

TOME

4

2025

isotech®  
VITRINES & COMPTOIRS

# SELF-SERVICE ROCAM®

• CAFÉTÉRIA • COLLECTIVITÉ • SNACKING • BUFFETS



GAMME DROP-IN



GAMME OMNIA



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.



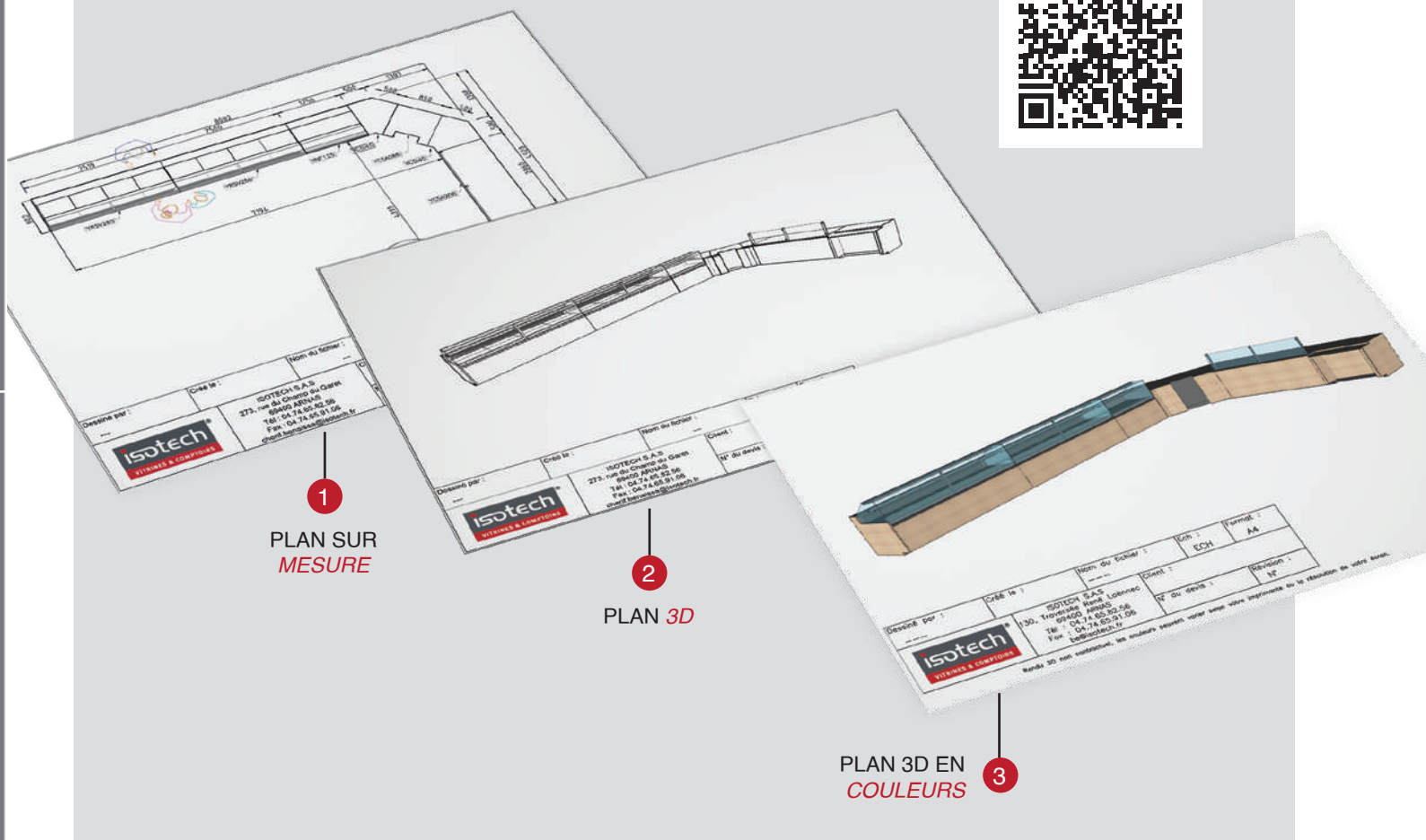
#### **TOME 4**

##### **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.



Tradition

Tradition

Baguette

LA RÉALISATION  
FINALE

4



**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**

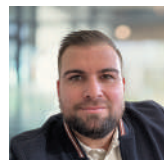
06 72 01 83 63  
01 75 30 20 20

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



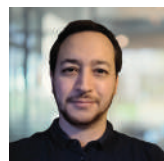
Damien **MARCERE**

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**



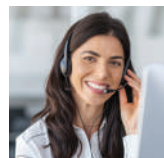
Frédéric **NGUYEN-PHUOC**

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**



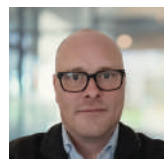
Service **COMMERCIAL**

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**



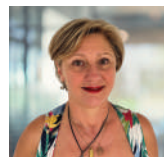
Benjamin **POLY**

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



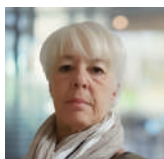
Mickaël **BLEY**

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



Angélique **LAROMET**

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



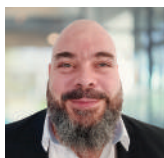
Florence **KASUBA**

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



Frédéric **MITZAIKOFF**

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



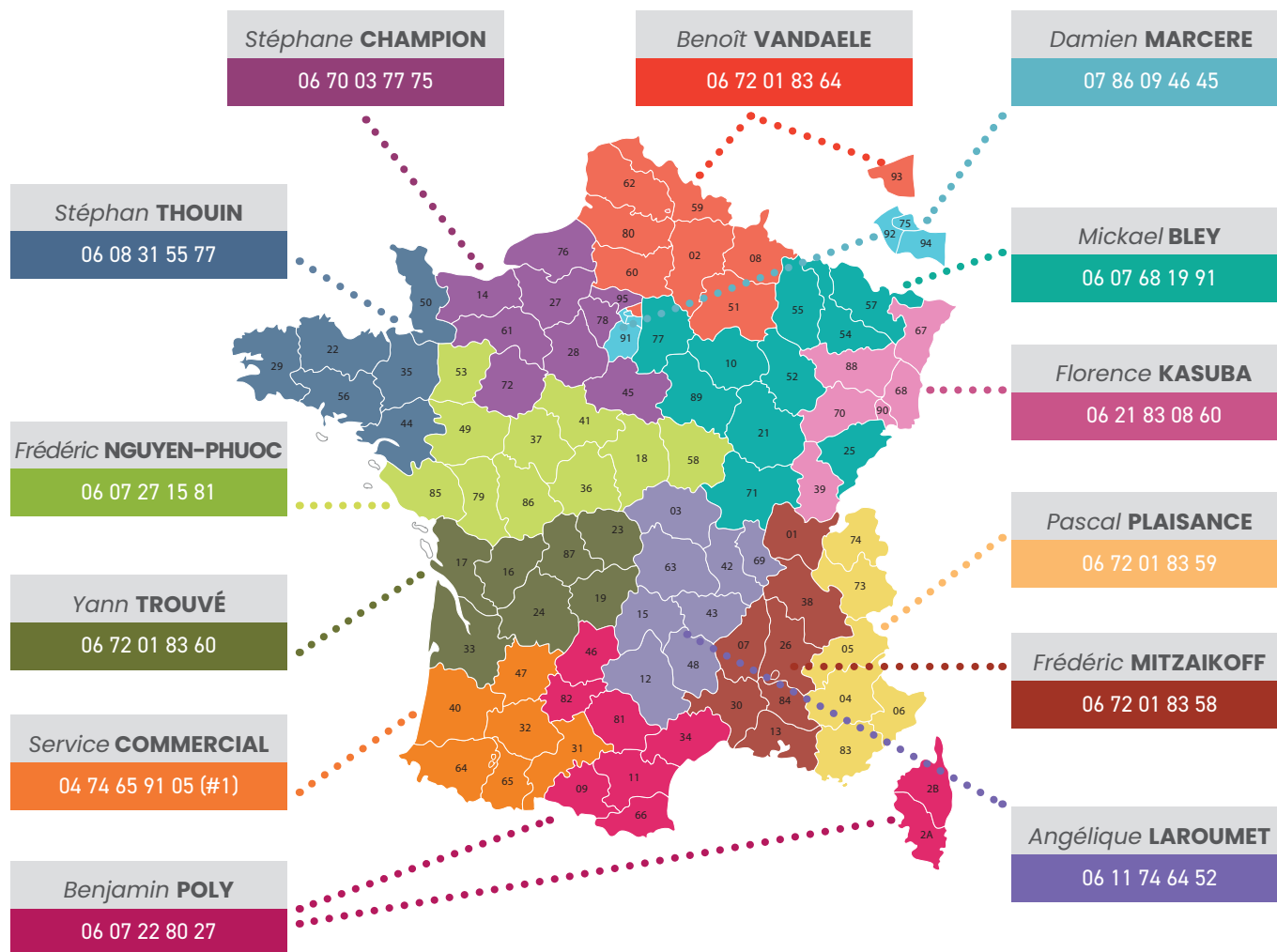
Yann **TROUVÉ**

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**



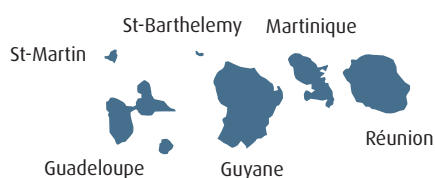
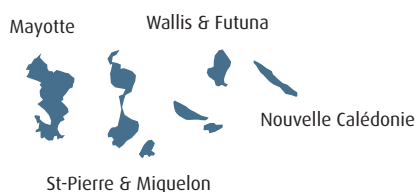
+ 33 (0)6 76 22 55 75

+ 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

## DE QUOI S'AGIT-IL ?

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

### CLASSES DE TEMPÉRATURE

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

### CLASSIFICATION DES VITRINES

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

### CONSERVATION DES ALIMENTS

Les classes de vitrines L1 à S définissent la nature des produits que l'on peut conserver et déterminent les températures de fonctionnement conseillées. Attention à la manipulation et au chargement des produits qui doivent être limités au maximum, sous risque de perturbation bactériologique. Soyez vigilant et n'hésitez pas à consulter les services sanitaires en cas de doute.

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

### EXEMPLE

UNE VITRINE RÉFRIGÉRÉE CLASSÉE **3M1** :

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

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



## QUELLES SONT LES ÉVOLUTIONS DE LA RÉGLEMENTATION ?

### VERS UNE RÉDUCTION DE LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

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

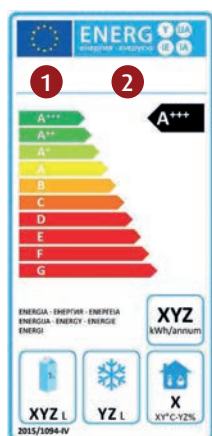
Face à cette évolution, ISOTECH accompagne ses fabricants afin de faire évoluer les produits vers des classe énergétiques plus performantes et ce dans un objectif commun: vous accompagner pour mieux convaincre vos clients de l'intérêt à choisir des solutions nouvelles, plus éco-performantes.

### ÉQUIPEMENTS CONCERNÉS

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



Modèle 1



Modèle 2

### UNE INFORMATION CLAIRE & ACCESSIBLE

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

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

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

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

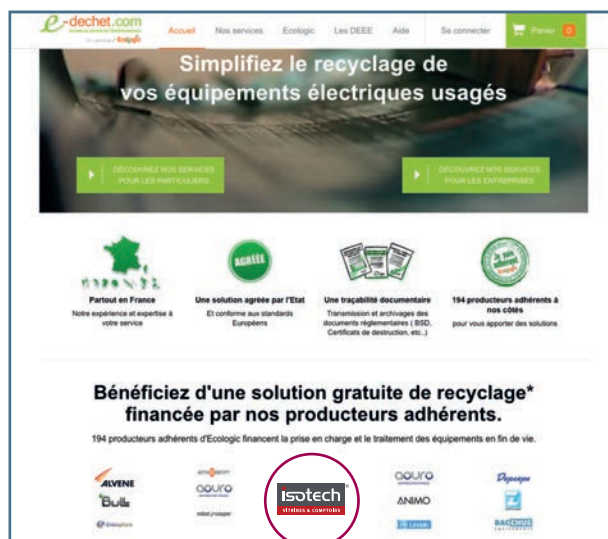
MODÈLE ÉCONOME

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](http://www.e-dechet.com)

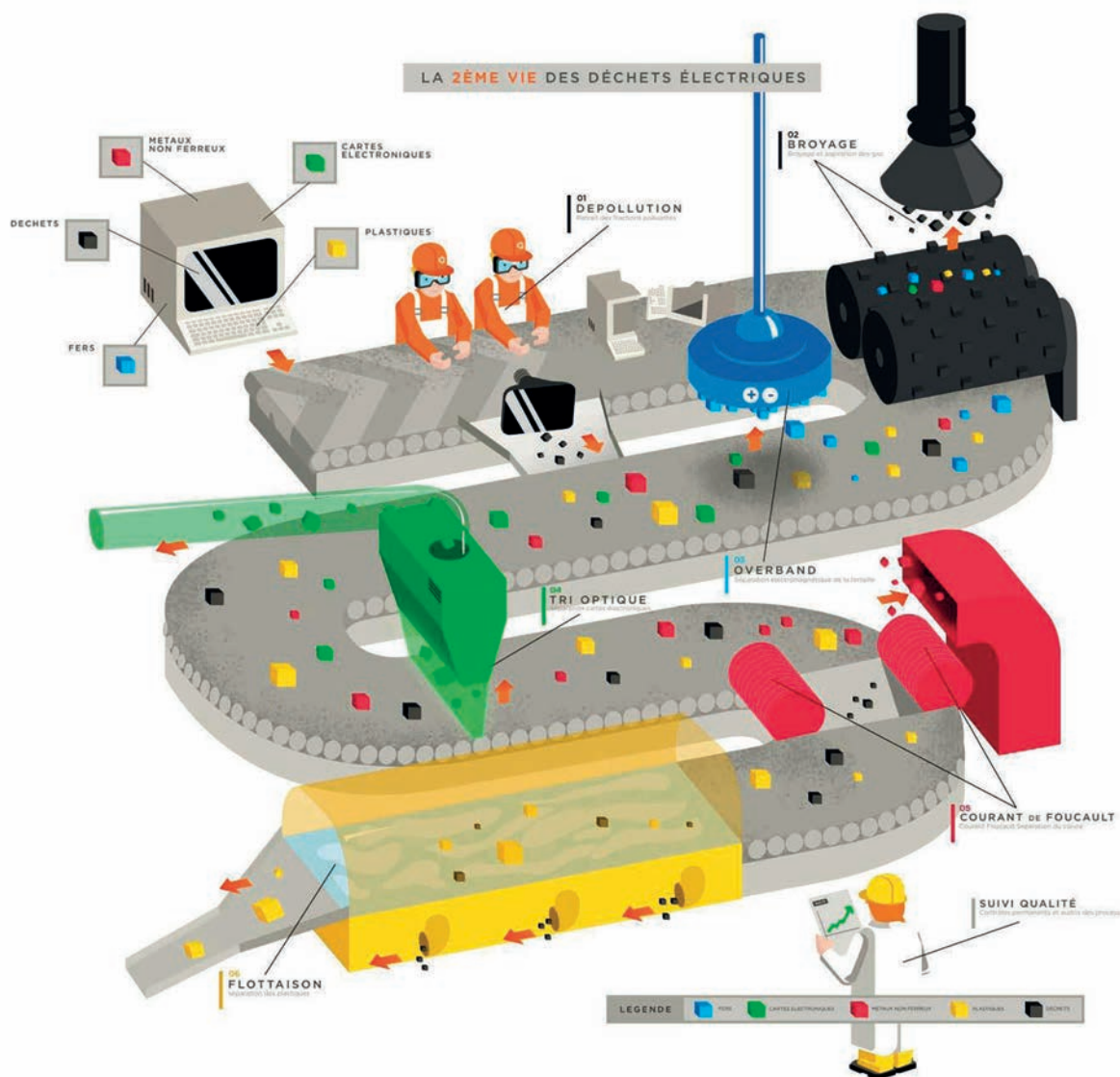
ou contactez le 01 30 57 79 14.



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

# EcoLogic

La 2<sup>e</sup> 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](http://www.e-dechet.com) ou +33 (0)1 30 57 79 14

Pour en savoir plus sur notre démarche environnementale :  
[www.ecologic-france.fr](http://www.ecologic-france.fr) ou [www.e-dechet.com](http://www.e-dechet.com)

## QUELLE EST LA RÉGLEMENTATION\* EN VIGUEUR ?

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



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

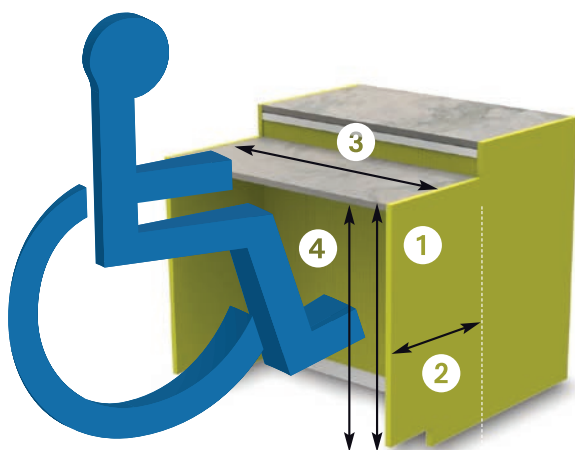
Lorsqu'il y a plusieurs points d'accueil à proximité l'un de l'autre, l'un au moins d'entre eux est rendu accessible dans les mêmes conditions d'accès et d'utilisation que celles offertes aux personnes valides, est prioritairement ouvert et est signalé de manière adaptée dès l'entrée.

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

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



### CARACTÉRISTIQUES MINIMALES DES MEUBLES CAISSE



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

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

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

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

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

\*\*Etablissement Recevant du Public

## COMMENT FAIRE LE BON ACHAT EN 4 ÉTAPES ?



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

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

Réfrigération par froid statique ou par froid ventilé ?

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

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

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

### 2 COMMANDER SON MATÉRIEL

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

### 3 PAYER SON MATÉRIEL

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

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

### 4 RÉCEPTIONNER SON MATÉRIEL

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

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

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

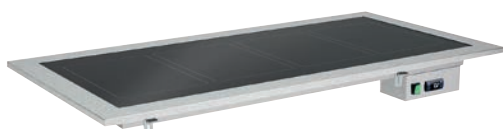
Si la livraison n'est pas conforme, mentionnez avec précision sur le bon de livraison les manquants ou dégâts constatés, confirmez sous 48 heures par lettre recommandée au transporteur, adressez-nous un double pour vous faire parvenir les pièces manquantes ou à échanger et relancez le transporteur sans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

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

*Pour toute précision complémentaire, consultez nos conditions générales de vente, page 146.*

**SELF SERVICE**
**24 | GAMME  
DROP-IN**
**CUVES FROID**
**24 - DROP-IN R**
*Cuve froid statique*
**26 - DROP-IN RV**
*Cuve froid statique  
assisté par ventilateur*
**28 - DROP-IN RV-E**
*Cuve froid ventilé*

**30 | GAMME  
DROP-IN**
**FROID CONTACT**
**30 - DROP-IN PR**
*Froid contact*
*Plateau en Betacryl®*
**32 - DROP-IN PR-IN**
*Froid contact*
*Plateau en acier inoxydable*

**34 | GAMME  
DROP-IN**
**CUVES BAIN-MARIE**
**34 - DROP-IN BM**
*Cuve bain-marie*
**36 - DROP-IN DRY**
*Cuve bain-marie à sec*

**38 | GAMME  
DROP-IN**
**PLATEAUX CHAUFFANTS**
**38 - DROP-IN PC**
*Plateau chauffant  
en verre trempé*
**40 - DROP-IN PC-IN**
*Plateau chauffant  
en acier inoxydable*


## SELF SERVICE

### 42 | GAMME DROP-IN

#### VITRINE RÉFRIGÉRÉE

##### 42 - DROP-IN DSP

Vitrine réfrigérée multiniveaux froid ventilé



### 44 | GAMME DROP-IN

#### DISTRIBUTEURS

##### 44 - DROP-IN PLC

Distributeur à assiettes niveau constant chaud

##### 44 - DROP-IN PLC N

Distributeur à assiettes niveau constant neutre

##### 45 - DROP-IN TRAY

Distributeur à niveau constant pour plateaux / panier 50 x 50



### 46 | GAMME DROP-IN

#### OPTIONS

##### 46 - ÉCLAIRAGES

LED, HALO, HALOLED



##### 47 - VITRAGES

Vitrage pare haleine, structure vitrée frontale ou totale, étagère intermédiaire...



##### 48 - DIVERS

Plateau d'exposition perforé amovible, système d'évacuation d'eau...



## SELF SERVICE

### 62 | GAMME OMNIA

#### CUVES FROID

**62 - OMNIA R**  
*Cuve froid statique*

**64 - OMNIA R/SF**  
*Cuve froid statique réserve réfrigérée*

**66 - OMNIA RV**  
*Cuve froid statique assisté par ventilateur*

**68 - OMNIA RV/SF**  
*Cuve froid statique assisté par ventilateur réserve réfrigérée*

**70 - OMNIA RV-E**  
*Cuve froid ventilé*



### 72 | GAMME OMNIA

#### FROID CONTACT

**72 - OMNIA PR**  
*Froid contact, plateau en Betacryl<sup>®</sup>*

**74 - OMNIA PR/SF**  
*Froid contact, plateau en Betacryl<sup>®</sup>, réserve réfrigérée*

**76 - OMNIA PR-IN**  
*Froid contact, plateau en acier inoxydable*

### 78 | GAMME OMNIA

#### CUVES BAIN-MARIE

**78 - OMNIA BM**  
*Cuve bain-marie*

**80 - OMNIA BM/SC**  
*Cuve bain-marie avec étuve*

**82 - OMNIA BM-SEP**  
*Cuve bain-marie bacs indépendants*

**84 - OMNIA DRY**  
*Cuve bain-marie à sec*

**86 - OMNIA DRY/SC**  
*Cuve bain-marie à sec avec étuve*



### 88 | GAMME OMNIA

#### PLATEAUX CHAUFFANTS

**88 - OMNIA PC**  
*Plateau chauffant en verre trempé*

**90 - OMNIA PC/SC**  
*Plateau chauffant en verre trempé avec étuve*

**92 - OMNIA PC-IN**  
*Plateau chauffant en acier inoxydable*

**94 - OMNIA PC-IN/SC**  
*Plateau chauffant en acier inoxydable avec étuve*



## SELF SERVICE

### 96 | GAMME OMNIA

#### VITRINES REFRIGÉRÉES

##### 96 - OMNIA 4 DSP

*Vitrine réfrigérée multiniveaux froid ventilé sans réserve*

##### 98 - OMNIA 2 DSP

*Vitrine réfrigérée multiniveaux froid ventilé sans réserve*

##### 100 - OMNIA 4 DSP/SF

*Vitrine réfrigérée multiniveaux froid ventilé avec réserve*



### 102 | GAMME OMNIA

#### MEUBLES NEUTRES

##### 102 - OMNIA N Meuble neutre

##### 104 - OMNIA N/SC Meuble neutre avec étuve

##### 106 - OMNIA COOK Meuble neutre pour show-cooking

##### 108 - OMNIA CN Meuble neutre "parement"

##### 110 - OMNIA CN/T Meuble neutre ouvert

##### 112 - OMNIA CASH Meuble caisse

##### 113 - OMNIA PLC Distributeur à niveau constant

##### 114 - OMNIA A Meubles d'angle

##### 116 - OMNIA BIN Meuble de tri



### 117 | GAMME OMNIA

#### CHARIOT DE DISTRIBUTION & DISTRIBUTEUR

##### 117 - OMNIA PP-TRP, TRP

*Chariot de distribution plateaux / verres / couverts et pain*

##### 118 - OMNIA PP, PPA

*Distributeur à poser pour pain et / ou couverts*



### 119 | GAMME OMNIA

#### OPTIONS

##### 119 - ÉCLAIRAGES LED, HALO, HALOLED

##### 120 - VITRAGES pare haleine, structure vitrée frontale ou totale, étagère intermédiaire...

##### 122 - CAISSON RÉ-HAUSSE POUR MEUBLE NEUTRE

##### 124 - RAMPES À PLATEAUX

##### 127 - PORTES

##### 128 - CORPS

##### 129 - DIVERS

##### 134 - MATERIAUX ET DÉCORS







## — SELF-SERVICE ROCAM® —

“À VOTRE SERVICE !”

LES MODES DE CONSOMMATION ÉVOLUENT SANS CESSER. CAFÉTERIAS, RESTAURATION COLLECTIVE, HÔTELS OU RESTAURANTS TRADITIONNELS, LE SELF-SERVICE DEVIENT INCONTOURNABLE POUR OFFRIR LA PLUS GRANDE DIVERSITÉ DE PRODUITS AUX CONSOMMATEURS.

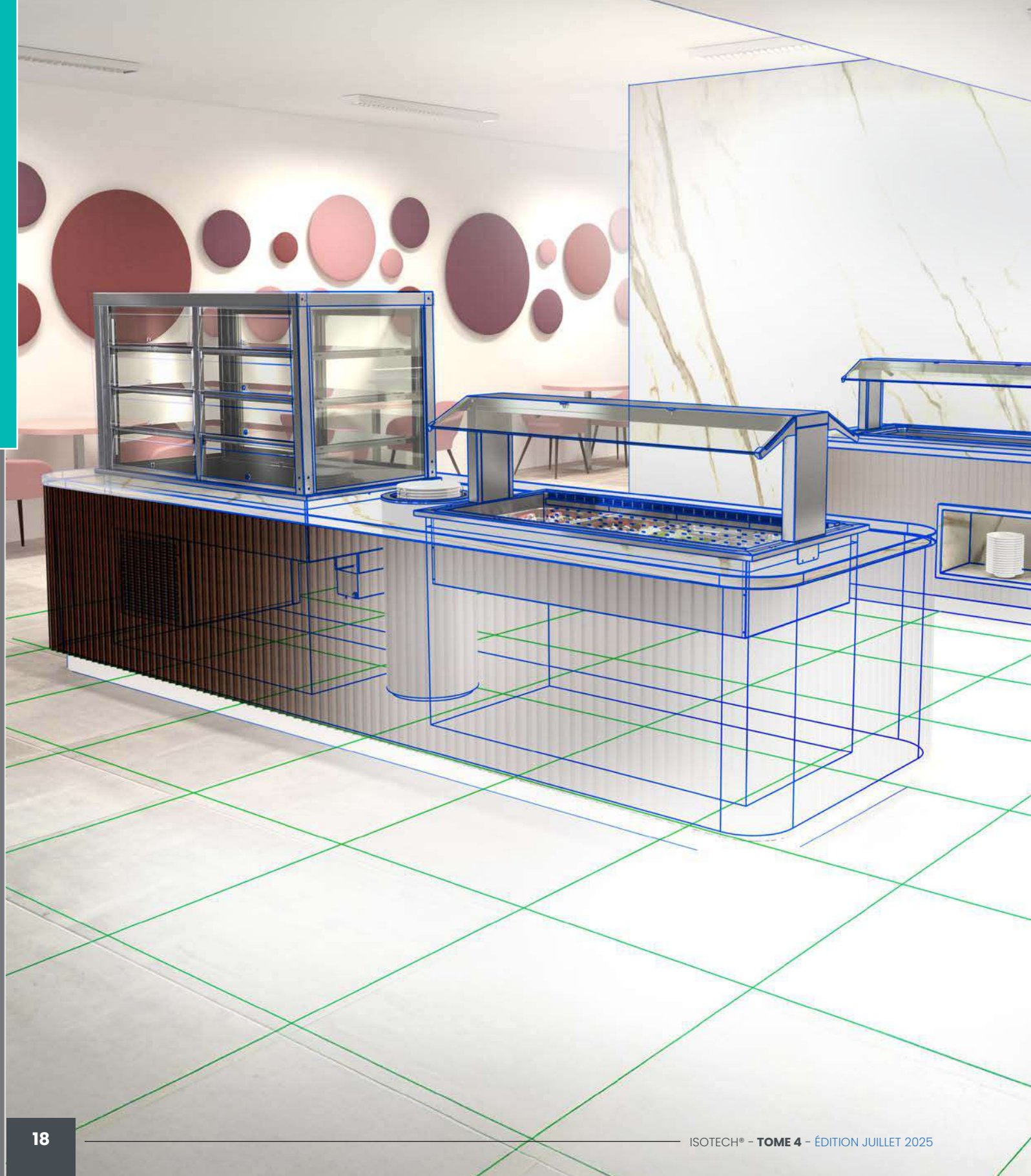
SÉDUISEZ-LES AVEC NOTRE GAMME DE SELF-SERVICE  
AU DESIGN ULTRA-CONTEMPORAIN.



**GAMME DROP-IN**  
LA GAMME ENCASTRABLE  
**PAGE 19**



**GAMME OMNIA**  
LA GAMME ENCASTRÉE  
**PAGE 51**





# La gamme **DROP-IN**

## Pour des configurations personnalisées

La gamme de modules DROP-IN, peut être configurée et adaptée selon les besoins, avec la possibilité d'être installée sur n'importe quelle surface et intégrée à n'importe quel comptoir sur mesure. Différentes tailles sont disponibles ainsi que de multiples personnalisations, allant du type d'éclairage au choix des vitres de protection.

### CONFIGURATION



- Tous les modules DROP-IN sont disponibles en taille 2 à 6 GN 1/1 (selon les modèles).
- Les modules de base avec réfrigération statique (R) et bain-marie (BM) sont également disponibles en taille 2 GN 1/1.
- Chaque module peut être composé uniquement de bacs/étagères ou équipé de ponts supérieurs avec éclairage LED.
- Les modules chauffés et neutres peuvent également être équipés de lampes halogènes (opt. HALO) ou d'éclairage LED + lampes halogènes (opt. HALO LED) pour une meilleure hygiène et sécurité, différents types de pare-haleine peuvent être choisis pour compléter la partie supérieure.

## GAMME DROP-IN

### MODÈLES



#### **DROP-IN R**

CUVE FROID STATIQUE



#### **DROP-IN RV**

CUVE FROID STATIQUE -  
ASSISTÉ PAR VENTILATEUR



#### **DROP-IN RV-E**

CUVE FROID VENTILÉ



#### **DROP-IN PR**

FROID CONTACT - PLATEAU EN BETACRYL®



#### **DROP-IN PR-IN**

FROID CONTACT - EN ACIER INOXYDABLE



#### **DROP-IN BM**

CUVE BAIN-MARIE



#### **DROP-IN DRY**

CUVE BAIN-MARIE À SEC



#### **DROP-IN PC**

PLATEAU CHAUFFANT EN VERRE TREMPÉ



#### **DROP-IN PC-IN**

PLATEAU CHAUFFANT  
EN ACIER INOXYDABLE

## GAMME DROP-IN

### MODÈLES



#### **DROP-IN DSP**

VITRINE RÉFRIGÉRÉE - MULTINIVEAUX  
FROID VENTILÉ



#### **DROP-IN PLC**

DISTRIBUTEUR À ASSIETTES NIVEAU  
CONSTANT NEUTRE / CHAUD



#### **DROP-IN TRAY**

DISTRIBUTEUR À NIVEAU CONSTANT  
POUR PLATEAUX / PANIER 50 X 50



## DÉTAILS DE LA GAMME DROP-IN

### ÉCLAIRAGES



#### LED

STRUCTURE EN ACIER INOXYDABLE  
AVEC ÉCLAIRAGE LED



#### HALO

STRUCTURE EN ACIER INOXYDABLE  
AVEC LAMPES HALOGÈNES



#### HALO LED

STRUCTURE EN ACIER INOXYDABLE AVEC  
LAMPES HALOGÈNES + ÉCLAIRAGE LED

### VITRAGE



#### G1

VITRAGE PARE HALEINE  
(PLAT)



#### G2

VITRAGE PARE HALEINE  
(INCLINÉ)



#### G3

STRUCTURE VITRÉE FRONTALE  
POUR SERVICE ARRIÈRE



#### G6

STRUCTURE VITRÉE TOTALE  
AVEC ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE,  
ÉCLAIRAGE LED ET FERMETURE  
ARRIÈRE PAR PLEXIGLAS  
COULISSANT

### CONFIGURATIONS

#### DROP-IN PR

Personnalisée avec des options :

- **LED**

Structure supérieure avec éclairage LED



- **G1 x2**

Vitrage pare-haleine en verre trempé droit  
(un coté)



## DÉTAILS DE LA GAMME **DROP-IN**

### CONFIGURATIONS



- A** Panneau de commande amovible jusqu'à 1 m de distance, muni d'une gaine renforcée pour protéger le système électrique.
- B** Partie supérieure équipée d'un éclairage LED ou de lampes chauffantes halogènes, disponibles en option LED - HALO ou HALO LED.
- C** Vitrage pare- haleine en verre trempé disponible en option sur G1, G2, G3 et G6.
- D** Les grilles de protection du compresseur sur les modules frigorifiques sont amovibles.

