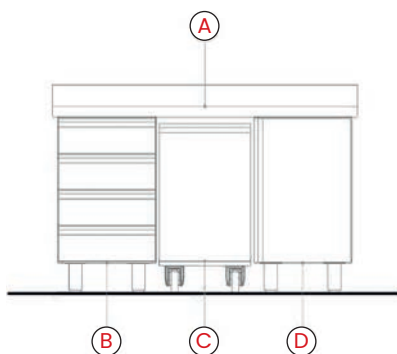
Éléments bas (1+1) tiroirs
Page 263

EXEMPLES DE TABLES COMPOSÉES

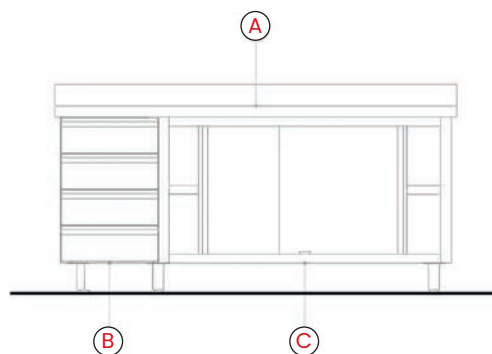
Ensemble 1



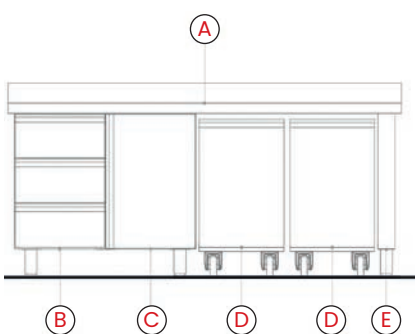
Ensemble 2



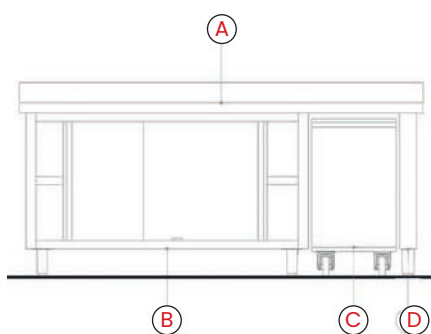
Ensemble 3



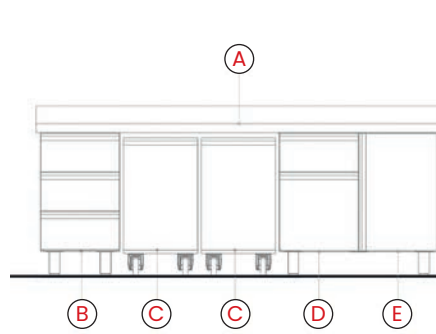
Ensemble 4



Ensemble 5



Ensemble 6



Ensemble 1

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

Prix : - € HT

Ensemble 2

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

Prix : - € HT

Ensemble 3

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

Prix : - € HT

Ensemble 4

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

Prix : - € HT

Ensemble 5

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

Prix : - € HT

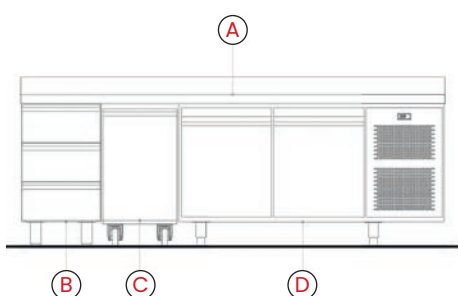
Ensemble 6

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

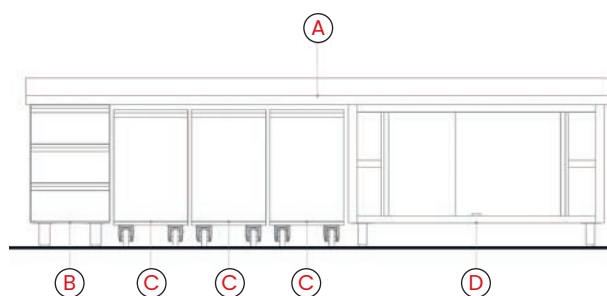
Prix : - € HT

EXEMPLES DE TABLES COMPOSÉES

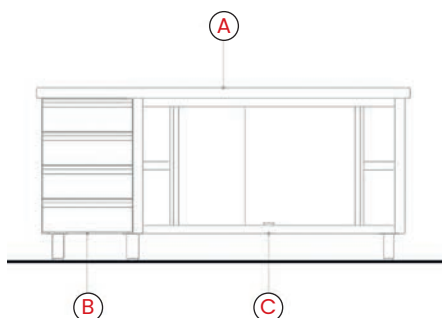
Ensemble 7



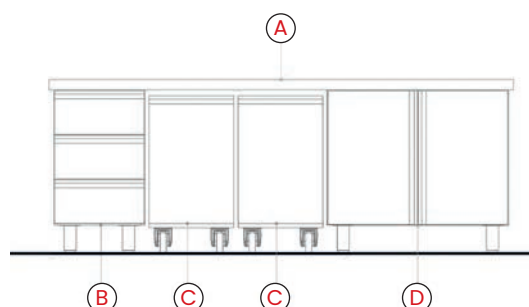
Ensemble 8



Ensemble 9



Ensemble 10



Ensemble 7

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

Prix : - € HT

Ensemble 8

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

Prix : - € HT

Ensemble 9

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

Prix : - € HT

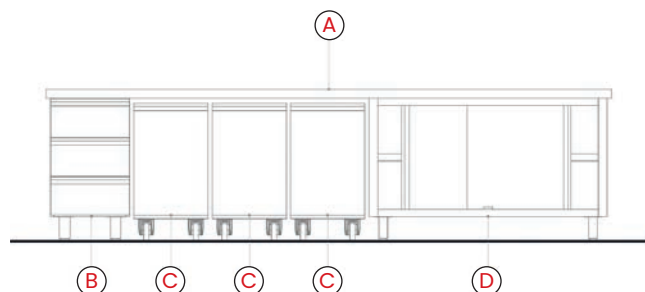
Ensemble 10

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

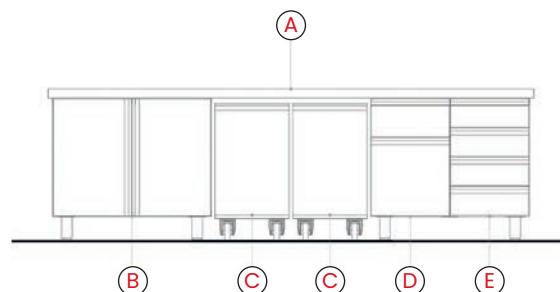
Prix : - € HT

EXEMPLES DE TABLES COMPOSÉES

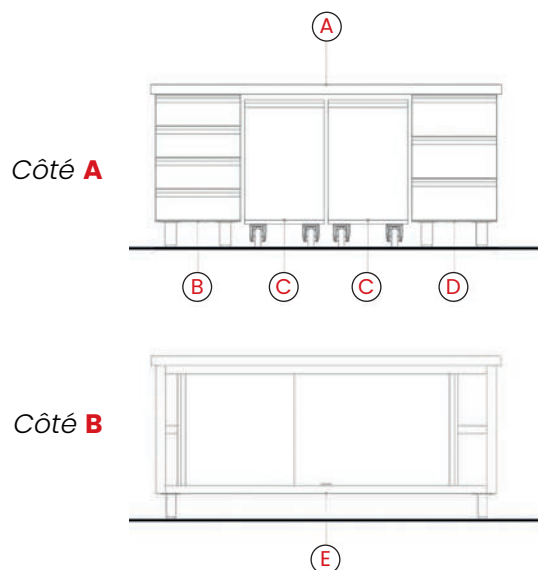
Ensemble 11



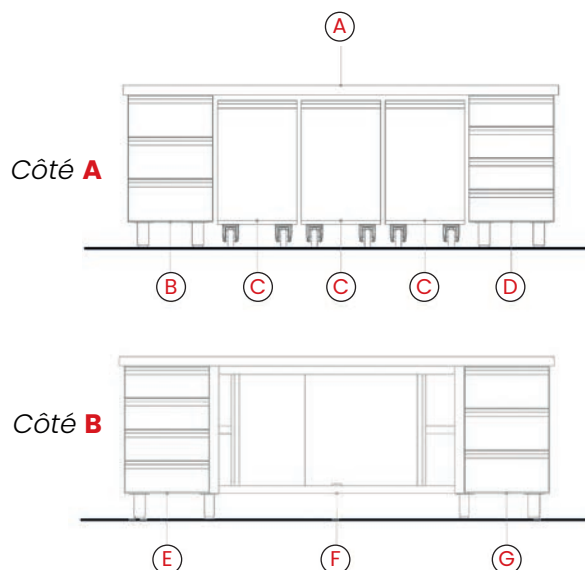
Ensemble 12



Ensemble 13



Ensemble 14



Ensemble 11

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

Prix : - € HT

Ensemble 12

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

Prix : - € HT

Ensemble 13

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

Prix : - € HT

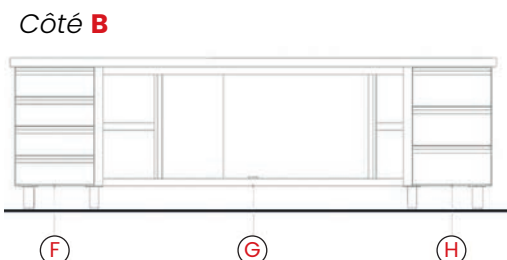
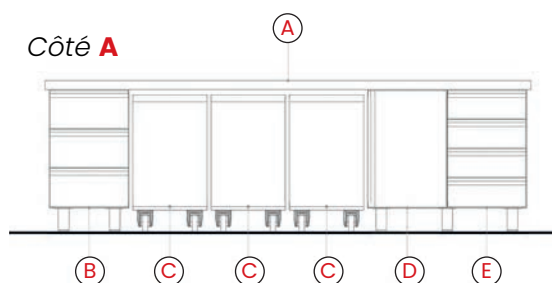
Ensemble 14

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

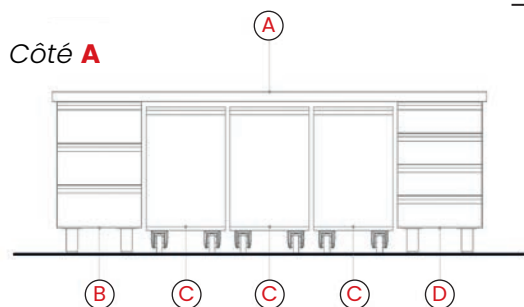
Prix : - € HT

EXEMPLES DE TABLES COMPOSÉES

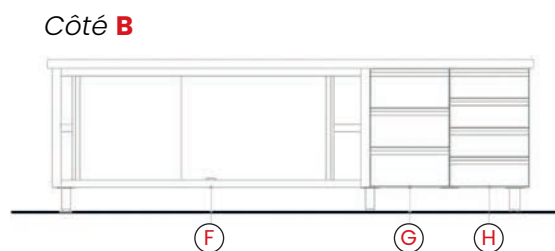
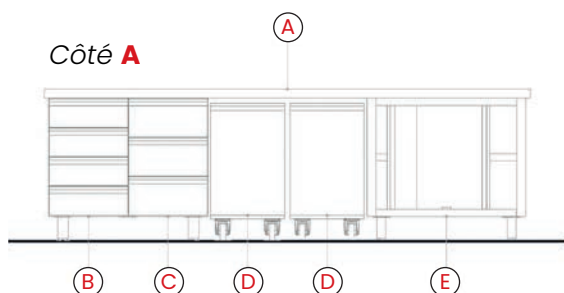
Ensemble 15



Ensemble 16



Ensemble 17



Ensemble 15

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

Prix : - € HT

Ensemble 16

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

Prix : - € HT

Ensemble 17

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

Prix : - € HT

ÉLÉMENTS POUR TABLES À COMPOSER

Éléments bas 2 tiroirs

Hauteur tiroirs intérieure : 200 mm



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

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

Éléments bas 3 tiroirs

Hauteur tiroirs intérieure : 150 mm



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

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

Retrouvez les options & accessoires page 278

ÉLÉMENTS POUR TABLES À COMPOSER

Éléments bas 4 tiroirs

Hauteur tiroirs intérieure : 100 mm



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

DIMENSIONS L X P X H (MM)	CORPS H. 670 MM		CORPS H. 710 MM	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
400 x 680 x 850	ISCG67C005-GTI	-	ISCG71C005-GTI	-
450 x 550 x 850	ISCP67C009-GTI	-	ISCP71C009-GTI	-
450 x 750 x 850	ISCP67C010-GTI	-	ISCP71C010-GTI	-
600 x 680 x 850	ISCG67C006-GTI	-	ISCG71C006-GTI	-