## GAMME DROP-IN R

### CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID STATIQUE



DROP IN R/REM



DROP-IN R + LED + 2X G2

• Cuve réfrigérée à encastrer • Froid statique • Groupe logé ou sans groupe (REM) • Gaz R290 • Capacité 2, 3, 4, 5 bacs GN 1/1 (non inclus) • Cuve en acier inoxydable profondeur 26 cm • Bords intérieurs arrondis • Vanne 1/4 de tour pour évacuation des eaux de dégivrage • Thermostat électronique • Dégivrage naturel par arrêt du groupe

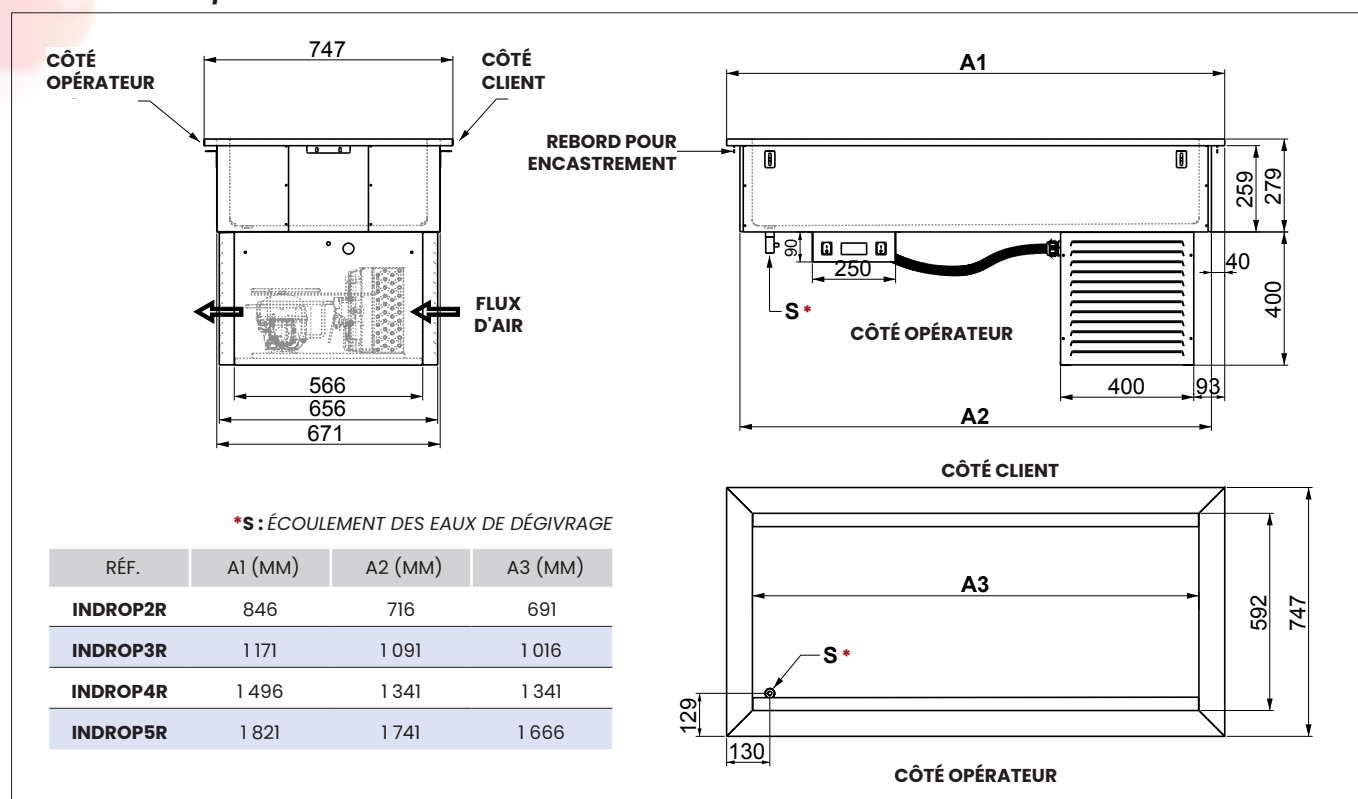
| RÉFÉRENCE          | DESCRIPTION      | CAPACITÉ* | PRIX € HT |
|--------------------|------------------|-----------|-----------|
| <b>INDROP2R</b>    | Avec groupe logé | 2 GN 1/1  | -         |
| <b>INDROP3R</b>    | Avec groupe logé | 3 GN 1/1  | -         |
| <b>INDROP4R</b>    | Avec groupe logé | 4 GN 1/1  | -         |
| <b>INDROP5R</b>    | Avec groupe logé | 5 GN 1/1  | -         |
| <b>INDROP2RREM</b> | Sans groupe logé | 2 GN 1/1  | -         |
| <b>INDROP3RREM</b> | Sans groupe logé | 3 GN 1/1  | -         |
| <b>INDROP4RREM</b> | Sans groupe logé | 4 GN 1/1  | -         |
| <b>INDROP5RREM</b> | Sans groupe logé | 5 GN 1/1  | -         |

\*Bac GN non-inclus

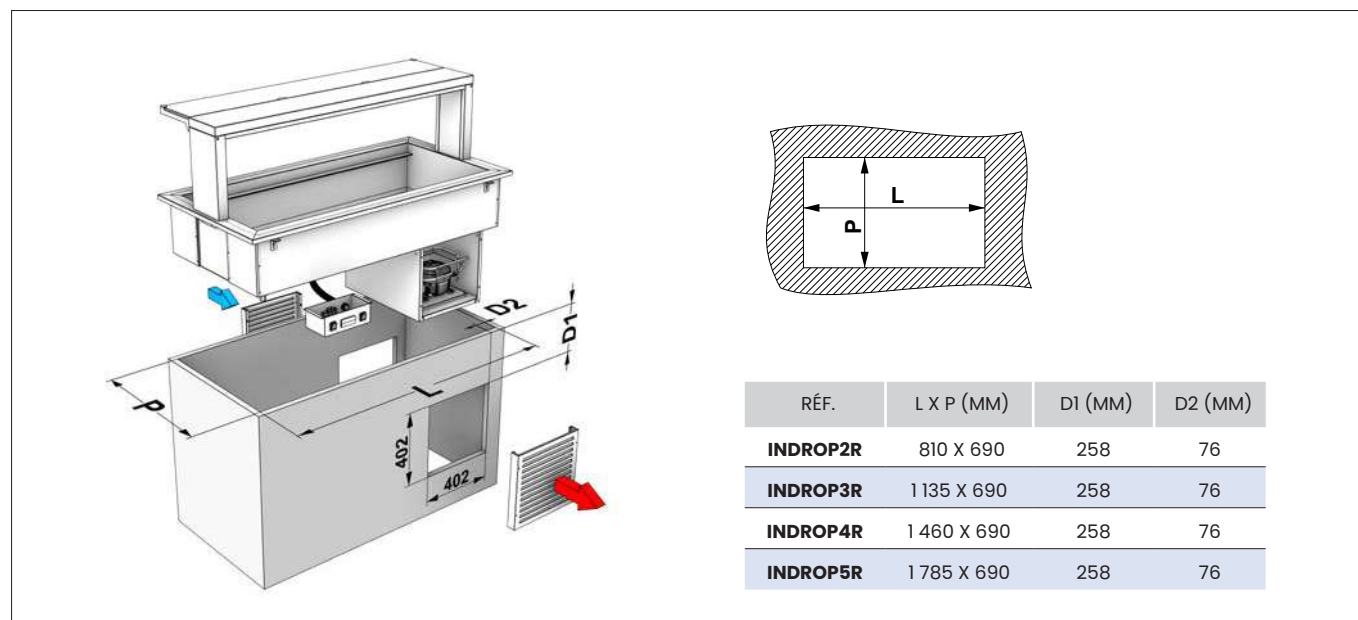
| DONNÉES TECHNIQUES                    | INDROP2R/REM           | INDROP3R/REM           | INDROP4R/REM           | INDROP5R/REM           |
|---------------------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| Capacité GN 1/1 (bac non inclus)      | 2                      | 3                      | 4                      | 5                      |
| Dimensions externes (A1 x P x H) mm   | 846 x 747 x 680        | 1 171 x 747 x 680      | 1 496 x 747 x 680      | 1 821 x 747 x 680      |
| Dimensions de la cuve (A3 x P x H) mm | 691 x 592 x 260        | 1 016 x 592 x 260      | 1 341 x 592 x 260      | 1 666 x 592 x 260      |
| Poids net (Kg)                        | 2R - 37<br>2R/REM - 30 | 3R - 43<br>3R/REM - 36 | 4R - 47<br>4R/REM - 40 | 5R - 51<br>5R/REM - 44 |
| Température de fonctionnement (°C)    | +2 / +10               | +2 / +10               | +2 / +10               | +2 / +10               |
| Gaz réfrigérant                       | R290                   | R290                   | R290                   | R290                   |
| Consommation d'énergie (Watt)         | 330*                   | 330*                   | 330*                   | 330*                   |
| Alimentation à 50 Hz (V)              | 230                    | 230                    | 230                    | 230                    |

\*La puissance peut augmenter avec des options d'éclairage LED >> PAGE 46

● **Dessin technique**



● **Instructions pour encastrement**



- BORDS ARRONDIS ET CUVE INCLINÉE POUR UN NETTOYAGE ET UNE VIDANGE PLUS FACILES
- PROFILS VISSÉS PERMETTANT DE CHANGER LA HAUTEUR DES BACS GN

● **Options**

LED G1 G2 G3 G6 5 SCAM DIST

PRIX DES OPTIONS >> PAGE 46

## GAMME DROP-IN RV

CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID STATIQUE  
AVEC VENTILATEUR



DROP IN RV/REM

### EXEMPLE DE CONFIGURATION



DROP-IN RV + LED + 2X G1

- Cuve réfrigérée à encastrer • Froid statique assisté par ventilateurs • Groupe logé ou sans groupe (REM) • Gaz R290
- Capacité 3, 4, 5 bacs GN 1/1 (non inclus) • Cuve en acier inoxydable profondeur 26 cm • Bords intérieurs arrondis
- Vanne 1/4 de tour pour évacuation des eaux de dégivrage • Dégivrage naturel par arrêt du groupe

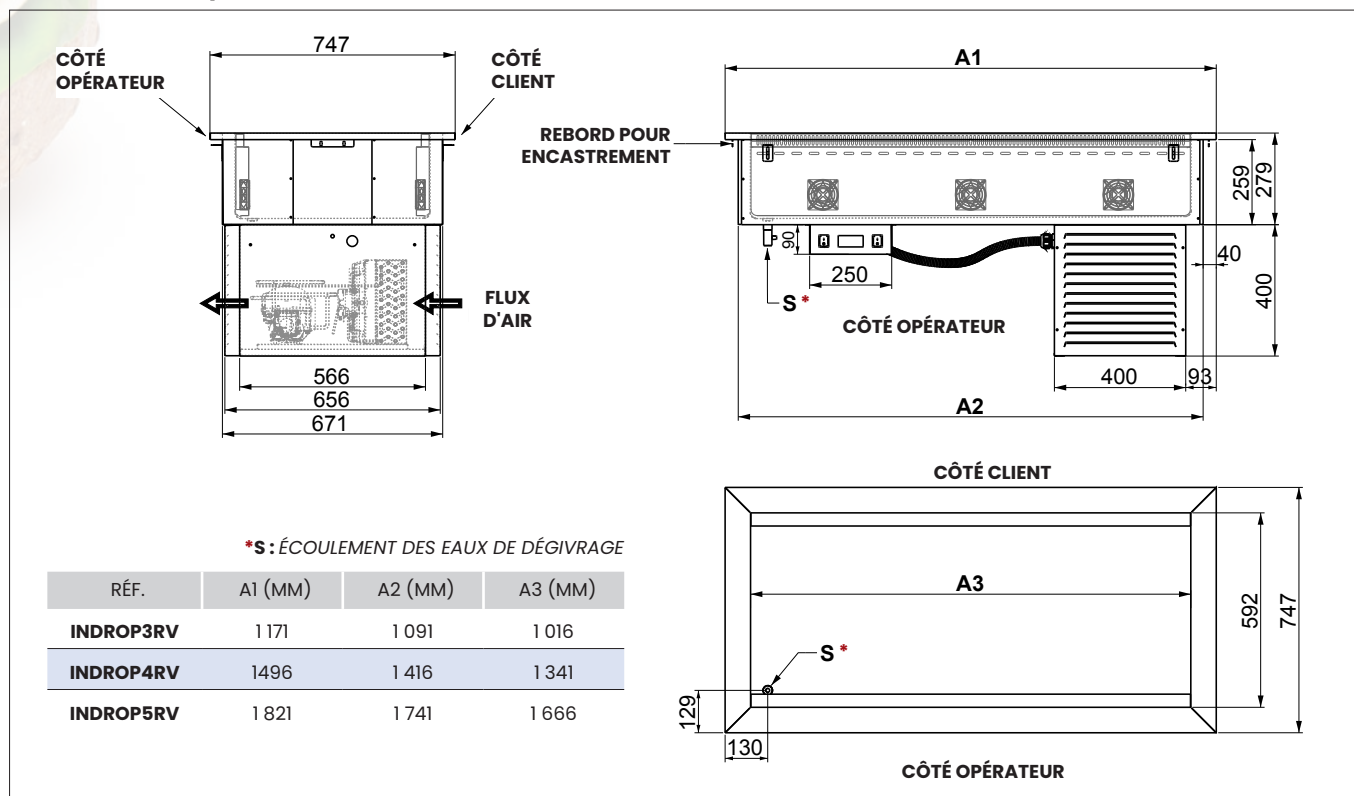
| RÉFÉRENCE           | DESCRIPTION      | CAPACITÉ* | PRIX € HT |
|---------------------|------------------|-----------|-----------|
| <b>INDROP3RV</b>    | Avec groupe logé | 3 GN 1/1  | -         |
| <b>INDROP4RV</b>    | Avec groupe logé | 4 GN 1/1  | -         |
| <b>INDROP5RV</b>    | Avec groupe logé | 5 GN 1/1  | -         |
| <b>INDROP3RVREM</b> | Sans groupe logé | 3 GN 1/1  | -         |
| <b>INDROP4RVREM</b> | Sans groupe logé | 4 GN 1/1  | -         |
| <b>INDROP5RVREM</b> | Sans groupe logé | 5 GN 1/1  | -         |

\*Bac GN non-inclus

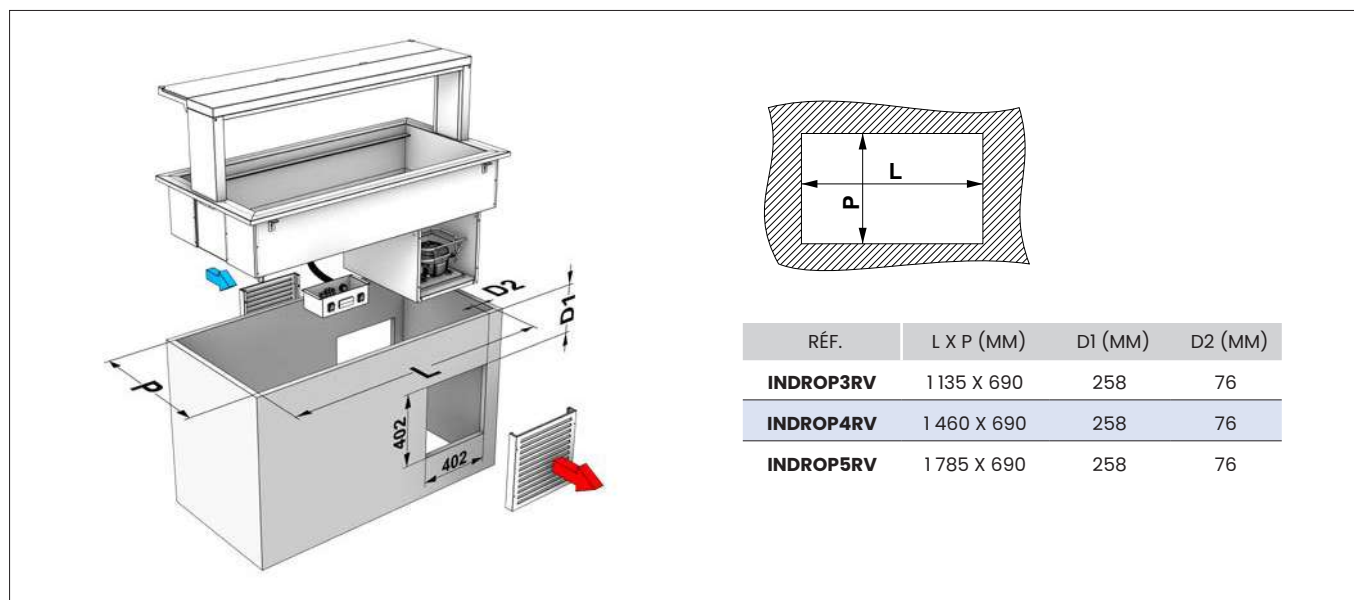
| DONNÉES TECHNIQUES                    | INDROP3RV/ REM           | INDROP4RV/ REM           | INDROP5RV/ REM           |
|---------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Capacité GN 1/1 (bac non inclus)      | 3                        | 4                        | 5                        |
| Dimensions externes (A1 x P x H) mm   | 1 171 x 747 x 680        | 1 496 x 747 x 680        | 1 821 x 747 x 680        |
| Dimensions de la cuve (A3 x P x H) mm | 1 016 x 592 x 260        | 1 341 x 592 x 260        | 1 666 x 592 x 260        |
| Poids net (Kg)                        | 3RV - 47<br>3RV/REM - 40 | 4RV - 51<br>4RV/REM - 44 | 5RV - 55<br>5RV/REM - 48 |
| Température de fonctionnement (°C)    | +2 / +10                 | +2 / +10                 | +2 / +10                 |
| Gaz réfrigérant                       | R290                     | R290                     | R290                     |
| Consommation d'énergie (Watt)         | 348*                     | 358*                     | 367*                     |
| Alimentation à 50 Hz (V)              | 230                      | 230                      | 230                      |

\*La puissance peut augmenter avec des options d'éclairage LED >> PAGE 46

## ● Dessin technique



## ● Instructions pour encastrement



- BORDS ARRONDIS ET CUVE INCLINÉE POUR UN NETTOYAGE ET UNE VIDANGE PLUS FACILES
- PROFILS VISSÉS PERMETTANT DE CHANGER LA HAUTEUR DES BACS GN

## ● Options

|     |    |    |    |    |    |      |      |
|-----|----|----|----|----|----|------|------|
| LED | G1 | G2 | G3 | G6 | 5A | SCAM | DIST |
|-----|----|----|----|----|----|------|------|

PRIX DES OPTIONS>>> PAGE 46

## GAMME DROP-IN RV-E

### CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID VENTILÉ



Pour obtenir les meilleures performances de réfrigération, le bac doit être fermé par une vitrine. Nous recommandons le modèle G6.

- Cuve réfrigérée à encastrer - Froid ventilé (évaporateur en fond de cuve) • Groupe logé ou sans groupe (REM)
- Gaz R290 • Plateaux d'exposition en inox réglables en hauteur et amovibles • Cuve en acier inoxydable
- Possibilité de mettre des bacs GN d'une hauteur maximum de 100 mm • Vanne 1/4 de tour pour évacuation des eaux de dégivrage • Dégivrage naturel par arrêt du groupe

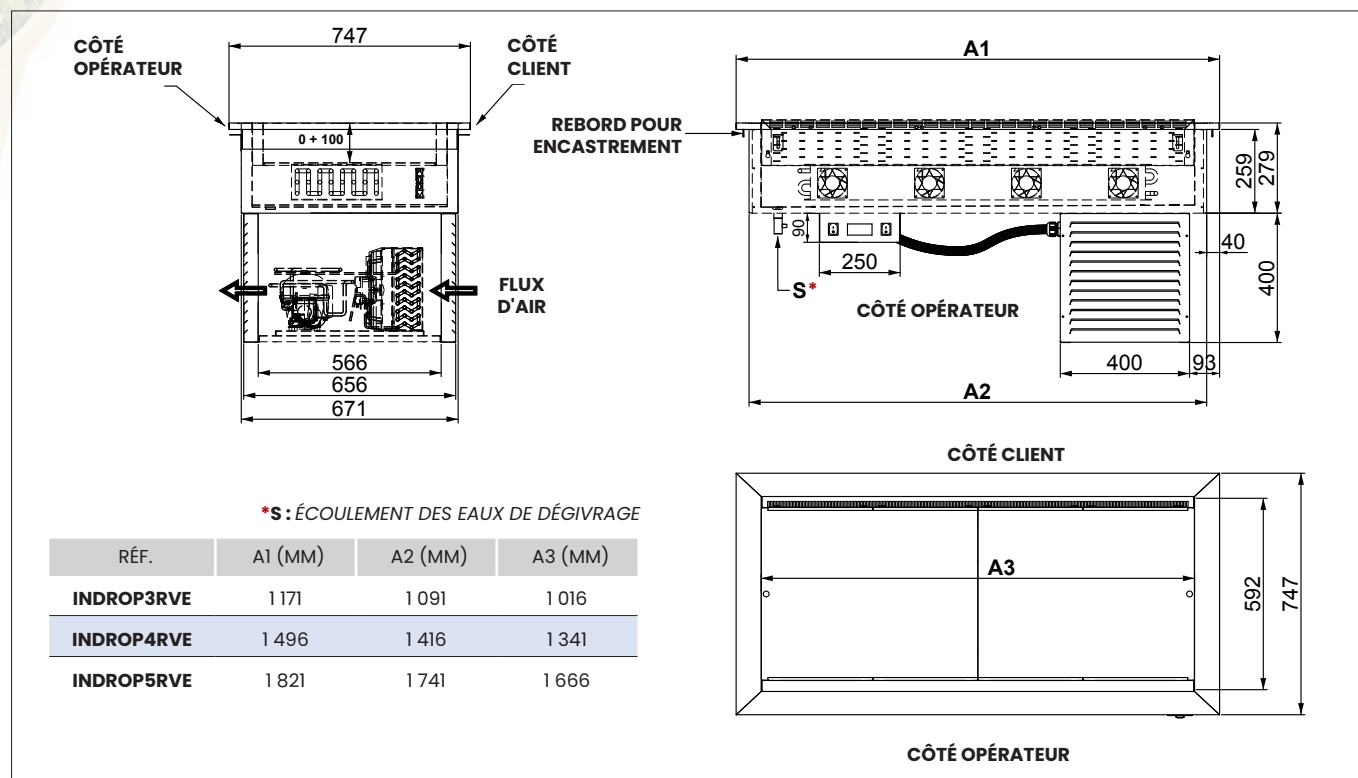
| RÉFÉRENCE            | DESCRIPTION      | CAPACITÉ* | PRIX € HT |
|----------------------|------------------|-----------|-----------|
| <b>INDROP3RVE</b>    | Avec groupe logé | 3 GN 1/1  | -         |
| <b>INDROP4RVE</b>    | Avec groupe logé | 4 GN 1/1  | -         |
| <b>INDROP5RVE</b>    | Avec groupe logé | 5 GN 1/1  | -         |
| <b>INDROP3RVEREM</b> | Sans groupe logé | 3 GN 1/1  | -         |
| <b>INDROP4RVEREM</b> | Sans groupe logé | 4 GN 1/1  | -         |
| <b>INDROP5RVEREM</b> | Sans groupe logé | 5 GN 1/1  | -         |

\*Bac GN non-inclus

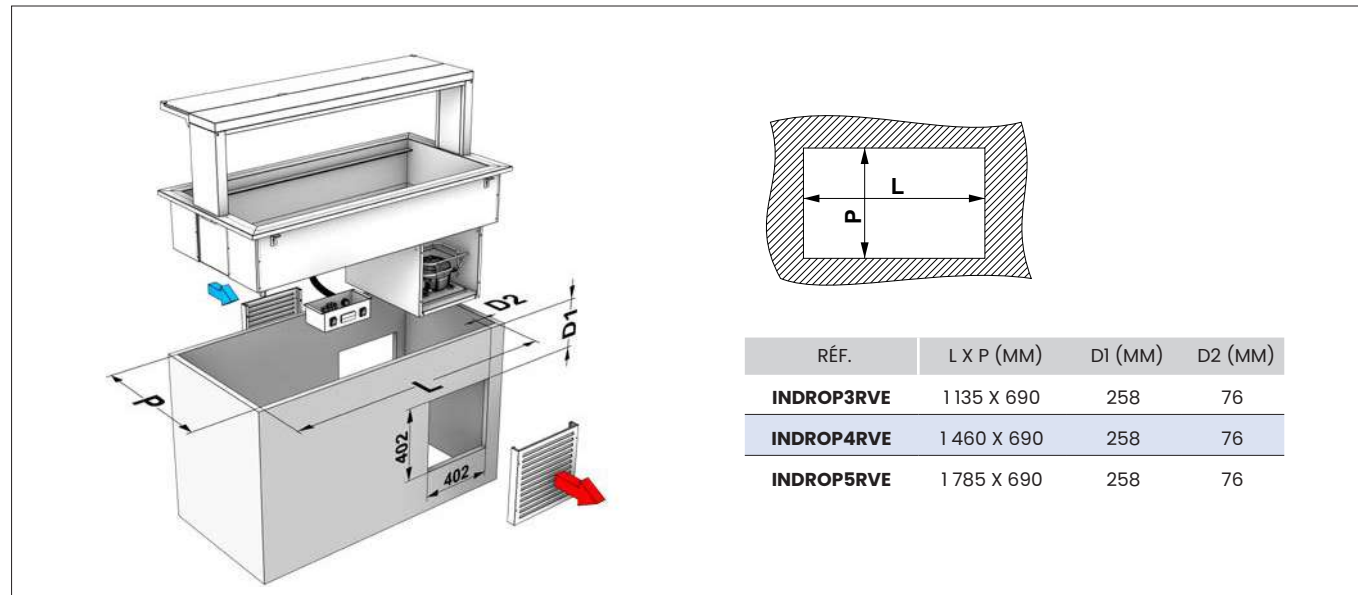
| DONNÉES TECHNIQUES                    | INDROP3RVE/ REM              | INDROP4RVE/ REM              | INDROP5RVE/ REM              |
|---------------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Capacité GN 1/1 (bac non inclus)      | 3                            | 4                            | 5                            |
| Dimensions externes (A1 x P x H) mm   | 1 171 x 747 x 680            | 1 496 x 747 x 680            | 1 821 x 747 x 680            |
| Dimensions de la cuve (A3 x P x H) mm | 1 016 x 592 x 260            | 1 341 x 592 x 260            | 1 666 x 592 x 260            |
| Poids net (Kg)                        | 3RV-E - 52<br>3RV-E/REM - 45 | 4RV-E - 56<br>4RV-E/REM - 49 | 5RV-E - 60<br>5RV-E/REM - 53 |
| Température de fonctionnement (°C)    | +2 / +10                     | +2 / +10                     | +2 / +10                     |
| Gaz réfrigérant                       | R290                         | R290                         | R290                         |
| Consommation d'énergie (Watt)         | 348*                         | 358*                         | 367*                         |
| Alimentation à 50 Hz (V)              | 230                          | 230                          | 230                          |

\*La puissance peut augmenter avec des options d'éclairage LED >> PAGE 46

● **Dessin technique**



● **Instructions encastrement**



- PLATEAUX D'EXPOSITION RÉGLABLES EN HAUTEUR ET INCLINABLES  
POUR UNE ADAPTATION OPTIMALE AUX PRODUITS PRÉSENTÉS

● **Options**

LED G1 G2 G3 G6 SCAM DIST

PRIX DES OPTIONS>>> PAGE 46

## GAMME DROP-IN PR

PLATEAU REFRIGÉRÉ FROID CONTACT  
EN BETACRYL®



- Plateau réfrigéré • Froid contact • Groupe logé ou sans groupe (REM) • Surface d'exposition en Betacryl®
- Décaissé de 30 mm et vitrage plexiglas périphérique de 8 mm pour un maintien du froid optimum • Gaz R290
- Vanne 1/4 de tour pour évacuation des eaux de dégivrage • Dégivrage manuel par arrêt du groupe

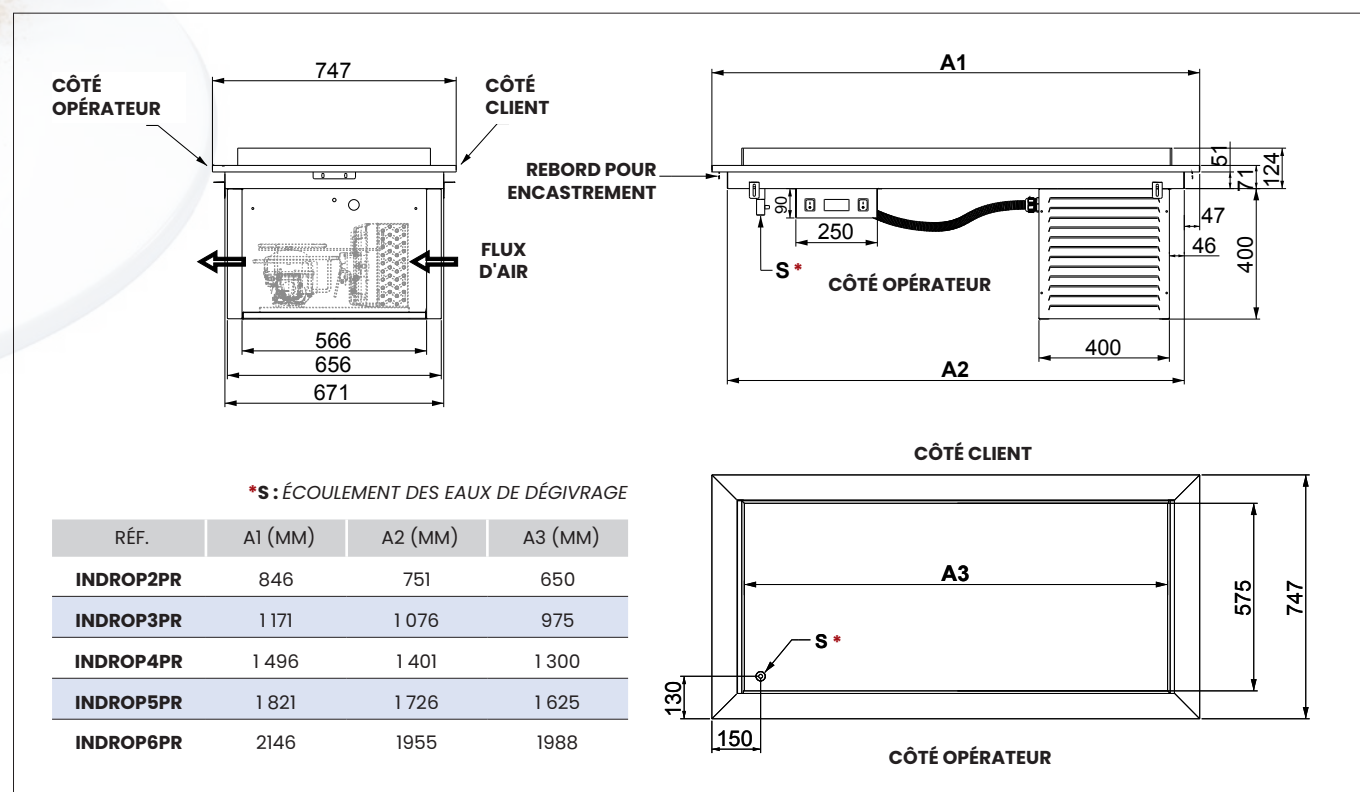
| RÉFÉRENCE           | DESCRIPTION      | CAPACITÉ* | PRIX € HT |
|---------------------|------------------|-----------|-----------|
| <b>INDROP2PR</b>    | Avec groupe logé | 2 GN 1/1  | -         |
| <b>INDROP3PR</b>    | Avec groupe logé | 3 GN 1/1  | -         |
| <b>INDROP4PR</b>    | Avec groupe logé | 4 GN 1/1  | -         |
| <b>INDROP5PR</b>    | Avec groupe logé | 5 GN 1/1  | -         |
| <b>INDROP6PR</b>    | Avec groupe logé | 6 GN 1/1  | -         |
| <b>INDROP2PRREM</b> | Sans groupe logé | 2 GN 1/1  | -         |
| <b>INDROP3PRREM</b> | Sans groupe logé | 3 GN 1/1  | -         |
| <b>INDROP4PRREM</b> | Sans groupe logé | 4 GN 1/1  | -         |
| <b>INDROP5PRREM</b> | Sans groupe logé | 5 GN 1/1  | -         |
| <b>INDROP6PRREM</b> | Sans groupe logé | 6 GN 1/1  | -         |

\*Bac GN non-inclus

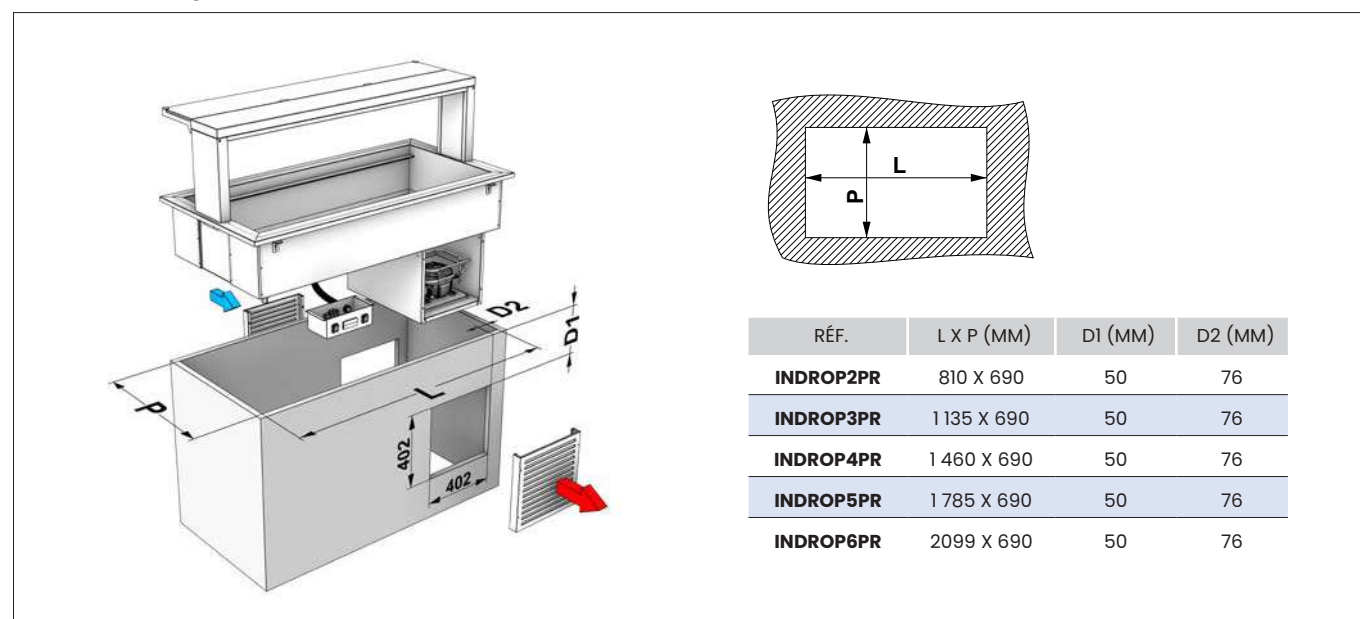
| DONNÉES TECHNIQUES                    | INDROP2PR/ REM           | INDROP3PR/ REM           | INDROP4PR/ REM           | INDROP5PR/ REM           | INDROP6PR/ REM           |
|---------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Capacité GN 1/1 (bac non inclus)      | 2                        | 3                        | 4                        | 5                        | 6                        |
| Dimensions externes (A1 x P x H) mm   | 846 x 747 x 420          | 1 171 x 747 x 420        | 1 496 x 747 x 420        | 1 821 x 747 x 420        | 2 146 x 747 x 420        |
| Dimensions du plateau (A3 x P x H) mm | 650 x 575                | 975 x 575                | 1 300 x 575              | 1 625 x 575              | 2 313 x 575              |
| Poids net (Kg)                        | 2PR - 35<br>2PR/REM - 28 | 3PR - 39<br>3PR/REM - 32 | 4PR - 43<br>4PR/REM - 36 | 5PR - 47<br>5PR/REM - 40 | 6PR - 51<br>6PR/REM - 44 |
| Température de fonctionnement (°C)    | +2 / +10                 | +2 / +10                 | +2 / +10                 | +2 / +10                 | +2 / +10                 |
| Gaz réfrigérant                       | R290                     | R290                     | R290                     | R290                     | R290                     |
| Consommation d'énergie (Watt)         | 330*                     | 330*                     | 330*                     | 330*                     | 330*                     |
| Alimentation à 50 Hz (V)              | 230                      | 230                      | 230                      | 230                      | 230                      |

\*La puissance peut augmenter avec des options d'éclairage LED >> PAGE 46

## ● Dessin technique



## ● Instructions pour encastrement



### BETACRYL®

Le plan de travail réfrigéré en Betacryl® est un matériau composite technique de haute qualité, non poreux, facile à nettoyer, adapté au contact avec les aliments et conforme aux réglementations HACCP. Grâce à sa finition imitant la pierre, il a également une valeur esthétique agréable.

## ● Options

LED G1 G2 G3 G6 SCAM

PRIX DES OPTIONS >>> PAGE 46

## GAMME DROP-IN PR-IN

### PLATEAU RÉFRIGÉRÉ FROID CONTACT EN ACIER INOXYDABLE



DROP IN PR/REM

- Plateau réfrigéré • Froid contact • Groupe logé ou sans groupe (REM) • Surface d'exposition en acier inoxydable
- Décaissé de 30 mm et angles arrondis • Gaz R290 • Vanne 1/4 de tour pour évacuation des eaux de dégivrage
- Dégivrage manuel par arrêt du groupe

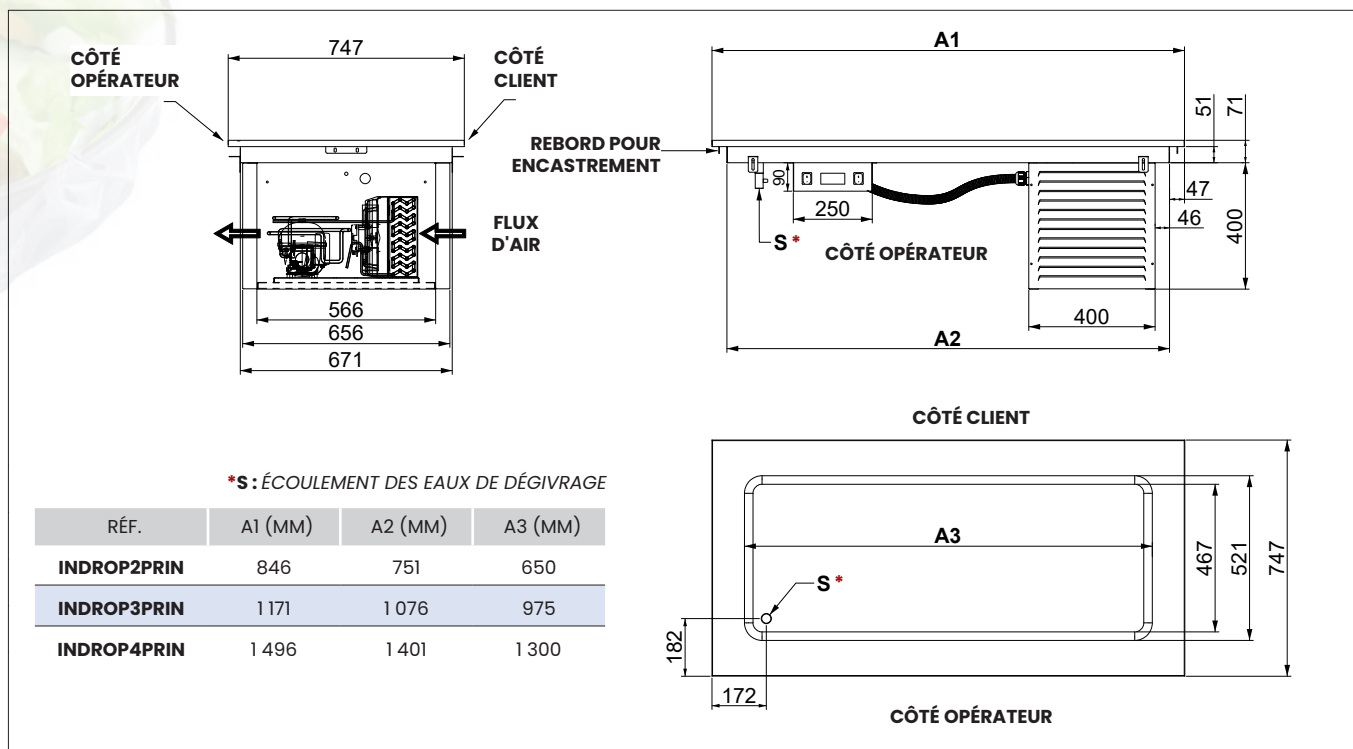
| RÉFÉRENCE             | DESCRIPTION      | CAPACITÉ* | PRIX € HT |
|-----------------------|------------------|-----------|-----------|
| <b>INDROP2PRIN</b>    | Avec groupe logé | 2 GN 1/1  | -         |
| <b>INDROP3PRIN</b>    | Avec groupe logé | 3 GN 1/1  | -         |
| <b>INDROP4PRIN</b>    | Avec groupe logé | 4 GN 1/1  | -         |
| <b>INDROP2PRINREM</b> | Sans groupe      | 2 GN 1/1  | -         |
| <b>INDROP3PRINREM</b> | Sans groupe      | 3 GN 1/1  | -         |
| <b>INDROP4PRINREM</b> | Sans groupe      | 4 GN 1/1  | -         |

\*Bac GN non-inclus

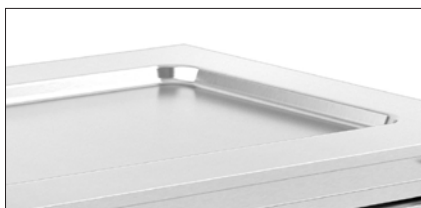
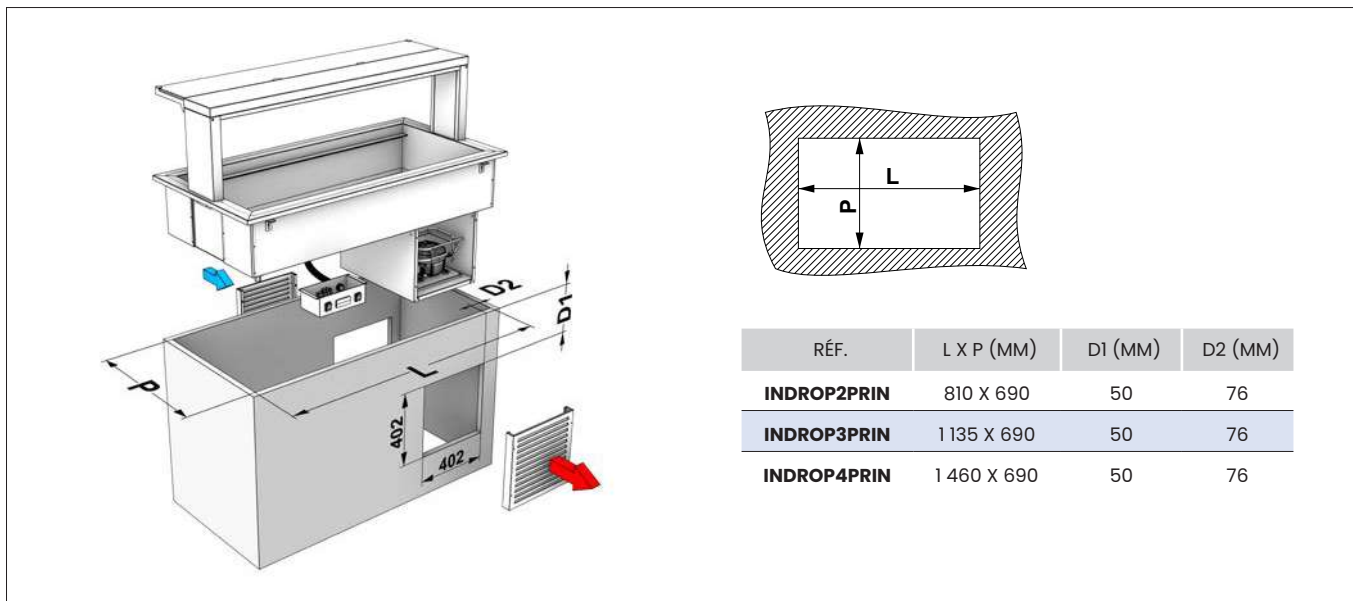
| DONNÉES TECHNIQUES                    | INDROP2PRIN/ REM               | INDROP3PRIN/ REM               | INDROP4PRIN/ REM               |
|---------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Capacité GN 1/1 (bac non inclus)      | 2                              | 3                              | 4                              |
| Dimensions externes (A1 x P x H) mm   | 846 x 747 x 471                | 1 171 x 747 x 471              | 1 496 x 747 x 471              |
| Dimensions du plateau (A3 x P x H) mm | 650 x 521                      | 975 x 521                      | 1300 x 521                     |
| Poids net (kg)                        | 2PR-IN - 27<br>2PR-IN/REM - 20 | 3PR-IN - 27<br>3PR-IN/REM - 20 | 4PR-IN - 32<br>4PR-IN/REM - 25 |
| Température de fonctionnement (°C)    | +2 / +10                       | +2 / +10                       | +2 / +10                       |
| Gaz réfrigérant                       | R290                           | R290                           | R290                           |
| Consommation d'énergie (Watt)         | 330*                           | 330*                           | 330*                           |
| Alimentation à 50 Hz (V)              | 230                            | 230                            | 230                            |

\*La puissance peut augmenter avec des options d'éclairage LED &gt;&gt; PAGE 46

● **Dessin technique**



● **Instructions pour encastrement**



LE PLAN DE TRAVAIL EN ACIER INOXYDABLE  
AVEC BORDS ARRONDIS ET PAROIS INCLINÉES  
POUR UNE FACILITÉ DE NETTOYAGE

● **Options**

LED G1 G2 G3 G6 SCAM

PRIX DES OPTIONS>>> PAGE 46

## GAMME DROP-IN BM

### CUVE BAIN-MARIE



CUVE AVEC BORDS ARRONDIS  
ET FOND INCLINÉ POUR UN NETTOYAGE  
ET UNE VIDANGE PLUS FACILES

#### EXEMPLE DE CONFIGURATION



DROP-IN BM + HALO + 2X G1

- Bain marie • Cuve en inox avec bords arrondis et fond incliné • Thermostat électronique • Chauffe par résistance silicone • Vanne 1/4 de tour pour la vidange • Vanne 1/4 de tour pour l'arrivée d'eau • Trop plein
- Capacité de 2 à 5 bacs GN 1/1 (non inclus)

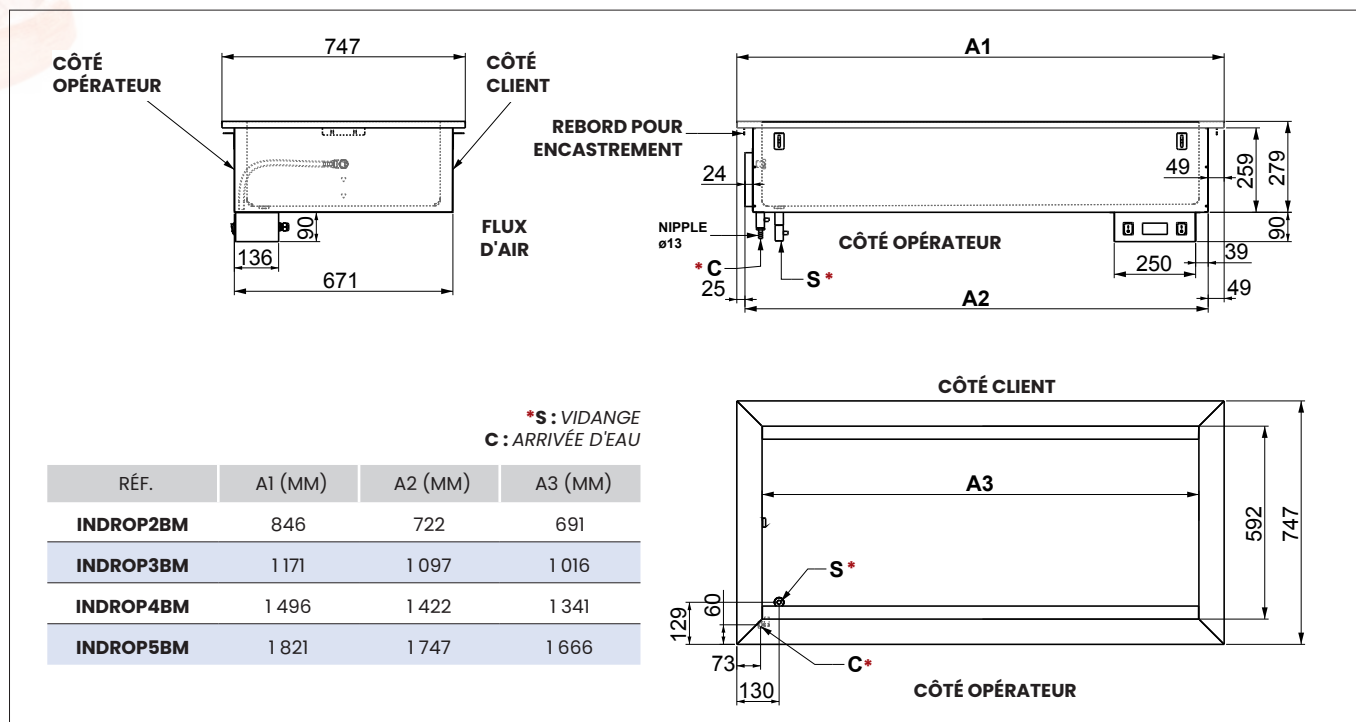
| RÉFÉRENCE        | CAPACITÉ* | PRIX € HT |
|------------------|-----------|-----------|
| <b>INDROP2BM</b> | 2 GN 1/1  | -         |
| <b>INDROP3BM</b> | 3 GN 1/1  | -         |
| <b>INDROP4BM</b> | 4 GN 1/1  | -         |
| <b>INDROP5BM</b> | 5 GN 1/1  | -         |

\*Bac GN non-inclus

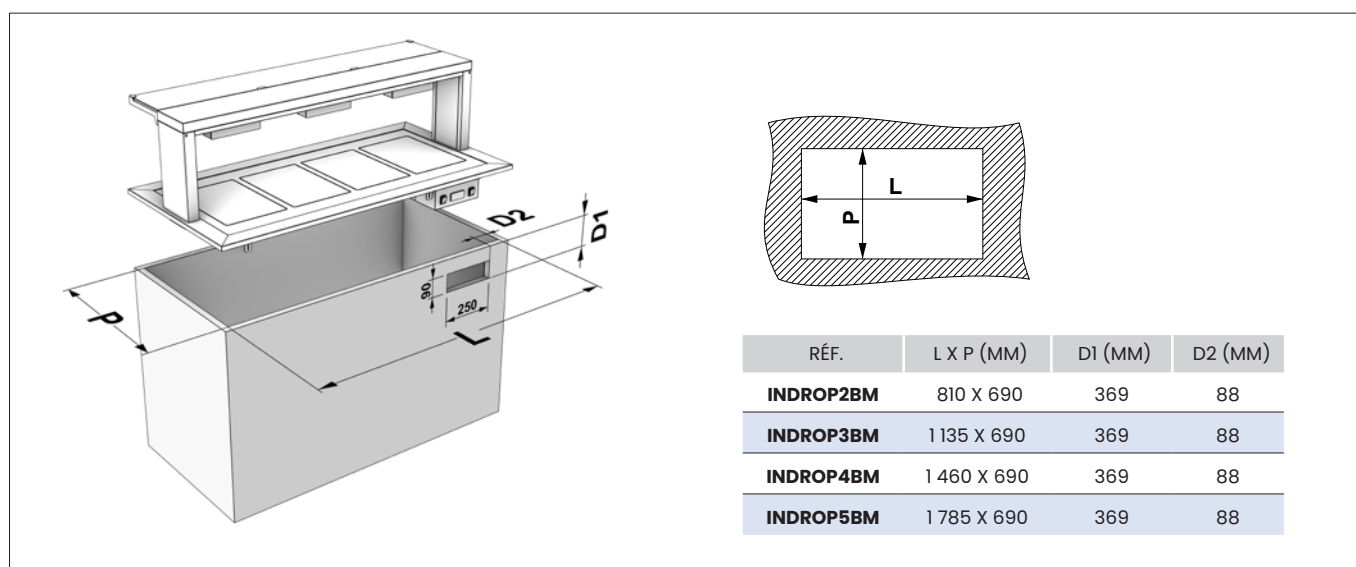
| DONNÉES TECHNIQUES                    | INDROP2BM       | INDROP3BM         | INDROP4BM         | INDROP5BM         |
|---------------------------------------|-----------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Capacité GN 1/1 (bac non inclus)      | 2               | 3                 | 4                 | 5                 |
| Dimensions externes (A1 x P x H) mm   | 846 x 747 x 370 | 1 171 x 747 x 370 | 1 496 x 747 x 370 | 1 821 x 747 x 370 |
| Dimensions de la cuve (A3 x P x H) mm | 691 x 592 x 260 | 1 016 x 592 x 260 | 1 341 x 592 x 260 | 1 666 x 592 x 260 |
| Poids net (Kg)                        | 26              | 30                | 34                | 38                |
| Température de fonctionnement (°C)    | 0 / +90         | 0 / +90           | 0 / +90           | 0 / +90           |
| Consommation d'énergie (Watt)         | 1000*           | 1500*             | 2000*             | 2500*             |
| Alimentation à 50 Hz (V)              | 230             | 230               | 230               | 230               |

\*La puissance peut augmenter avec des options d'éclairage LED/ HALO / HALOLED >> PAGE 46

● **Dessin technique**



● **Instructions pour encastrement**



**CAM**

SYSTÈME DE REMPLISSAGE D'EAU AVEC TROP-PLEIN  
(ÉQUIPEMENT STANDARD)

● **Options**

LED HALO HALOED G1 G2 G3 5 DIST SCAM

PRIX DES OPTIONS >>> PAGE 46

## GAMME DROP-IN DRY

### CUVE BAIN MARIE SEC



ÉLÉMENT CHAUFFANT SEC SUSPENDU  
À HAUTE EFFICACITÉ

- Bain-marie sec • Chauffe par résistances haut rendement • Thermostat électronique • Cuve en acier inoxydable
- Capacité 2 à 5 bacs GN 1/1 hauteur 150 mm (non inclus) • Vanne 1/4 de tour pour vidanger la cuve lors du nettoyage

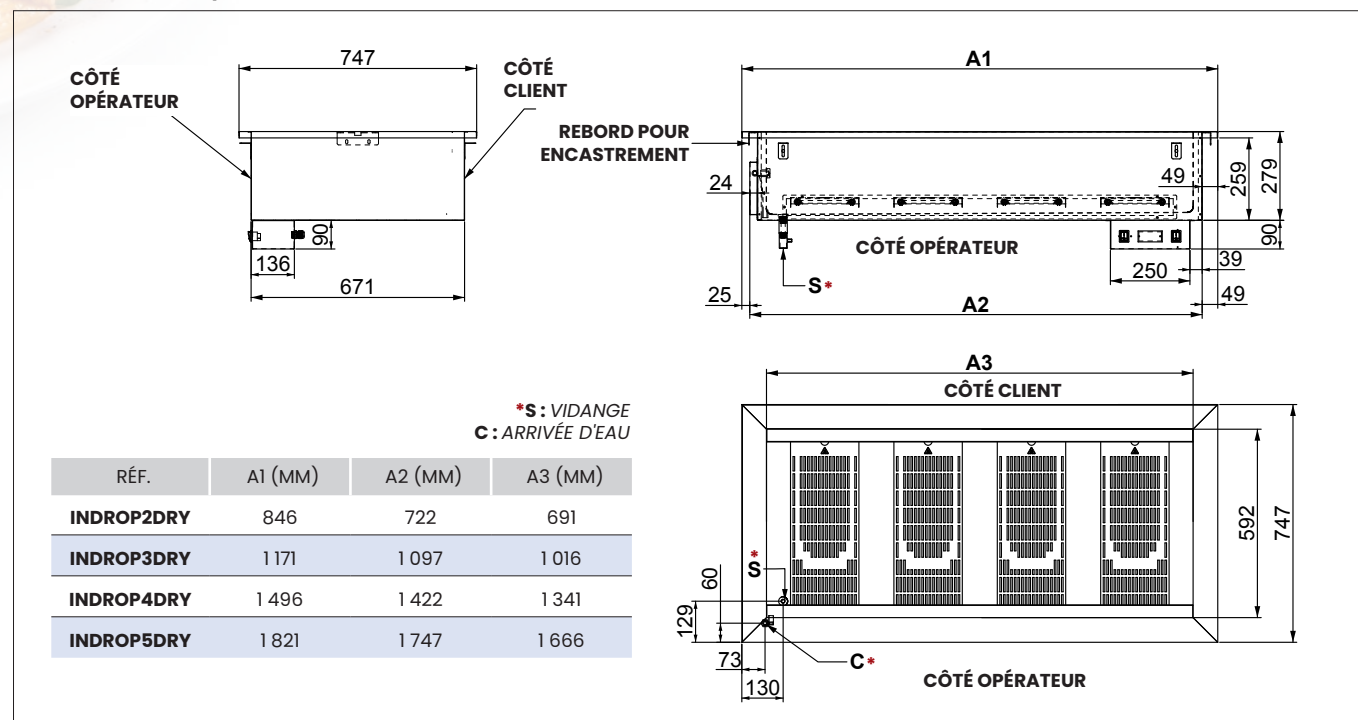
| RÉFÉRENCE         | CAPACITÉ* | PRIX € HT |
|-------------------|-----------|-----------|
| <b>INDROP2DRY</b> | 2 GN 1/1  | -         |
| <b>INDROP3DRY</b> | 3 GN 1/1  | -         |
| <b>INDROP4DRY</b> | 4 GN 1/1  | -         |
| <b>INDROP5DRY</b> | 5 GN 1/1  | -         |

\*Bac GN non-inclus

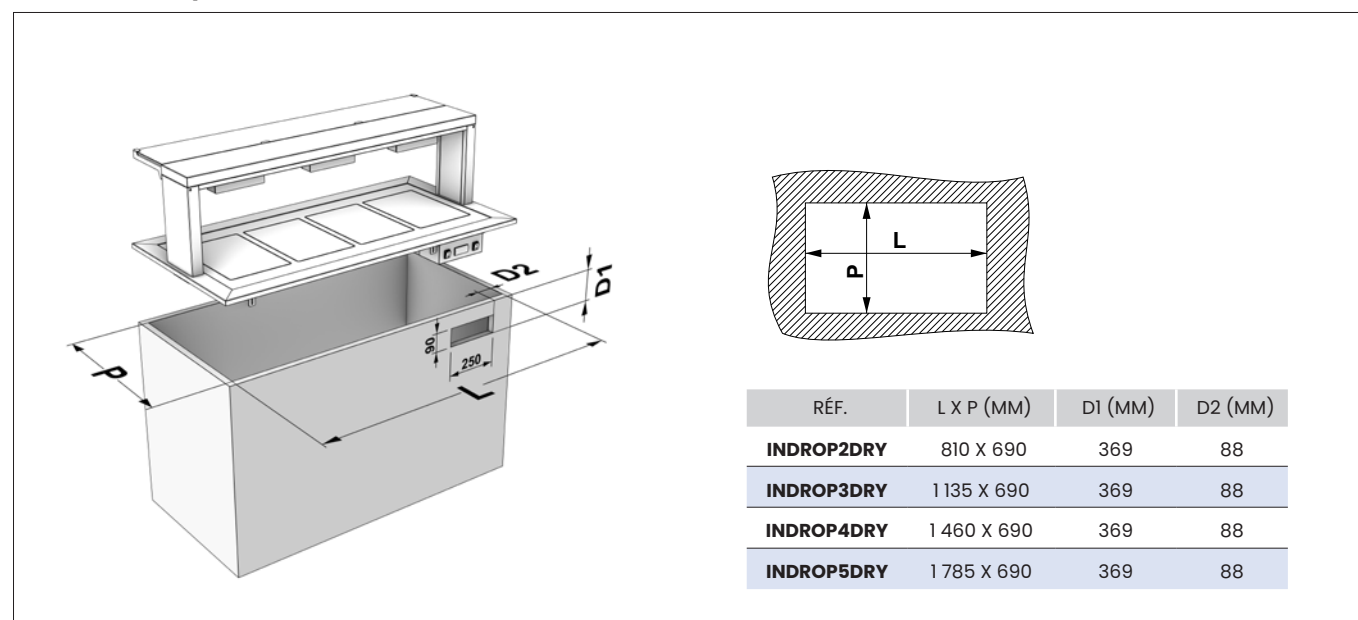
| DONNÉES TECHNIQUES                    | INDROP2DRY      | INDROP3DRY        | INDROP4DRY        | INDROP5DRY        |
|---------------------------------------|-----------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Capacité GN 1/1 (bac non inclus)      | 2               | 3                 | 4                 | 5                 |
| Dimensions externes (A1 x P x H) mm   | 846 x 747 x 370 | 1 171 x 747 x 370 | 1 496 x 747 x 370 | 1 821 x 747 x 370 |
| Dimensions de la cuve (A3 x P x H) mm | 691 x 592 x 260 | 1 016 x 592 x 260 | 1 341 x 592 x 260 | 1 666 x 592 x 260 |
| Poids net (Kg)                        | 26              | 30                | 34                | 38                |
| Température de fonctionnement (°C)    | 0 / +90         | 0 / +90           | 0 / +90           | 0 / +90           |
| Consommation d'énergie (Watt)         | 1 000*          | 1 500*            | 2 000*            | 2 500*            |
| Alimentation à 50 Hz (V)              | 230             | 230               | 230               | 230               |

\*La puissance peut augmenter avec des options d'éclairage LED / HALO / HALOLED >> PAGE 46

## ● Dessin technique



## ● Instructions pour encastrement



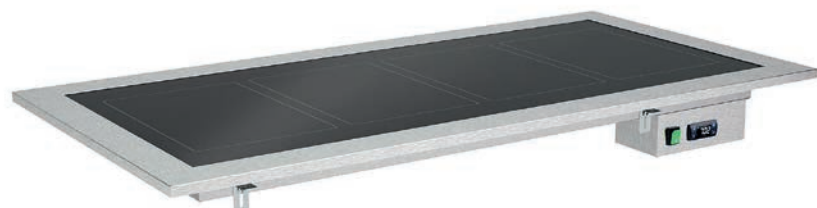
## ● Options

LED HALO HALOLED G1 G2 G3 G6 5 DIST SCAM

PRIX DES OPTIONS >>PAGE 46

## GAMME DROP-IN PC

### PLATEAU CHAUFFANT



EXEMPLE DE CONFIGURATION



DROP-IN PC + HALO + 2X G2

- Plateau chauffant avec dessous en verre trempé • Chauffe par résistances en silicone • Thermostat électronique
- Zones chauffées délimitées par des rainures périphériques (verre sablé) • Capacité 2 à 6 GN 1/1 (non inclus)

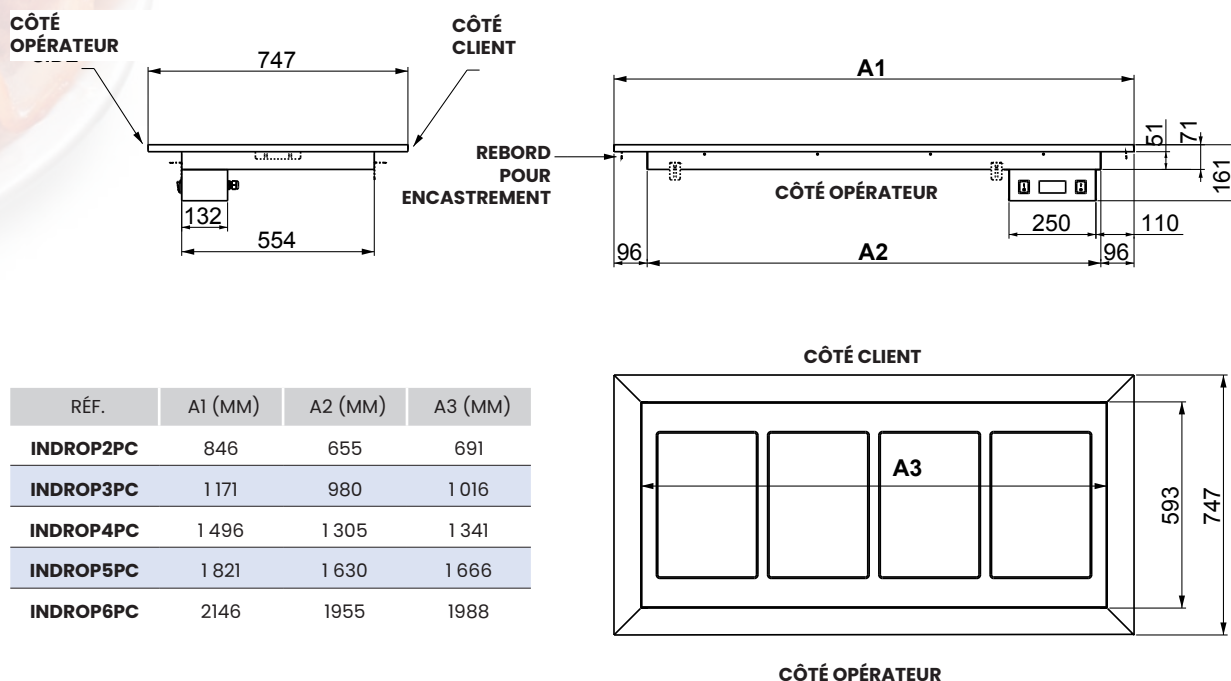
| RÉFÉRENCE        | CAPACITÉ* | PRIX € HT |
|------------------|-----------|-----------|
| <b>INDROP2PC</b> | 2 GN 1/1  | -         |
| <b>INDROP3PC</b> | 3 GN 1/1  | -         |
| <b>INDROP4PC</b> | 4 GN 1/1  | -         |
| <b>INDROP5PC</b> | 5 GN 1/1  | -         |
| <b>INDROP6PC</b> | 6 GN 1/1  | -         |

\*Bac GN non-inclus

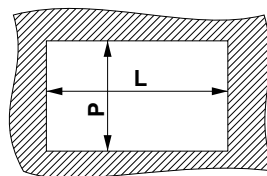
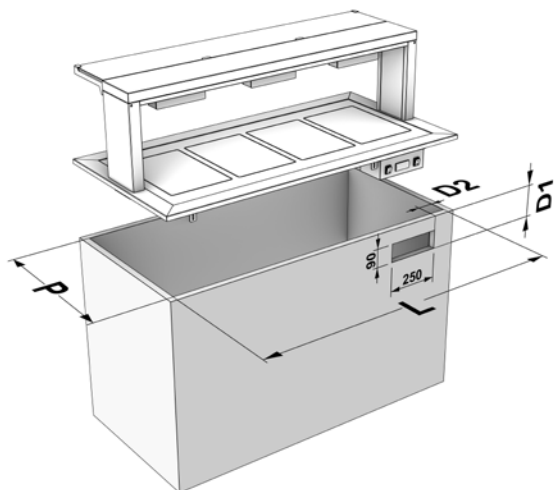
| DONNÉES TECHNIQUES                  | INDROP2PC       | INDROP3PC         | INDROP4PC         | INDROP5PC         | INDROP6PC         |
|-------------------------------------|-----------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Capacité GN 1/1 (bac non inclus)    | 2               | 3                 | 4                 | 5                 | 6                 |
| Dimensions externes (A1 x P x H) mm | 846 x 747 x 165 | 1 171 x 747 x 165 | 1 496 x 747 x 165 | 1 821 x 747 x 165 | 2 146 x 747 x 165 |
| Dimensions du plateau (A3 x P) mm   | 691 x 593       | 1 016 x 593       | 1 341 x 593       | 1 666 x 593       | 1 988 x 593       |
| Poids net (kg)                      | 22              | 26                | 30                | 34                | 38                |
| Température de fonctionnement (°C)  | 0 / +90         | 0 / +90           | 0 / +90           | 0 / +90           | 0 / +90           |
| Consommation d'énergie (Watt)       | 1 000*          | 1 500*            | 2 000*            | 2 500*            | 3 000*            |
| Alimentation à 50 Hz (V)            | 230             | 230               | 230               | 230               | 230               |

\*La puissance peut augmenter avec des options d'éclairage LED / HALO / HALOLED >> PAGE 46

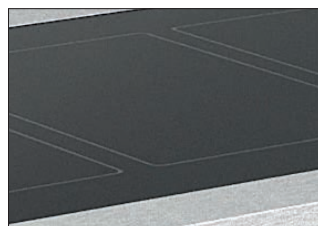
● **Dessin technique**



● **Instructions pour encastrement**



| RÉF.             | L X P (MM)  | D1 (MM) | D2 (MM) |
|------------------|-------------|---------|---------|
| <b>INDROP2PC</b> | 810 X 570   | 161     | 88      |
| <b>INDROP3PC</b> | 1 135 X 570 | 161     | 88      |
| <b>INDROP4PC</b> | 1 460 X 570 | 161     | 96      |
| <b>INDROP5PC</b> | 1 785 X 570 | 161     | 96      |
| <b>INDROP6PC</b> | 2 099 X 570 | 161     | 88      |



ZONES CHAUFFÉES  
CLAIREMENT DÉLIMITÉES

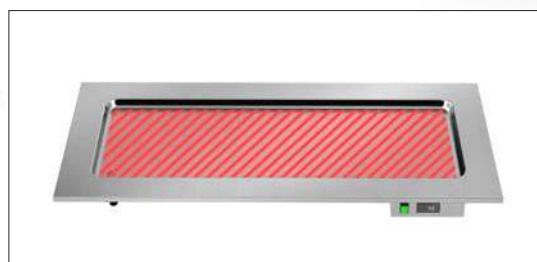
● **Options**

LED HALO HALOED G1 G2 G3 G6

PRIX DES OPTIONS >> PAGE 46

## GAMME DROP-IN PC-IN

### PLATEAU CHAUFFANT EN ACIER INOXYDABLE



DISTRIBUTION UNIFORME DE LA CHALEUR  
SUR TOUT LE PLATEAU

- Plateau chauffant en acier inoxydable • Chauffe par résistances • Thermostat électronique • Capacité 2, 3, 4 GN 1/1 (non inclus) • Bordure de confinement d'une hauteur de 30 mm avec des bords arrondis • Vanne 1/4 de tour pour vidanger l'eau lors du nettoyage