Éléments bas (1+1) tiroirs

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



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

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

Retrouvez les options & accessoires page 278

ÉLÉMENTS POUR TABLES À COMPOSER



Éléments bas (1+1) tiroirs

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

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

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



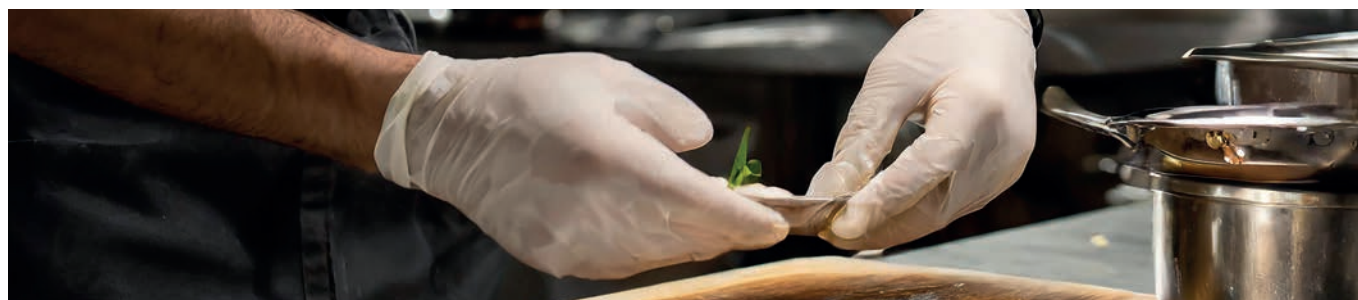
Éléments bas (2+1) tiroirs

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

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

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

Retrouvez les options & accessoires page 278



ÉLÉMENTS POUR TABLES À COMPOSER

Éléments bas (2+2) tiroirs

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



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

DIMENSIONS L X P X H (MM)	CORPS H. 670 MM		CORPS H. 710 MM	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
400 x 680 x 850	ISCG67C012-GTI	-	ISCG71C012-GTI	-
450 x 550 x 850	ISCP67C013-GTI	-	ISCP71C013-GTI	-
450 x 750 x 850	ISCP67C014-GTI	-	ISCP71C014-GTI	-
600 x 680 x 850	ISCG67C013-GTI	-	ISCG71C013-GTI	-

Éléments bas (4+1) tiroirs

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



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

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

Retrouvez les options & accessoires page 278

ÉLÉMENTS POUR TABLES À COMPOSER

Éléments bas rangements

Pour plaques 400 x 600 mm ou GN 1/1



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

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

Éléments bas rangements

Pour plaques 600 x 400 mm



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

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

Retrouvez les options & accessoires page 278

ÉLÉMENTS POUR TABLES À COMPOSER

Éléments bas rangements Pour plaques 400 x 600 mm



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

DIMENSIONS L X P X H (MM)	MODÈLE	CORPS H. 670 MM		CORPS H. 710 MM	
		RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
900 x 750 x 850	400 x 600	ISCP67A007	-	ISCP71A007	-

Retrouvez les options & accessoires page 278



ÉLÉMENTS POUR TABLES À COMPOSER

Éléments bas ouvert ou 1 porte battante
Avec étagère réglable

- Fabrication inox AISI 304
- Livrés avec 4 pieds ronds Ø 64 mm réglables H. 140 > 230 mm
- Préciser le sens de ferrage (droit ou gauche) à la commande
-
- Hauteurs du corps de meuble : 670 mm ou 710 mm

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

Éléments bas ouvert ou 2 portes battantes
Avec étagère réglable

- Fabrication inox AISI 304
- Livrés avec 4 pieds ronds Ø 64 mm réglables H. 140 > 230 mm
-
- Hauteurs du corps de meuble : 670 mm ou 710 mm
- Avec 1 étagère réglable

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

Retrouvez les options & accessoires page 278

ÉLÉMENTS POUR TABLES À COMPOSER

Éléments bas 1 porte battante

1 tiroir supérieur, hauteur intérieure : 100 mm



- Fabrication inox AISI 304
- Tiroir avec glissières télescopiques inox
- Livrés avec 4 pieds ronds Ø 64 mm réglables H. 140 > 230 mm
- Préciser le sens de ferrage (droit ou gauche) à la commande
-
- Hauteurs du corps de meuble : 670 mm ou 710 mm

DIMENSIONS L X P X H (MM)	CORPS H. 670 MM		CORPS H. 710 MM	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
400 x 680 x 850	ISCG67A007	-	ISCG71A007	-
450 x 550 x 850	ISCP67A009	-	ISCP71A009	-
450 x 750 x 850	ISCP67A010	-	ISCP71A010	-

Éléments bas 2 portes battantes

2 tiroirs supérieurs, hauteur intérieure : 100 mm



- Fabrication inox AISI 304
- Tiroir avec glissières télescopiques inox
- Livrés avec 4 pieds ronds Ø 64 mm réglables H. 140 > 230 mm
- Préciser le sens de ferrage (droit ou gauche) à la commande
-
- Hauteurs du corps de meuble : 670 mm ou 710 mm

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

Retrouvez les options & accessoires page 278

ÉLÉMENTS POUR TABLES À COMPOSER

*Éléments bas 1 porte basculante***Avec 1 récipient porte sac-poubelle extractible**

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

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

Retrouvez les options & accessoires page 278

ÉLÉMENTS POUR TABLES À COMPOSER

Éléments bas d'angle Avec 1 porte battante à droite



- Fabrication inox AISI 304
- Livrés avec 4 pieds ronds Ø 64 mm réglables H. 140 > 230 mm
- Préciser le sens de ferrage (droit ou gauche) à la commande
-
- Hauteurs du corps de meuble : 670 mm ou 710 mm

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

Éléments bas d'angle Avec 1 porte battante à gauche



- Fabrication inox AISI 304
- Livrés avec 4 pieds ronds Ø 64 mm réglables H. 140 > 230 mm
- Préciser le sens de ferrage (droit ou gauche) à la commande
-
- Hauteurs du corps de meuble : 670 mm ou 710 mm

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

Retrouvez les options & accessoires page 278



ÉLÉMENTS POUR TABLES À COMPOSER



Éléments bas traversant

Portes coulissantes sur 1 face

- Fabrication inox AISI 304
- Avec 1 étagère réglable
- 2 portes doublées + 4 pieds ronds Ø 64 mm réglables
Hauteur 140 > 230 mm
- 4 portes doublées + 6 pieds ronds Ø 64 mm réglables
à partir de Longueur 2200 mm
-
- Hauteurs du corps de meuble : 670 mm ou 710 mm

LONGUEUR (MM)	PROFONDEUR 550 MM		PROFONDEUR 680 MM		PROFONDEUR 750 MM	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
CORPS DE MEUBLE HAUTEUR 670 MM						
1000	ISEFPA670017	-	ISEFGN670012	-	ISEFPA670025	-
1200	ISEFPA670018	-	ISEFGN670014	-	ISEFPA670026	-
1400	ISEFPA670019	-	ISEFGN670016	-	ISEFPA670027	-
1500	-	-	ISEFGN670017	-	-	-
1600	ISEFPA670020	-	ISEFGN670018	-	ISEFPA670028	-
1800	ISEFPA670021	-	ISEFGN670020	-	ISEFPA670029	-
2000	ISEFPA670022	-	ISEFGN670022	-	ISEFPA670030	-
2200	ISEFPA670023	-	-	-	ISEFPA670031	-
2400	ISEFPA670024	-	-	-	ISEFPA670032	-
CORPS DE MEUBLE HAUTEUR 710 MM						
1000	ISEFPA710017	-	ISEFGN710012	-	ISEFPA710025	-
1200	ISEFPA710018	-	ISEFGN710014	-	ISEFPA710026	-
1400	ISEFPA710019	-	ISEFGN710016	-	ISEFPA710027	-
1500	-	-	ISEFGN710017	-	-	-
1600	ISEFPA710020	-	ISEFGN710018	-	ISEFPA710028	-
1800	ISEFPA710021	-	ISEFGN710020	-	ISEFPA710029	-
2000	ISEFPA710022	-	ISEFGN710022	-	ISEFPA710030	-
2200	ISEFPA710023	-	-	-	ISEFPA710031	-
2400	ISEFPA710024	-	-	-	ISEFPA710032	-

Retrouvez les options & accessoires page 278

ÉLÉMENTS POUR TABLES À COMPOSER



Éléments bas traversant

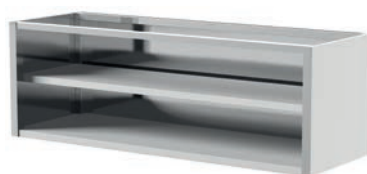
Portes coulissantes sur 2 faces

- Fabrication inox AISI 304
- Avec 1 étagère réglable
- 4 portes doublées + 4 pieds ronds Ø 64 mm réglables Hauteur 140 > 230 mm
- Portes doublées + 6 pieds ronds Ø 64 mm réglables à partir de la Longueur 2200 mm
- Hauteurs du corps de meuble : 670 mm ou 710 mm

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

Éléments bas ouverts

Ouverts sur 1 face - Profondeur 680 mm



- Fabrication inox AISI 304
- Avec 1 étagère réglable
- 4 pieds ronds Ø 64 mm réglables H. 140 > 230 mm
- Hauteurs du corps de meuble : 670 mm ou 710 mm

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

ÉLÉMENTS POUR TABLES À COMPOSER



Éléments bas traversants

Ouverts sur 2 faces

- Fabrication inox AISI 304
- Avec 1 étagère réglable
- 4 pieds ronds Ø 64 mm réglables H. 140 > 230 mm
- 6 pieds ronds Ø 64 mm réglables à partir de L. 2200 mm
-
- Hauteurs du corps de meuble : 670 mm ou 710 mm

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

Retrouvez les options & accessoires page 278

ÉLÉMENTS CHAUDS POUR TABLES À COMPOSER

Éléments bas chauffants fermés

Températures +30°C/+70°C



- Fabrication inox AISI 304
- Meuble fermé par une tôle supérieure - sans dessus
- Avec 1 étagère réglable
- 2 portes doublées (sur 1 face)
- 4 pieds ronds Ø 640 mm réglables H. 140 > 230 mm
- Thermostat mécanique
- Alimentation monophasée (230 V ~ 50 Hz)
- Puissance de raccordement 2200 W
-
- Portes coulissantes sur 1 face
- Hauteurs du corps de meuble : 670 mm ou 710 mm

LONGUEUR (MM)	CORPS DE MEUBLE H. 670 MM PROFONDEUR 680 MM	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
1000	ISECM6710700	-
1100	ISECM6711700	-
1200	ISECM6712700	-
1300	ISECM6713700	-
1400	ISECM6714700	-
1500	ISECM6715700	-
1600	ISECM6716700	-
1700	ISECM6717700	-
1800	ISECM6718700	-
1900	ISECM6719700	-
2000	ISECM6720700	-

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

Retrouvez les options & accessoires page 278



ÉLÉMENTS CHAUDS POUR TABLES À COMPOSER

Éléments bas chauffants traversants
Températures +30°C/+70°C

- Fabrication inox AISI 304
- Meuble fermé par une tôle supérieure - sans dessus
- Avec 1 étagère réglable
- 4 portes doublées (sur 1 face)
- 4 pieds ronds Ø 64 mm réglables H. 140 > 230 mm
- Thermostat mécanique
- Alimentation monophasée (230 V ~ 50 Hz)
- Puissance de raccordement 2200 W
-
- Portes coulissantes sur 1 face
- Hauteurs du corps de meuble : 670 mm ou 710 mm

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

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

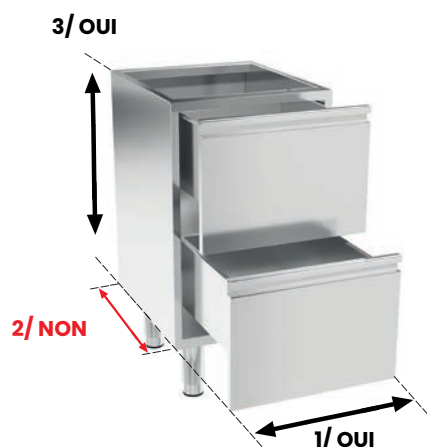
Retrouvez les options & accessoires page 278



ÉLÉMENTS POUR TABLES À COMPOSER

MODIFICATIONS RÉALISABLES SUR MEUBLES*

*À la demande sur un devis.