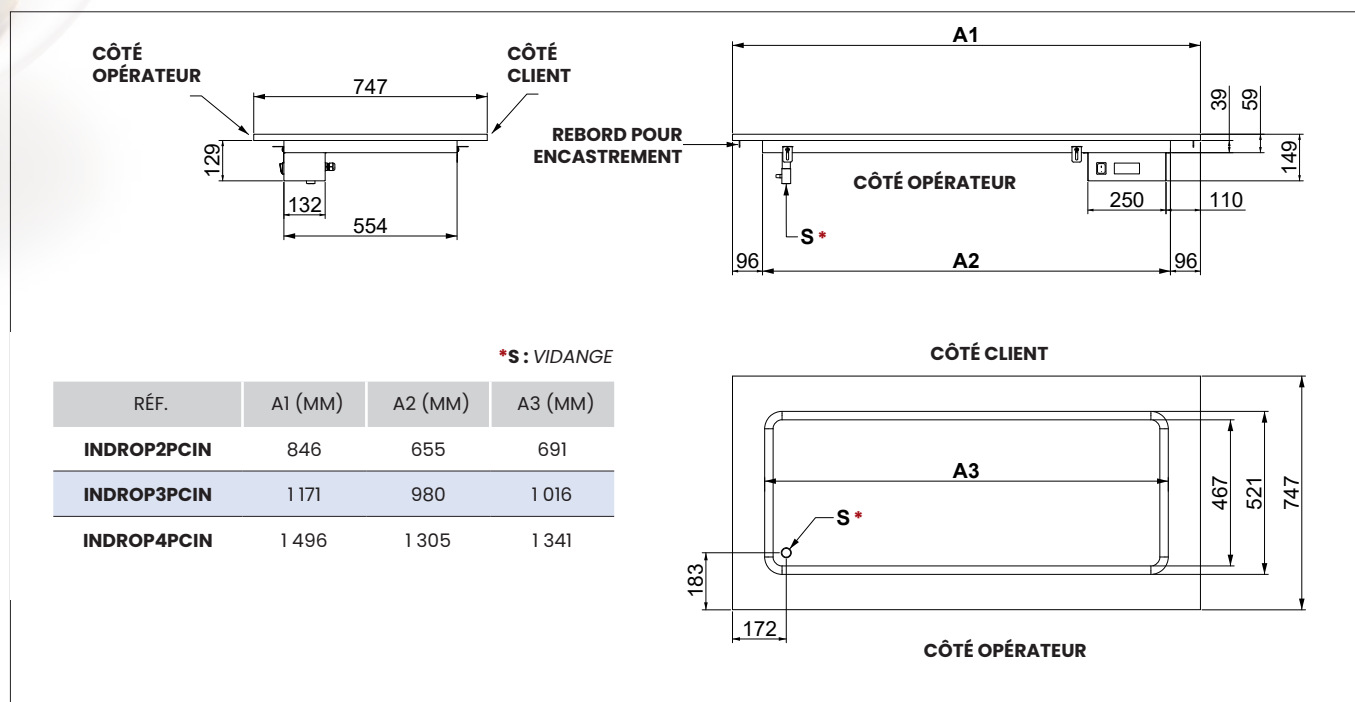
| RÉFÉRENCE          | CAPACITÉ* | PRIX € HT |
|--------------------|-----------|-----------|
| <b>INDROP2PCIN</b> | 2 GN 1/1  | -         |
| <b>INDROP3PCIN</b> | 3 GN 1/1  | -         |
| <b>INDROP4PCIN</b> | 4 GN 1/1  | -         |

\*Bac GN non-inclus

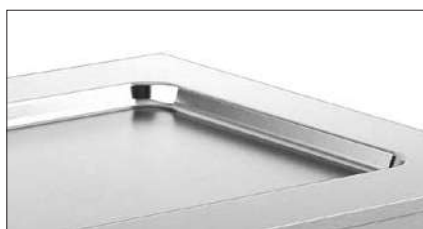
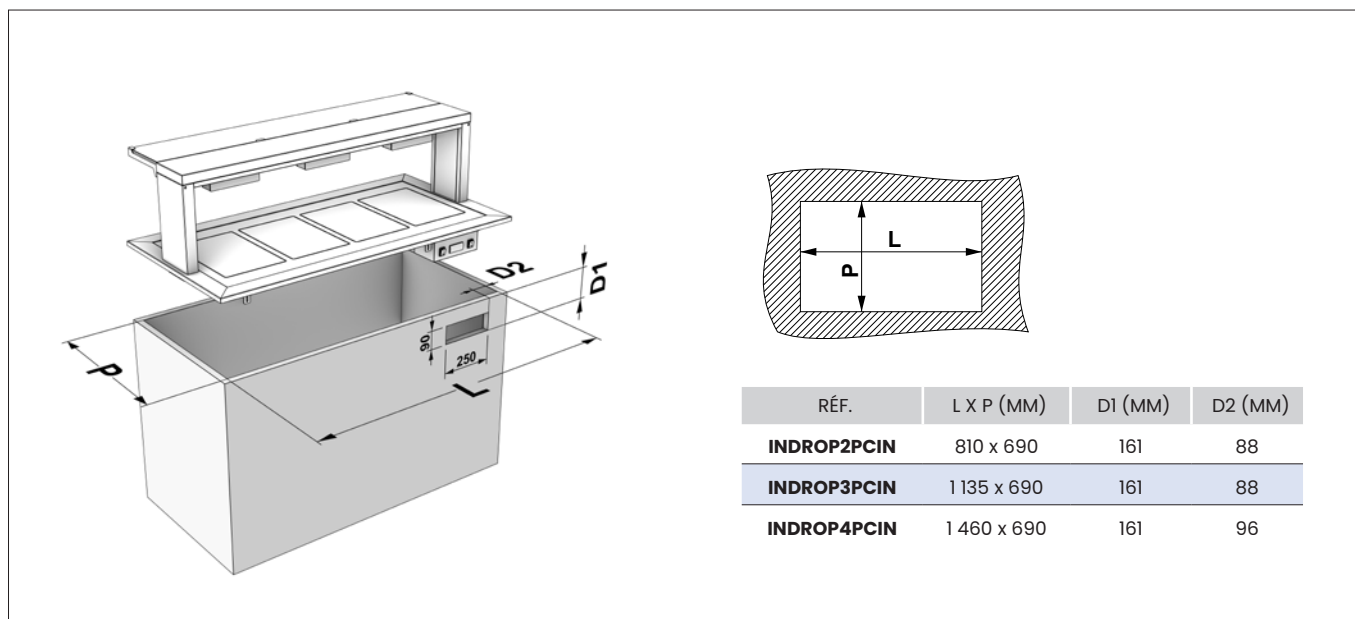
| DONNÉES TECHNIQUES                  | INDROP2PCIN     | INDROP3PCIN       | INDROP4PCIN       |
|-------------------------------------|-----------------|-------------------|-------------------|
| Capacité GN 1/1 (bac non inclus)    | 2               | 3                 | 4                 |
| Dimensions externes (A1 x P x H) mm | 846 x 747 x 165 | 1 171 x 747 x 165 | 1 496 x 747 x 165 |
| Dimensions du plateau (A3 x P) mm   | 691 x 593       | 1 016 x 593       | 1 341 x 593       |
| Poids net (Kg)                      | 22              | 26                | 30                |
| Température de fonctionnement (°C)  | 0 / +90         | 0 / +90           | 0 / +90           |
| Consommation d'énergie (Watt)       | 1 000*          | 1 500*            | 2 000*            |
| Alimentation à 50 Hz (V)            | 230             | 230               | 230               |

\*La puissance peut augmenter avec des options d'éclairage LED / HALO / HALOLED >> PAGE 46

● **Dessin technique**



● **Instructions pour encastrement**



LE DESSUS EN ACIER INOXYDABLE EST CONÇU AVEC DES BORDS ARRONDIS ET DES PAROIS INCLINÉES QUI PERMETTENT UN NETTOYAGE FACILE

● **Options**

|     |      |         |    |    |    |    |
|-----|------|---------|----|----|----|----|
| LED | HALO | HALOLED | G1 | G2 | G3 | G6 |
|-----|------|---------|----|----|----|----|

PRIX DES OPTIONS >> PAGE 46

## GAMME DROP-IN DSP

### VITRINE RÉFRIGÉRÉE MULTI-NIVEAUX



LES RABATS EN PLEXIGLAS SONT SÉCURISÉS POUR UNE UTILISATION INTENSIVE PAR LE PUBLIC. LEUR FERMETURE BASCULANTE RÉDUIT FORTEMENT LA DISPERSION DU FROID.



PORTES COULISSANTES AVEC FERMETURE AUTOMATIQUE ACCOMPAGNÉE ET SILENCIEUSE. LES PORTES COULISSANTES N'OBSTRUENT PAS L'ESPACE DE L'OPÉRATEUR.

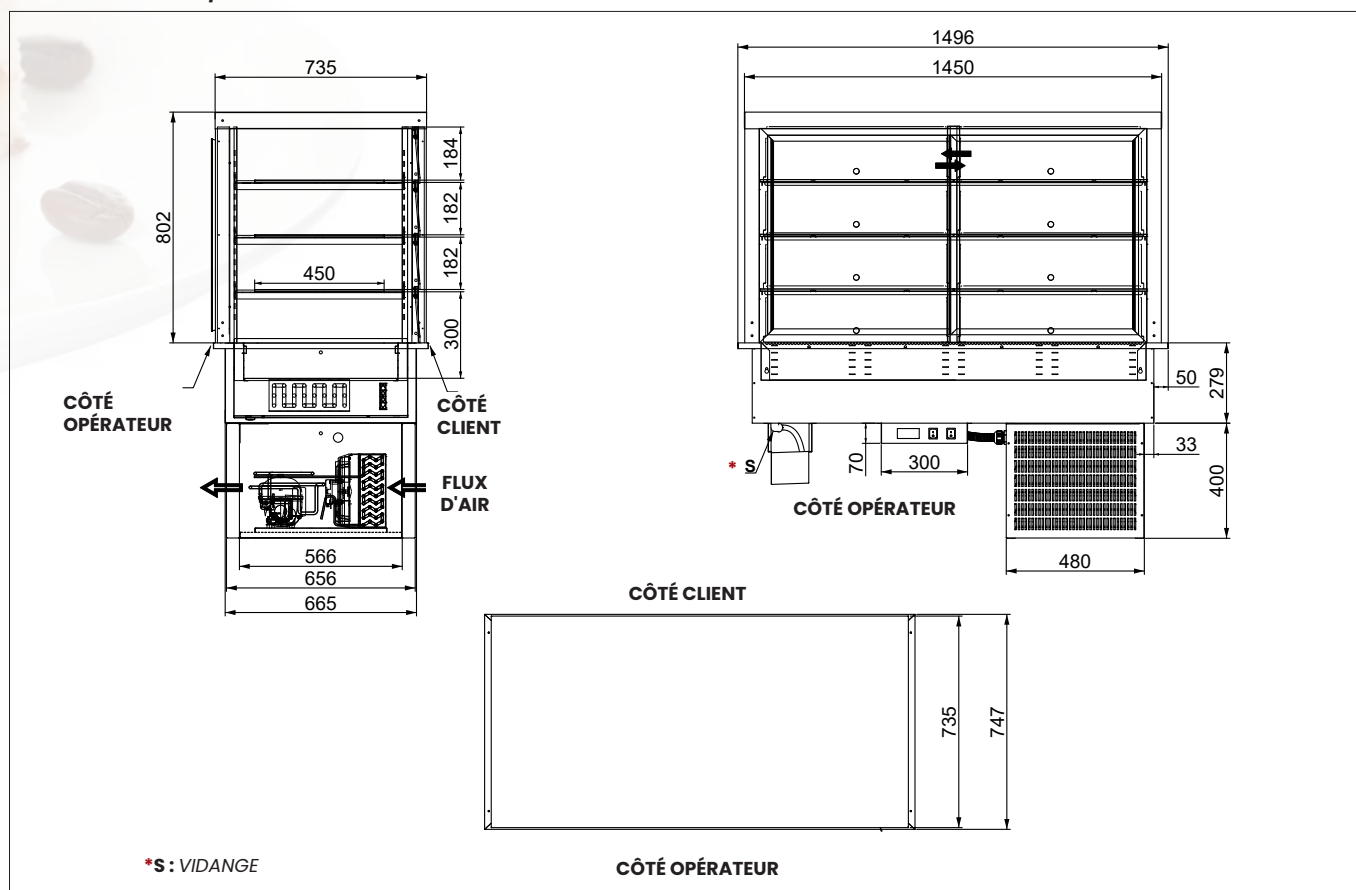
- Vitrine réfrigérée multi-niveaux • Froid ventilé • Groupe logé • Gaz R290 • Thermostat électronique • Plateau d'exposition en inox réglable en hauteur • 3 étagères en verre trempé réglables en hauteur • Eclairage LED vertical
- Portes coulissantes double vitrage côté service • Clapet en plexiglas basculant côté client ou vitrage fixe (double vitrage) • Bac de ré-évaporation automatique des eaux de dégivrage

| RÉFÉRENCE           | DESCRIPTION                                                                         | CAPACITÉ* | PRIX € HT |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| <b>INDROPDSP4</b>   | Vitrine multi-niveaux cuve + 3 étagères avec clapet plexi libre-service côté client | 4 GN 1/1  | -         |
| <b>INDROPDSP4FX</b> | Vitrine multi-niveaux cuve + 3 étagères service arrière : vitre fixe côté client    | 4 GN 1/1  | -         |

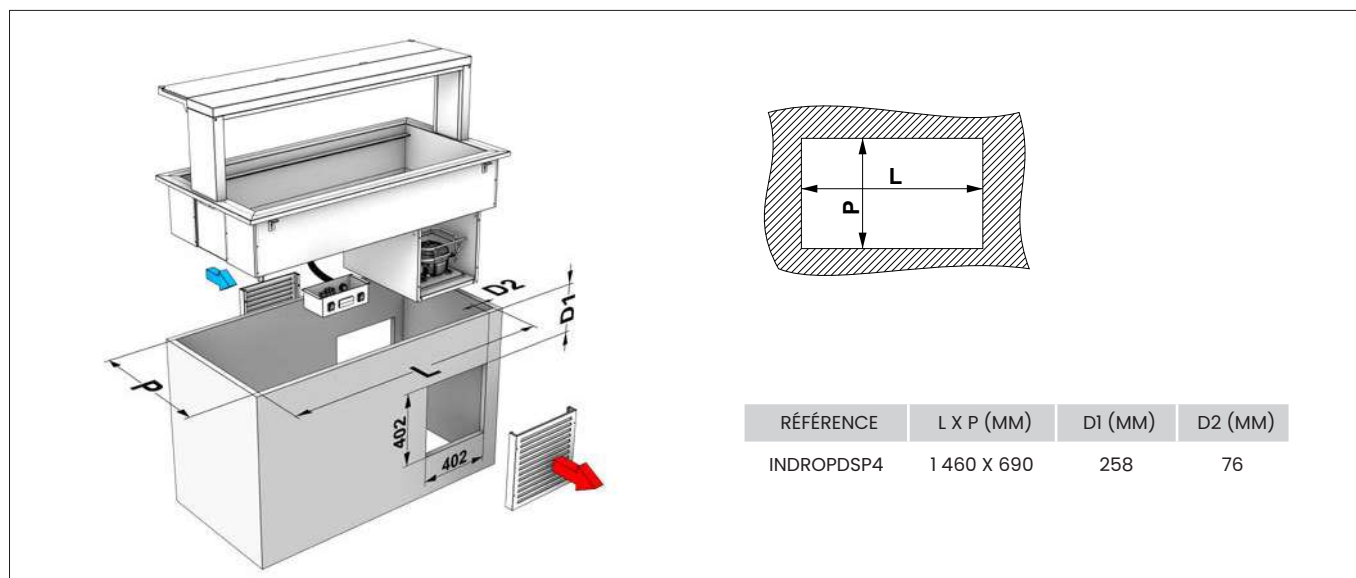
\*Bac GN non-inclus

| DONNÉES TECHNIQUES                 | INDROPDSP4 / FX     |
|------------------------------------|---------------------|
| Dimensions externes (mm)           | 1 496 x 747 x 1 481 |
| Dimensions de la vitrine (mm)      | 1 450 x 735 x 802   |
| Poids net (Kg)                     | 200                 |
| Température de fonctionnement (°C) | +2 / +10            |
| Gaz réfrigérant                    | R290                |
| Consommation d'énergie (Watt)      | 348                 |
| Alimentation à 50 Hz (V)           | 230                 |

● **Dessin technique**



● **Instructions pour encastrement**



**DROP-IN 4 DSP/FX**

POUR UNE UTILISATION EXCLUSIVE EN EXPOSITION,  
LA VITRINE PEUT AVOIR DES VITRES AVANT FIXES.

## GAMME DROP-IN PLC N

### DISTRIBUTEUR À NIVEAU CONSTANT NEUTRE



## GAMME DROP-IN PLC

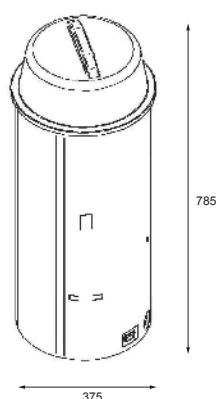
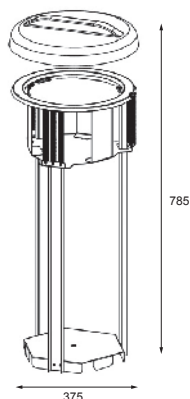
### DISTRIBUTEUR À NIVEAU CONSTANT CHAUFFANT



- Distributeur à niveau constant neutre ou chauffant pour assiettes avec des diamètres de 18 à 27 cm (PLC 18) et 28 à 32 cm (PLC 28). Grâce au système de ressort, il est possible d'ajuster le niveau des assiettes en fonction de leur poids. De plus, il est possible de réduire ou d'augmenter l'espace d'empilement en déplaçant simplement les barres de retenue dans les espaces correspondants prévus sur la base. Complété par un couvercle en plastique transparent pour protéger les plats lorsqu'ils ne sont pas utilisés. Chauffé par un élément sec de 600W pour la version chauffante.

| RÉFÉRENCE          | DESCRIPTION                                  | ~N. D'ASSIETTES    | PRIX € HT |
|--------------------|----------------------------------------------|--------------------|-----------|
| <b>INDROPLCN18</b> | Distributeur à niveau constant <b>neutre</b> | 40<60 x Ø 18-27 cm | -         |
| <b>INDROPLCN28</b> | En acier inoxydable                          | 40<60 x Ø 28-32 cm | -         |
| <b>INDROPLC18</b>  | Distributeur à niveau constant <b>chaud</b>  | 40<60 x Ø 18-27 cm | -         |
| <b>INDROPLC28</b>  | En acier inoxydable                          | 40<60 x Ø 28-32 cm | -         |

| DONNÉES TECHNIQUES                 | INDROPLCN18        | INDROPLCN28        | INDROPLC18         | INDROPLC28         |
|------------------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Capacité                           | 40<60 x Ø 18-27 cm | 40<60 x Ø 28-32 cm | 40<60 x Ø 18-27 cm | 40<60 x Ø 28-32 cm |
| Dimensions externes (L x P x H) mm | 375 x 375 x 785    | 375 x 375 x 785    | 375 x 375 x 785    | 375 x 375 x 785    |
| Poids net (Kg)                     | 11                 | 11                 | 13                 | 12                 |
| Consommation d'énergie (Watt)      | -                  | -                  | 600                | 600                |
| Alimentation à 50 Hz (V)           | -                  | -                  | 230                | 230                |



## GAMME DROP-IN TRAY

### DISTRIBUTEUR A NIVEAU CONSTANT POUR PLATEAUX GN ET PANIERS 500 X 500



- Distributeur de plateaux encastré neutre pour plateaux GN ou EUR et paniers 50 x 50. Grâce au système de ressort, le niveau des plateaux peut être ajusté en fonction de leur poids. De plus, l'espace d'empilement peut être réduit ou augmenté en déplaçant simplement les barres de retenue dans les emplacements correspondants prévus sur la base.

| RÉFÉRENCE         | DESCRIPTION                                                                              | CAPACITÉ            | PRIX € HT |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------|
| <b>INDROPTRAY</b> | Distributeur à niveau constant <b>neutre</b> en acier inoxydable pour plateaux GN ou EUR | 120/150 plateaux    | -         |
| <b>INDROPBASK</b> | Distributeur à niveau constant neutre en acier inoxydable pour panier 50 x 50            | 6/9 paniers 50 x 50 | -         |

| DONNÉES TECHNIQUES                 | INDROPTRAY        | INDROPBASK          |
|------------------------------------|-------------------|---------------------|
| Capacité                           | 120/150           | 6/9 paniers 50 x 50 |
| Dimensions externes (L x P x H) mm | 640 x 605 x 830 h | 615 x 615 x 715 h   |
| Poids net (kg)                     | 24                | 24                  |

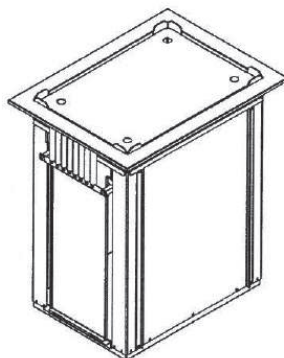


Illustration du  
distributeur à plateau

## GAMME DROP-IN OPTIONS

### ÉCLAIRAGES



#### LED

STRUCTURE EN ACIER INOXYDABLE AVEC ÉCLAIRAGE LED

| OPTIONS | RÉFÉRENCE           | POUR MODÈLES | PUISSANCE (W) (230 V) | PRIX € HT |
|---------|---------------------|--------------|-----------------------|-----------|
| LED-O2  | <b>RL6INALZOMN2</b> | INDROP2      | 7,15                  | -         |
| LED-O3  | <b>RL6INALZOMN3</b> | INDROP3      | 10                    | -         |
| LED-O4  | <b>RL6INALZOMN4</b> | INDROP4      | 13,5                  | -         |
| LED-O5  | <b>RL6INALZOMN5</b> | INDROP5      | 15                    | -         |
| LED-O6  | <b>RL6INALZOMN6</b> | INDROP6      | 20                    | -         |



#### HALO

STRUCTURE EN ACIER INOXYDABLE AVEC LAMPES HALOGÈNES

| OPTIONS | RÉFÉRENCE               | POUR MODÈLES | PUISSANCE (W) (230 V) | QUANTITÉ DE LAMPES | PRIX € HT |
|---------|-------------------------|--------------|-----------------------|--------------------|-----------|
| HALO-O2 | <b>RL6INALZOMN2HALO</b> | INDROP2      | 600                   | 2                  | -         |
| HALO-O3 | <b>RL6INALZOMN3HALO</b> | INDROP3      | 600                   | 2                  | -         |
| HALO-O4 | <b>RL6INALZOMN4HALO</b> | INDROP4      | 900                   | 3                  | -         |
| HALO-O5 | <b>RL6INALZOMN5HALO</b> | INDROP5      | 1200                  | 4                  | -         |
| HALO-O6 | <b>RL6INALZOMN6HALO</b> | INDROP6      | 1500                  | 5                  | -         |



#### HALOLED

STRUCTURE EN ACIER INOXYDABLE AVEC LAMPES HALOGÈNES + ÉCLAIRAGE LED

| OPTIONS    | RÉFÉRENCE                | POUR MODÈLES | PUISSANCE (W) (230 V) | QUANTITÉ DE LAMPES | PRIX € HT |
|------------|--------------------------|--------------|-----------------------|--------------------|-----------|
| HALOLED-O2 | <b>RL6INALZOMN2HALED</b> | INDROP2      | 607.5                 | 2 + 1 LED          | -         |
| HALOLED-O3 | <b>RL6INALZOMN3HALED</b> | INDROP3      | 610                   | 2 + 1 LED          | -         |
| HALOLED-O4 | <b>RL6INALZOMN4HALED</b> | INDROP4      | 913.5                 | 3 + 1 LED          | -         |
| HALOLED-O5 | <b>RL6INALZOMN5HALED</b> | INDROP5      | 1 215                 | 4 + 1 LED          | -         |
| HALOLED-O6 | <b>RL6INALZOMN6HALED</b> | INDROP6      | 1500                  | 5 + 1 LED          | -         |

## VITRAGE



### G1

VITRAGE PARE-HALEINE EN VERRE TREMPÉ DROIT (UN CÔTÉ)

| OPTIONS | RÉFÉRENCE    | POUR MODÈLES | PRIX € HT |
|---------|--------------|--------------|-----------|
| G1-O2   | <b>OMNV2</b> | INDROP2      | -         |
| G1-O3   | <b>OMNV3</b> | INDROP3      | -         |
| G1-O4   | <b>OMNV4</b> | INDROP4      | -         |
| G1-O5   | <b>OMNV5</b> | INDROP5      | -         |
| G1-O6   | <b>OMNV6</b> | INDROP6      | -         |



### G2

VITRAGE PARE-HALEINE EN VERRE TREMPÉ INCLINÉ (UN CÔTÉ)

| OPTIONS | RÉFÉRENCE     | POUR MODÈLES | PRIX € HT |
|---------|---------------|--------------|-----------|
| G2-O2   | <b>OMNVI2</b> | INDROP2      | -         |
| G2-O3   | <b>OMNVI3</b> | INDROP3      | -         |
| G2-O4   | <b>OMNVI4</b> | INDROP4      | -         |
| G2-O5   | <b>OMNVI5</b> | INDROP5      | -         |
| G2-O6   | <b>OMNVI6</b> | INDROP6      | -         |



### G3

STRUCTURE VITRÉE FRONTALE EN VERRE TREMPÉ POUR SERVICE ARRIÈRE

| OPTIONS | RÉFÉRENCE     | POUR MODÈLES | PRIX € HT |
|---------|---------------|--------------|-----------|
| G3-O2   | <b>OMNV2S</b> | INDROP2      | -         |
| G3-O3   | <b>OMNV3S</b> | INDROP3      | -         |
| G3-O4   | <b>OMNV4S</b> | INDROP4      | -         |
| G3-O5   | <b>OMNV5S</b> | INDROP5      | -         |
| G3-O6   | <b>OMNV6S</b> | INDROP6      | -         |



### G6

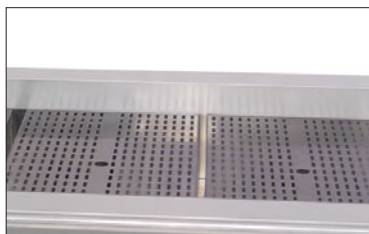
STRUCTURE VITRÉE FRONTALE AVEC ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE  
FERMETURE ARRIÈRE EN PLEXIGLAS

**NE CONVIENT PAS AUX MODULES BAIN-MARIE**

| OPTIONS | RÉFÉRENCE     | POUR MODÈLES | PRIX € HT |
|---------|---------------|--------------|-----------|
| G6-O2   | <b>OMNV2V</b> | INDROP2      | -         |
| G6-O3   | <b>OMNV3V</b> | INDROP3      | -         |
| G6-O4   | <b>OMNV4V</b> | INDROP4      | -         |
| G6-O5   | <b>OMNV5V</b> | INDROP5      | -         |
| G6-O6   | <b>OMNV6V</b> | INDROP6      | -         |

## GAMME DROP-IN OPTIONS

### DIVERS



#### 5

PLATEAU D'EXPOSITION PERFORÉ AMOVIBLE

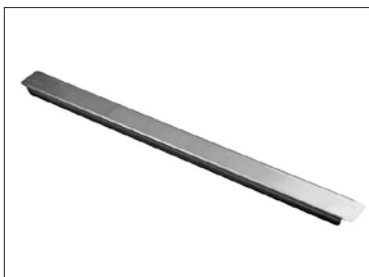
| OPTIONS | RÉFÉRENCE       | DIMENSIONS | FINITION            | PRIX € HT |
|---------|-----------------|------------|---------------------|-----------|
| 5       | <b>ATHEGRIN</b> | 1 GN 1/1   | En acier inoxydable | -         |



#### SCAM

SYSTÈME D'ÉVACUATION D'EAU

| OPTIONS | RÉFÉRENCE   | PRIX € HT |
|---------|-------------|-----------|
| SCAM    | <b>SCAM</b> | -         |



#### DIST

BARETTE DE COMPOSITION POUR BACS GN

| OPTIONS | RÉFÉRENCE      | DESCRIPTION       | PRIX € HT |
|---------|----------------|-------------------|-----------|
| DIST/G  | <b>INDISTG</b> | 1 GN 1/1 - 530 mm | -         |
| DIST/M  | <b>INDISTM</b> | 1 GN 1/2 - 324 mm | -         |







# La gamme **OMNIA**

## L'art de l'innovation

Une nouvelle ligne moderne de buffets et de modules de self-service avec des solutions technologiques de pointe. La combinaison soignée de matériaux tels que le bois stratifié, l'acier inoxydable et le verre trempé fait de ces éléments non plus de simples équipements professionnels, mais de véritables compléments d'ameublement, élégants et soignés dans les moindres détails.

Tous les modèles peuvent être revêtus de différents matériaux pour s'adapter aux goûts et aux besoins de chacun. L'acier inoxydable, le bois stratifié disponible en 21 couleurs ou en tôle peinte par pulvérisation (poudre époxydique) sont les choix parmi lesquels le client peut vraiment construire sur mesure sa ligne de libre-service, avec la possibilité d'ajouter diverses options pour répondre à tous les besoins d'utilisation.

## GAMME OMNIA

### MODÈLES



#### OMNIA R

CUVE FROID STATIQUE



#### OMNIA R/SF

CUVE FROID STATIQUE  
RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE



#### OMNIA RV

CUVE FROID STATIQUE  
ASSISTÉ PAR VENTILATEUR



#### OMNIA RV/SF

CUVE FROID STATIQUE ASSISTÉ PAR  
VENTILATEUR - RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE



#### OMNIA RV-E

CUVE FROID VENTILÉ



#### OMNIA PR

FROID CONTACT PLATEAU EN BETACRYL®



#### OMNIA PR/SF

FROID CONTACT PLATEAU EN BETACRYL®  
RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE



#### OMNIA PR-IN

FROID CONTACT PLATEAU  
EN ACIER INOXYDABLE



#### OMNIA BM

CUVE BAIN-MARIE

## GAMME OMNIA

### MODÈLES



#### OMNIA BM-SC

CUVE BAIN MARIE AVEC ÉTUVE



#### OMNIA BM SEP

CUVE BAIN MARIE / BACS INDÉPENDANTS



#### OMNIA DRY

CUVE BAIN MARIE SEC



#### OMNIA DRY/SC

CUVE BAIN MARIE SEC AVEC ÉTUVE



#### OMNIA PC

PLATEAU CHAUFFANT EN VERRE TREMPÉ



#### OMNIA PC/SC

PLATEAU CHAUFFANT EN VERRE TREMPÉ  
AVEC ÉTUVE



#### OMNIA PC-IN

PLATEAU CHAUFFANT EN ACIER  
INOXYDABLE



#### OMNIA PC-IN/SC

PLATEAU CHAUFFANT EN ACIER  
INOXYDABLE AVEC ÉTUVE



#### OMNIA DSP

VITRINE RÉFRIGÉRÉE MULTI-NIVEAUX  
FROID VENTILÉ

## GAMME OMNIA

### MODÈLES



#### OMNIA DSP/SF

VITRINE RÉFRIGÉRÉE MULTINIVEAUX  
FROID VENTILÉ



#### OMNIA N

MEUBLE NEUTRE



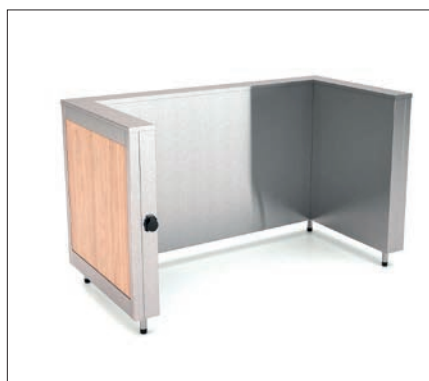
#### OMNIA N/SC

MEUBLE NEUTRE AVEC ÉTUVE



#### OMNIA COOK

MEUBLE NEUTRE POUR SHOW-COOKING



#### OMNIA CN

MEUBLE NEUTRE "PAREMENT"



#### OMNIA CN-T

MEUBLE NEUTRE OUVERT



#### OMNIA CASH

MEUBLE CAISSE



#### OMNIA PLC

DISTRIBUTEUR À NIVEAU CONSTANT



#### OMNIA A

MEUBLE D'ANGLE À PAN COUPÉ

## GAMME OMNIA

### MODÈLES



#### OMNIA AQ

MEUBLE D'ANGLE CARRÉ



#### OMNIA BIN

MEUBLE DE TRI

## GAMME OMNIA

### CHARIOT DE DISTRIBUTION & DISTRIBUTEUR



#### OMNIA PP-TRP

CHARIOT DE DISTRIBUTION  
PLATEAUX/ VERRES/  
COUVERTS ET PAIN



#### OMNIA PP

CHARIOT DE DISTRIBUTION  
PLATEAUX/ VERRES/  
COUVERTS



#### OMNIA TRP

DISTRIBUTEUR À POSER  
POUR PAIN ET COUVERTS



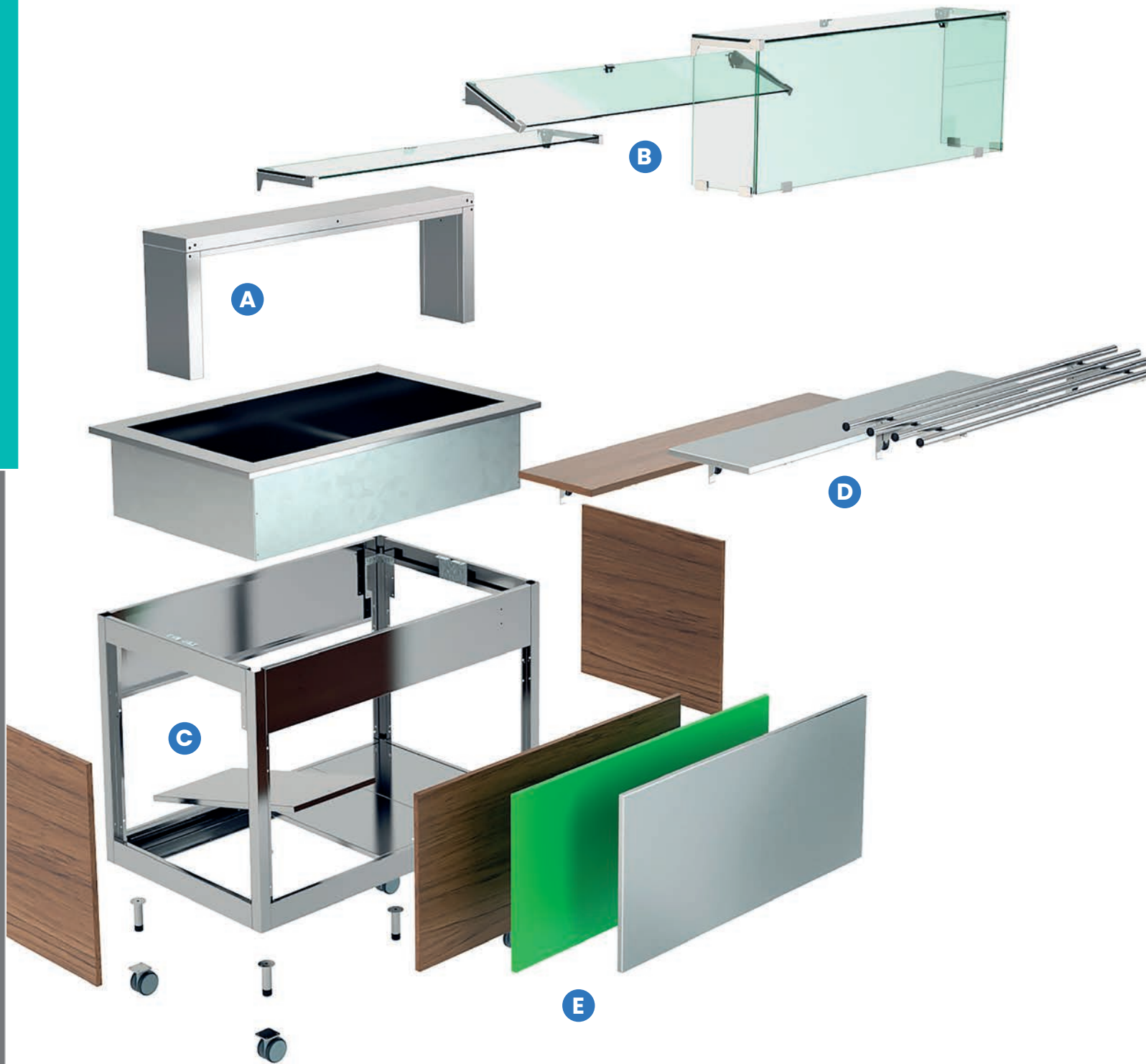
#### OMNIA PPA

DISTRIBUTEUR À POSER  
POUR COUVERTS

## GAMME OMNIA

---

### CONFIGURATIONS



- A ÉCLAIRAGE**
- La plupart des modèles OMNIA peuvent être complétés par une structure supérieure en acier inoxydable.
- Trois types de structures supérieures sont disponibles :**
- Opt. LED : équipé d'un éclairage LED.
  - Opt. HALO : équipé de lampes chauffantes halogènes (non disponibles pour les unités réfrigérées).
  - Opt. HALOLED : équipé d'un éclairage LED et de lampes chauffantes halogènes (non disponibles pour les unités réfrigérées).

- B VITRAGE**
- Pour assurer la sécurité maximale et l'hygiène, chaque comptoir peut être équipé de plusieurs parois en verre trempé:
- Opt. G1 : Vitrage pare-haleine plat.
  - Opt. G2 : Vitrage pare-haleine incliné.
  - Opt. G3 : Structure vitrée frontale en verre trempé pour service arrière.
  - Opt. G4 : Vitrage évènementiel uniquement sur les modèles N/Cook et CN.
  - Opt. G5 : Vitrage évènementiel avec tablette supérieure uniquement sur les modèles N, Cook et CN.
  - Opt. G6 : Structure vitrée totale avec étagère intermédiaire et fermeture arrière en plexiglas.

- C STRUCTURE**
- La structure du buffet peut être personnalisée avec plusieurs options.
- Structure entièrement en acier inoxydable. Tous les modules sont fournis en standard avec des pieds réglables en hauteur. La base est équipée de panneaux amovibles pour faciliter les opérations de nettoyage (modèles /SF et /SC exclus).

- D RAMPE À PLATEAUX**
- Large choix de rampes à plateau rabattables disponibles dans différents matériaux pour répondre à différents besoins esthétiques et d'utilisation.
- Opt. 6 : rampe à plateaux rabattable en bois stratifié.
  - Opt. 7 : rampe à plateaux rabattable tubulaire en acier inoxydable.
  - Opt. 8 : rampe à plateaux rabattable en acier inoxydable plein.

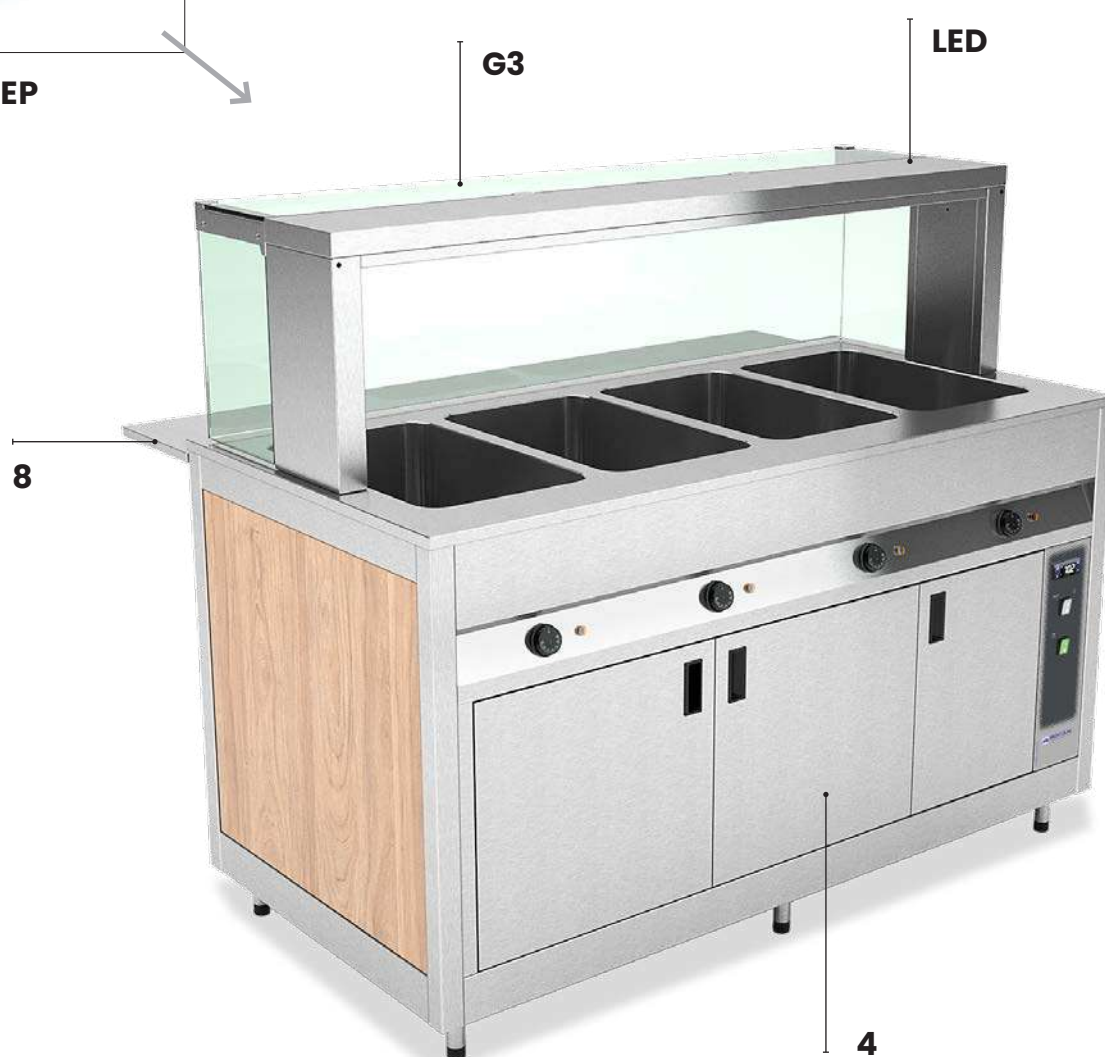
- E DÉCORATION**
- L'une des véritables caractéristiques distinctives de la gamme OMNIA réside dans le vaste choix de finitions de panneaux. Les panneaux sont montés sur les structures des modules avec un système de fixation/détachement rapide, ce qui permet un remplacement facile et rapide, même sur le marché secondaire, pour toute réparation ou pour un changement esthétique radical de la ligne, par exemple du mélaminé à l'acier inoxydable.
- Les modèles OMNIA peuvent être choisis avec les panneaux suivants :
- STANDARD – habillage en mélaminé avec un choix entre plusieurs couleurs.
  - SST – habillage en acier inoxydable.
  - CST – habillage en tôle peinte (poudre époxydique) dans 5 couleurs différentes.
  - SPP – Revêtement en mélaminé.

## GAMME OMNIA

### EXEMPLE DE CONFIGURATION



**OMNIA 4 BM SEP**  
MODULE DE BASE



### OMNIA 4 BM SEP

Personnalisé avec les options :

- **8** - Rampe à plateaux rabattable en acier inoxydable
- **4 SST** - Portes battantes pour fermer le compartiment inférieur
- **LED** - Structure supérieure avec éclairage LED
- **G3** - Structure vitrée frontale pour service arrière

## GAMME OMNIA DÉTAILS

### DÉCORATIONS



#### STANDARD

DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR (21 CHOIX POSSIBLES)  
INSÉRÉ DANS LA STRUCTURE EN ACIER INOXYDABLE



#### SST

ACIER INOXYDABLE



#### CST

TOLE PEINTE INSÉRÉE DANS LA STRUCTURE  
EN ACIER INOXYDABLE (POUDRE ÉPOXYDIQUE)



#### SPP

FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ



#### SPP

POUR UNE ESTHÉTIQUE OPTIMUM,  
LA GRILLE DE VENTILATION DU GROUPE RÉFRIGÉRÉ  
SE SITUE DANS LA PLINTE.

MAINTENEZ LES UNITÉS RÉFRIGÉRÉES À AU MOINS 15 CM  
DU MUR POUR DE MEILLEURES PERFORMANCES.

## GAMME OMNIA OPTIONS

### ÉCLAIRAGES



#### LED

STRUCTURE EN ACIER INOXYDABLE  
AVEC ÉCLAIRAGE LED



#### HALO

STRUCTURE EN ACIER INOXYDABLE AVEC  
LAMPES CHAUFFANTES HALOGÈNES



#### HALO LED

STRUCTURE EN ACIER INOXYDABLE  
AVEC LAMPES CHAUFFANTES HALOGÈNES  
+ ÉCLAIRAGE LED

## GAMME OMNIA OPTIONS

### CORPS



#### BASE

COMPARTIMENT INFÉRIEUR AVEC TÔLE DE  
FOND AMOVIBLE



#### 4

OPTION PORTES BATTANTES  
POUR SOUBASSEMENT NEUTRE



#### SC

ÉTUVE EN PARTIE INFÉRIEURE  
(ÉTAGÈRE EN OPTION)



#### SF

RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

## GAMME OMNIA OPTIONS

### VITRAGES



#### G1

VITRAGE PARE-HALEINE  
EN VERRE TREMPÉ



#### G2

VITRAGE PARE-HALEINE  
EN VERRE TREMPÉ INCLINÉ



#### G3

STRUCTURE VITRÉE FRONTALE EN VERRE  
TREMPÉ POUR SERVICE ARRIÈRE



#### G4

VITRAGE ÉVÉNEMENTIEL  
SEULEMENT POUR MODÈLES :  
N, CN, CNT, COOK



#### G5

VITRAGE ÉVÉNEMENTIEL  
AVEC TABLETTE SUPÉRIEURE  
SEULEMENT POUR MODÈLES :  
N, CN, CNT, COOK



#### G6

STRUCTURE VITRÉE TOTALE AVEC ÉTAGÈRE  
INTERMÉDIAIRE, FERMETURE ARRIÈRE  
EN PLEXIGLAS ET ÉCLAIRAGE LED INCLUS  
NE CONVIENT PAS AUX MODÈLES  
À BAIN-MARIE



#### G6

LA STRUCTURE VITRÉE G6 PERMET DE TRANSFORMER VOTRE MEUBLE SELF SERVICE EN UNE VITRINE COMPLÈTE.  
FOURNIE DE SÉRIE AVEC UN ÉCLAIRAGE LED, UNE ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE ET DES FERMETURES ARRIÈRES  
EN PLEXIGLAS COULISSANTS.

## GAMME OMNIA R

### CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID STATIQUE



EXEMPLE DE CONFIGURATION



OMNIA 4R CST + LED + G1  
+ 7 + R75 + 4



- Meuble réfrigéré • Structure en acier inoxydable • Pieds de nivellement • 4 finitions de décors possibles
- Froid statique • Groupe logé ou sans groupe (REM) • Gaz R290 • Capacité 2 à 6 bacs GN 1/1 (non inclus) • Cuve en acier inoxydable profondeur 26 cm • Bords intérieurs arrondis • Vanne 1/4 de tour pour évacuation des eaux de dégivrage • Thermostat électronique • Dégivrage naturel par arrêt du groupe

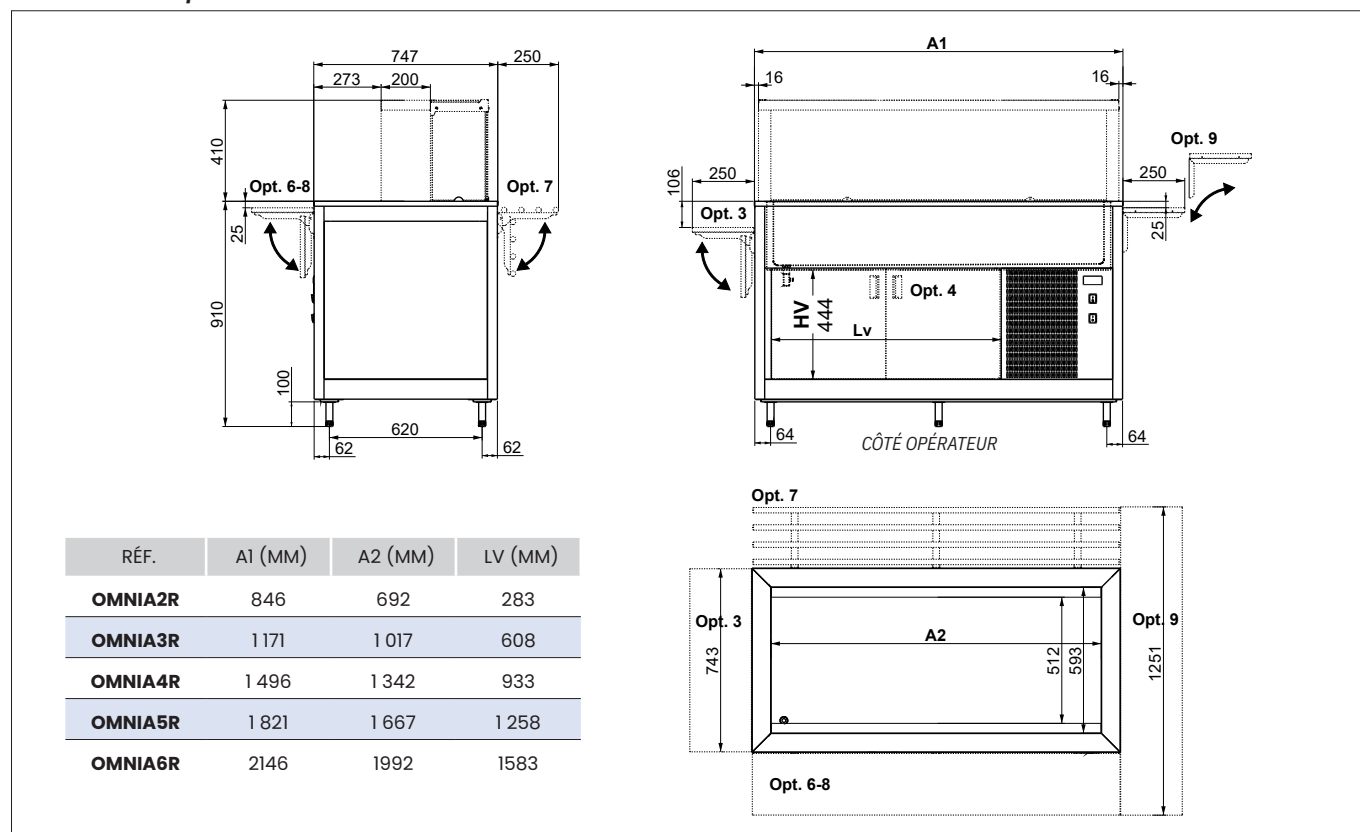
| RÉFÉRENCE                             | CAPACITÉ* | PRIX € HT |
|---------------------------------------|-----------|-----------|
| DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR |           |           |
| OMNIA2R                               | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3R                               | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4R                               | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5R                               | 5 GN 1/1  | -         |
| OMNIA6R                               | 6 GN 1/1  | -         |
| DÉCOR INOX                            |           |           |
| OMNIA2RSST                            | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3RSST                            | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4RSST                            | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5RSST                            | 5 GN 1/1  | -         |
| OMNIA6RSST                            | 6 GN 1/1  | -         |
| DÉCOR LAQUÉ                           |           |           |
| OMNIA2RCST                            | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3RCST                            | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4RCST                            | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5RCST                            | 5 GN 1/1  | -         |
| OMNIA6RCST                            | 6 GN 1/1  | -         |
| FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ             |           |           |
| OMNIA2RSPP                            | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3RSPP                            | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4RSPP                            | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5RSPP                            | 5 GN 1/1  | -         |
| OMNIA6RSPP                            | 6 GN 1/1  | -         |

\*Bac GN non-inclus

| DONNÉES TECHNIQUES                                | OMNIA2R<br>/ SST/ CST/ SPP | OMNIA3R<br>/ SST/ CST/ SPP | OMNIA4R<br>/ SST/ CST/ SPP | OMNIA5R<br>/ SST/ CST/ SPP | OMNIA6R<br>/ SST/ CST/ SPP |
|---------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| Capacité GN I/1 (bac non inclus)                  | 2                          | 3                          | 4                          | 5                          | 6                          |
| Dimensions extérieures (A1 x P x H) mm            | 846 x 747 x 910            | 1 171 x 747 x 910          | 1 496 x 747 x 910          | 1 821 x 747 x 910          | 2 146 x 747 x 910          |
| Dimensions du bac (A2 x P x H) mm                 | 692 x 593 x 260            | 1 017 x 593 x 260          | 1 342 x 593 x 260          | 1 667 x 593 x 260          | 1 992 x 593 x 260          |
| Dimensions du compartiment inférieur (Lv x Hv) mm | 283 x 444                  | 608 x 444                  | 933 x 444                  | 1 258 x 444                | 1 583 x 444                |
| Poids net (kg)                                    | 80                         | 90                         | 100                        | 110                        | 120                        |
| Température de fonctionnement (°C)                | +2 / +10                   | +2 / +10                   | +2 / +10                   | +2 / +10                   | +2 / +10                   |
| Gaz réfrigérant                                   | R290                       | R290                       | R290                       | R290                       | R290                       |
| Consommation d'énergie (Watt)                     | 330*                       | 330*                       | 330*                       | 330*                       | 330*                       |
| Alimentations à 50 Hz (V)                         | 230                        | 230                        | 230                        | 230                        | 230                        |

\*La puissance peut augmenter avec des éclairages option LED >> PAGE 119

### Dessin technique



### Options

|     |     |    |     |      |       |      |   |   |   |    |   |      |   |    |     |
|-----|-----|----|-----|------|-------|------|---|---|---|----|---|------|---|----|-----|
| LED | G1  | G2 | G3  | G6   | 3     | 6    | 7 | 8 | 9 | 9C | 4 | POMN | Z | ZH | PZH |
| 5   | R75 | 10 | ADS | TUBE | 45CUT | DIST |   |   |   |    |   |      |   |    |     |

Maintenez l'appareil à au moins 15 cm du mur pour de meilleures performances.

PRIX DES OPTIONS >> PAGE 119

### Habillage

STRATIFIÉ

|     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| LAR | LRS | LZA | LIM | LSK | LOC | LER | LSV | LCP | LTC | LGR | LNI | LBV | LWS | LBE | LNE | LOM | LNO | LWE | LAN | LNV |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

ACIER INOXYDABLE

|     |
|-----|
| SST |
|-----|

POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST

|      |      |      |      |      |     |
|------|------|------|------|------|-----|
| 9010 | 9006 | 7037 | 9005 | 8017 | RAL |
|------|------|------|------|------|-----|

MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

## GAMME OMNIA R SF

RÉFRIGÉRATION STATIQUE AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE



- Meuble réfrigéré froid statique avec réserve réfrigérée • Régulation indépendante de la cuve et de la réserve : 2 compresseurs séparés, 2 thermostats électroniques • Structure en acier inoxydable • Pieds de nivellement
- 4 finitions de décors possibles (finition SPP sur demande) • Gaz R290 • Capacité 3, 4, 5 bacs GN 1/1 (non inclus)
- Cuve en acier inoxydable profondeur 26 cm • Bords intérieurs arrondis

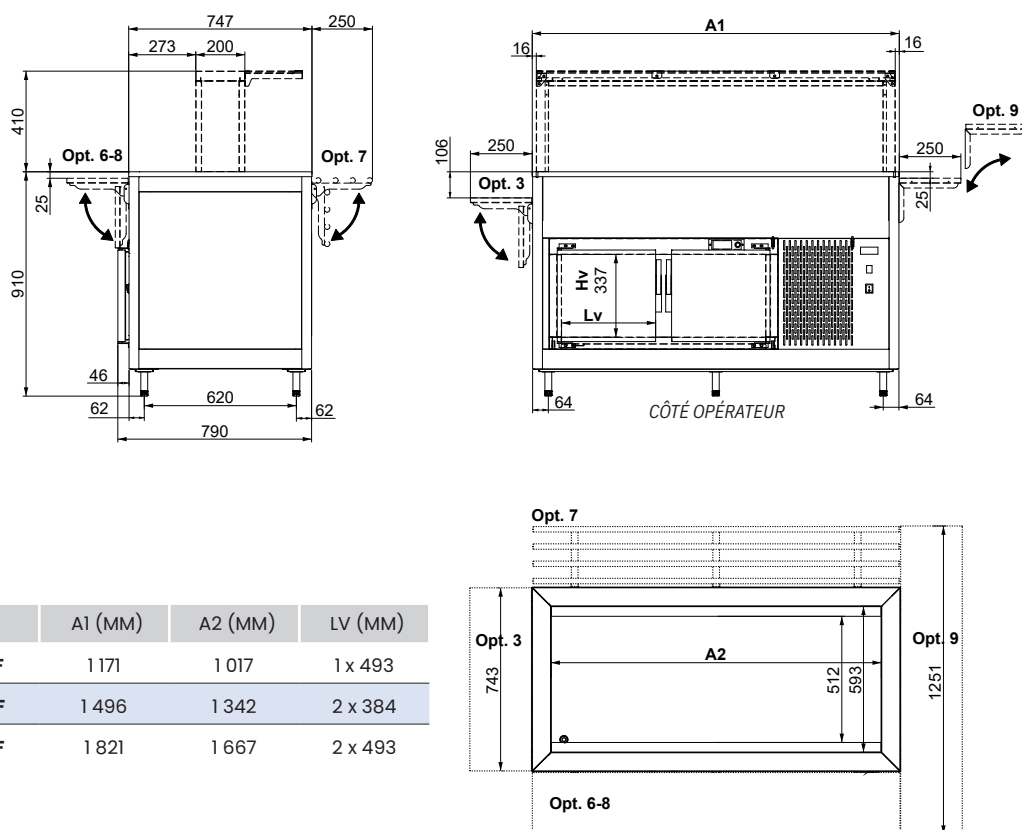
| RÉFÉRENCE                             | CAPACITÉ* | PRIX € HT |
|---------------------------------------|-----------|-----------|
| DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR |           |           |
| OMNIA3RSF                             | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4RSF                             | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5RSF                             | 5 GN 1/1  | -         |
| DÉCOR INOX                            |           |           |
| OMNIA3RSFSST                          | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4RSFSST                          | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5RSFSST                          | 5 GN 1/1  | -         |
| DÉCOR LAQUÉ                           |           |           |
| OMNIA3RSFCST                          | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4RSFCST                          | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5RSFCST                          | 5 GN 1/1  | -         |

\*Bac GN non-inclus

| DONNÉES TECHNIQUES                                | OMNIA3RSF / SST/ CST | OMNIA4RSF / SST/ CST | OMNIA5RSF / SST/ CST |
|---------------------------------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Capacité GN 1/1 (bac non inclus)                  | 3                    | 4                    | 5                    |
| Dimensions extérieures (A1 x P x H) mm            | 1 171 x 747 x 910    | 1 496 x 747 x 910    | 1 821 x 747 x 910    |
| Dimensions du bac (A2 x P x H) mm                 | 1 017 x 593 x 260    | 1 342 x 593 x 260    | 1 667 x 593 x 260    |
| Dimensions du compartiment inférieur (Lv x Hv) mm | 608 x 444            | 933 x 444            | 1 258 x 444          |
| Poids net (Kg)                                    | 90                   | 100                  | 110                  |
| Température de fonctionnement (°C)                | +2 / +10             | +2 / +10             | +2 / +10             |
| Gaz réfrigérant                                   | R290                 | R290                 | R290                 |
| Consommation d'énergie (Watt)                     | 330* +220            | 330* +220            | 330* +220            |
| Alimentations à 50 Hz (V)                         | 230                  | 230                  | 230                  |

\*La puissance peut augmenter avec des éclairages option LED >> PAGE 119

## Dessin technique



| OMNIA R/SF       | A1 (MM) | A2 (MM) | LV (MM) |
|------------------|---------|---------|---------|
| <b>OMNIA3RSF</b> | 1 171   | 1 017   | 1 x 493 |
| <b>OMNIA4RSF</b> | 1 496   | 1 342   | 2 x 384 |
| <b>OMNIA5RSF</b> | 1 821   | 1 667   | 2 x 493 |

## Options

|     |     |    |     |      |       |      |   |   |   |    |      |   |    |     |
|-----|-----|----|-----|------|-------|------|---|---|---|----|------|---|----|-----|
| LED | G1  | G2 | G3  | G6   | 3     | 6    | 7 | 8 | 9 | 9C | POMN | Z | ZH | PZH |
| 5   | R75 | 10 | ADS | TUBE | 45CUT | DIST |   |   |   |    |      |   |    |     |

PRIX DES OPTIONS >> PAGE 119

Maintenez l'appareil à au moins 15 cm du mur pour de meilleures performances.

## Habillage

STRATIFIÉ

|     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| LAR | LRS | LZA | LIM | LSK | LOC | LER | LSV | LCP | LTC | LGR | LNI |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

ACIER INOXYDABLE

|     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| LBV | LWS | LBE | LNE | LOM | LNO | LWE | LAN | LNV |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST

|     |      |      |      |      |      |     |
|-----|------|------|------|------|------|-----|
| SST | 9010 | 9006 | 7037 | 9005 | 8017 | RAL |
|-----|------|------|------|------|------|-----|

MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

## GAMME OMNIA RV

### CUVE FROID STATIQUE ASSISTÉ PAR VENTILATEUR



EXEMPLE DE CONFIGURATION


 OMNIA 4 RV + LED + 2X G1  
+ 2X 6 + 3 + Z


- Meuble réfrigéré • Structure en acier inoxydable • Pieds de nivellement • 4 finitions de décors possibles • Froid statique assisté par ventilateurs • Groupe logé ou sans groupe (REM) • Gaz R290 • Capacité 3, 4, 5 bacs GN 1/1 (non inclus) • Cuve en acier inoxydable profondeur 26 cm • Bords intérieurs arrondis - Vanne 1/4 de tour pour évacuation des eaux de dégivrage • Dégivrage naturel par arrêt du groupe

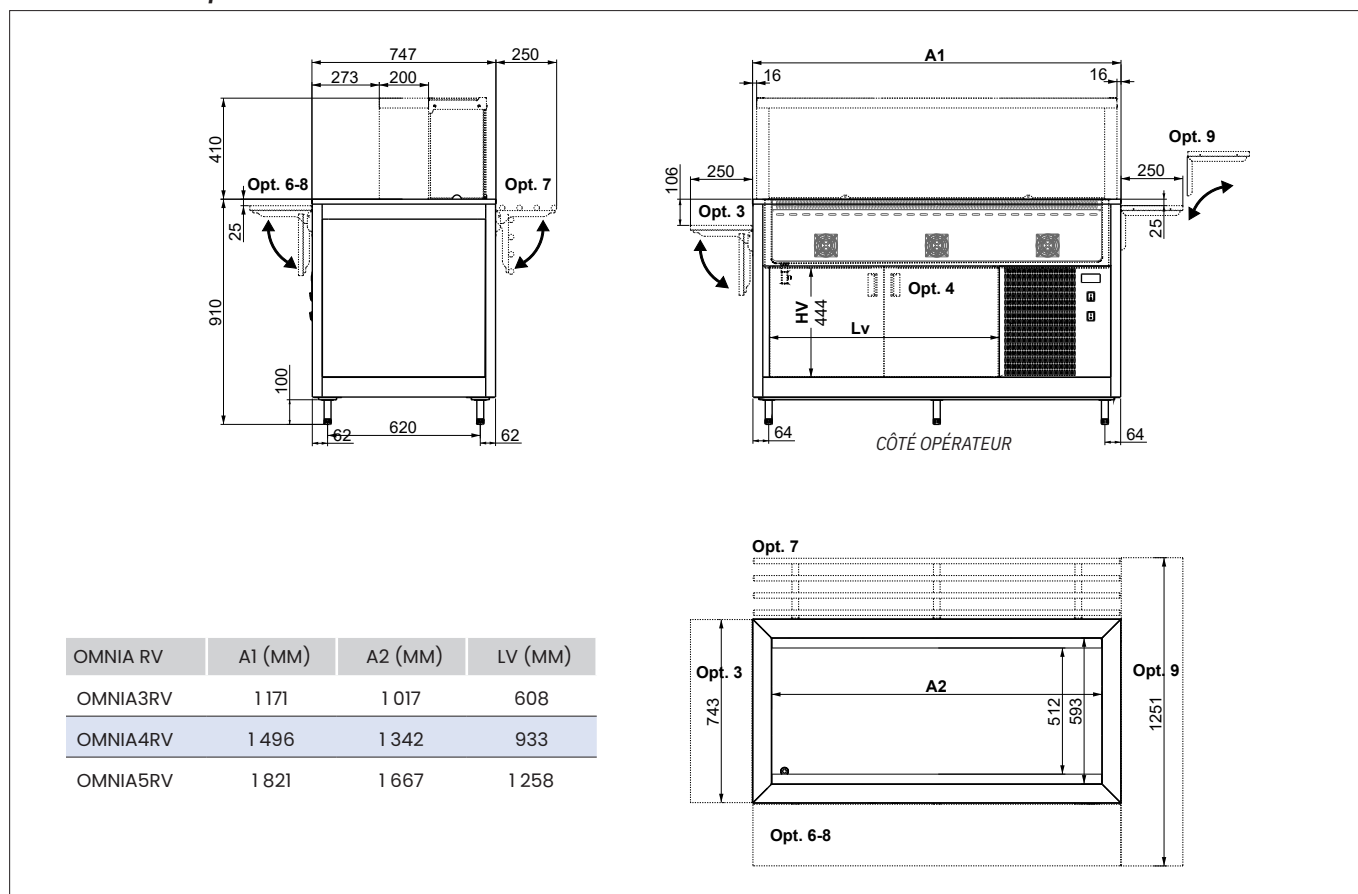
| RÉFÉRENCE                             | CAPACITÉ* | PRIX € HT |
|---------------------------------------|-----------|-----------|
| DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR |           |           |
| OMNIA3RV                              | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4RV                              | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5RV                              | 5 GN 1/1  | -         |
| DÉCOR INOX                            |           |           |
| OMNIA3RVSST                           | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4RVSST                           | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5RVSST                           | 5 GN 1/1  | -         |
| DÉCOR LAQUÉ                           |           |           |
| OMNIA3RVCST                           | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4RVCST                           | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5RVCST                           | 5 GN 1/1  | -         |
| FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ             |           |           |
| OMNIA3RVSP                            | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4RVSP                            | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5RVSP                            | 5 GN 1/1  | -         |

\*Bac GN non-inclus

| DONNÉES TECHNIQUES                                | OMNIA3RV/ SST/ CST/ SPP | OMNIA4RV/ SST/ CST/ SPP | OMNIA5RV/ SST/ CST/ SPP |
|---------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Capacité GN 1/1 (bac non inclus)                  | 3                       | 4                       | 5                       |
| Dimensions extérieures (A1 x P x H) mm            | 1 171 x 747 x 910       | 1 496 x 747 x 910       | 1 821 x 747 x 910       |
| Dimensions du bac (A2 x P x H) mm                 | 1 017 x 593 x 260       | 1 342 x 593 x 260       | 1 667 x 593 x 260       |
| Dimensions du compartiment inférieur (Lv x Hv) mm | 608 x 444               | 933 x 444               | 1 258 x 444             |
| Poids net (Kg)                                    | 100                     | 110                     | 120                     |
| Température de fonctionnement (°C)                | +2 / +10                | +2 / +10                | +2 / +10                |
| Gaz réfrigérant                                   | R290                    | R290                    | R290                    |
| Consommation d'énergie (Watt)                     | 348*                    | 358*                    | 367*                    |
| Alimentations à 50 Hz (V)                         | 230                     | 230                     | 230                     |

\*La puissance peut augmenter avec des éclairages option LED >> PAGE 119

### Dessin technique



### Options

|     |     |    |     |      |       |      |   |   |   |    |   |      |   |    |     |
|-----|-----|----|-----|------|-------|------|---|---|---|----|---|------|---|----|-----|
| LED | G1  | G2 | G3  | G6   | 3     | 6    | 7 | 8 | 9 | 9C | 4 | POMN | Z | ZH | PZH |
| 5   | R75 | 10 | ADS | TUBE | 45CUT | DIST |   |   |   |    |   |      |   |    |     |

PRIX DES OPTIONS >> PAGE 119

Maintenez l'appareil à au moins 15 cm du mur pour de meilleures performances.