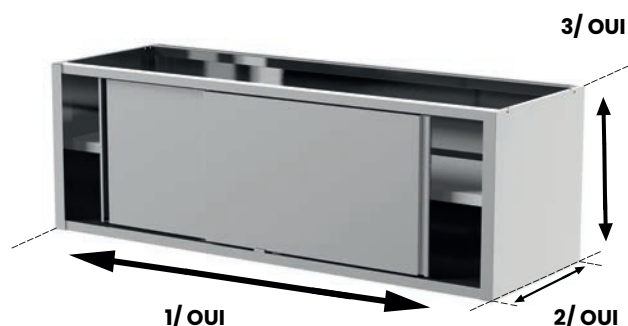
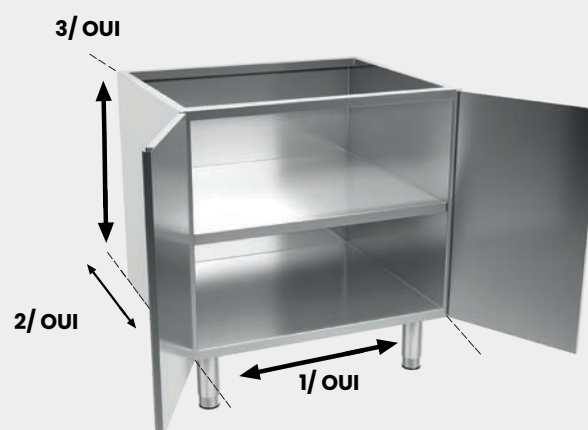


ÉLÉMENTS TIROIRS :

- 1 - Modification de la longueur totale : **Oui**
- 2 - Modification de la profondeur totale : **Non**
- 3 - Modification de la hauteur totale : **Oui**

ÉLÉMENTS PORTES BATTANTES :

- 1 - Modification de la longueur totale : **Oui**
- 2 - Modification de la profondeur totale : **Oui**
- 3 - Modification de la hauteur totale : **Oui**



ÉLÉMENTS PORTES COULISSANTES :

- 1 - Modification de la longueur totale : **Oui**
- 2 - Modification de la profondeur totale : **Oui**
- 3 - Modification de la hauteur totale : **Oui**

ACCESSOIRES

Pour tables à composer

Kit de roues à platine

- Roues pour tables à composer
- Roulette pivotante - fixation à platine
- Chape en acier inoxydable ou acier zingué
- Pivot sur double chemin de billes
- Axe de roue boulonné
- Corps de roue polypropylène
- Bandage caoutchouc thermoplastique non-tachant

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

Kit de pieds inox réglable en hauteur 140/230 mm

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

Plaques d'union

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

Plinthes inox avec pinces

Prix au ml (tarification minimum 1000 mm par plinthe)



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

OPTIONS

Pour tables à composer

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



ÉLÉMENTS POUR TABLES À COMPOSER

Chariots mobiles - Fabrication inox AISI 304



RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
Chariots mobiles sans séparation			
ISCTP710001	125	420 x 525 x 820	-
ISCTP710002	175	420 x 725 x 820	-
ISCTG710001	140	370 x 655 x 820	-
Chariots mobiles avec 1 paroi de séparation			
ISCTP710004	(2 x) 62	420 x 525 x 820	-
ISCTP710005	(2 x) 87	420 x 725 x 820	-

Guides - Fabrication inox AISI 304



RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
Guides pour 1 chariot			
ISCTP0013	Pour chariot 420 x 525 mm	450 x 550 x 20/90	-
ISCTP0014	Pour chariot 420 x 725 mm	450 x 750 x 20/90	-
ISCTG0005	Pour chariot 370 x 655 mm	400 x 680 x 20/90	-
Guides pour 2 chariots			
ISCTP0015	Pour chariot 420 x 525 mm	900 x 550 x 20/90	-
ISCTP0016	Pour chariot 420 x 725 mm	900 x 750 x 20/90	-
ISCTG0006	Pour chariot 370 x 655 mm	800 x 680 x 20/90	-
Guides pour 3 chariots			
ISCTP0017	Pour chariot 420 x 525 mm	1350 x 550 x 20/90	-
ISCTP0018	Pour chariot 420 x 725 mm	1350 x 750 x 20/90	-
ISCTG0007	Pour chariot 370 x 655 mm	1200 x 680 x 20/90	-

ÉLÉMENTS POUR TABLES À COMPOSER

Couvercles pour chariots avec angles droits

Fabrication inox AISI 304



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



Finition latérale **de compensation**

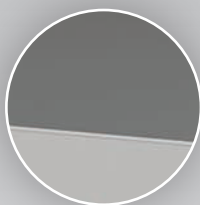
DIMENSIONS L X P (MM)	CORPS DE MEUBLE H. 670 MM		CORPS DE MEUBLE H. 710 MM	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
85 x 550	ISCFP670001	-	ISCFP710001	-
85 x 750	ISCFP670002	-	ISCFP710002	-



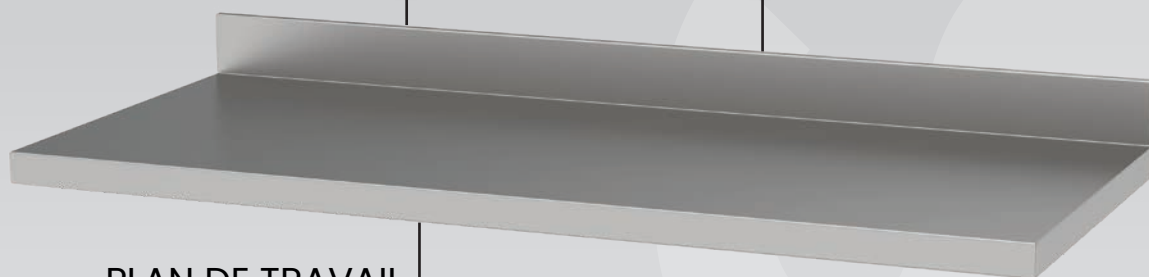
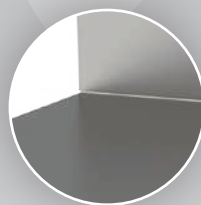
PLAN DE TRAVAIL

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

INOX AISI 304
GRAIN SCOTCH-BRITE 220

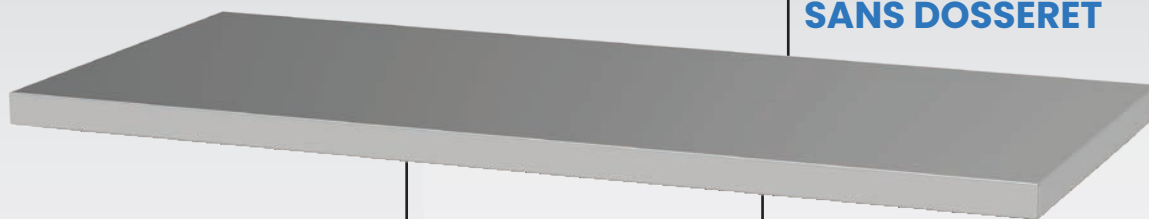


DOSSERETS H. = 100 MM
FERMÉ À L'ARRIÈRE



PLAN DE TRAVAIL
AVEC DOSSERET

PLAN DE TRAVAIL
SANS DOSSERET



DESSOUS RENFORCÉS
BOIS



P 600 ET P 700 MM =
ÉPAISSEUR 40 MM
P 800, 900, 1150, ET 1350 MM =
ÉPAISSEUR 50 MM



PLAN DE TRAVAIL – PROFONDEUR 600 MM

Plans de travail INOX – Prof. 600 mm
Dessus inox 10/10^{ème} Épaisseur 40 mm doublés bois

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

PLAN DE TRAVAIL – PROFONDEUR 700 MM

Plans de travail INOX – Prof. 700 mm
Dessus inox 10/10^{ème} Épaisseur 40 mm doublés bois

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

PLAN DE TRAVAIL – PROFONDEUR 800 MM

Plans de travail INOX – Prof. 800 mm
Dessus inox 15/10^{ème} Épaisseur 50 mm doublés bois

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

PLAN DE TRAVAIL – PROFONDEUR 900 MM

Plans de travail INOX – Prof. 900 mm
Dessus inox 15/10^{ème} Épaisseur 50 mm doublés bois

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

PLAN DE TRAVAIL – PROFONDEUR 1150/1350 MM

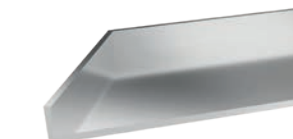
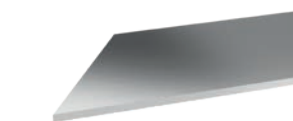
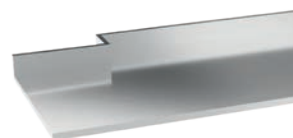
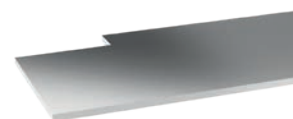
Plans de travail INOX – Prof. 1150/1350 mm
Dessus inox 15/10^{ème} Épaisseur 50 mm doublés bois

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

Retrouvez les finitions page 288



OPTIONS

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

DESCRIPTION
Découpe en angle pour dessus sans dossier
Découpe en angle pour dessus avec dossier
Découpe arrière pour dessus sans dossier
Découpe partielle de côté avec rayon ouvert ou fermé pour dessus sans dossier
Découpe totale de côté avec rayon ouvert ou fermé pour dessus sans dossier
Découpe totale de côté avec rayon ouvert ou fermé pour dessus avec dossier
Bord rayonné (face avant) R 15 mm (sur 1 longueur)
Bords rayonnés (faces avant et arrière) R 15 mm (sur 2 longueurs)
Trou carré simple (doublage apparent)
Trou rond simple (doublage apparent)
Trou rond avec cadre inox soudé
Trou rond avec collerette inox (passage Ø 62 mm)

Rebord latéral droit ou gauche inox plié dans la masse Hauteur 100 mm épaisseur 20 mm

OPTIONS

*Pour plan de travail***DIFFÉRENTES FINITIONS POUR VOTRE PLAN DE TRAVAIL**
SUR CONSULTATION

DESCRIPTION	DIMENSIONS (MM)
Trou vide déchets avec collerette caoutchouc bleu Ø 235 mm (passage Ø 168 mm)	Ø 230 x H. 48
Trou vide déchets avec collerette caoutchouc jaune Ø 235 mm (passage Ø 168 mm)	Ø 230 x H. 48
Trou vide déchets avec collerette caoutchouc orange Ø 235 mm (passage Ø 168 mm)	Ø 230 x H. 48
Trou vide déchets avec collerette caoutchouc rouge Ø 235 mm (passage Ø 168 mm)	Ø 230 x H. 48
Trou vide déchets avec collerette caoutchouc vert Ø 235 mm (passage Ø 168 mm)	Ø 230 x H. 48
Trou vide déchets avec collerette caoutchouc noir Ø 235 mm (passage Ø 168 mm)	Ø 230 x H. 48
Trou vide déchets avec collerette affleurante caoutchouc bleu Ø 245 mm (passage Ø 110 mm)	Ø ext. 245 Ø int. 115
Couvercle inox pour TVO Ø 245 mm	-
Bac inox rectangulaire (soudé)	330 x 330 x 170
Bac inox rectangulaire (soudé)	400 x 400 x 250
Bac inox rectangulaire (soudé)	500 x 400 x 250
Bac inox rectangulaire (soudé)	500 x 500 x 300
Bac inox rectangulaire (soudé)	600 x 500 x 320
Périmètre anti-ruissellement autour d'1 ou 2 bacs encastré(s) dans un plan de travail	Formats divers Nous consulter
Bord anti-ruissellement sur plan de travail	-

PLAN DE TRAVAIL GRANIT

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

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

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

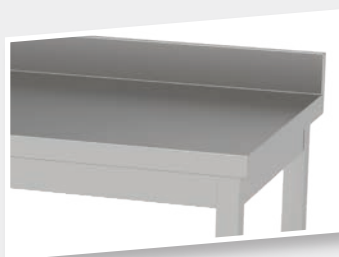
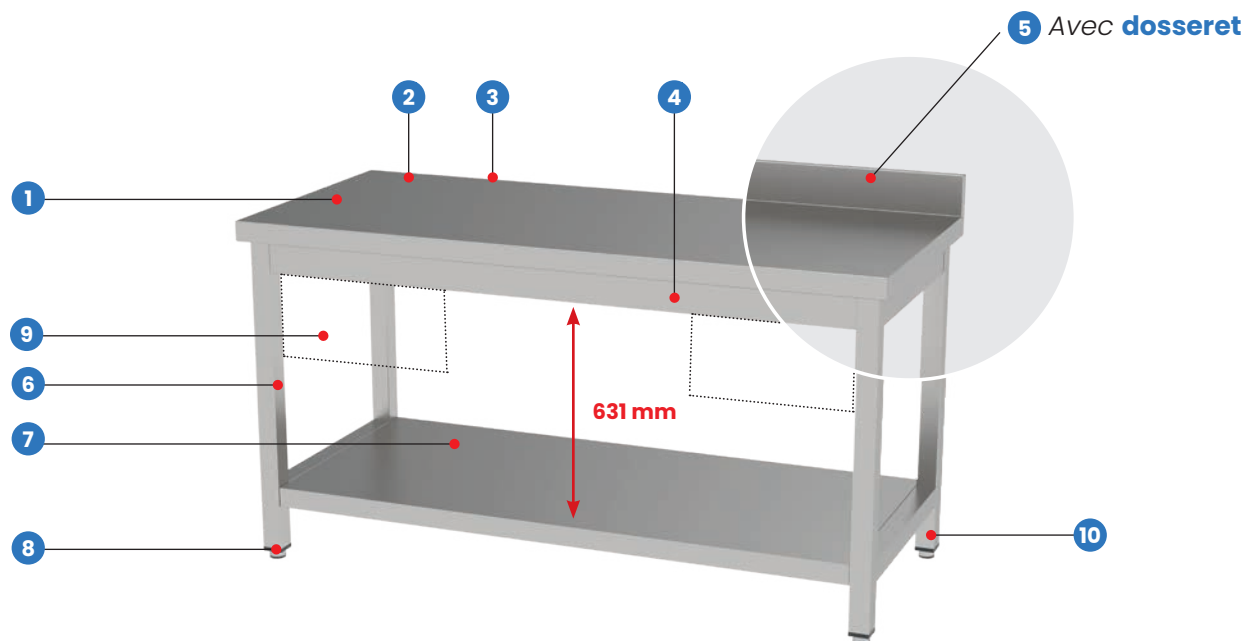
PLAN DE TRAVAIL GRANIT

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

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

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

TABLES INOX



Fabrication
Inox AISI 304



Fixation des roues
à œil sur platines soudées
(en option)



Bacs inox rectangulaires
à encastrer dans un dessus
de table (en option)