### Habillage

STRATIFIÉ

|     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| LAR | LRS | LZA | LIM | LSK | LOC | LER | LSV | LCP | LTC | LGR | LNI | LBV | LWS | LBE | LNE | LOM | LNO | LWE | LAN | LNV |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

ACIER INOXYDABLE

POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST

|     |      |      |      |      |      |     |
|-----|------|------|------|------|------|-----|
| SST | 9010 | 9006 | 7037 | 9005 | 8017 | RAL |
|-----|------|------|------|------|------|-----|

MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

## GAMME OMNIA RV SF

CUVE FROID STATIQUE ASSISTÉ  
PAR VENTILATEUR AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE



- Meuble réfrigéré froid statique assisté par ventilateurs avec réserve réfrigérée • Régulation indépendante de la cuve et de la réserve : 2 compresseurs séparés, 2 thermostats électroniques • Structure en acier inoxydable
- Pieds de nivellement • 4 finitions de décors possibles (finition SPP sur demande) • Gaz R290 • Capacité 3, 4, 5 bacs GN 1/1 (non inclus) • Cuve en acier inoxydable profondeur 26 cm • Bords intérieurs arrondis

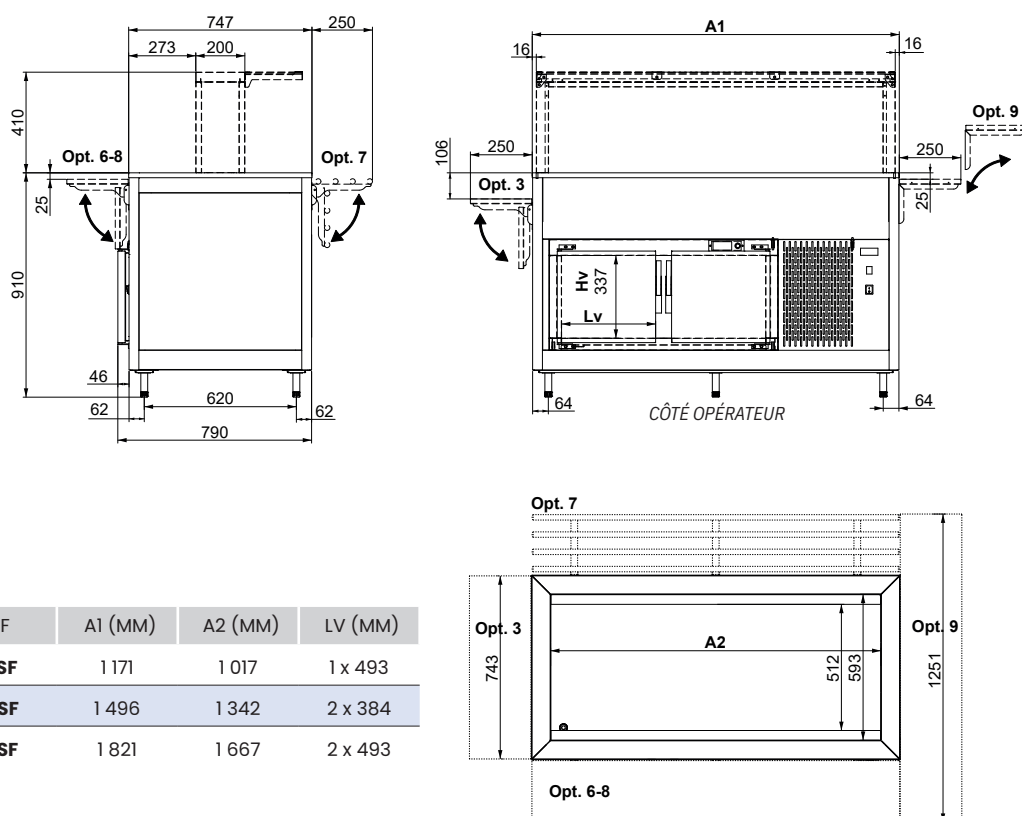
| RÉFÉRENCE                             | CAPACITÉ* | PRIX € HT |
|---------------------------------------|-----------|-----------|
| DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR |           |           |
| OMNIA3RVSF                            | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4RVSF                            | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5RVSF                            | 5 GN 1/1  | -         |
| DÉCOR INOX                            |           |           |
| OMNIA3RVFSST                          | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4RVFSST                          | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5RVFSST                          | 5 GN 1/1  | -         |
| DÉCOR LAQUÉ                           |           |           |
| OMNIA3RVFCST                          | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4RVFCST                          | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5RVFCST                          | 5 GN 1/1  | -         |

\*Bac GN non-inclus

| DONNÉES TECHNIQUES                                | OMNIA3RVSF / SST/ CST | OMNIA4RVSF / SST/ CST | OMNIA5RVSF / SST/ CST |
|---------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Capacité GN 1/1 (bac non inclus)                  | 3                     | 4                     | 5                     |
| Dimensions extérieures (A1 x P x H) mm            | 1 171 x 747 x 910     | 1 496 x 747 x 910     | 1 821 x 747 x 910     |
| Dimensions du bac (A2 x P x H) mm                 | 1 017 x 593 x 260     | 1 342 x 593 x 260     | 1 667 x 593 x 260     |
| Dimensions du compartiment inférieur (Lv x Hv) mm | 608 x 444             | 933 x 444             | 1 258 x 444           |
| Poids net (Kg)                                    | 100                   | 110                   | 120                   |
| Température de fonctionnement (°C)                | +2 / +10              | +2 / +10              | +2 / +10              |
| Gaz réfrigérant                                   | R290                  | R290                  | R290                  |
| Consommation d'énergie (Watt)                     | 348*                  | 358*                  | 367*                  |
| Alimentations à 50 Hz (V)                         | 230                   | 230                   | 230                   |

\*La puissance peut augmenter avec les éclairages option LED-Pont inox avec éclairage ou la vitrine G6 >> PAGE 119

## Dessin technique



| OMNIA RV/SF       | A1 (MM) | A2 (MM) | LV (MM) |
|-------------------|---------|---------|---------|
| <b>OMNIA3RVSF</b> | 1 171   | 1 017   | 1 x 493 |
| <b>OMNIA4RVSF</b> | 1 496   | 1 342   | 2 x 384 |
| <b>OMNIA5RVSF</b> | 1 821   | 1 667   | 2 x 493 |

## Options

|     |     |    |     |      |       |      |   |   |   |    |   |      |   |    |     |
|-----|-----|----|-----|------|-------|------|---|---|---|----|---|------|---|----|-----|
| LED | G1  | G2 | G3  | G6   | 3     | 6    | 7 | 8 | 9 | 9C | 4 | POMN | Z | ZH | PZH |
| 5   | R75 | 10 | ADS | TUBE | 45CUT | DIST |   |   |   |    |   |      |   |    |     |

PRIX DES OPTIONS >> PAGE 119

Maintenez l'appareil à au moins 15 cm du mur pour de meilleures performances.

## Habillage

STRATIFIÉ

|     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| LAR | LRS | LZA | LIM | LSK | LOC | LER | LSV | LCP | LTC | LGR | LNI |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

ACIER INOXYDABLE

|     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| LBV | LWS | LBE | LNE | LOM | LNO | LWE | LAN | LNV |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST

|     |      |      |      |      |      |     |
|-----|------|------|------|------|------|-----|
| SST | 9010 | 9006 | 7037 | 9005 | 8017 | RAL |
|-----|------|------|------|------|------|-----|

MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

## GAMME OMNIA RV-E

### CUVE FROID VENTILÉ



FLUX D'AIR LAMINAIRE IDÉAL POUR  
UN FONCTIONNEMENT TYPE VITRINE  
(AVEC OPTION G6)



OMNIA 4 RV/E SPP + G6

- Meuble réfrigéré • Structure en acier inoxydable • Pieds de nivellement • 4 finitions de décors possibles
- Froid ventilé (évaporateur en fond de cuve) • Groupe logé ou sans groupe (REM) • Gaz R290 • Plateaux d'exposition en inox réglables en hauteur et amovibles • Cuve en acier inoxydable • Possibilité de mettre des bacs GN d'une hauteur maximum de 100 mm • Vanne 1/4 de tour pour évacuation des eaux de dégivrage
- Dégivrage naturel par arrêt du groupe

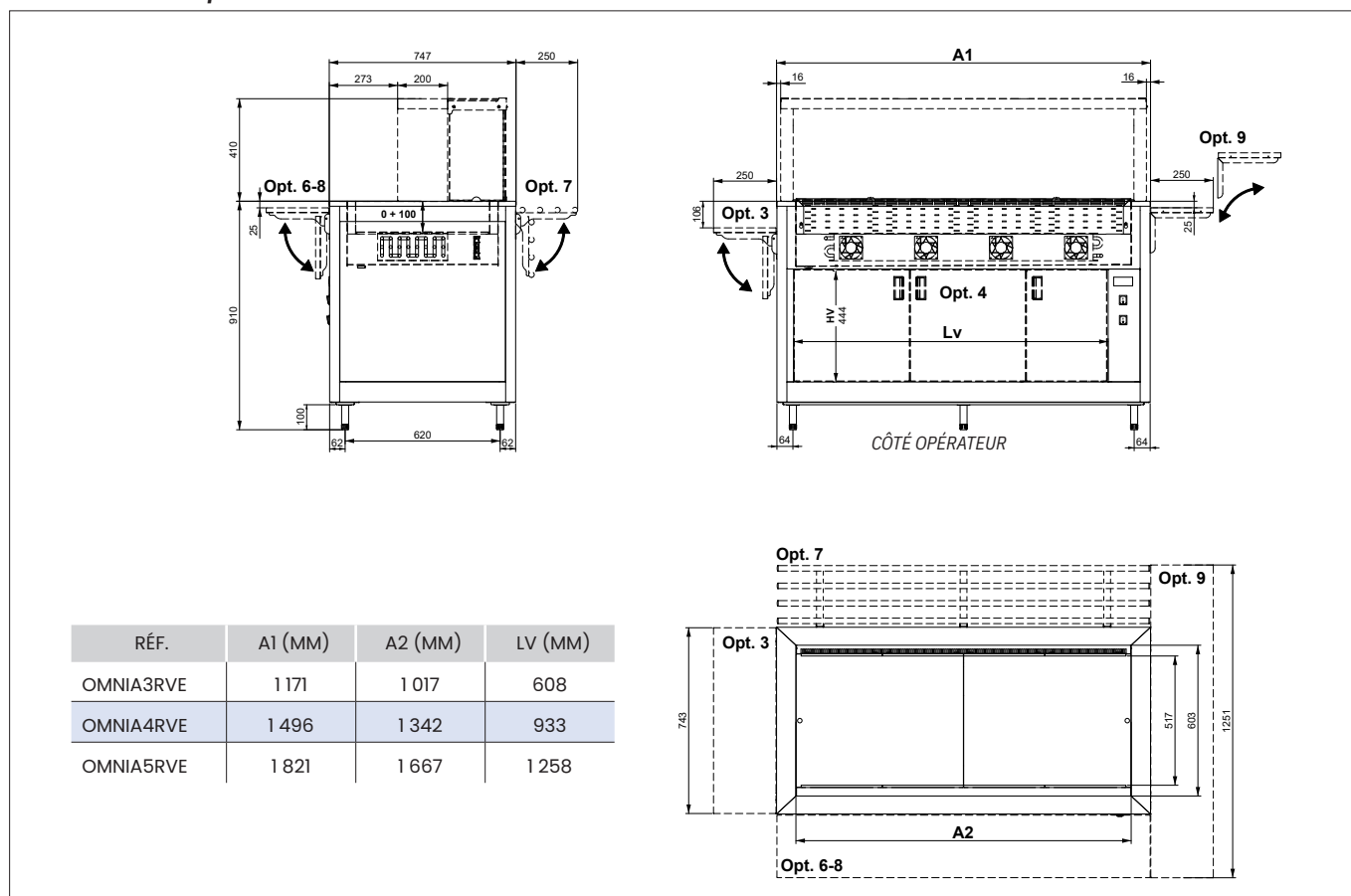
| RÉFÉRENCE                             | CAPACITÉ* | PRIX € HT |
|---------------------------------------|-----------|-----------|
| DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR |           |           |
| OMNIA3RVE                             | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4RVE                             | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5RVE                             | 5 GN 1/1  | -         |
| DÉCOR INOX                            |           |           |
| OMNIA3RVESST                          | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4RVESST                          | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5RVESST                          | 5 GN 1/1  | -         |
| DÉCOR LAQUÉ                           |           |           |
| OMNIA3RVECST                          | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4RVECST                          | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5RVECST                          | 5 GN 1/1  | -         |
| FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ             |           |           |
| OMNIA3RVESPP                          | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4RVESPP                          | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5RVESPP                          | 5 GN 1/1  | -         |

\*Bac GN non-inclus

| DONNÉES TECHNIQUES                                | OMNIA3RVE/ SST/ CST/ SPP | OMNIA4RVE/ SST/ CST/ SPP | OMNIA5RVE/ SST/ CST/ SPP |
|---------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Capacité GN 1/1 (bac non inclus)                  | 3                        | 4                        | 5                        |
| Dimensions extérieures (A1 x P x H) mm            | 1 171 x 747 x 910        | 1 496 x 747 x 910        | 1 821 x 747 x 910        |
| Dimensions du bac (A2 x P x H) mm                 | 1 017 x 593 x 260        | 1 342 x 593 x 260        | 1 667 x 593 x 260        |
| Dimensions du compartiment inférieur (Lv x Hv) mm | 608 x 444                | 933 x 444                | 1 258 x 444              |
| Poids net (Kg)                                    | 100                      | 110                      | 120                      |
| Température de fonctionnement (°C)                | +2 / +10                 | +2 / +10                 | +2 / +10                 |
| Gaz réfrigérant                                   | R290                     | R290                     | R290                     |
| Consommation d'énergie (Watt)                     | 348*                     | 358*                     | 367*                     |
| Alimentations à 50 Hz (V)                         | 230                      | 230                      | 230                      |

\*La puissance peut augmenter avec des éclairages option LED >> PAGE 119

### Dessin technique



### Options

|     |    |     |      |       |      |   |   |   |   |    |   |      |   |    |     |
|-----|----|-----|------|-------|------|---|---|---|---|----|---|------|---|----|-----|
| LED | G1 | G2  | G3   | G6    | 3    | 6 | 7 | 8 | 9 | 9C | 4 | POMN | Z | ZH | PZH |
| R75 | 10 | ADS | TUBE | 45CUT | DIST |   |   |   |   |    |   |      |   |    |     |

Maintenez l'appareil à au moins 15 cm du mur pour de meilleures performances.

PRIX DES OPTIONS >> PAGE 119

### Habillage

STRATIFIÉ

|     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| LAR | LRS | LZA | LIM | LSK | LOC | LER | LSV | LCP | LTC | LGR | LNI |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

ACIER INOXYDABLE

|     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| LBV | LWS | LBE | LNE | LOM | LNO | LWE | LAN | LNV |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST

|     |      |      |      |      |      |     |
|-----|------|------|------|------|------|-----|
| SST | 9010 | 9006 | 7037 | 9005 | 8017 | RAL |
|-----|------|------|------|------|------|-----|

MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

## GAMME OMNIA PR

### FROID CONTACT PLATEAU EN BETACRYL®



Plateau réfrigéré en BÉTACRYL®, un matériau composite technique non poreux, facile à nettoyer et adapté au contact alimentaire mais aussi avec une forte valeur esthétique grâce à sa décoration imitant la pierre.

#### EXEMPLE DE CONFIGURATION



OMNIA 4 PR + LED + 2X G1 + 2X 6 + Z

- Meuble réfrigéré • Structure en acier inoxydable • Pieds de nivellement • 4 finitions de décors possibles
- Froid contact • Groupe logé ou sans groupe (REM) • Surface d'exposition en BETACRYL® • Décaissé de 30 mm et vitrage plexiglas périphérique de 80 mm amovible pour un maintien du froid optimum • Gaz R290 • Vanne 1/4 de tour pour évacuation des eaux de dégivrage • Dégivrage manuel par arrêt du groupe

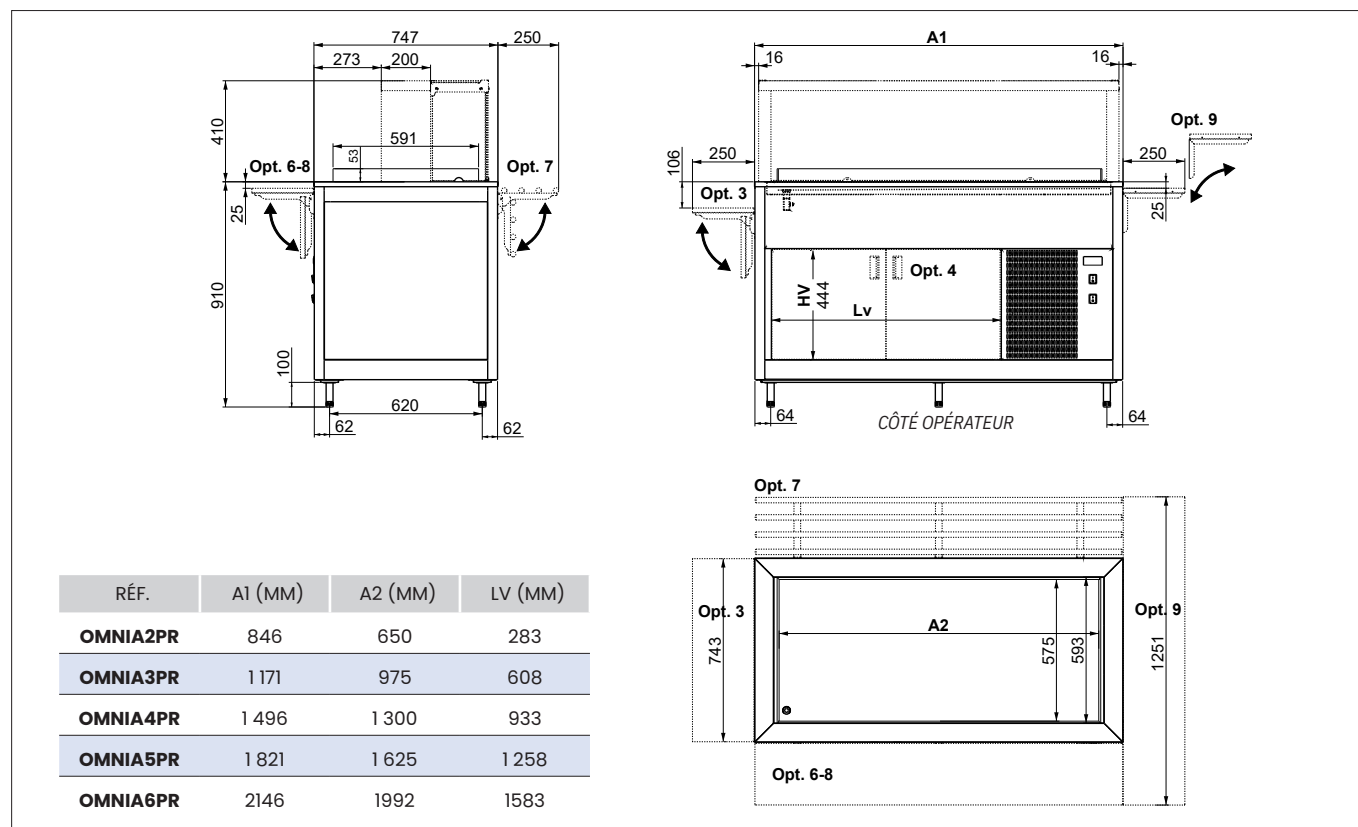
| RÉFÉRENCE                                    | CAPACITÉ* | PRIX € HT |
|----------------------------------------------|-----------|-----------|
| <b>DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR</b> |           |           |
| OMNIA2PR                                     | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3PR                                     | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4PR                                     | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5PR                                     | 5 GN 1/1  | -         |
| OMNIA6PR                                     | 6 GN 1/1  | -         |
| <b>DÉCOR INOX</b>                            |           |           |
| OMNIA2PRSST                                  | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3PRSST                                  | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4PRSST                                  | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5PRSST                                  | 5 GN 1/1  | -         |
| OMNIA6PRSST                                  | 6 GN 1/1  | -         |
| <b>DÉCOR LAQUÉ</b>                           |           |           |
| OMNIA2PRCST                                  | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3PRCST                                  | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4PRCST                                  | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5PRCST                                  | 5 GN 1/1  | -         |
| OMNIA6PRCST                                  | 6 GN 1/1  | -         |
| <b>FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ</b>             |           |           |
| OMNIA2PRSP                                   | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3PRSP                                   | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4PRSP                                   | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5PRSP                                   | 5 GN 1/1  | -         |
| OMNIA6PRSP                                   | 6 GN 1/1  | -         |

\*Bac GN non-inclus

| DONNÉES TECHNIQUES                                | OMNIA2PR / SST/ CST/ SPP | OMNIA3PR / SST/ CST/ SPP | OMNIA4PR / SST/ CST/ SPP | OMNIA5PR / SST/ CST/ SPP | OMNIA6PR / SST/ CST/ SPP |
|---------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Capacité GN I/1 (bac non inclus)                  | 2                        | 3                        | 4                        | 5                        | 6                        |
| Dimensions extérieures (A1 x P x H) mm            | 846 x 747 x 910          | 1 171 x 747 x 910        | 1 496 x 747 x 910        | 1 821 x 747 x 910        | 2 146 x 747 x 910        |
| Dimensions du plateau (A2 x P) mm                 | 650 x 593                | 975 x 593                | 1 300 x 593              | 1 625 x 593              | 1992 x 593               |
| Dimensions du compartiment inférieur (Lv x Hv) mm | 283 x 444                | 608 x 444                | 933 x 444                | 1258 x 444               | 1583 x 444               |
| Poids net (Kg)                                    | 70                       | 80                       | 90                       | 100                      | 120                      |
| Température de fonctionnement (°C)                | +2 / +10                 | +2 / +10                 | +2 / +10                 | +2 / +10                 | +2 / +10                 |
| Gaz réfrigérant                                   | R290                     | R290                     | R290                     | R290                     | R290                     |
| Consommation d'énergie (Watt)                     | 352*                     | 352*                     | 352*                     | 352*                     | 330*                     |
| Alimentations à 50 Hz (V)                         | 230                      | 230                      | 230                      | 230                      | 230                      |

\*La puissance peut augmenter avec des éclairages option LED >> PAGE 119

## Dessin technique



## Options

LED G1 G2 G3 G6 3 6 7 8 9 9C 4 POMN Z ZH PZH

R75 10 ADS TUBE 45CUT

PRIX DES OPTIONS >> PAGE 119

Maintenez l'appareil à au moins 15 cm du mur pour de meilleures performances.

## Habillage

STRATIFIÉ

ACIER INOXYDABLE

POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST



MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

## GAMME OMNIA PR SF

FROID CONTACT PLATEAU EN BETACRYL®  
 AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE



- Meuble réfrigéré froid contact (plateau Betacryl®) avec réserve réfrigérée • Régulation indépendante de la cuve et de la réserve : 2 compresseurs séparés, 2 thermostats électroniques • Structure en acier inoxydable
- Pieds de nivellement • 4 finitions de décors possibles (finition SPP sur demande) • Gaz R290 • Capacité 3, 4, 5 bacs GN 1/1 (non inclus) • Plateau avec bord en acier inoxydable de 3 cm et cadre en Plexyglass® amovible de 8 cm

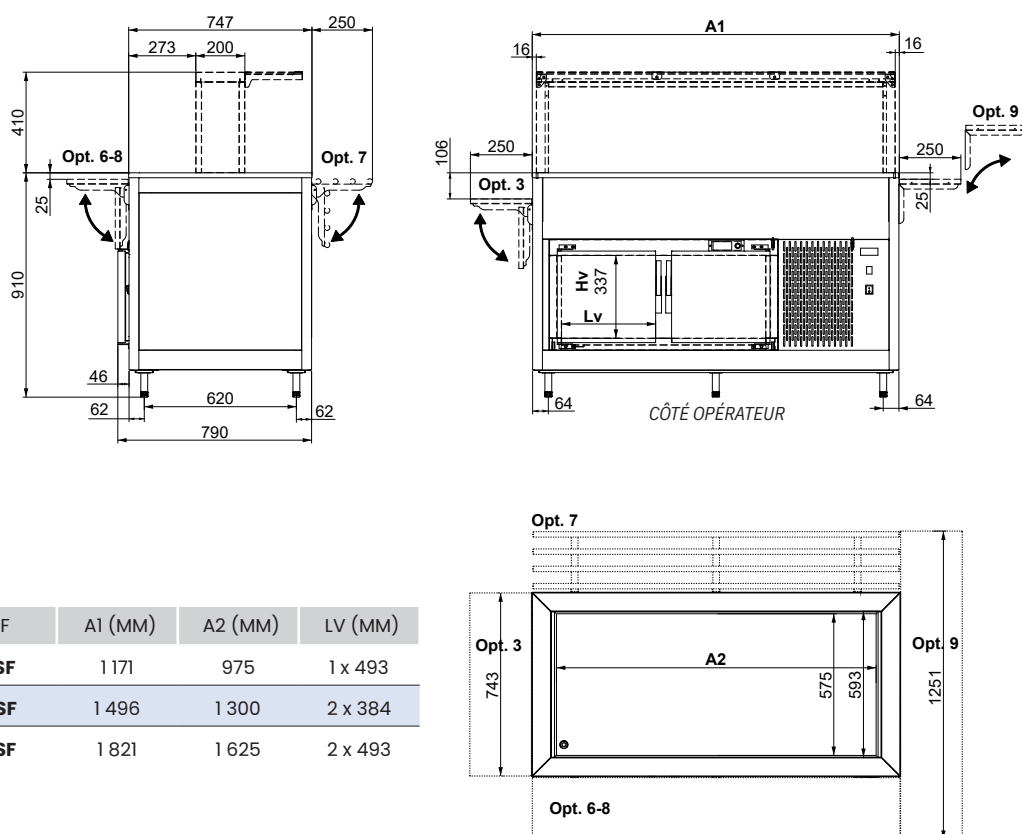
| RÉFÉRENCE                             | CAPACITÉ* | PRIX € HT |
|---------------------------------------|-----------|-----------|
| DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR |           |           |
| OMNIA3PRSF                            | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4PRSF                            | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5PRSF                            | 5 GN 1/1  | -         |
| DÉCOR INOX                            |           |           |
| OMNIA3PRSFST                          | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4PRSFST                          | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5PRSFST                          | 5 GN 1/1  | -         |
| DÉCOR LAQUÉ                           |           |           |
| OMNIA3PRSF CST                        | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4PRSF CST                        | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5PRSF CST                        | 5 GN 1/1  | -         |

\*Bac GN non-inclus

| DONNÉES TECHNIQUES                                | OMNIA3PRSF / SST/ CST | OMNIA4PRSF / SST/ CST | OMNIA5PRSF / SST/ CST |
|---------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Capacité GN 1/1 (bac non inclus)                  | 3                     | 4                     | 5                     |
| Dimensions extérieures (A1 x P x H) mm            | 1 171 x 747 x 910     | 1 496 x 747 x 910     | 1 821 x 747 x 910     |
| Dimensions du plateau (A2 x P) mm                 | 975 x 593             | 1 300 x 593           | 1 625 x 593           |
| Dimensions du compartiment inférieur (Lv x Hv) mm | 608 x 444             | 933 x 444             | 1 258 x 444           |
| Poids net (Kg)                                    | 80                    | 90                    | 100                   |
| Température de fonctionnement (°C)                | +2 / +10              | +2 / +10              | +2 / +10              |
| Gaz réfrigérant                                   | R290                  | R290                  | R290                  |
| Consommation d'énergie (Watt)                     | 352*                  | 352*                  | 352*                  |
| Alimentations à 50 Hz (V)                         | 230                   | 230                   | 230                   |

\*La puissance peut augmenter avec les éclairages option LED-Pont inox avec éclairage ou la vitrine G6 >> PAGE 119

## Dessin technique



| OMNIA RV/SF       | A1 (MM) | A2 (MM) | LV (MM) |
|-------------------|---------|---------|---------|
| <b>OMNIA3PRSF</b> | 1 171   | 975     | 1 x 493 |
| <b>OMNIA4PRSF</b> | 1 496   | 1 300   | 2 x 384 |
| <b>OMNIA5PRSF</b> | 1 821   | 1 625   | 2 x 493 |

## Options

|     |     |    |     |      |       |      |   |   |   |    |   |      |   |    |     |
|-----|-----|----|-----|------|-------|------|---|---|---|----|---|------|---|----|-----|
| LED | G1  | G2 | G3  | G6   | 3     | 6    | 7 | 8 | 9 | 9C | 4 | POMN | Z | ZH | PZH |
| 5   | R75 | 10 | ADS | TUBE | 45CUT | DIST |   |   |   |    |   |      |   |    |     |

PRIX DES OPTIONS >> PAGE 119

Maintenez l'appareil à au moins 15 cm du mur pour de meilleures performances.

## Habillage

STRATIFIÉ

|     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| LAR | LRS | LZA | LIM | LSK | LOC | LER | LSV | LCP | LTC | LGR | LNI |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

ACIER INOXYDABLE

|     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| LBV | LWS | LBE | LNE | LOM | LNO | LWE | LAN | LNV |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

|     |
|-----|
| SST |
|-----|

POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST

|      |      |      |      |      |     |
|------|------|------|------|------|-----|
| 9010 | 9006 | 7037 | 9005 | 8017 | RAL |
|------|------|------|------|------|-----|

MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

## GAMME OMNIA PR-IN

FROID CONTACT PLATEAU EN ACIER INOXYDABLE



Tableau de commande compact

- Meuble réfrigéré • Structure en acier inoxydable • Pieds de nivellement • 4 finitions de décors possibles
- Froid contact • Groupe logé ou sans groupe (REM) • Surface d'exposition en acier inoxydable • Décaissé de 30 mm et bords arrondis • Gaz R290 • Vanne 1/4 de tour pour évacuation des eaux de dégivrage • Dégivrage manuel par arrêt du groupe

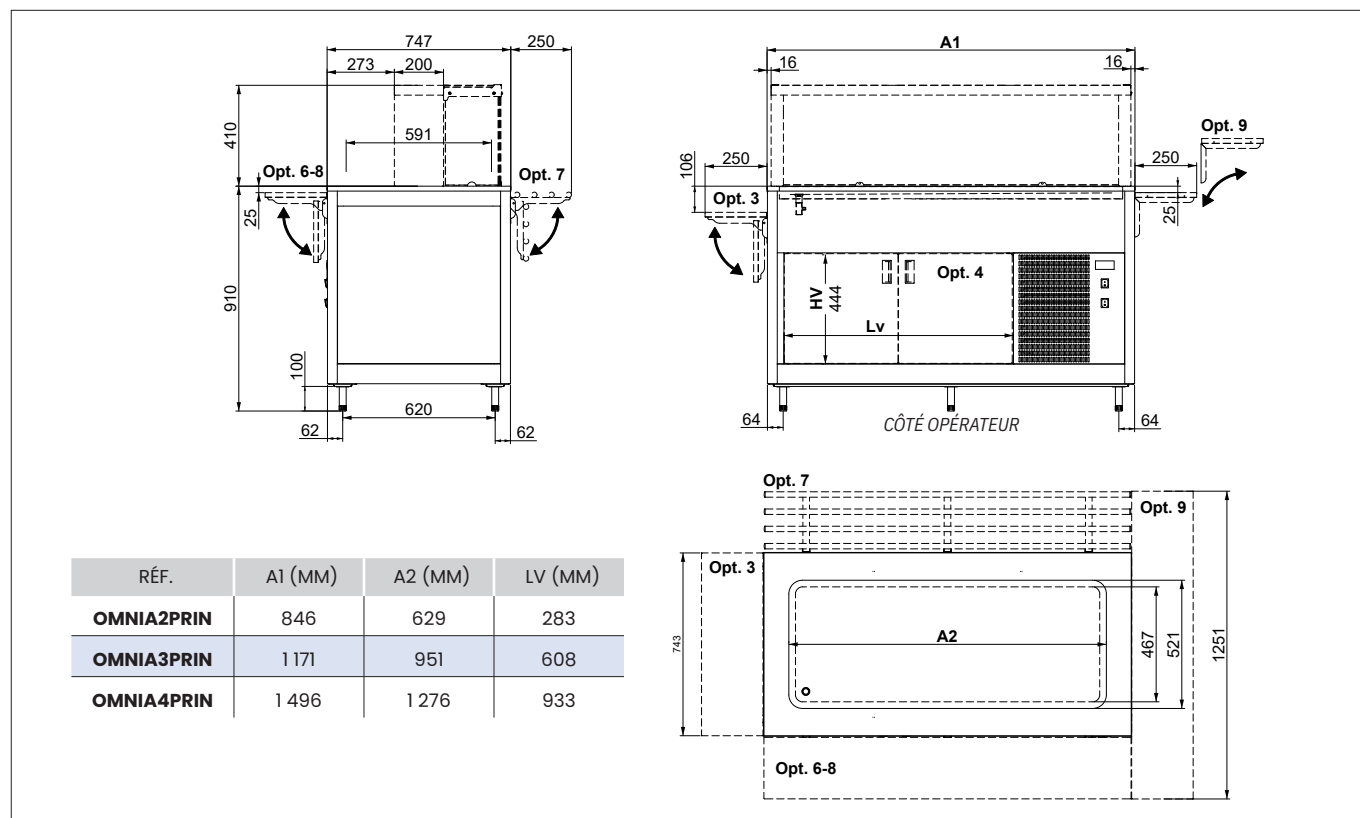
| RÉFÉRENCE                             | CAPACITÉ | PRIX € HT |
|---------------------------------------|----------|-----------|
| DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR |          |           |
| OMNIA2PRIN                            | 2 GN 1/1 | -         |
| OMNIA3PRIN                            | 3 GN 1/1 | -         |
| OMNIA4PRIN                            | 4 GN 1/1 | -         |
| DÉCOR INOX                            |          |           |
| OMNIA2PRINSST                         | 2 GN 1/1 | -         |
| OMNIA3PRINSST                         | 3 GN 1/1 | -         |
| OMNIA4PRINSST                         | 4 GN 1/1 | -         |
| DÉCOR LAQUÉ                           |          |           |
| OMNIA2PRINCST                         | 2 GN 1/1 | -         |
| OMNIA3PRINCST                         | 3 GN 1/1 | -         |
| OMNIA4PRINCST                         | 4 GN 1/1 | -         |
| FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ             |          |           |
| OMNIA2PRINSPP                         | 2 GN 1/1 | -         |
| OMNIA3PRINSPP                         | 3 GN 1/1 | -         |
| OMNIA4PRINSPP                         | 4 GN 1/1 | -         |

\*Bac GN non-inclus

| DONNÉES TECHNIQUES                                | OMNIA2PRIN / SST / CST / SPP | OMNIA3PRIN / SST / CST / SPP | OMNIA4PRIN / SST / CST / SPP |
|---------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Capacité GN 1/1 (bac non inclus)                  | 2                            | 3                            | 4                            |
| Dimensions extérieures (A1 x P x H) mm            | 846 x 747 x 910              | 1 171 x 747 x 910            | 1 496 x 747 x 910            |
| Dimensions du plateau (A2 x P) mm                 | 629 x 593                    | 951 x 593                    | 1 276 x 593                  |
| Dimensions du compartiment inférieur (Lv x Hv) mm | 283 x 444                    | 608 x 444                    | 933 x 444                    |
| Poids net (Kg)                                    | 60                           | 73                           | 84                           |
| Température de fonctionnement (°C)                | +2 / +10                     | +2 / +10                     | +2 / +10                     |
| Gaz réfrigérant                                   | R290                         | R290                         | R290                         |
| Consommation d'énergie (Watt)                     | 330*                         | 330*                         | 330*                         |
| Alimentations à 50 Hz (V)                         | 230                          | 230                          | 230                          |

\*La puissance peut augmenter avec des éclairages option LED >> PAGE 119

## Dessin technique



## Options

|     |    |     |      |       |   |   |   |   |   |    |   |      |   |    |     |
|-----|----|-----|------|-------|---|---|---|---|---|----|---|------|---|----|-----|
| LED | G1 | G2  | G3   | G6    | 3 | 6 | 7 | 8 | 9 | 9C | 4 | POMN | Z | ZH | PZH |
| R75 | 10 | ADS | TUBE | 45CUT |   |   |   |   |   |    |   |      |   |    |     |

PRIX DES OPTIONS >> PAGE 119

Maintenez l'appareil à au moins 15 cm du mur pour de meilleures performances.