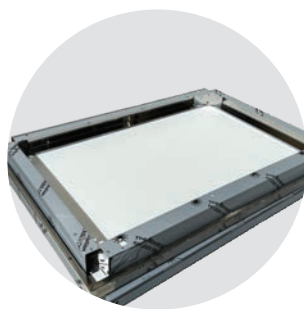
- ❶ Fabrication inox AISI 304
- ❷ Dessus inox STANDARD 12/10^{ème} bords droits
- ❸ Dessus inox PREMIUM 15/10^{ème} bords rayonnés R=10 mm
- ❹ Plan de travail sans dosseret : châssis centré
- ❺ Plan de travail avec dosseret : décalage arrière de 100 mm
- ❻ Pieds inox ronds Ø 50 mm ou carrés 40 x 40 mm
- ❼ Étagère réglable
- ❽ Vérins réglables : 895 > 965 mm (Pieds carrés)
- ❾ Blocs tiroirs (en option)
- ❿ Roulettes à œil (en option)

TABLES INOX

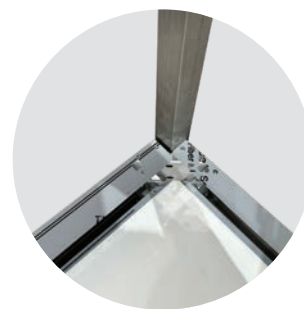
PRINCIPES DE MONTAGE

**1 - Déballage**

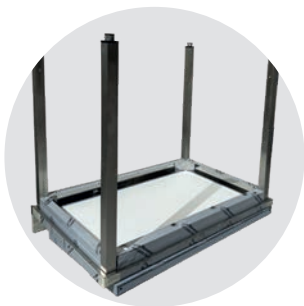
Ouvrir le carton et repérer tous les éléments (dessus, pieds, étagère et visserie)

**2 - Préparation**

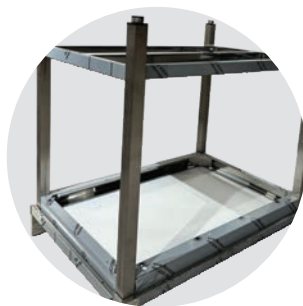
En préambule, mettre le plan de travail à l'envers pour faciliter la suite

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

Insérer le pied dans l'angle de la structure (inserts vers le centre). Visser avec 2 vis ØM6

**4 - Fixation des pieds 2/2**

Répéter la phase 3 autant que nécessaire

**5 - Fixation de l'étagère**

Mettre en place l'étagère inférieure et verrouiller avec 4 vis ØM6

**6 - Résultat**

Retourner l'ensemble, l'assemblage est fini.
Temps de montage < 10 minutes

AUTRES FONCTIONS



- Fabrication inox AISI 304
- Plans de travail bords droits doublés bois
- Bandeau périmétral hauteur 69 mm
- Piétement décalé de 100 mm sur l'arrière pour tables adossées

TABLES STANDARD

Tables **STANDARD****Profondeur 600 mm / Hauteur 900 mm**

- Fabrication inox AISI 304
- Plans de travail bords droits H. 43 mm doublés bois
- Bandeau périmétral H. 69 mm
- Piétement décalé de 100 mm sur l'arrière pour tables adossées
- 4 pieds carrés en tube 40 x 40 mm

- **Dessus inox 10/10^{ème} + Pieds carrés**
- **Livrées démontées**



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

Retrouvez les options & accessoires page 300

TABLES STANDARD

Tables **STANDARD****Profondeur 700 mm / Hauteur 900 mm**

- Fabrication inox AISI 304
- Plans de travail bords droits H. 43 mm doublés bois
- Bandeau périmétral H. 69 mm
- Piétement décalé de 100 mm sur l'arrière pour tables adossées
- 4 pieds carrés en tube 40 x 40 mm

- **Dessus inox 10/10^{ème} + Pieds carrés**
- **Livrées démontées**



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

Retrouvez les options & accessoires page 300

TABLES PÂTISSIÈRES

Tables PÂTISSIÈRES

Profondeur 800 mm / Hauteur 900 mm



- Fabrication inox AISI 304
- Plans de travail bords droits H. 50 mm doublés bois
- Bandeau périmétral H. 69 mm
- Piètement décalé de 100 mm sur l'arrière pour tables adossées
- 4 pieds carrés en tube 40 x 40 mm avec renforts latéraux
- 6 pieds carrés en tube 50 x 50 mm à partir de 2300 mm de longueur

- Dessus inox 15/10^{ème} + Pieds carrés
- Livrées démontées



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

Retrouvez les options & accessoires page 300

TABLES PÂTISSIÈRES



Tables PÂTISSIÈRES

Profondeur 900 mm / Hauteur 900 mm

- Fabrication inox AISI 304
- Plans de travail bords droits H. 50 mm doublés bois
- Bandeau périmétral H. 69 mm
- Piètement décalé de 100 mm sur l'arrière pour tables adossées
- 4 pieds carrés en tube 40 x 40 mm avec renforts latéraux
- 6 pieds carrés en tube 50 x 50 mm à partir de 2300 mm de longueur

- Dessus inox 15/10^{ème} + Pieds carrés
- Livrées démontées



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

Retrouvez les options & accessoires page 300

TABLES CENTRALES

Tables **CENTRALES****Profondeur 1150/1350 mm / Hauteur 900 mm**

- Fabrication inox AISI 304
- Plans de travail bords droits H. 50 mm doublés bois
- Bandeau périmétral H. 69 mm
- 6 pieds carrés en tube 50 x 50 mm avec renforts latéraux

- Dessus inox 15/10^{ème} bords droits + Pieds carrés
- **Livrées démontées**



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

Retrouvez les options & accessoires page 300

TABLES DU CHEF

Tables du chef **STANDARD****Profondeur 700 mm / Hauteur 900 mm**

- Fabrication inox AISI 304
- Plans de travail bords droits H. 43 mm doublés bois
- Dessus inox avec bac encastré 400 x 400 x 250 mm (à droite / à gauche)
- Bandeau périmétral H. 69 mm
- Piètement décalé de 100 mm sur l'arrière
- 4 pieds carrés en tube 40 x 40 mm
- Livrées avec siphon, bonde et tube de surverse

- **Dessus inox 10/10^{ème}** avec bac encastré + Pieds carrés
- **Livrées démontées**



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

Retrouvez les options & accessoires page 300



OPTIONS

Pour tables*Blocs tiroirs pour tables***Profondeur 600 - 700 - 800 et 900 mm**

- Fabrication inox AISI 304
- Pour tables inox ouvertes avec ou sans dossier
- Avec glissières télescopiques
- À visser

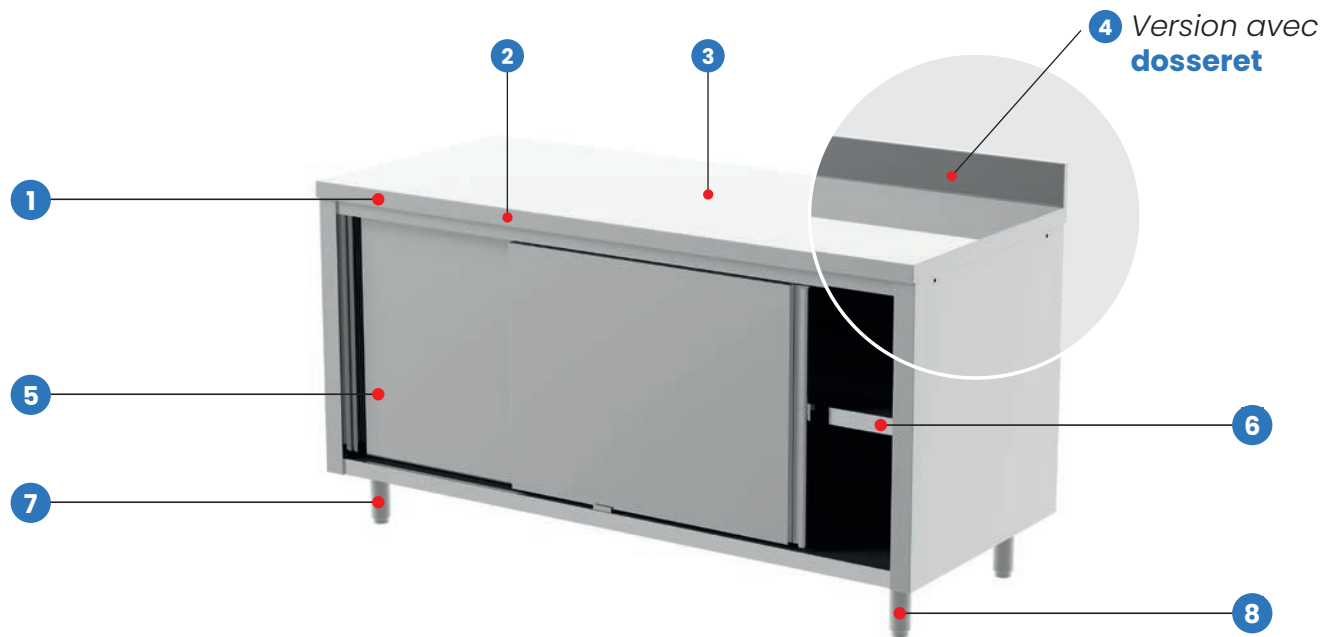
RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
Blocs 1 tiroir			
ISCTGNI001-GSZ	Pour tables Prof. 600 mm	400 x 590 x 210	-
ISCTGNI004-GSZ	Pour tables Prof. 700 mm	400 x 690 x 210	-
ISATGP0015-GSI	Pour tables Prof. 800 / 900 mm	450 x 750 x 220	-
Option Serrure pour bloc tiroir			
ISKS0005	À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

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

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

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIAMÈTRE (MM)	HAUTEUR (MM)	PRIX € HT
ISAC0005	Kits de 4 roues inox à platine (dont 2 avec freins) non montés	125	155	-
AC000598	Kits de 6 roues inox à platine (dont 3 avec freins) non montés	125	155	-
ISAC0004	Kits de 4 roues zinc à platine (dont 2 avec freins) non montés	125	155	-
AC00041011	Kits de 6 roues zinc à platine (dont 3 avec freins) non montés	125	155	-

TABLES FERMÉES



Fabrication
Inox AISI 304



Étagère
réglable



Roues à platine
Ø125 mm (en option)



- ① Fabrication inox AISI 304
- ② Plans de travail - hauteur 43 mm
- ③ Dessus inox STANDARD 12/10^{ème} - bords droits
Dessus inox PREMIUM 15/10^{ème} - bords rayonnés
R = 10 mm
- ④ Versions avec ou sans dossier
- ⑤ Portes coulissantes doublées
- ⑥ Étagère réglable en hauteur
- ⑦ Pieds ronds inox réglables (filetage non apparent)
- ⑧ Roulettes à platine (en option)

TABLES NEUTRES FERMÉES

Tables neutres fermées **STANDARD****Profondeur 600 mm / Hauteur 900 mm**

- Fabrication inox AISI 304
 - Plans de travail bords droits H. 43 mm doublés bois
 - 2 portes doublées par face
 - Avec 1 étagère réglable
 - 4 pieds ronds Ø 64 mm H. 140 > 230 mm
-
- **Dessus inox 10/10^{ème}** + Portes coulissantes sur 1 ou 2 faces
 - Hauteur du corps de meuble 660 mm



LONGUEUR (MM)	SANS DOSSERET		AVEC DOSSERET	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
1000	ISTFGN710007	-	ISTFGN710001	-
1200	ISTFGN710008	-	ISTFGN710002	-
1400	ISTFGN710009	-	ISTFGN710003	-
1600	ISTFGN710010	-	ISTFGN710004	-
1800	ISTFGN710011	-	ISTFGN710005	-
2000	ISTFGN710012	-	ISTFGN710006	-

Retrouvez les options page 306

TABLES NEUTRES FERMÉES



Tables neutres fermées **STANDARD**
Profondeur 700 mm / Hauteur 900 mm

- Fabrication inox AISI 304
 - Plans de travail bords droits H. 43 mm doublés bois
 - 2 portes doublées par face
 - Avec 1 étagère réglable
 - 4 pieds ronds Ø 64 mm H. 140 > 230 mm
-
- **Dessus inox 10/10^{ème}** + Portes coulissantes sur 1 ou 2 faces
 - Hauteur du corps de meuble 660 mm



LONGUEUR (MM)	SANS DOSSERET		AVEC DOSSERET	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
1000	ISTFGN710066	-	ISTFGN710049	-
1200	ISTFGN710068	-	ISTFGN710051	-
1400	ISTFGN710070	-	ISTFGN710053	-
1600	ISTFGN710072	-	ISTFGN710055	-
1800	ISTFGN710074	-	ISTFGN710057	-
2000	ISTFGN710076	-	ISTFGN710059	-

Retrouvez les options page 306

TABLES CHAUDES FERMÉES

Tables chaudes fermées **STANDARD****Profondeur 600 mm / Hauteur 840 mm > 930 mm**

- Fabrication inox AISI 304
- Plans de travail bords droits H. 43 mm doublés bois
- 2 portes doublées par face
- Avec 1 étagère réglable perforée
- 4 pieds ronds Ø 64 mm H. 140 > 230 mm
- Thermostat électronique avec affichage digital
- Alimentation monophasée (230 V ~ 50 Hz)
- Puissance de raccordement 2200 W

- Dessus inox 10/10^{ème} + Portes coulissantes sur 1 ou 2 faces
- Hauteur du corps de meuble 660 mm
- **Chaleur ventilée**
- **Températures d'utilisation : +30°C/+70°C**



LONGUEUR (MM)	SANS DOSSERET		AVEC DOSSERET		TRAVERSANTES	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
1200	ISTCM6712620	-	ISTCM6712610	-	ISTCM6712630	-
1300	ISTCM6713620	-	ISTCM6713610	-	ISTCM6713630	-
1400	ISTCM6714620	-	ISTCM6714610	-	ISTCM6714630	-
1500	ISTCM6715620	-	ISTCM6715610	-	ISTCM6715630	-
1600	ISTCM6716620	-	ISTCM6716610	-	ISTCM6716630	-
1700	ISTCM6717620	-	ISTCM6717610	-	ISTCM6717630	-
1800	ISTCM6718620	-	ISTCM6718610	-	ISTCM6718630	-
1900	ISTCM6719620	-	ISTCM6719610	-	ISTCM6719630	-
2000	ISTCM6720620	-	ISTCM6720610	-	ISTCM6720630	-

Retrouvez les options page 306

TABLES CHAUDES FERMÉES

Tables chaudes fermées **STANDARD**

Profondeur 700 mm / Hauteur 840 mm > 930 mm



- Fabrication inox AISI 304
- Plans de travail bords droits H. 43 mm doublés bois
- 2 portes doublées par face
- Avec 1 étagère réglable perforée
- 4 pieds ronds Ø 64 mm H. 140 > 230 mm
- Thermostat électronique avec affichage digital
- Alimentation monophasée (230 V ~ 50 Hz)
- Puissance de raccordement 2200 W

- **Dessus inox 10/10^{ème}** + Portes coulissantes sur 1 ou 2 faces
- Hauteur du corps de meuble 660 mm
- **Chaleur ventilée**
- **Températures d'utilisation : +30°C/+70°C**



LONGUEUR (MM)	SANS DOSSERET		AVEC DOSSERET		TRAVERSANTES	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
1200	ISTCM6712720	-	ISTCM6712710	-	ISTCM6712730	-
1300	ISTCM6713720	-	ISTCM6713710	-	ISTCM6713730	-
1400	ISTCM6714720	-	ISTCM6714710	-	ISTCM6714730	-
1500	ISTCM6715720	-	ISTCM6715710	-	ISTCM6715730	-
1600	ISTCM6716720	-	ISTCM6716710	-	ISTCM6716730	-
1700	ISTCM6717720	-	ISTCM6717710	-	ISTCM6717730	-
1800	ISTCM6718720	-	ISTCM6718710	-	ISTCM6718730	-
1900	ISTCM6719720	-	ISTCM6719710	-	ISTCM6719730	-
2000	ISTCM6720720	-	ISTCM6720710	-	ISTCM6720730	-

Retrouvez les options page 306

ACCESSOIRES

Pour tables fermées



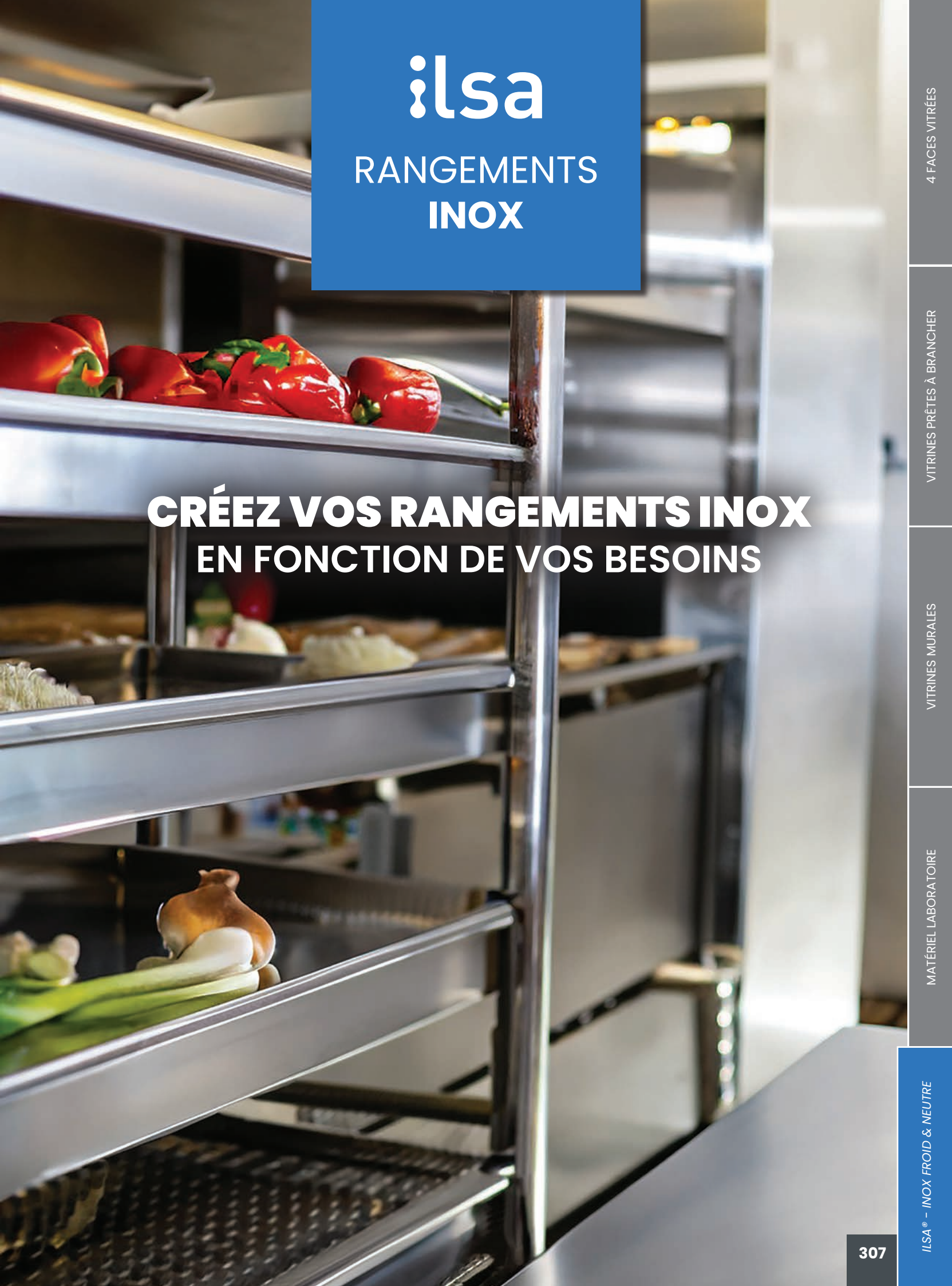
Kit de roues à platine

- Roues pour tables fermées
- Roulette pivotante - fixation à platine
- Chape en acier inoxydable ou acier zingué
- Pivot sur double chemin de billes
- Axe de roue boulonné
- Corps de roue polypropylène
- Bandage caoutchouc thermoplastique non-tachant

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIAMÈTRE (MM)	HAUTEUR (MM)	PRIX € HT
ISAC0005	Kits de 4 roues inox à platine (dont 2 avec freins) non montés	125	155	-
AC000598	Kits de 6 roues inox à platine (dont 3 avec freins) non montés	125	155	-
ISAC0004	Kits de 4 roues zinc à platine (dont 2 avec freins) non montés	125	155	-
AC00041011	Kits de 6 roues zinc à platine (dont 3 avec freins) non montés	125	155	-

Serrure

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
ISKS0006	Serrure pour portes coulissantes	-



ilsa

RANGEMENTS
INOX

**CRÉEZ VOS RANGEMENTS INOX
EN FONCTION DE VOS BESOINS**

4 FACES VITRÉES

VITRINES PRÊTES À BRANCHER

VITRINES MURALES

MATÉRIEL LABORATOIRE

ILSA® - INOX FROID & NEUTRE

ARMOIRES MURALES

Armoires murales éco & standard - **Profondeur 400 mm**

- **Armoires éco** : fabrication inox AISI 201
- **Armoires standard** : fabrication inox AISI 201
- Dessus plat H. 670 mm ou dessus incliné H. 770 mm
- Portes coulissantes en inox AISI 304
- Avec 1 étagère réglable
-
- Portes coulissantes doublées

LONGUEUR (MM)	DESSUS PLAT H. 670 MM		DESSUS INCLINÉ H. 770 MM	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
ARMOIRES ÉCO				
800	ISPBSC0008	-	-	-
1000	ISPBSC0009	-	ISPBSC0009TI	-
1200	ISPBSC0010	-	ISPBSC0010TI	-
1400	ISPBSC0011	-	ISPBSC0011TI	-
1600	ISPBSC0012	-	ISPBSC0012TI	-
1800	ISPBSC0013	-	ISPBSC0013TI	-
2000	ISPBSC0014	-	ISPBSC0014TI	-
ARMOIRES STANDARD				
800	ISPPSN0014	-	-	-
900	ISPPSN0015	-	-	-
1000	ISPPSN0016	-	ISPPSN0016TI	-
1100	ISPPSN0017	-	-	-
1200	ISPPSN0018	-	ISPPSN0018TI	-
1300	ISPPSN0019	-	-	-
1400	ISPPSN0020	-	ISPPSN0020TI	-
1500	ISPPSN0021	-	-	-
1600	ISPPSN0022	-	ISPPSN0022TI	-
1700	ISPPSN0023	-	-	-
1800	ISPPSN0024	-	ISPPSN0024TI	-
1900	ISPPSN0025	-	-	-
2000	ISPPSN0026	-	ISPPSN0026TI	-

ARMOIRES MURALES



Armoires murales premium - Profondeur 400 mm

- Portes coulissantes doublées avec 1 étagère réglable
- Longérons inox de renfort + sous-face fermée inox
- Fabrication inox AISI 304
- Dessus plat H. 670 mm ou dessus incliné H. 770 mm

LONGUEUR (MM)	DESSUS PLAT H. 670 MM		DESSUS INCLINÉ H. 770 MM	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
800	ISPPSN0066	-	-	-
900	ISPPSN0067	-	-	-
1000	ISPPSN0068	-	ISPPSN0068TI	-
1100	ISPPSN0069	-	-	-
1200	ISPPSN0070	-	ISPPSN0070TI	-
1300	ISPPSN0071	-	-	-
1400	ISPPSN0072	-	ISPPSN0072TI	-
1500	ISPPSN0073	-	-	-
1600	ISPPSN0074	-	ISPPSN0074TI	-
1700	ISPPSN0075	-	-	-
1800	ISPPSN0076	-	ISPPSN0076TI	-
1900	ISPPSN0077	-	-	-
2000	ISPPSN0078	-	ISPPSN0078TI	-



Armoires murales premium avec tiroirs - Profondeur 400 mm

- Portes coulissantes doublées avec tiroirs
- Dessus plat H. 790 mm ou Dessus penté H. 890 mm
- Avec tiroirs inférieurs (H. 95 mm intérieurs) & 1 étagère réglable
- Fabrication inox AISI 304

LONGUEUR (MM)	DESSUS PLAT H. 790 MM		DESSUS INCLINÉ H. 890 MM	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
800	ISPPCS0001	-	-	-
1000	ISPPCS0002	-	ISPPCS0002TI	-
1200	ISPPCS0003	-	ISPPCS0003TI	-
1400	ISPPCS0004	-	ISPPCS0004TI	-
1600	ISPPCS0005	-	ISPPCS0005TI	-
1800	ISPPCS0006	-	ISPPCS0006TI	-

ARMOIRES MURALES

Armoires murales d'angles - Profondeur 400 mm



- Fabrication inox AISI 304
- Dessus plat. H. 670 mm
- Positionnement en angle
- Porte battante doublée
- Avec 1 étagère réglable

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
Armoire murale d'angle 2 côtés			
ISPANG0001	1 porte centrale	700 x 700/400 x 670	-
Meuble d'angle droit			
ISPPBN0005	1 porte à droite	800 x 400 x 670	-
ISPPBN0007	1 porte à gauche	800 x 400 x 670	-

Armoires murales standard - Profondeur 400 mm



- Fabrication inox AISI 304
- Dessus plat H. 670 mm
- Porte battante doublée
- Avec 1 étagère réglable

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
ISPPBN0001	Armoire murale 1 porte	400 x 400 x 670	-
ISPPBN0002	Armoire murale 2 portes	800 x 400 x 670	-



ARMOIRES VERTICALES



Armoires verticales avec portes coulissantes Profondeur 500 mm

- Fabrication inox AISI 304
- Portes coulissantes doublées avec 3 étagères réglables
- 4 pieds ronds Ø 64 mm H. 140 mm
- Réglage de la hauteur par vis (course de 90 mm)

LONGUEUR (MM)	DESSUS PLAT		DESSUS INCLINÉ	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
	HAUTEUR 1700 MM		HAUTEUR 1850 MM	
1000	ISAPS2037	-	ISAPS2037TI	-
1200	ISAPS2038	-	ISAPS2038TI	-
1400	ISAPS2039	-	ISAPS2039TI	-
1600	ISAPS2040	-	ISAPS2040TI	-
1800	ISAPS2041	-	ISAPS2041TI	-
2000	ISAPS2042	-	ISAPS2042TI	-
	HAUTEUR 2000 MM		HAUTEUR 2150 MM	
1000	ISAPS2043	-	ISAPS2043TI	-
1200	ISAPS2044	-	ISAPS2044TI	-
1400	ISAPS2045	-	ISAPS2045TI	-
1600	ISAPS2046	-	ISAPS2046TI	-
1800	ISAPS2047	-	ISAPS2047TI	-
2000	ISAPS2048	-	ISAPS2048TI	-