## Habillage

STRATIFIÉ

|     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| LAR | LRS | LZA | LIM | LSK | LOC | LER | LSV | LCP | LTC | LGR | LNI |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

ACIER INOXYDABLE

|     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| LBV | LWS | LBE | LNE | LOM | LNO | LWE | LAN | LNV |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

|     |
|-----|
| SST |
|-----|

POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST

|      |      |      |      |      |     |
|------|------|------|------|------|-----|
| 9010 | 9006 | 7037 | 9005 | 8017 | RAL |
|------|------|------|------|------|-----|

MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

## GAMME OMNIA BM

### CUVE BAIN-MARIE



EXEMPLE DE CONFIGURATION



OMNIA 5 BM + LED + G1 + 4 + 6 + R75



- Meuble chaud • Structure en acier inoxydable • Pieds de nivellement • 4 finitions de décors possibles • Cuve en inox avec bords arrondis et fond incliné • Thermostat électronique • Chauffe par résistance silicone • Vanne 1/4 de tour pour la vidange • Vanne 1/4 de tour pour l'arrivée d'eau • Trop plein • Capacité de 2 à 6 bacs GN 1/1 (non inclus)

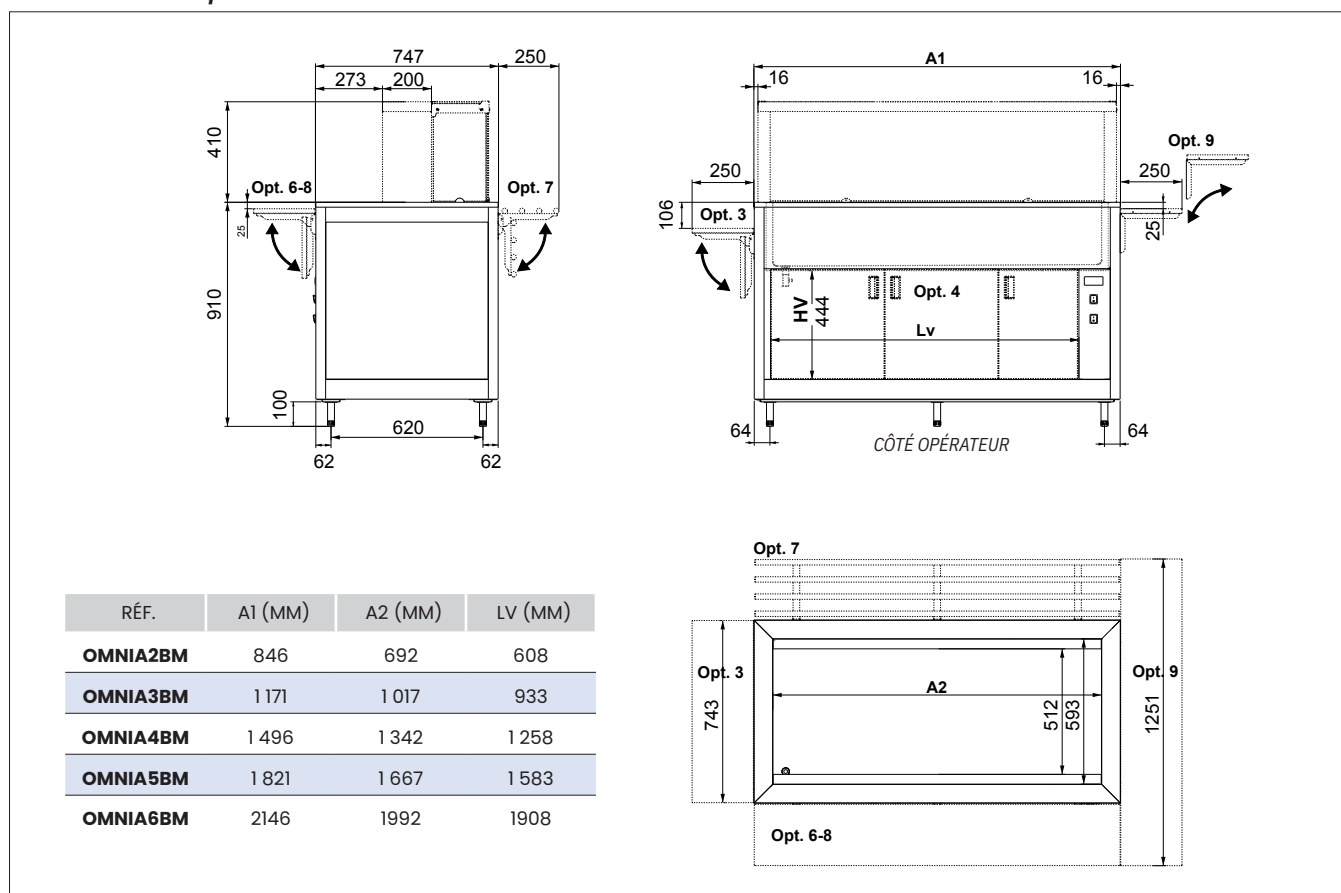
| RÉFÉRENCE                             | CAPACITÉ* | PRIX € HT |
|---------------------------------------|-----------|-----------|
| DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR |           |           |
| OMNIA2BM                              | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3BM                              | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4BM                              | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5BM                              | 5 GN 1/1  | -         |
| OMNIA6BM                              | 6 GN 1/1  | -         |
| DÉCOR INOX                            |           |           |
| OMNIA2BMSST                           | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3BMSST                           | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4BMSST                           | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5BMSST                           | 5 GN 1/1  | -         |
| OMNIA6BMSST                           | 6 GN 1/1  | -         |
| DÉCOR LAQUÉ                           |           |           |
| OMNIA2BMCST                           | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3BMCST                           | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4BMCST                           | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5BMCST                           | 5 GN 1/1  | -         |
| OMNIA6BMCST                           | 6 GN 1/1  | -         |
| FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ             |           |           |
| OMNIA2BMSPP                           | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3BMSPP                           | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4BMSPP                           | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5BMSPP                           | 5 GN 1/1  | -         |
| OMNIA6BMSPP                           | 6 GN 1/1  | -         |

\*Bac GN non-inclus

| DONNÉES TECHNIQUES                                | OMNIA2BM / SST/ CST/ SPP | OMNIA3BM / SST/ CST/ SPP | OMNIA4BM / SST/ CST/ SPP | OMNIA5BM / SST/ CST/ SPP | OMNIA6BM / SST/ CST/ SPP |
|---------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Capacité GN 1/1 (bac non inclus)                  | 2                        | 3                        | 4                        | 5                        | 6                        |
| Dimensions extérieures (A1 x P x H) mm            | 846 x 747 x 910          | 1 171 x 747 x 910        | 1 496 x 747 x 910        | 1 821 x 747 x 910        | 2 146 x 747 x 910        |
| Dimensions de la cuve (A2 x P) mm                 | 692 x 593 x 260          | 1 017 x 593 x 260        | 1 342 x 593 x 260        | 1 667 x 593 x 260        | 1 992 x 593 x 260        |
| Dimensions du compartiment inférieur (Lv x Hv) mm | 608 x 444                | 933 x 444                | 1 258 x 444              | 1 583 x 444              | 1 583 x 444              |
| Poids net (Kg)                                    | 65                       | 75                       | 85                       | 95                       | 120                      |
| Température de fonctionnement (°C)                | 0 / +90                  | 0 / +90                  | 0 / +90                  | 0 / +90                  | 0 / +90                  |
| Consommation d'énergie (Watt)                     | 1 000*                   | 1 500*                   | 2 000*                   | 2 500*                   | 3 250*                   |
| Alimentations à 50 Hz (V)                         | 230                      | 230                      | 230                      | 230                      | 230                      |

\*La puissance peut augmenter avec des éclairages option LED / HALO / HALO-LED >> PAGE 119

## Dessin technique



## Options

|     |      |         |      |       |      |   |   |   |   |   |    |   |      |   |    |     |
|-----|------|---------|------|-------|------|---|---|---|---|---|----|---|------|---|----|-----|
| LED | HALO | HALOLED | G1   | G2    | G3   | 3 | 6 | 7 | 8 | 9 | 9C | 4 | POMN | Z | ZH | PZH |
| R75 | 10   | ADS     | TUBE | 45CUT | DIST |   |   |   |   |   |    |   |      |   |    |     |

PRIX DES OPTIONS >> PAGE 119

## Habillage

STRATIFIÉ

|     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| LAR | LRS | LZA | LIM | LSK | LOC | LER | LSV | LCP | LTC | LGR | LNI | LBV | LWS | LBE | LNE | LOM | LNO | LWE | LAN | LNV |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

ACIER INOXYDABLE

POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST

|     |      |      |      |      |      |     |
|-----|------|------|------|------|------|-----|
| SST | 9010 | 9006 | 7037 | 9005 | 8017 | RAL |
|-----|------|------|------|------|------|-----|

MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

## GAMME OMNIA BM SC

### CUVE BAIN-MARIE AVEC ÉTUVE



EXEMPLE DE CONFIGURATION



OMNIA 4 BM-SC + LED + G1



- Meuble chaud • Structure en acier inoxydable • Pieds de nivellement • 4 finitions de décors possibles • Cuve en inox avec bords arrondis et fond incliné • Étuve ventilée en partie inférieure • Thermostat électronique • Chauffe par résistance silicone • Vanne 1/4 de tour pour la vidange • Vanne 1/4 de tour pour l'arrivée d'eau • Trop plein • Capacité de 2 à 5 bacs GN 1/1 (non inclus)

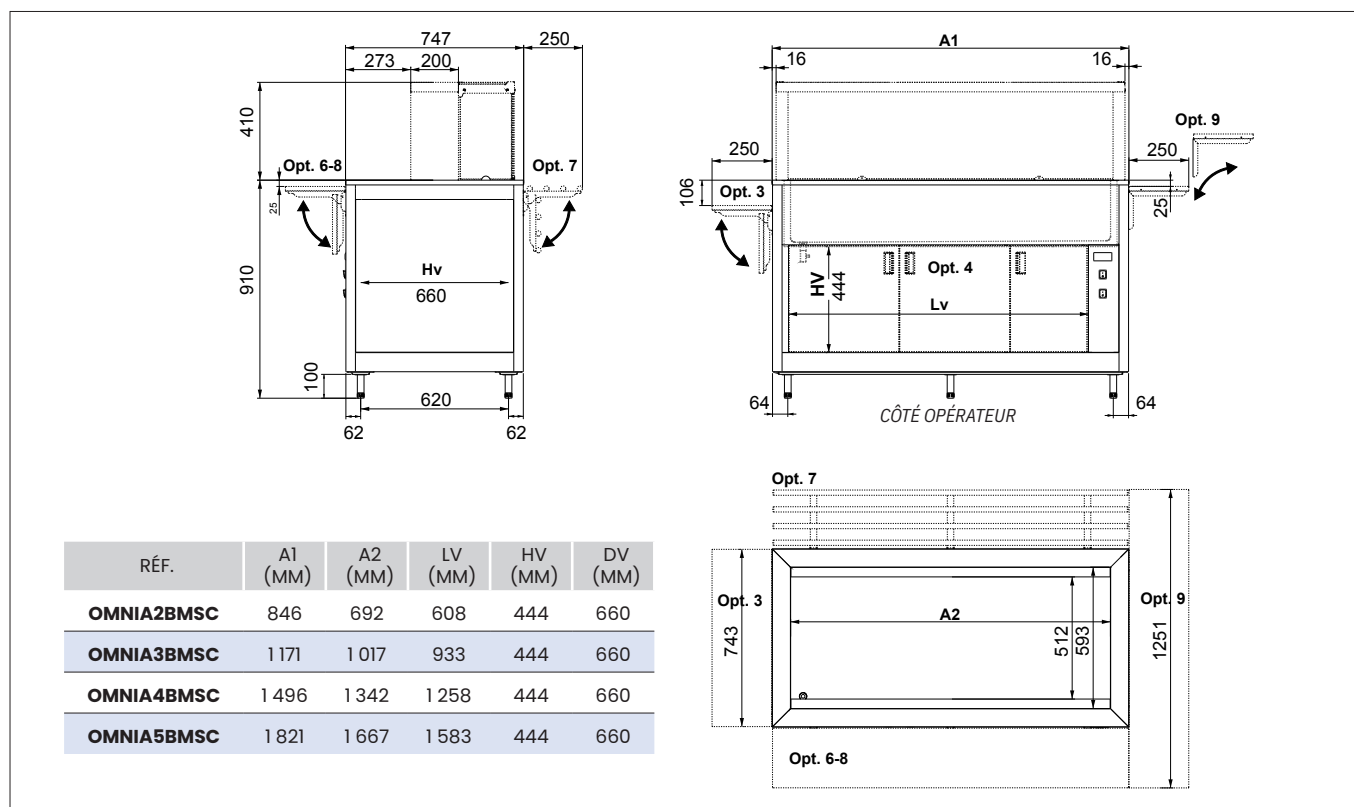
| RÉFÉRENCE                             | CAPACITÉ* | PRIX € HT |
|---------------------------------------|-----------|-----------|
| DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR |           |           |
| OMNIA2BMSC                            | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3BMSC                            | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4BMSC                            | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5BMSC                            | 5 GN 1/1  | -         |
| DÉCOR INOX                            |           |           |
| OMNIA2BMSCSST                         | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3BMSCSST                         | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4BMSCSST                         | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5BMSCSST                         | 5 GN 1/1  | -         |
| DÉCOR LAQUÉ                           |           |           |
| OMNIA2BMSCCST                         | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3BMSCCST                         | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4BMSCCST                         | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5BMSCCST                         | 5 GN 1/1  | -         |
| FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ             |           |           |
| OMNIA2BMSCSPP                         | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3BMSCSPP                         | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4BMSCSPP                         | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5BMSCSPP                         | 5 GN 1/1  | -         |

\*Bac GN non-inclus

| DONNÉES TECHNIQUES                                | OMNIA2BMSC / SST/ CST/ SPP | OMNIA3BMSC / SST/ CST/ SPP | OMNIA4BMSC / SST/ CST/ SPP | OMNIA5BMSC / SST/ CST/ SPP |
|---------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| Capacité GN 1/1 (bac non inclus)                  | 2                          | 3                          | 4                          | 5                          |
| Dimensions extérieures (A1 x P x H) mm            | 846 x 747 x 910            | 1 171 x 747 x 910          | 1 496 x 747 x 910          | 1 821 x 747 x 910          |
| Dimensions de la cuve (A2 x P) mm                 | 692 x 593 x 260            | 1 017 x 593 x 260          | 1 342 x 593 x 260          | 1 667 x 593 x 260          |
| Dimensions du compartiment inférieur (Lv x Hv) mm | 608 x 444                  | 933 x 444                  | 1 258 x 444                | 1 583 x 444                |
| Poids net (Kg)                                    | 65                         | 75                         | 85                         | 95                         |
| Température de fonctionnement (°C)                | 0 / +90                    | 0 / +90                    | 0 / +90                    | 0 / +90                    |
| Consommation d'énergie (Watt)                     | 1 826*                     | 2 326*                     | 2 826*                     | 3 326*                     |
| Alimentations à 50 Hz (V)                         | 230                        | 230                        | 230                        | 230                        |

\*La puissance peut augmenter avec des éclairages option LED / HALO / HALO-LED >> PAGE 119

## Dessin technique



## Options

|     |      |         |      |       |      |   |   |   |   |   |    |      |   |    |     |
|-----|------|---------|------|-------|------|---|---|---|---|---|----|------|---|----|-----|
| LED | HALO | HALOLED | G1   | G2    | G3   | 3 | 6 | 7 | 8 | 9 | 9C | PHOT | Z | ZH | PZH |
| R75 | 10   | ADS     | TUBE | 45CUT | DIST |   |   |   |   |   |    |      |   |    |     |

PRIX DES OPTIONS >> PAGE 119

## Habillage

STRATIFIÉ

|     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| LAR | LRS | LZA | LIM | LSK | LOC | LER | LSV | LCP | LTC | LGR | LNI | LBV | LWS | LBE | LNE | LOM | LNO | LWE | LAN | LNV |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

ACIER INOXYDABLE

POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST

|     |      |      |      |      |      |     |
|-----|------|------|------|------|------|-----|
| SST | 9010 | 9006 | 7037 | 9005 | 8017 | RAL |
|-----|------|------|------|------|------|-----|

MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

## GAMME OMNIA BM-SEP

### CUVE BAIN-MARIE AVEC BACS INDEPENDANTS



- Meuble chaud • Structure en acier inoxydable • Pieds de nivellement • 4 finitions de décors possibles
- Cuves séparées avec régulations indépendantes • Thermostat électronique • Chauffe par résistance silicone
- Vanne 1/4 de tour pour la vidange • Vanne 1/4 de tour pour l'arrivée d'eau • Trop plein • Capacité de 3 et 4 bacs GN 1/1 (non inclus)

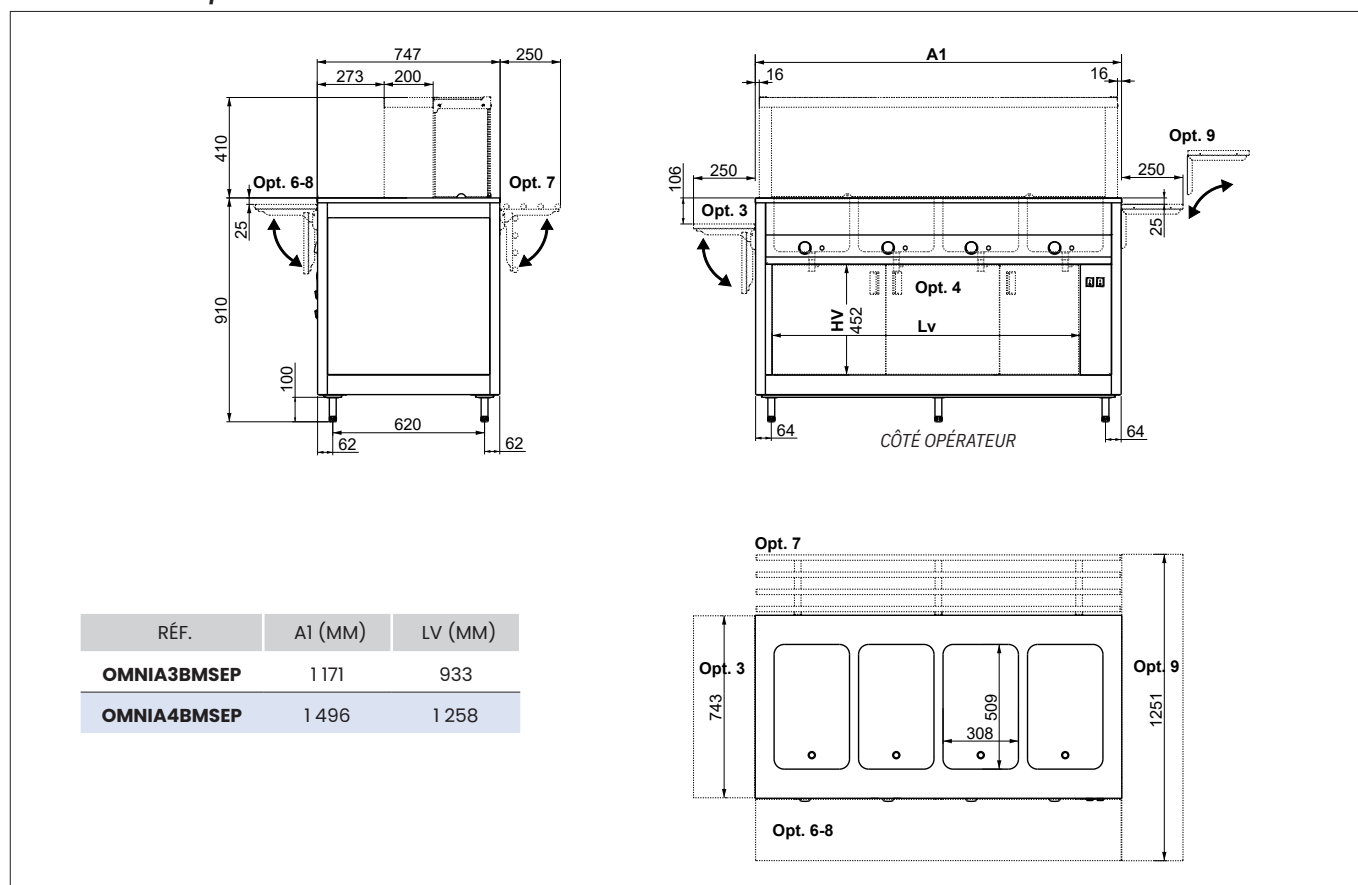
| RÉFÉRENCE                             | CAPACITÉ* | PRIX € HT |
|---------------------------------------|-----------|-----------|
| DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR |           |           |
| OMNIA3BMSEP                           | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4BMSEP                           | 4 GN 1/1  | -         |
| DÉCOR INOX                            |           |           |
| OMNIA3BMSEPSST                        | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4BMSEPSST                        | 4 GN 1/1  | -         |
| DÉCOR LAQUÉ                           |           |           |
| OMNIA3BMSEPCST                        | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4BMSEPCST                        | 4 GN 1/1  | -         |
| FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ             |           |           |
| OMNIA3BMSEPSPP                        | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4BMSEPSPP                        | 4 GN 1/1  | -         |

\*Bac GN non-inclus

| DONNÉES TECHNIQUES                                | OMNIA3BMSEP / SST/ CST/ SPP | OMNIA4BMSEP / SST/ CST/ SPP |
|---------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Capacité GN 1/1 (bac non inclus)                  | 3                           | 4                           |
| Dimensions extérieures (A1 x P x H) mm            | 1 171 x 747 x 910           | 1 496 x 747 x 910           |
| Dimensions du compartiment inférieur (Lv x Hv) mm | 933 x 452                   | 1258 x 452                  |
| Poids net (Kg)                                    | 70                          | 80                          |
| Température de fonctionnement (°C)                | 0 / +90                     | 0 / +90                     |
| Consommation d'énergie (Watt)                     | 1 500*                      | 2 000*                      |
| Alimentations à 50 Hz (V)                         | 230                         | 230                         |

\*La puissance peut augmenter avec des éclairages option LED / HALO / HALO-LED >> PAGE 119

## Dessin technique



## Options

|     |      |         |      |       |    |   |   |   |   |   |    |   |      |   |    |     |
|-----|------|---------|------|-------|----|---|---|---|---|---|----|---|------|---|----|-----|
| LED | HALO | HALOLED | G1   | G2    | G3 | 3 | 6 | 7 | 8 | 9 | 9C | 4 | POMN | Z | ZH | PZH |
| R75 | 10   | ADS     | TUBE | 45CUT |    |   |   |   |   |   |    |   |      |   |    |     |

PRIX DES OPTIONS >> PAGE 119

## Habillage

STRATIFIÉ

|     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| LAR | LRS | LZA | LIM | LSK | LOC | LER | LSV | LCP | LTC | LGR | LNI | LBV | LWS | LBE | LNE | LOM | LNO | LWE | LAN | LNV |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

ACIER INOXYDABLE

|     |
|-----|
| SST |
|-----|

POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST

|      |      |      |      |      |     |
|------|------|------|------|------|-----|
| 9010 | 9006 | 7037 | 9005 | 8017 | RAL |
|------|------|------|------|------|-----|

MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

## GAMME OMNIA DRY

### CUVE BAIN-MARIE SEC



CHAUFFAGE À SEC À HAUTE EFFICACITÉ



- Meuble chaud • Structure en acier inoxydable • Pieds de nivellement • 4 finitions de décors possibles • Chauffe par résistances haut rendement • Thermostat électronique • Cuve en acier inoxydable • Capacité 2 à 5 bacs GN 1/1 hauteur 150 mm (non inclus) • Vanne 1/4 de tour pour vidanger la cuve lors du nettoyage

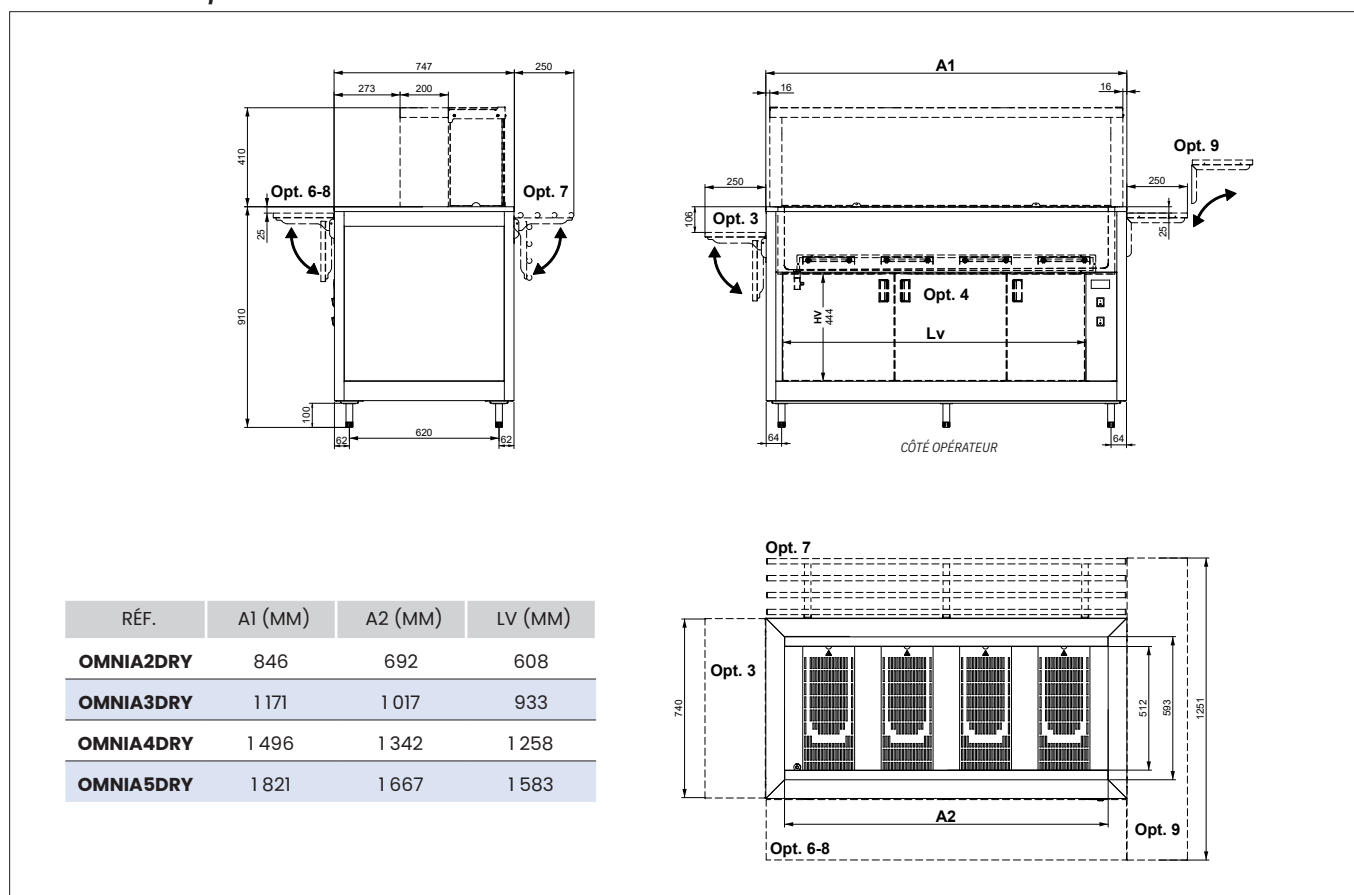
| RÉFÉRENCE                             | CAPACITÉ* | PRIX € HT |
|---------------------------------------|-----------|-----------|
| DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR |           |           |
| OMNIA2DRY                             | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3DRY                             | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4DRY                             | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5DRY                             | 5 GN 1/1  | -         |
| DÉCOR INOX                            |           |           |
| OMNIA2DRYSST                          | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3DRYSST                          | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4DRYSST                          | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5DRYSST                          | 5 GN 1/1  | -         |
| DÉCOR LAQUÉ                           |           |           |
| OMNIA2DRYCST                          | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3DRYCST                          | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4DRYCST                          | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5DRYCST                          | 5 GN 1/1  | -         |
| FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ             |           |           |
| OMNIA2DRYSPP                          | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3DRYSPP                          | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4DRYSPP                          | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5DRYSPP                          | 5 GN 1/1  | -         |

\*Bac GN non-inclus

| DONNÉES TECHNIQUES                                | OMNIA2DRY / SST/ CST/ SPP | OMNIA3DRY / SST/ CST/ SPP | OMNIA4DRY / SST/ CST/ SPP | OMNIA5DRY / SST/ CST/ SPP |
|---------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Capacité GN 1/1 (bac non inclus)                  | 2                         | 3                         | 4                         | 5                         |
| Dimensions extérieures (A1 x P x H) mm            | 846 x 747 x 910           | 1 171 x 747 x 910         | 1 496 x 747 x 910         | 1 821 x 747 x 910         |
| Dimensions de la cuve (A2 x P) mm                 | 692 x 593 x 260           | 1 017 x 593 x 260         | 1 342 x 593 x 260         | 1 667 x 593 x 260         |
| Dimensions du compartiment inférieur (Lv x Hv) mm | 608 x 444                 | 933 x 444                 | 1 258 x 444               | 1 583 x 444               |
| Poids net (Kg)                                    | 65                        | 75                        | 85                        | 95                        |
| Température de fonctionnement (°C)                | 0 / +90                   | 0 / +90                   | 0 / +90                   | 0 / +90                   |
| Consommation d'énergie (W)                        | 1 000*                    | 1 500*                    | 2 000*                    | 2 500*                    |
| Alimentations à 50 Hz (V)                         | 230                       | 230                       | 230                       | 230                       |

\*La puissance peut augmenter avec des éclairages option LED / HALO / HALO-LED >> PAGE 119

### Dessin technique



### Options

|     |      |         |      |       |      |    |   |   |   |   |   |    |   |      |   |    |     |
|-----|------|---------|------|-------|------|----|---|---|---|---|---|----|---|------|---|----|-----|
| LED | HALO | HALOLED | G1   | G2    | G3   | G6 | 3 | 6 | 7 | 8 | 9 | 9C | 4 | POMN | Z | ZH | PZH |
| R75 | 10   | ADS     | TUBE | 45CUT | DIST |    |   |   |   |   |   |    |   |      |   |    |     |

PRIX DES OPTIONS >> PAGE 119

### Habillage

STRATIFIÉ

|     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| LAR | LRS | LZA | LIM | LSK | LOC | LER | LSV | LCP | LTC | LGR | LNI | LBV | LWS | LBE | LNE | LOM | LNO | LWE | LAN | LNV |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

ACIER INOXYDABLE

POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST

|     |      |      |      |      |      |     |
|-----|------|------|------|------|------|-----|
| SST | 9010 | 9006 | 7037 | 9005 | 8017 | RAL |
|-----|------|------|------|------|------|-----|

MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

## GAMME OMNIA DRY SC

### CUVE BAIN-MARIE SEC AVEC ÉTUVE



CHAUFFAGE À SEC À HAUTE EFFICACITÉ



- Meuble chaud • Structure en acier inoxydable • Pieds de nivellement • 4 finitions de décors possibles
- Chauffe par résistances haut rendement • Étuve en partie inférieure • Thermostat électronique • Cuve en acier inoxydable • Capacité 2 à 5 bacs GN 1/1 hauteur 150 mm (non inclus) • Vanne 1/4 de tour pour vidanger la cuve lors du nettoyage