ARMOIRES VERTICALES



Armoires verticales avec portes coulissantes
Profondeur 600 mm

- Fabrication inox AISI 304
- Portes coulissantes doublées avec 3 étagères réglables
- 4 pieds ronds Ø 64 mm H. 140 mm
- Réglage de la hauteur par vis (course de 90 mm)

LONGUEUR (MM)	DESSUS PLAT		DESSUS INCLINÉ	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
	HAUTEUR 1700 MM		HAUTEUR 1850 MM	
1000	ISAPS2025	-	ISAPS2025TI	-
1200	ISAPS2026	-	ISAPS2026TI	-
1400	ISAPS2027	-	ISAPS2027TI	-
1600	ISAPS2028	-	ISAPS2028TI	-
1800	ISAPS2029	-	ISAPS2029TI	-
2000	ISAPS2030	-	ISAPS2030TI	-
	HAUTEUR 2000 MM		HAUTEUR 2150 MM	
1000	ISAPS2001	-	ISAPS2001TI	-
1200	ISAPS2002	-	ISAPS2002TI	-
1400	ISAPS2003	-	ISAPS2003TI	-
1600	ISAPS2004	-	ISAPS2004TI	-
1800	ISAPS2005	-	ISAPS2005TI	-
2000	ISAPS2006	-	ISAPS2006TI	-

ARMOIRES VERTICALES



Armoires verticales avec portes coulissantes Profondeur 700 mm

- Fabrication inox AISI 304
- Portes coulissantes doublées avec 3 étagères réglables
- 4 pieds ronds Ø 64 mm H. 140 mm
- Réglage de la hauteur par vis (course de 90 mm)

LONGUEUR (MM)	DESSUS PLAT		DESSUS INCLINÉ	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
	HAUTEUR 1700 MM		HAUTEUR 1850 MM	
1000	ISAPS2031	-	ISAPS2031TI	-
1200	ISAPS2032	-	ISAPS2032TI	-
1400	ISAPS2033	-	ISAPS2033TI	-
1600	ISAPS2034	-	ISAPS2034TI	-
1800	ISAPS2035	-	ISAPS2035TI	-
2000	ISAPS2036	-	ISAPS2036TI	-
	HAUTEUR 2000 MM		HAUTEUR 2150 MM	
1000	ISAPS2007	-	ISAPS2007TI	-
1200	ISAPS2008	-	ISAPS2008TI	-
1400	ISAPS2009	-	ISAPS2009TI	-
1600	ISAPS2010	-	ISAPS2010TI	-
1800	ISAPS2011	-	ISAPS2011TI	-
2000	ISAPS2012	-	ISAPS2012TI	-

ARMOIRES VERTICALES

Armoires verticales - Profondeur 500 mm



- Fabrication inox AISI 304
- 1 Porte battante doublée avec 3 étagères réglables pour les longueurs 500 et 600
- 2 Portes battantes doublées avec 3 étagères réglables pour les longueurs 1000 et 1200
- 4 pieds ronds Ø 64 mm H. 140 mm
- Réglage de la hauteur par vis (course de 90 mm)

LONGUEUR (MM)	DESSUS PLAT		DESSUS INCLINÉ	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
	HAUTEUR 1700 MM		HAUTEUR 1850 MM	
500	ISAPB1026	-	ISAPB1026TI	-
600	ISAPB1027	-	ISAPB1027TI	-
1000	ISAPB1028	-	ISAPB1028TI	-
1200	ISAPB2029	-	ISAPB2029TI	-
	HAUTEUR 2000 MM		HAUTEUR 2150 MM	
500	ISAPB1030	-	ISAPB1030TI	-
600	ISAPB1031	-	ISAPB1031TI	-
1000	ISAPB1032	-	ISAPB1032TI	-
1200	ISAPB2033	-	ISAPB2033TI	-

Armoires verticales - Profondeur 600 mm



- Fabrication inox AISI 304
- 1 Porte battante doublée avec 3 étagères réglables pour les longueurs 500 et 600
- 2 Portes battantes doublées avec 3 étagères réglables pour les longueurs 1000 et 1200
- 4 pieds ronds Ø 64 mm H. 140 mm
- Réglage de la hauteur par vis (course de 90 mm)

LONGUEUR (MM)	DESSUS PLAT		DESSUS INCLINÉ	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
	HAUTEUR 1700 MM		HAUTEUR 1850 MM	
500	ISAPB1018	-	ISAPB1018TI	-
600	ISAPB1019	-	ISAPB1019TI	-
1000	ISAPB1020	-	ISAPB1020TI	-
1200	ISAPB2021	-	ISAPB2021TI	-
	HAUTEUR 2000 MM		HAUTEUR 2150 MM	
500	ISAPB1010	-	ISAPB1010TI	-
600	ISAPB1011	-	ISAPB1011TI	-
1000	ISAPB1012	-	ISAPB1012TI	-
1200	ISAPB2013	-	ISAPB2013TI	-

ARMOIRES VERTICALES

Armoires verticales - Profondeur 700 mm



- Fabrication inox AISI 304
- 1 Porte battante doublée avec 3 étagères réglables pour les longueurs 500 et 600
- 2 Portes battantes doublées avec 3 étagères réglables pour les longueurs 1000 et 1200
- 4 pieds ronds Ø 64 mm H. 140 mm
- Réglage de la hauteur par vis (course de 90 mm)

LONGUEUR (MM)	DESSUS PLAT		DESSUS INCLINÉ	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
	HAUTEUR 1700 MM		HAUTEUR 1850 MM	
500	ISAPB1022	-	ISAPB1022TI	-
600	ISAPB1023	-	ISAPB1023TI	-
1000	ISAPB1024	-	ISAPB1024TI	-
1200	ISAPB1025	-	ISAPB2025TI	-
	HAUTEUR 2000 MM		HAUTEUR 2150 MM	
500	ISAPB1014	-	ISAPB1014TI	-
600	ISAPB1015	-	ISAPB1015TI	-
1000	ISAPB1016	-	ISAPB1016TI	-
1200	ISAPB1017	-	ISAPB2017TI	-

Armoires verticales

Profondeur 500 mm à balais et produits d'entretien



- Fabrication inox AISI 304 - Profondeur 500 mm
- Porte(s) à battant doublées avec 4 compartiments de rangement
- Fermeture à clef et plancher perforé
- Réglage de la hauteur par vis (course de 90 mm)
- Dessus penté hauteur 215 mm

RÉFÉRENCE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
ISAPSC06050	600 x 500 x 2100	-
ISAPSC10050	1000 x 500 x 2100	-



ÉTAGÈRES À POSER

Étagères 1 niveau pour table

Profondeur 350 mm / Hauteur 350 mm



- Fabrication inox AISI 304
- 4 pieds carrés en tube 40 x 40 mm
- Livrées avec platines filetées pour fixation sur plan de travail

RÉFÉRENCE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
ISRCS0001	1000 x 350 x 350	-
ISRCS0002	1200 x 350 x 350	-
ISRCS0003	1400 x 350 x 350	-
ISRCS0004	1600 x 350 x 350	-
ISRCS0005	1800 x 350 x 350	-
ISRCS0006	2000 x 350 x 350	-

Étagères 1 niveau pour table

Profondeur 350 mm / Hauteur 670 mm



- Fabrication inox AISI 304
- 4 pieds carrés en tube 40 x 40 mm
- Livrées avec platines filetées pour fixation sur plan de travail

RÉFÉRENCE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
ISRCS0007	1000 x 350 x 670	-
ISRCS0008	1200 x 350 x 670	-
ISRCS0009	1400 x 350 x 670	-
ISRCS0010	1600 x 350 x 670	-
ISRCS0011	1800 x 350 x 670	-
ISRCS0012	2000 x 350 x 670	-



ÉTAGÈRES À POSER

Étagères 1 niveau pour table - Avec bacs GN 1/3 Profondeur 350 mm / Hauteur 350 mm

- Avec bacs INOX GN 1/3
- Fabrication inox AISI 304
- 4 pieds carrés en tube 40 x 40 mm
- Livrées avec platines filetées pour fixation sur plan de travail



RÉFÉRENCE	CAPACITÉ BACS	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
ISRCB0001	4 GN 1/3	1000 x 350 x 350	-
ISRCB0002	4 GN 1/3	1200 x 350 x 350	-
ISRCB0003	6 GN 1/3	1400 x 350 x 350	-
ISRCB0004	6 GN 1/3	1600 x 350 x 350	-
ISRCB0005	8 GN 1/3	1800 x 350 x 350	-
ISRCB0006	8 GN 1/3	2000 x 350 x 350	-

Étagères 1 niveau pour table - Avec bacs GN 1/3 Profondeur 350 mm / Hauteur 670 mm

- Avec bacs INOX GN 1/3
- Fabrication inox AISI 304
- 4 pieds carrés en tube 40 x 40 mm
- Livrées avec platines filetées pour fixation sur plan de travail



RÉFÉRENCE	CAPACITÉ BACS	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
ISRCB0007	4 GN 1/3	1000 x 350 x 670	-
ISRCB0008	4 GN 1/3	1200 x 350 x 670	-
ISRCB0009	6 GN 1/3	1400 x 350 x 670	-
ISRCB0010	6 GN 1/3	1600 x 350 x 670	-
ISRCB0011	8 GN 1/3	1800 x 350 x 670	-
ISRCB0012	8 GN 1/3	2000 x 350 x 670	-



ÉTAGÈRES À POSER

Étagères 2 niveaux pour table Profondeur 350 mm / Hauteur 670 mm



- Fabrication inox AISI 304
- 4 pieds carrés en tube 40 x 40 mm
- Livrées avec platines filetées pour fixation sur plan de travail

RÉFÉRENCE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
ISRC00001	1000 x 350 x 670	-
ISRC00002	1200 x 350 x 670	-
ISRC00003	1400 x 350 x 670	-
ISRC00004	1600 x 350 x 670	-
ISRC00005	1800 x 350 x 670	-
ISRC00006	2000 x 350 x 670	-

Étagères 2 niveaux pour table - Avec bacs GN 1/3 Profondeur 350 mm / Hauteur 670 mm



- Avec bacs INOX GN 1/3
- Fabrication inox AISI 304
- 4 pieds carrés en tube 40 x 40 mm
- Livrées avec platines filetées pour fixation sur plan de travail

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ BACS	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
ISRCDB0001	4 GN 1/3	1000 x 350 x 670	-
ISRCDB0002	4 GN 1/3	1200 x 350 x 670	-
ISRCDB0003	6 GN 1/3	1400 x 350 x 670	-
ISRCDB0004	6 GN 1/3	1600 x 350 x 670	-
ISRCDB0005	8 GN 1/3	1800 x 350 x 670	-
ISRCDB0006	8 GN 1/3	2000 x 350 x 670	-



ÉTAGÈRES À POSER CHAUFFANTES

Étagères 1 niveau pour table - Avec Lampe chauffante Profondeur 350 mm / Hauteur 350 mm



- Avec lampe chauffante en céramique
- Fabrication inox AISI 304
- 4 pieds carrés en tube 40 x 40 mm
- Livrées avec platines filetées pour fixation sur plan de travail
- Alimentation monophasée (230 V ~ 50 Hz)

RÉFÉRENCE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (W)	PRIX € HT
ISRCSC0001	1000 x 350 x 350	800 / 3,5A	-
ISRCSC0002	1200 x 350 x 350	800 / 3,5A	-
ISRCSC0003	1400 x 350 x 350	1200 / 5,2A	-
ISRCSC0004	1600 x 350 x 350	1200 / 5,2A	-
ISRCSC0005	1800 x 350 x 350	1600 / 7A	-
ISRCSC0006	2000 x 350 x 350	1600 / 7A	-

Étagères 2 niveaux pour table - Avec Lampe chauffante Profondeur 350 mm / Hauteur 670 mm



- Avec lampe chauffante en céramique (uniquement sur l'étagère inférieure)
- Fabrication inox AISI 304
- 4 pieds carrés en tube 40 x 40 mm
- Livrées avec platines filetées pour fixation sur plan de travail
- Alimentation monophasée (230 V ~ 50 Hz)

RÉFÉRENCE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (W)	PRIX € HT
ISRCDC0001	1000 x 350 x 670	800 / 3,5A	-
ISRCDC0002	1200 x 350 x 670	800 / 3,5A	-
ISRCDC0003	1400 x 350 x 670	1200 / 5,2A	-
ISRCDC0004	1600 x 350 x 670	1200 / 5,2A	-
ISRCDC0005	1800 x 350 x 670	1600 / 7A	-
ISRCDC0006	2000 x 350 x 670	1600 / 7A	-



ÉTAGÈRES MURALES

Étagères murales pleines - **Profondeur 300 / 400 mm**

- Fabrication inox AISI 304
- Équipées de 2 supports + 2 crémaillères
- Avec 3 supports + 3 crémaillères à partir de la longueur 1700 mm

LONGUEUR (MM)	1 NIVEAU		2 NIVEAUX		3 NIVEAUX	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
PROFONDEUR 300 MM						
400	ISRM0001	-	ISRM0001X2	-	ISRM0001X3	-
500	ISRM0002	-	ISRM0002X2	-	ISRM0002X3	-
600	ISRM0003	-	ISRM0003X2	-	ISRM0003X3	-
700	ISRM0004	-	ISRM0004X2	-	ISRM0004X3	-
800	ISRM0005	-	ISRM0005X2	-	ISRM0005X3	-
900	ISRM0006	-	ISRM0006X2	-	ISRM0006X3	-
1000	ISRM0007	-	ISRM0007X2	-	ISRM0007X3	-
1100	ISRM0008	-	ISRM0008X2	-	ISRM0008X3	-
1200	ISRM0009	-	ISRM0009X2	-	ISRM0009X3	-
1300	ISRM0010	-	ISRM0010X2	-	ISRM0010X3	-
1400	ISRM0011	-	ISRM0011X2	-	ISRM0011X3	-
1500	ISRM0012	-	ISRM0012X2	-	ISRM0012X3	-
1600	ISRM0013	-	ISRM0013X2	-	ISRM0013X3	-
1700	ISRM0014	-	ISRM0014X2	-	ISRM0014X3	-
1800	ISRM0015	-	ISRM0015X2	-	ISRM0015X3	-
1900	ISRM0016	-	ISRM0016X2	-	ISRM0016X3	-
2000	ISRM0017	-	ISRM0017X2	-	ISRM0017X3	-
PROFONDEUR 400 MM						
400	ISRM0020	-	ISRM0020X2	-	ISRM0020X3	-
500	ISRM0021	-	ISRM0021X2	-	ISRM0021X3	-
600	ISRM0022	-	ISRM0022X2	-	ISRM0022X3	-
700	ISRM0023	-	ISRM0023X2	-	ISRM0023X3	-
800	ISRM0024	-	ISRM0024X2	-	ISRM0024X3	-
900	ISRM0025	-	ISRM0025X2	-	ISRM0025X3	-
1000	ISRM0026	-	ISRM0026X2	-	ISRM0026X3	-
1100	ISRM0027	-	ISRM0027X2	-	ISRM0027X3	-
1200	ISRM0028	-	ISRM0028X2	-	ISRM0028X3	-
1300	ISRM0029	-	ISRM0029X2	-	ISRM0029X3	-
1400	ISRM0030	-	ISRM0030X2	-	ISRM0030X3	-
1500	ISRM0031	-	ISRM0031X2	-	ISRM0031X3	-
1600	ISRM0032	-	ISRM0032X2	-	ISRM0032X3	-
1700	ISRM0033	-	ISRM0033X2	-	ISRM0033X3	-
1800	ISRM0034	-	ISRM0034X2	-	ISRM0034X3	-
1900	ISRM0035	-	ISRM0035X2	-	ISRM0035X3	-
2000	ISRM0036	-	ISRM0036X2	-	ISRM0036X3	-

ÉTAGÈRES MURALES

Étagères murales à barres - Profondeur 300 / 400 mm



- Fabrication inox AISI 304 - Tube inox rond Ø 22 mm
- Équipées de 2 supports + 2 crémaillères
- Avec 3 supports + 3 crémaillères à partir de la longueur 1800 mm
- 1 niveau avec crémaillères H. 300 mm
- 2 niveaux avec crémaillères H. 600 mm
- 3 niveaux avec crémaillères H. 900 mm

LONGUEUR (MM)	1 NIVEAU		2 NIVEAUX		3 NIVEAUX	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
PROFONDEUR 300 MM						
600	ISRTMB0630	-	ISRTMB0630X2	-	ISRTMB6030X3	-
800	ISRTMB0830	-	ISRTMB0830X2	-	ISRTMB0830X3	-
1000	ISRTMB1030	-	ISRTMB1030X2	-	ISRTMB1030X3	-
1200	ISRTMB1230	-	ISRTMB1230X2	-	ISRTMB1230X3	-
1400	ISRTMB1430	-	ISRTMB1430X2	-	ISRTMB1430X3	-
1600	ISRTMB1630	-	ISRTMB1630X2	-	ISRTMB1630X3	-
1800	ISRTMB1830	-	ISRTMB1830X2	-	ISRTMB1830X3	-
2000	ISRTMB2030	-	ISRTMB2030X2	-	ISRTMB2030X3	-
PROFONDEUR 400 MM						
600	ISRTMB0640	-	ISRTMB0640X2	-	ISRTMB6040X3	-
800	ISRTMB0840	-	ISRTMB0840X2	-	ISRTMB0840X3	-
1000	ISRTMB1040	-	ISRTMB1040X2	-	ISRTMB1040X3	-
1200	ISRTMB1240	-	ISRTMB1240X2	-	ISRTMB1240X3	-
1400	ISRTMB1440	-	ISRTMB1440X2	-	ISRTMB1440X3	-
1600	ISRTMB1640	-	ISRTMB1640X2	-	ISRTMB1640X3	-
1800	ISRTMB1840	-	ISRTMB1840X2	-	ISRTMB1840X3	-
2000	ISRTMB2040	-	ISRTMB2040X2	-	ISRTMB2040X3	-

Étagères murales avec tiroirs - Profondeur 400 mm



- Fabrication inox AISI 304
- Équipées de 2 supports + 2 crémaillères H. 300 mm
- Avec tiroirs inférieurs (H. 950 mm intérieurs)

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
ISRM0067	3 tiroirs	1000 x 400 x 300	-
ISRM0068	4 tiroirs	1200 x 400 x 300	-
ISRM0069	5 tiroirs	1400 x 400 x 300	-

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE AU 1ER JANVIER 2025

CONDITIONS DE VENTE MATÉRIELS & ACCESSOIRES

Règlement du matériel

Règlement par traite acceptée, magnétique ou virement à 30 jours fin de mois. Ce délai ne peut dépasser 45 jours fin de mois ou 60 jours date d'émission de facture (art.L.441-6 du code du commerce).

Après ouverture d'un compte pour tout nouveau client, nous demanderons un règlement avant expédition pour les premiers envois.

Délais

Expédition sous huitaine pour les produits en stock. Délai à confirmer après passage de la commande pour les autres produits.

Garantie

Un AN contre tous vices de construction se limitant au remplacement des pièces reconnues défectueuses par nos services. La main d'oeuvre est à la charge du client si la réparation nous est confiée. La verrerie ainsi que les éléments de décor n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

Retour de matériel

Aucun retour ne sera accepté sans un accord préalable de notre part. Les retours acceptés se feront exclusivement en port payé. En aucun cas, les retours de matériel ne pourront concerner des produits facturés depuis plus de 3 mois, ou ne possédant plus leur emballage d'origine. Les retours de matériels neufs feront l'objet d'une indemnité systématique qui sera facturée à hauteur de 20% du montant de la facture (+ facturation du port ALLER).

Expéditions

Expédition du matériel FRANCO de port (France Métropolitaine). Les accessoires commandés seuls sont expédiés en PORT DU. Les ports demandés en EXPRESS seront intégralement facturés.

CONDITIONS DE VENTE PIÈCES DÉTACHÉES

Règlement et frais d'envoi

Expédition des pièces détachées en contre-remboursement. Frais d'envoi : tarif en vigueur.

Garantie

Les pièces détachées sont garanties six mois à compter du jour d'établissement de notre facture.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Commandes

Une commande est un ordre portant sur les produits ou matériel, et accepté par notre société. Les ordres passés ne sont valables qu'après confirmation par nos soins. Toute demande de modification d'une commande est soumise à notre acceptation écrite. Les commandes de matériels particuliers ou spécifiques (matériels sur mesure, hors tarif) et/ou supérieures à 10.000 € seront prises en compte après versement d'un acompte de 30%. Notre prestation comprend la livraison du matériel à l'adresse définie en pas de porte.

Prix

Nos marchandises sont facturées selon le tarif en vigueur le jour de l'expédition.

Délais

Les délais que nous indiquons sont donnés à titre purement indicatif et sans engagement de notre part. Un retard de livraison ne peut en aucun cas justifier une demande d'indemnité. Les pénalités ou astreintes pour retard de livraison que nous aurions pu accepter à la passation de commande sont interrompues par les cas de force majeure reconnus légaux.

Transports

Nos expéditions, même franco, sont faites aux risques et périls du destinataire qui doit, en cas d'avarie ou de manquant, exercer son recours contre le transporteur en effectuant les réserves précises sur le récépissé de transport qu'il fera contresigner par le transporteur et en les confirmant par lettre recommandée adressée dans les 24 heures au transporteur, avec notre société en copie. En cas de retour, les marchandises voyagent aux risques et périls du client.

Les réclamations concernant la conformité des marchandises à la commande ne seront recevables que si elles sont transmises par écrit accompagnées du bon de livraison dans les 2 jours de la livraison.

Au-delà de ce délai, aucune réclamation concernant les défauts apparents sur le produit ne pourra être prise en compte. Tout retour de marchandise devra être effectué par le client avec notre accord préalable écrit.

Du lundi au vendredi, nos prestataires organisent les livraisons en prenant soin de prendre rendez-vous et en vous informant sur les contraintes liées au matériel embarqué.

Certains meubles de longueurs supérieures à 2,30 mètres (pour des poids supérieurs à 200 kg et d'une hauteur supérieure à 1,50 mètre) nécessitent l'apport ou la location d'un chariot élévateur, à votre charge. Le principe est que le livreur, pour un colis de longueur inférieure à 2,30 mètres, et avec votre aide, le descende jusqu'au sol. Charge à vous de le manutentionner jusqu'au lieu d'exploitation.

En revanche, en cas d'utilisation d'un chariot élévateur, il débâchera le camion de façon à vous permettre de descendre vous-même le colis jusqu'au sol, sous votre responsabilité.

Les livraisons que nous exécutons pour vous chez vos clients ne doivent pas occasionner de frais logistiques anormaux. Ainsi des livraisons en zone piétonne, en hyper centre ou nécessitant l'utilisation d'un véhicule léger - moins de 19 tonnes - pourront être facturés.

En raison des contraintes d'accès aux stations de sport d'hiver (temps de route rallongé), il vous sera demandé une participation financière dépendante du lieu de livraison.

Le destinataire (client facturé) doit s'assurer de l'accessibilité du camion sur le lieu de livraison et doit également nous donner toutes les informations nécessaires et contraignantes pour assurer celle-ci (exemples : petite rue non accessible pour un gros camion, rue piétonne en centre-ville, avec horaires ou jour de fermeture, horaires d'ouverture de l'établissement livré etc...).

La réception des colis doit être assurée et contrôlée par le destinataire. Le destinataire est tenu de contrôler les colis, déballer et vérifier la marchandise.

Le destinataire dispose de 15 minutes pour contrôler un colis livré en messagerie, 30 minutes pour une livraison en Palette System et 1 heure pour un affrètement.

Paielements

Sauf stipulation contraire, les factures sont payables à 30 jours fin de mois.

En cas de paiement par traite, le client doit retourner sous 7 jours les effets qui lui sont adressés.

Les contributions environnementales applicables, ne sont pas négociables, ni remisables et ni escomptables.

Article L441-6 du Code du Commerce - Modifications applicables en 2009 : La loi de modernisation de l'économie (LME) n°2008-776 du 4 août 2008 a modifié Le Code du commerce, notamment le délai de paiement interentreprises (article L441-6). Depuis le 1er janvier 2009, ce délai de paiement ne peut pas excéder 45 jours fin de mois à date d'émission de la facture.

Les nouvelles dispositions incluent : un relèvement important des pénalités de retard, (BCE + 10 points) sans mise en demeure préalable, une amende de 15.000 € en cas de non respect des règles aussi bien pour le client que pour le fournisseur, l'obligation pour les Commissaires aux comptes d'en vérifier l'application.

Nos factures sont payables à notre Siège. Il est expressément stipulé que la création de traites ou l'acceptation d'autres modes de paiement ne constituent aucune novation ni dérogation à cette clause (Article 125 du Code du Commerce : une lettre de change doit être acceptée, à sa présentation ou, au plus tard, dans les 24 heures suivant sa présentation).

En cas de non-paiement d'une fourniture à l'échéance convenue, nous nous réservons le droit d'exiger un paiement immédiat des autres fournitures effectuées, même non encore arrivées à échéance, et de suspendre l'exécution des autres commandes que nous aurions pu accepter. Tout retard de paiement, quelle qu'en soit la cause, de plein droit, sans aucune formalité, fait courir sur le montant des sommes non payées des intérêts au taux de 0,12 % par jour de retard, sans préjudice des autres actions cumulativement prévues. En cas de non paiement à l'échéance prévue, il sera dû à titre d'indemnité forfaitaire et de plein droit, une somme égale à 15% du montant de la dette, sans préjudice des intérêts de droit et des frais de justice.

Le règlement des sommes dues postérieurement à la date d'éligibilité figurant sur la facture majorera de plein droit le montant de celle-ci de l'indemnité forfaitaire de 40 € par facture prévue à l'article L441-6 alinéa 12 du code de commerce, et dont le montant est fixé par le décret n°2012-1115 du 2 octobre 2012 (article D441-5 du code des procédures civiles d'exécution).

En cas de modification réglementaire du montant de cette indemnité forfaitaire, le nouveau montant sera, de plein droit, substitué à celui figurant dans les présentes conditions générales de vente ou conditions de règlement. L'application de plein droit de cette indemnité forfaitaire ne fait pas obstacle à l'application d'une majoration complémentaire de la créance à due concurrence de l'intégralité des sommes qui auront été exposées, quelle qu'en soit la nature, pour le recouvrement de la créance.

Garantie

Notre garantie s'étend sur une période douze mois à dater de la mise à disposition du matériel, sauf cas particuliers spécifiés sur la facture, et couvre le remplacement pur et simple des pièces fonctionnelles retournées franco de port et reconnues défectueuses par suite d'un défaut de matière ou de fabrication, à l'exclusion de toutes autres avaries survenant du fait de brutalité, mauvaise utilisation ou manque d'entretien des appareils.

Nos clauses de garantie ne s'appliqueront qu'aux seuls produits vendus en tant que produits neufs (à l'exclusion des appareils vendus en occasion ou en déclassé). Nos clauses de garantie ne s'appliqueront qu'aux seuls produits dont la facture aura été intégralement réglée.

Dans tous les cas, les frais de port des pièces de rechange sont à la charge du client. Sont exclues du bénéfice de la garantie les parties suivantes : joints de porte, courroies, tuyaux de vidange, ampoules d'éclairages, filtres, clayettes, bacs, supports plastiques, poignées, vitres, verre, glaces, manchon, tubes quartz, vitrocéramique, soles de fours à pizza, etc.

Notre responsabilité ne peut en aucune façon être mise en cause au titre de l'installation, de la mise en service, de la mauvaise conduite de nos appareils, de la non observance des instructions spéciales, de la malveillance ou du fait de tiers, de toute utilisation abusive ou anormale des matériels.

Il est expressément stipulé que la charge des responsabilités incombe à nos revendeurs qui, du fait de l'achat des matériels, se reconnaissent compétents, habilités et agréés pour procéder ou faire procéder à son placement et à sa mise en route avec les vérifications et les précautions d'usage.

La garantie est exclue si le vice de fonctionnement :

- provient de l'usure normale du bien ;
 - provient d'une négligence ou défaut d'entretien de l'utilisateur ;
 - d'une utilisation non conforme aux instructions, ou d'un manque d'entretien ;
 - résulte d'une intervention sur le matériel effectuée par une personne non qualifiée ;
 - est lié à un cas de force majeure ;
 - est en relation avec des incidents divers (mauvais réglages, variations électriques, avarie transport n'ayant pas fait l'objet de réserves selon nos CGV ci-dessus, etc.) ;
 - provient de causes chimiques, électrochimiques ou électriques
 - est provoqué par le tarte ;
- ou encore si des pièces non d'origine ont été montées sur le matériel

Pour bénéficier de la garantie, toute demande doit être accompagnée des documents d'identification de la machine concernée et de justification de la garantie dont il bénéficie (type de matériel, marque, numéro de série, copie de facture).

Les pièces détachées échangées sous garantie feront dans un premier temps l'objet d'une facturation. Cette facture sera annulée à réception de la pièce défectueuse (retour sous 30 jours maximum et impérativement accompagnée du document justifiant la prise sous garantie).

La garantie ne couvre pas les défauts qui résulteraient de l'usure normale des marchandises, du transport et des conditions de stockage. En outre, la garantie ne pourra pas s'exercer si des modifications ou des adjonctions ont été effectuées sur les marchandises par l'acheteur ou tout client de l'acheteur sans l'accord express de notre Société. Notre garantie ne couvre en aucun cas les préjudices indirects, qu'ils soient prévisibles ou non. Le Client ne pourra se prévaloir de quelconque indemnité, ou remboursement de frais de transport de la marchandise, des coûts de main d'œuvre et de déplacement ou encore à des dommages - intérêts et cela même en cas de dommages causés à des personnes ou à des biens. Le remplacement de ces pièces constitue pour le revendeur réparation forfaitaire. Notre garantie ne couvre pas non plus les pertes et préjudices liés directement ou indirectement aux marchandises exposées qui seraient rendues non comestibles ni les conséquences de leur consommation.

Réserve de propriété

Nous conservons l'entière propriété des biens faisant l'objet du contrat jusqu'à complet paiement du prix facturé. Jusqu'à complet paiement, les biens ne pourront être revendus sans notre accord préalable. En cas de non respect par l'acheteur d'une des échéances de paiement, la marchandise restera notre propriété jusqu'au règlement complet du prix (Loi n° 80-335 du 12/05/1980).

Réparations

Tous nos envois de matériel réparé par nos soins sont payables contre-remboursement et avec frais de port.

Propriété intellectuelle

Tout élément technique transmis de quelque biais que ce soit (y compris par INTERNET) demeurent notre propriété exclusive ou celle de nos fournisseurs, et doivent nous être restitués à demande. Le client s'engage à ne pas porter atteinte aux droits de propriété (industrielle ou intellectuelle) de notre Société ou de ses fournisseurs. Les clients ne pourront pas utiliser les noms de marques, références, photos, représentations, notices et aucun élément technique et/ou commerciaux (y compris par INTERNET), qu'avec notre autorisation préalable et écrite ou celle de nos fournisseurs. Le client s'engage à respecter toutes les dispositions mises à sa charge par les présentes Conditions Générales de Vente et par la réglementation en vigueur. En cas de non-respect de ces dispositions, nous nous réservons la possibilité de retirer l'autorisation d'utilisation du nom de nos marques ainsi que la possibilité d'exercer tout recours à l'encontre du client, pour obtenir cessation et réparation du préjudice subi.

Exportation

Le matériel vendu est conçu en fonction des normes et de la législation Française. Nous déclinons toute responsabilité en cas de revente de produits en dehors de ce territoire.

Juridiction

Attribution de juridiction est faite au Tribunal de Commerce de Villefranche-sur-Saône pour toutes contestations et même en cas de demandes incidentes, d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs. Toutes clauses contraires aux présentes, non acceptées par écrit, ne nous seront pas opposables. Les clauses qui précèdent entrent en vigueur par le seul fait de la commande passée ou de la réception de nos marchandises par l'acheteur.

Recyclage des Déchets Électriques et Électroniques (DEEE) et des Déchets d'Éléments d'Ameublement (DEA)

Notre Société est adhérente d'ECOLOGIC, éco-organisme agréé par l'état, auquel il a confié la collecte et le recyclage de ses équipements électriques et d'ameublement usagés. Par cette adhésion, notre Société répond aux obligations mises à sa charge par la directive européenne 2012/19/UE du 4 juillet 2012, transposée dans le code de l'environnement (Article R543-172 à R.543-206-4). Pour la collecte et le recyclage d'un équipement en fin de vie pour lequel vous avez vendu un nouvel appareil équivalent ou assurant la même fonction (toutes marques adhérentes Ecologic ou cadre du 1 pour 1), il vous suffit de prendre contact avec ECOLOGIC, qui met à votre disposition deux solutions totalement gratuites :

Au-delà de 500 kg de matériel : collecte sur site, Moins de 500 kg de matériel : dépôt sur point d'apport. Pour accéder au service de collecte et de recyclage d'ECOLOGIC, connectez-vous sur : www.e-dechet.com <<http://www.e-dechet.com/>> ou contactez le 01 30 57 79 14. Toutes charges liées à des considérations environnementales et réglementaires seront facturées en sus.

Clause de non-responsabilité

Nous déclinons toute responsabilité concernant les inexactitudes éventuelles contenues dans ce catalogue, dues à des erreurs de transcription ou d'impression. De plus, nous nous réservons le droit d'apporter aux produits les modifications visuelles ou techniques considérées utiles et nécessaires, ou du fait du fabricant, et ce sans compromettre les caractéristiques essentielles. Les photos ou descriptifs techniques ne sont donné qu'à titre indicatif.

Ne pas jeter sur la voie publique.

RÈGLES DE TRANSPORT & PRESTATIONS DE LIVRAISON 2025

GÉNÉRALITÉS

* Les délais annoncés sont non contractuels et correspondent à un plan de transport annoncé par notre prestataire, nous mettons tout en oeuvre pour les respecter. Le destinataire mentionné sur le bordereau de transport est le responsable « officiel », même si les colis sont réceptionnés par une autre personne. Cette personne doit signer, tamponner, dater et faire des réserves caractérisées (même sur chantier) si besoin.

COÛT ET DÉFINITION DES DIFFÉRENTES PRESTATIONS DE LIVRAISON

EN MESSAGERIE CLASSIQUE (MAX 3 PALETTES 80 X 120 X 2100)

Les livraisons s'effectuent sous 72H* (environ) sans prise de RDV, sans créneau horaire déterminé et sans instructions spécifiques (camion avec Hayon, petit porteur, ...).

EN MESSAGERIE EXPRESS (MAX 3 PALETTES 80 X 120 X 2100)

Coût supplémentaire à valider à la commande

FRAIS PORT CORSE

- 90* € HT minimum par palette (suivant le volume) par messagerie ou affrètement. (* Nous nous réservons le droit d'ajuster ce montant en fonction des événements)
- 40 € HT par expédition TNT



SUIVANT LE VOLUME, LES MATÉRIELS SONT ENVOYÉS PAR MESSAGERIE OU PAR AFFRÈTEMENT.



LIVRAISON NON PRISE EN CHARGE DANS LE FRANCO DE PORT :

Coût supplémentaire à valider à la commande

Pour toutes les livraisons qui nécessitent une spécificité de livraison non réalisable en messagerie classique :

- Camion spécifique,
- Accès spécifique ou difficile,
- Livraison en montagne,
- Centre-ville,
- Centre commercial,
- Horaire spécifique,
- Prise de RDV précise,
- Remise du matériel dans un cadre particulier

DANS LE CAS OÙ LA LIVRAISON NE PEUT S'EFFECTUER DÈS LA PREMIÈRE PRÉSENTATION : DES FRAIS VOUS SERONT FACTURÉS :

- Frais de souffrance : 45 € HT
- Représentation du colis (remise en livraison) : 25 € HT
- Frais de stockage : 20 € HT / jour

Pour les motifs suivants (liste non exhaustive) :

- Personne pour réceptionner,
- Pas le bon créneau horaire,
- Erreur d'adresse de livraison (erreur de la part du client),
- Modification de l'adresse de livraison après expédition,
- Chantier inaccessible,
- Accès réglementé centre-ville,
- Rue étroite et nécessité d'un véhicule adapté...

RÉSERVES TRANSPORTS



RAPPEL IMPORTANT

LORS DE LA LIVRAISON

- Contrôler le nombre de colis et l'état de la marchandise reçue en présence du chauffeur.
- Il est IMPERATIF d'ouvrir la totalité des colis, sans tenir compte de l'état de l'emballage.

EN CAS DE LITIGE

- Indiquer avec précision sur le bon de livraison les éventuels dégâts, ou les colis manquants.
- Si le matériel reçu est inutilisable ou non réparable, refuser le colis en indiquant le motif du refus sur le bon.
- Confirmer le litige au transporteur par lettre recommandée sous 48 heures.
- Si ces conditions sont remplies, et seulement dans ce cas : nous nous engageons à fournir les pièces nécessaires à la remise en état du matériel.

LES MENTIONS «CARTON EN BON ETAT» OU «SOUS RÉSERVE DE DÉBALLAGE» ÉLIMINENT AUTOMATIQUEMENT LA PRISE EN CHARGE DU LITIGE PAR LE TRANSPORTEUR, ET VOUS SUPPRIMENT TOUT RECOURS.

~~1 colis refusé car abîmé constaté après déballage~~

~~Matériel abîmé, porte enfoncée dans emballage en bon état.~~

NON RECEVABLE

1 colis refusé car porte enfoncée

RECEVABLE

RETOURS DE MATÉRIEL



RETOURS DE MATÉRIEL NEUF

Aucun retour ne sera accepté sans un accord préalable de notre part.

- Les retours acceptés se feront exclusivement en port payé.
- En aucun cas, les retours de matériel ne pourront concerner des produits facturés depuis plus de 1 mois et/ou ne possédant plus leur emballage d'origine ou matériel défilé.
- Les retours de matériels neufs feront l'objet d'une indemnité systématique qui sera facturée à hauteur de 20% du montant de la facture.
- Les retours de matériels neufs feront systématiquement l'objet d'une facturation d'un minimum de 40 euros H.T. pour frais de gestion et des frais de port aller - retour à votre charge avec votre transporteur.

RETOURS DE MATÉRIEL POUR RÉPARATION

- Aucun retour ne sera accepté sans un accord préalable de notre part.
- Les retours acceptés se feront exclusivement en port payé.

AUCUN ÉCHANGE NE SERA FAIT AVANT LE RETOUR EN NOS LOCAUX DU MATÉRIEL NE CONVENANT PAS.



TOME 2

**VITRINES POUR BOULANGERIE
PÂTISSERIE • SNACKING**



TOME 3

**MÉTIER DE BOUCHE : BOUCHERIE
CHARCUTERIE • TRAITEUR • FROMAGE**



TOME 4

**VITRINES POUR SELF-SERVICE
ROCAM®**



AUTRES TOMES

DE LA COLLECTION **isotech®**

TOME 2

**Vitrines pour :
Boulangerie - Pâtisserie - Snacking**

TOME 3

**Métiers de bouche
Boucherie - Charcuterie - Traiteur
Fromage - poisson**

TOME 4

**Vitrines pour :
Self-Service Rocam®**



GRUPE
FURNOTEL®

ADRESSE ISOTECH

ZONE INDUSTRIELLE NORD
133 RUE CLÉMENT ADER
69400 ARNAS

SERVICE COMMERCIAL

TÉL : 04 74 65 91 05 (#1)
commercial@isotech.fr

BUREAU D'ÉTUDES

TÉL : 04 74 65 91 05 (#3)
be@isotech.fr

SERVICE PIÈCES DÉTACHÉES / SAV

TÉL : 04 74 65 91 05 (#2)
sav@isotech.fr

SERVICE COMPTABILITÉ

TÉL : 04 74 65 91 05 (#4)
comptabilite@isotech.fr

www.isotech.fr