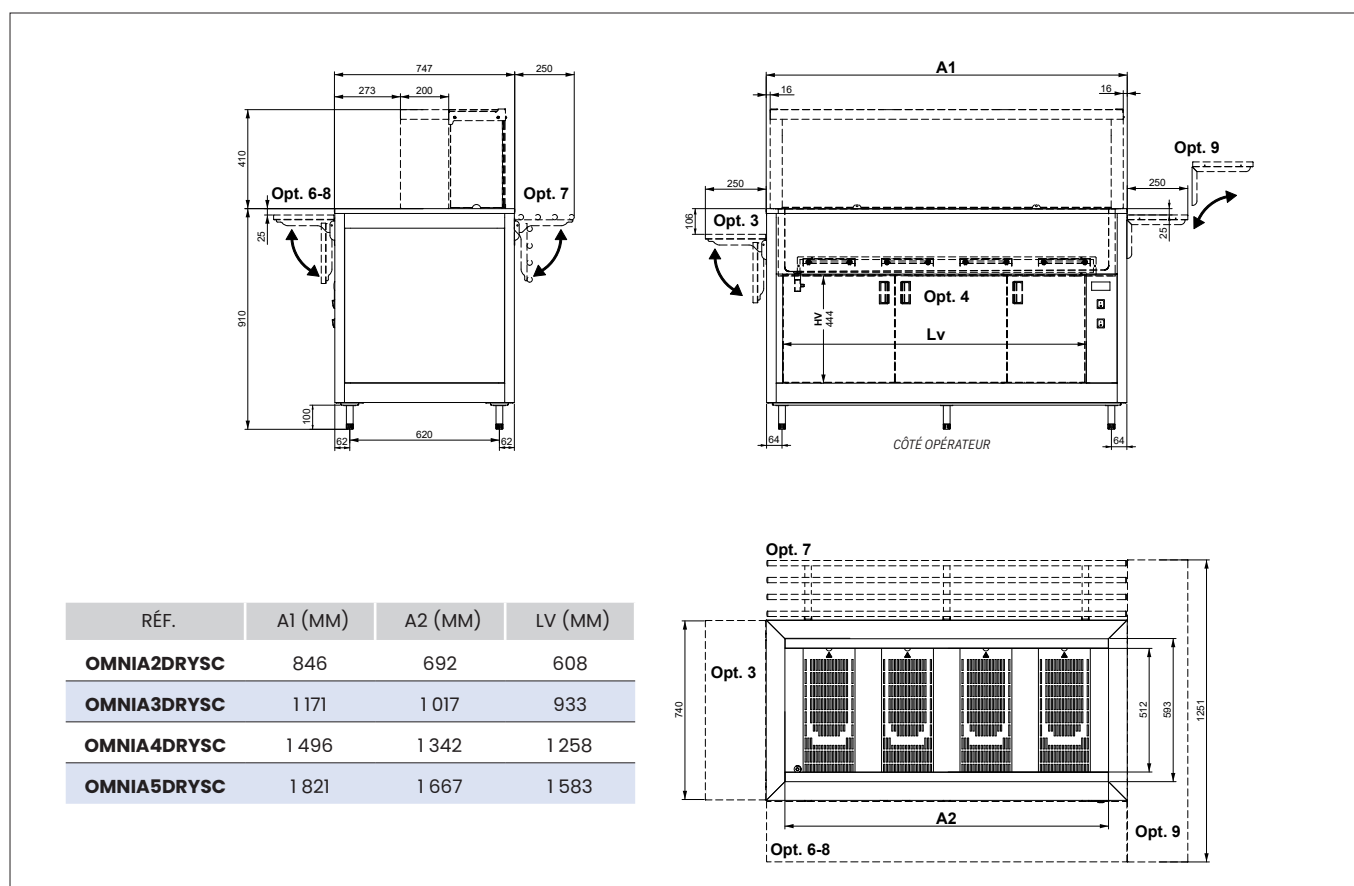
| RÉFÉRENCE                             | CAPACITÉ* | PRIX € HT |
|---------------------------------------|-----------|-----------|
| DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR |           |           |
| OMNIA2DRYSC                           | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3DRYSC                           | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4DRYSC                           | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5DRYSC                           | 5 GN 1/1  | -         |
| DÉCOR INOX                            |           |           |
| OMNIA2DRYSCSST                        | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3DRYSCSST                        | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4DRYSCSST                        | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5DRYSCSST                        | 5 GN 1/1  | -         |
| DÉCOR LAQUÉ                           |           |           |
| OMNIA2DRYSCCST                        | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3DRYSCCST                        | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4DRYSCCST                        | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5DRYSCCST                        | 5 GN 1/1  | -         |
| FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ             |           |           |
| OMNIA2DRYSCSPP                        | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3DRYSCSPP                        | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4DRYSCSPP                        | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5DRYSCSPP                        | 5 GN 1/1  | -         |

\*Bac GN non-inclus

| DONNÉES TECHNIQUES                                | OMNIA2DRYSC / SST/ CST/ SPP | OMNIA3DRYSC / SST/ CST/ SPP | OMNIA4DRYSC / SST/ CST/ SPP | OMNIA5DRYSC / SST/ CST/ SPP |
|---------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Capacité GN 1/1 (bac non inclus)                  | 2                           | 3                           | 4                           | 5                           |
| Dimensions extérieures (A1 x P x H) mm            | 846 x 747 x 910             | 1 171 x 747 x 910           | 1 496 x 747 x 910           | 1 821 x 747 x 910           |
| Dimensions de la cuve (A2 x P) mm                 | 692 x 593 x 260             | 1 017 x 593 x 260           | 1 342 x 593 x 260           | 1 667 x 593 x 260           |
| Dimensions du compartiment inférieur (Lv x Hv) mm | 608 x 444                   | 933 x 444                   | 1 258 x 444                 | 1 583 x 444                 |
| Poids net (Kg)                                    | 65                          | 75                          | 85                          | 95                          |
| Température de fonctionnement (°C)                | 0 / +90                     | 0 / +90                     | 0 / +90                     | 0 / +90                     |
| Consommation d'énergie (Watt)                     | 1 826*                      | 2 326*                      | 2 826*                      | 3 326*                      |
| Alimentations à 50 Hz (V)                         | 230                         | 230                         | 230                         | 230                         |

\*La puissance peut augmenter avec des éclairages option LED / HALO / HALO-LED >> PAGE 119

## ● Dessin technique



## ● Options

|     |      |         |      |       |      |    |   |   |   |   |   |    |      |   |    |     |
|-----|------|---------|------|-------|------|----|---|---|---|---|---|----|------|---|----|-----|
| LED | HALO | HALOLED | G1   | G2    | G3   | G6 | 3 | 6 | 7 | 8 | 9 | 9C | PHOT | Z | ZH | PZH |
| R75 | 10   | ADS     | TUBE | 45CUT | DIST |    |   |   |   |   |   |    |      |   |    |     |

PRIX DES OPTIONS >> PAGE 119

## ● Habillage

STRATIFIÉ

|     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| LAR | LRS | LZA | LIM | LSK | LOC | LER | LSV | LCP | LTC | LGR | LNI |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

ACIER INOXYDABLE

|     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| LBV | LWS | LBE | LNE | LOM | LNO | LWE | LAN | LNV |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

|     |
|-----|
| SST |
|-----|

POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST

|      |      |      |      |      |     |
|------|------|------|------|------|-----|
| 9010 | 9006 | 7037 | 9005 | 8017 | RAL |
|------|------|------|------|------|-----|

MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

## GAMME OMNIA PC

PLATEAU CHAUFFANT EN VERRE TREMPÉ



EN OPTION

**PC/SEP**

PANNEAUX DE COMMANDE  
SÉPARÉS

EXEMPLE DE CONFIGURATION



OMNIA 3 PC CST+HALO-LED +G1+7

- Meuble chaud • Structure en acier inoxydable • Pieds de nivellement • 4 finitions de décors possibles
- Chauffe par résistances en silicone • Thermostat électronique • Zones chauffées délimitées par des rainures périphériques (verre sablé)

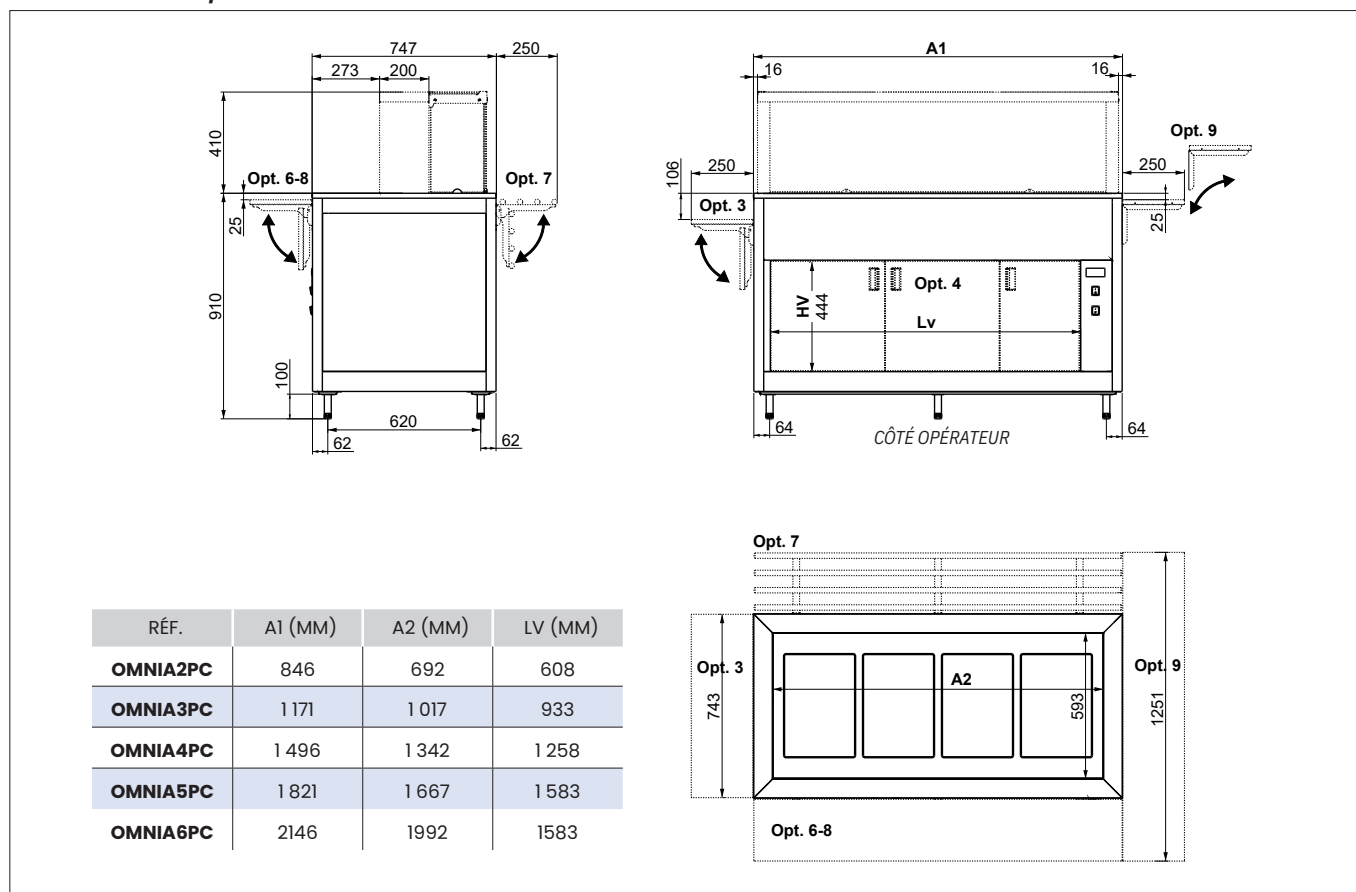
| RÉFÉRENCE                             | CAPACITÉ* | PRIX € HT |
|---------------------------------------|-----------|-----------|
| DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR |           |           |
| OMNIA2PC                              | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3PC                              | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4PC                              | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5PC                              | 5 GN 1/1  | -         |
| OMNIA6PC                              | 6 GN 1/1  | -         |
| DÉCOR INOX                            |           |           |
| OMNIA2PCSST                           | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3PCSST                           | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4PCSST                           | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5PCSST                           | 5 GN 1/1  | -         |
| OMNIA6PCSST                           | 6 GN 1/1  | -         |
| DÉCOR LAQUÉ                           |           |           |
| OMNIA2PCCST                           | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3PCCST                           | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4PCCST                           | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5PCCST                           | 5 GN 1/1  | -         |
| OMNIA6PCCST                           | 6 GN 1/1  | -         |
| FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ             |           |           |
| OMNIA2PCSPP                           | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3PCSPP                           | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4PCSPP                           | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5PCSPP                           | 5 GN 1/1  | -         |
| OMNIA6PCSPP                           | 6 GN 1/1  | -         |

\*Bac GN non-inclus

| DONNÉES TECHNIQUES                                | OMNIA2PC / SST / CST / SPP | OMNIA3PC / SST / CST / SPP | OMNIA4PC / SST / CST / SPP | OMNIA5PC / SST / CST / SPP | OMNIA6PC / SST / CST / SPP |
|---------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| Capacité GN I/1 (bac non inclus)                  | 2                          | 3                          | 4                          | 5                          | 6                          |
| Dimensions extérieures (A1 x P x H) mm            | 846 x 747 x 910            | 1 171 x 747 x 910          | 1 496 x 747 x 910          | 1 821 x 747 x 910          | 2 146 x 747 x 910          |
| Dimensions du plateau (A2 x P) mm                 | 692 x 593                  | 1 017 x 593                | 1 342 x 593                | 1 667 x 593                | 1 992 x 593                |
| Dimensions du compartiment inférieur (Lv x Hv) mm | 608 x 444                  | 933 x 444                  | 1 258 x 444                | 1 583 x 444                | 1 583 x 444                |
| Poids net (Kg)                                    | 55                         | 65                         | 75                         | 85                         | 120                        |
| Température de fonctionnement (°C)                | 0 / +90                    | 0 / +90                    | 0 / +90                    | 0 / +90                    | 0 / +90                    |
| Consommation d'énergie (Watt)                     | 1 000*                     | 1 500*                     | 2 000*                     | 2 500*                     | 3 000*                     |
| Alimentations à 50 Hz (V)                         | 230                        | 230                        | 230                        | 230                        | 230                        |

\*La puissance peut augmenter avec des éclairages option LED / HALO / HALO-LED >> PAGE 119

## Dessin technique



## Options

|       |      |         |     |      |       |    |   |   |   |   |   |    |   |      |   |    |     |
|-------|------|---------|-----|------|-------|----|---|---|---|---|---|----|---|------|---|----|-----|
| LED   | HALO | HALOLED | G1  | G2   | G3    | G6 | 3 | 6 | 7 | 8 | 9 | 9C | 4 | POMN | Z | ZH | PZH |
| PCSEP | R75  | 10      | ADS | TUBE | 45CUT |    |   |   |   |   |   |    |   |      |   |    |     |

PRIX DES OPTIONS >> PAGE 119

## Habillage

STRATIFIÉ

|     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| LAR | LRS | LZA | LIM | LSK | LOC | LER | LSV | LCP | LTC | LGR | LNI |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

ACIER INOXYDABLE

|     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| LBV | LWS | LBE | LNE | LOM | LNO | LWE | LAN | LNV |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

|     |
|-----|
| SST |
|-----|

POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST

|      |      |      |      |      |     |
|------|------|------|------|------|-----|
| 9010 | 9006 | 7037 | 9005 | 8017 | RAL |
|------|------|------|------|------|-----|

MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

## GAMME OMNIA PC SC

PLATEAU CHAUFFANT EN VERRE TREMPÉ  
AVEC ÉTUVE



EXEMPLE DE CONFIGURATION



OMNIA 4 PC/SC + HALO + G3 + 7 + Z



• Meuble chaud • Structure en acier inoxydable • Pieds de nivellement • 4 finitions de décors possibles • Chauffe par résistances en silicone • Étuve ventilée en partie inférieure • Thermostat électronique • Zones chauffées délimitées par des rainures périphériques (verre sablé)

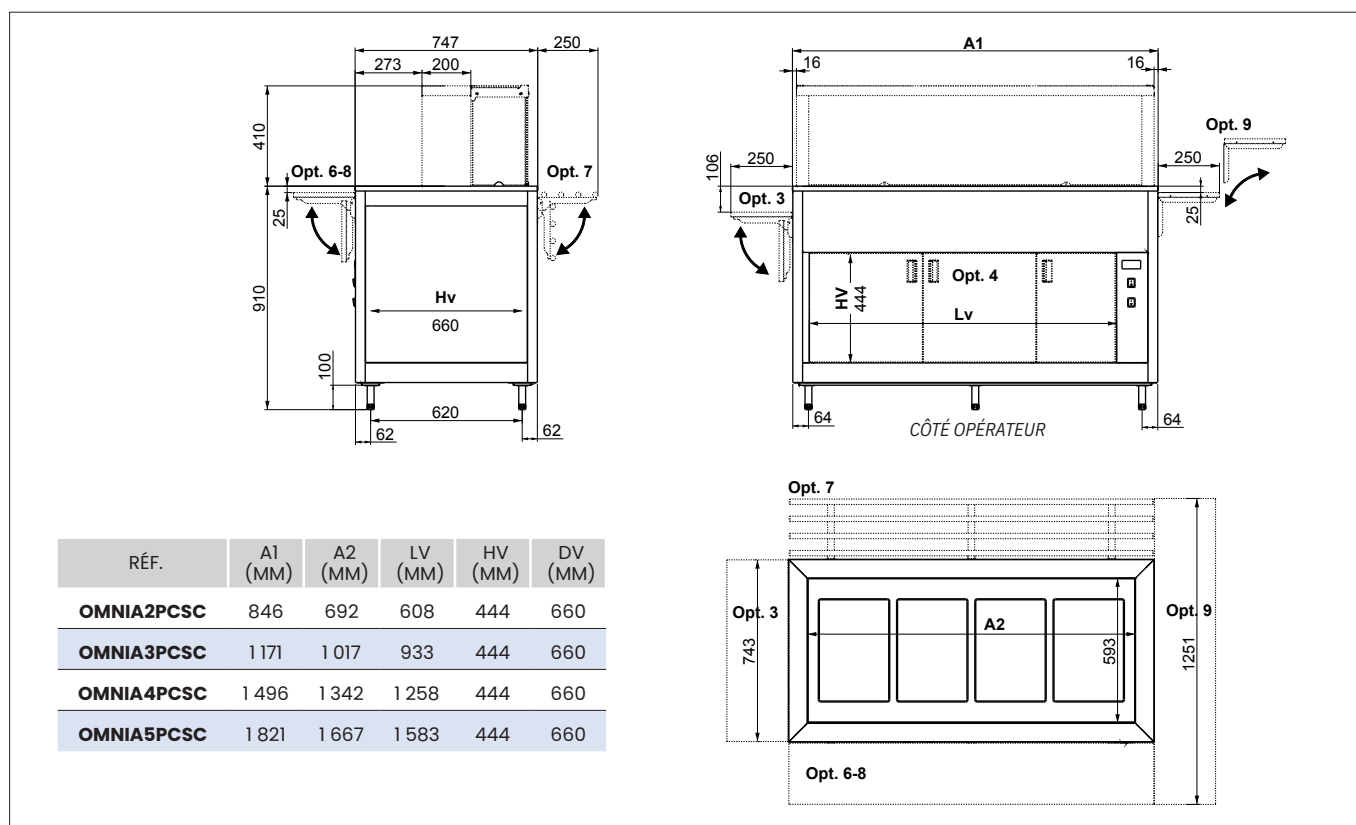
| RÉFÉRENCE                             | CAPACITÉ* | PRIX € HT |
|---------------------------------------|-----------|-----------|
| DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR |           |           |
| OMNIA2PCSC                            | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3PCSC                            | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4PCSC                            | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5PCSC                            | 5 GN 1/1  | -         |
| DÉCOR INOX                            |           |           |
| OMNIA2PCSCSST                         | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3PCSCSST                         | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4PCSCSST                         | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5PCSCSST                         | 5 GN 1/1  | -         |
| DÉCOR LAQUÉ                           |           |           |
| OMNIA2PCSCCST                         | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3PCSCCST                         | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4PCSCCST                         | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5PCSCCST                         | 5 GN 1/1  | -         |
| FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ             |           |           |
| OMNIA2PCSCSPP                         | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3PCSCSPP                         | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4PCSCSPP                         | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5PCSCSPP                         | 5 GN 1/1  | -         |

\*Bac GN non-inclus

| DONNÉES TECHNIQUES                                | OMNIA2PCSC / SST/ CST/ SPP | OMNIA3PCSC / SST/ CST/ SPP | OMNIA4PCSC / SST/ CST/ SPP | OMNIA5PCSC / SST/ CST/ SPP |
|---------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| Capacité GN 1/1 (bac non inclus)                  | 2                          | 3                          | 4                          | 5                          |
| Dimensions extérieures (A1 x P x H) mm            | 846 x 747 x 910            | 1 171 x 747 x 910          | 1 496 x 747 x 910          | 1 821 x 747 x 910          |
| Dimensions du plateau (A2 x P) mm                 | 692 x 593                  | 1 017 x 593                | 1 342 x 593                | 1 667 x 593                |
| Dimensions du compartiment inférieur (Lv x Hv) mm | 608 x 444                  | 933 x 444                  | 1 258 x 444                | 1 583 x 444                |
| Poids net (kg)                                    | 55                         | 65                         | 75                         | 85                         |
| Température de fonctionnement (°C)                | 0 / +90                    | 0 / +90                    | 0 / +90                    | 0 / +90                    |
| Consommation d'énergie (Watt)                     | 1803*                      | 2329*                      | 2829*                      | 3329*                      |
| Alimentations à 50 Hz (V)                         | 230                        | 230                        | 230                        | 230                        |

\*La puissance peut augmenter avec des éclairages option LED / HALO / HALO-LED >> PAGE 119

## Dessin technique



## Options

|       |      |        |     |      |       |    |   |   |   |   |   |    |      |   |    |     |
|-------|------|--------|-----|------|-------|----|---|---|---|---|---|----|------|---|----|-----|
| LED   | HALO | HALOED | G1  | G2   | G3    | G6 | 3 | 6 | 7 | 8 | 9 | 9C | PHOT | Z | ZH | PZH |
| PCSEP | R75  | 10     | ADS | TUBE | 45CUT |    |   |   |   |   |   |    |      |   |    |     |

PRIX DES OPTIONS >> PAGE 119

## Habillage

STRATIFIÉ

|     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| LAR | LRS | LZA | LIM | LSK | LOC | LER | LSV | LCP | LTC | LGR | LNI |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

ACIER INOXYDABLE

|     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| LBV | LWS | LBE | LNE | LOM | LNO | LWE | LAN | LNV |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST

|     |      |      |      |      |      |     |
|-----|------|------|------|------|------|-----|
| SST | 9010 | 9006 | 7037 | 9005 | 8017 | RAL |
|-----|------|------|------|------|------|-----|

MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

## GAMME OMNIA PC-IN

### PLATEAU CHAUFFANT EN ACIER INOXYDABLE



LE PLAN DE TRAVAIL EN ACIER INOXYDABLE PRÉSENTE DES BORDS ARRONDIS ET DES PAROIS INCLINÉES AFIN DE FACILITER LE NETTOYAGE



DISTRIBUTION DE LA CHALEUR UNIFORME SUR L'ENSEMBLE DE LA SURFACE



• Meuble chaud • Structure en acier inoxydable • Pieds de nivellement • 4 finitions de décors possibles • Chauffe par résistance • Thermostat électronique • Capacité 2, 3, 4 bacs GN 1/1 (non inclus) • Bordure de confinement d'une hauteur de 30 mm avec des bords arrondis • Vanne 1/4 de tour pour vidanger l'eau lors du nettoyage

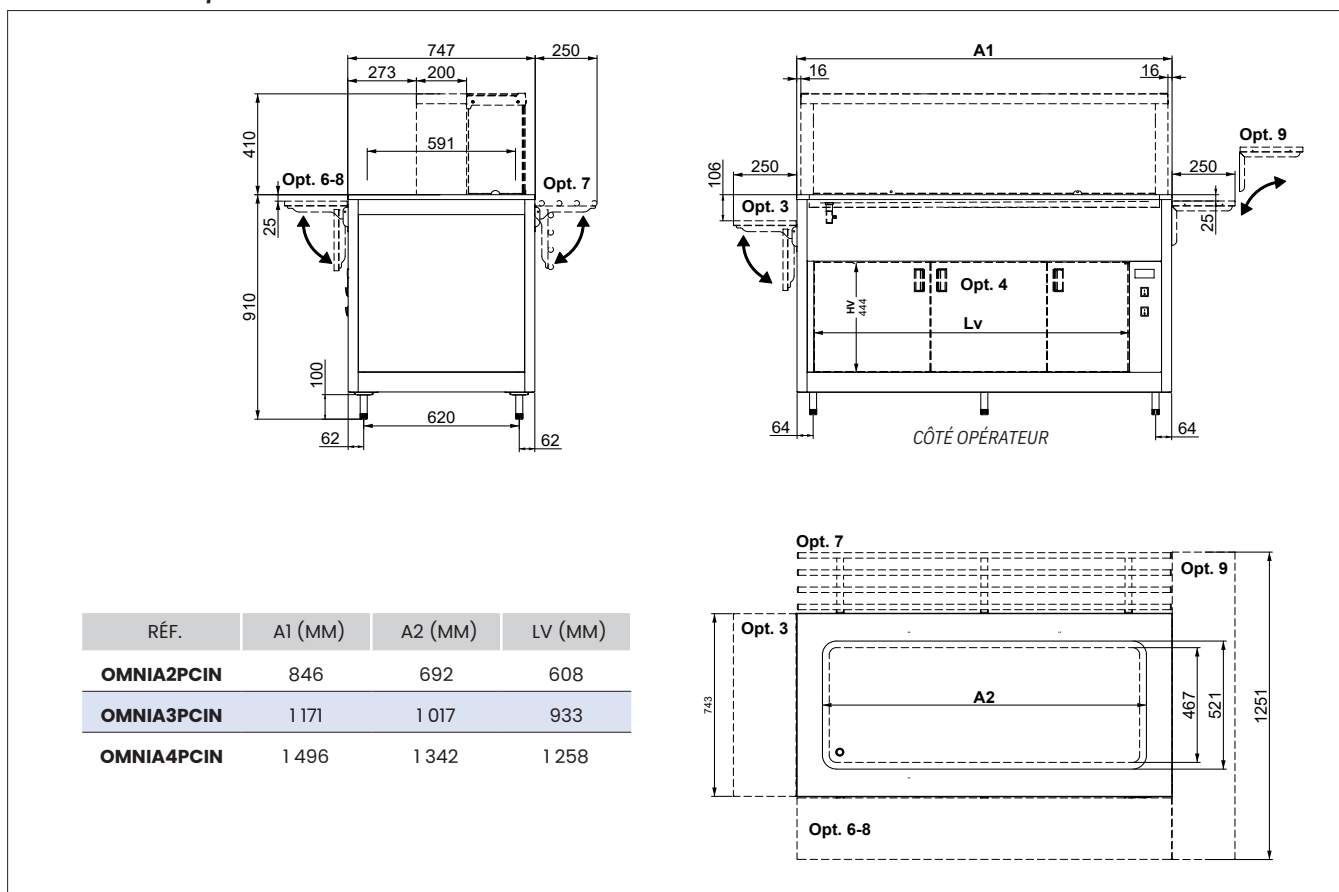
| RÉFÉRENCE                             | CAPACITÉ* | PRIX € HT |
|---------------------------------------|-----------|-----------|
| DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR |           |           |
| OMNIA2PCIN                            | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3PCIN                            | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4PCIN                            | 4 GN 1/1  | -         |
| DÉCOR INOX                            |           |           |
| OMNIA2PCINSST                         | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3PCINSST                         | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4PCINSST                         | 4 GN 1/1  | -         |
| DÉCOR LAQUÉ                           |           |           |
| OMNIA2PCINCST                         | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3PCINCST                         | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4PCINCST                         | 4 GN 1/1  | -         |
| FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ             |           |           |
| OMNIA2PCINSPP                         | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3PCINSPP                         | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4PCINSPP                         | 4 GN 1/1  | -         |

\*Bac GN non-inclus

| DONNÉES TECHNIQUES                                | OMNIA2PCIN / SST/ CST/ SPP | OMNIA3PCIN / SST/ CST/ SPP | OMNIA4PCIN / SST/ CST/ SPP |
|---------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| Capacité GN 1/1 (bac non inclus)                  | 2                          | 3                          | 4                          |
| Dimensions extérieures (A1 x P x H) mm            | 846 x 747 x 910            | 1 171 x 747 x 910          | 1 496 x 747 x 910          |
| Dimensions du plateau (A2 x P) mm                 | 692 x 593                  | 1 017 x 593                | 1 342 x 593                |
| Dimensions du compartiment inférieur (Lv x Hv) mm | 608 x 444                  | 933 x 444                  | 1258 x 444                 |
| Poids net (Kg)                                    | 55                         | 65                         | 75                         |
| Température de fonctionnement (°C)                | 0 / +90                    | 0 / +90                    | 0 / +90                    |
| Consommation d'énergie (Watt)                     | 1 003*                     | 1 503*                     | 2 003*                     |

\*La puissance peut augmenter avec des éclairages option LED / HALO / HALO-LED >> PAGE 119

## Dessin technique



## Options

|     |      |         |      |       |    |    |   |   |   |   |   |    |   |      |   |    |     |
|-----|------|---------|------|-------|----|----|---|---|---|---|---|----|---|------|---|----|-----|
| LED | HALO | HALOLED | G1   | G2    | G3 | G6 | 3 | 6 | 7 | 8 | 9 | 9C | 4 | POMN | Z | ZH | PZH |
| R75 | 10   | ADS     | TUBE | 45CUT |    |    |   |   |   |   |   |    |   |      |   |    |     |

PRIX DES OPTIONS >> PAGE 119

## Habillage

STRATIFIÉ

|     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| LAR | LRS | LZA | LIM | LSK | LOC | LER | LSV | LCP | LTC | LGR | LNI |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

ACIER INOXYDABLE

|     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| LBV | LWS | LBE | LNE | LOM | LNO | LWE | LAN | LNV |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

|     |
|-----|
| SST |
|-----|

POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST

|      |      |      |      |      |     |
|------|------|------|------|------|-----|
| 9010 | 9006 | 7037 | 9005 | 8017 | RAL |
|------|------|------|------|------|-----|

MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

## GAMME OMNIA PC-IN SC

PLATEAU CHAUFFANT EN ACIER INOXYDABLE  
AVEC ÉTUVE



EXEMPLE DE CONFIGURATION



OMNIA 4 PC-IN + HALO + G3 + 7 + Z

- Meuble chaud • Structure en acier inoxydable • Pieds de nivellement • 4 finitions de décors possibles
- Chauffe par résistance • Étuve ventilée en partie inférieure • Thermostat électronique • Capacité 2, 3, 4 GN 1/1 (non inclus) • Bordure de confinement d'une hauteur de 30mm avec des bords arrondis • Vanne 1/4 de tour pour vidanger l'eau lors du nettoyage

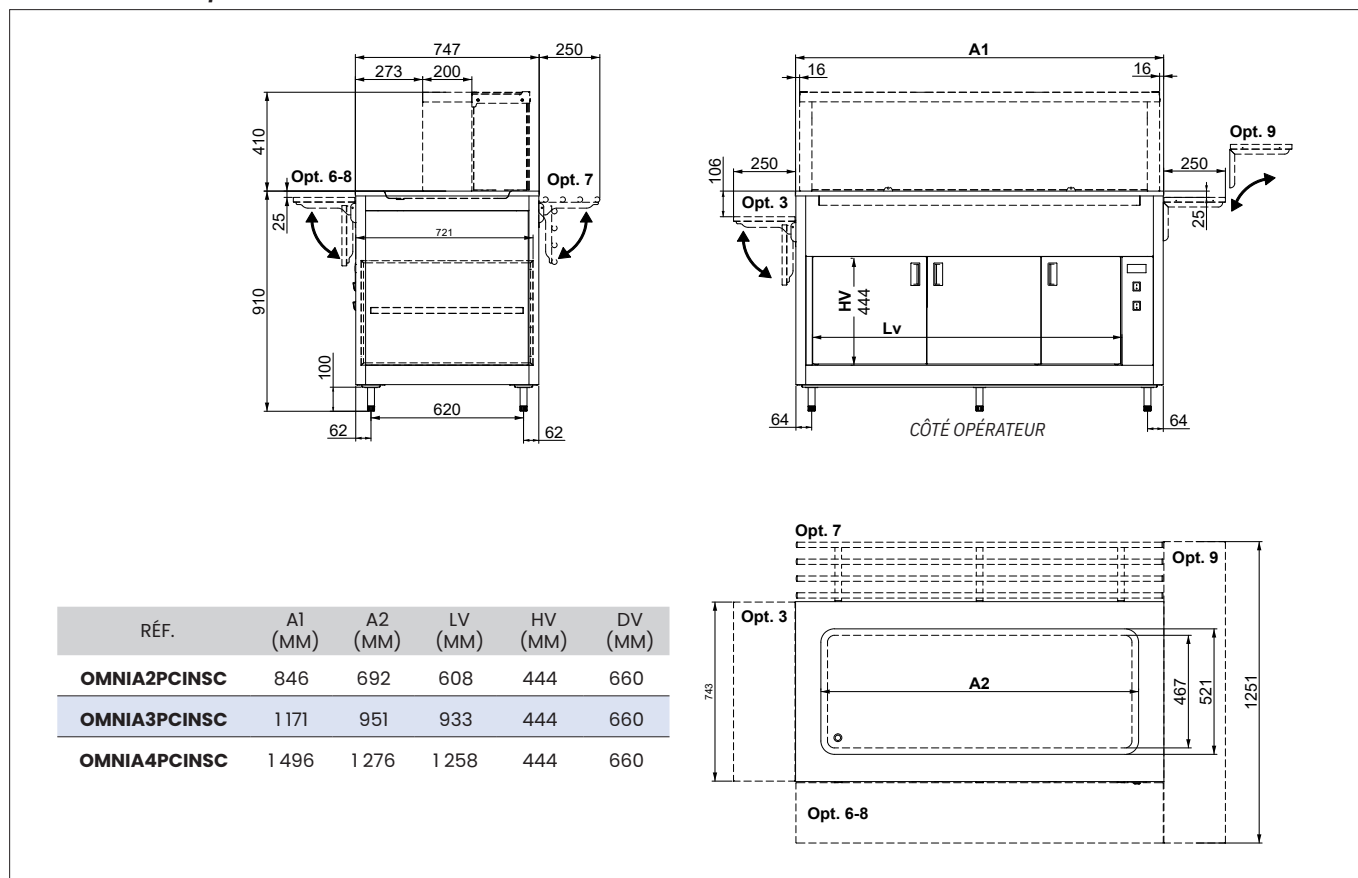
| RÉFÉRENCE                             | CAPACITÉ* | PRIX € HT |
|---------------------------------------|-----------|-----------|
| DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR |           |           |
| OMNIA2PCINSC                          | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3PCINSC                          | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4PCINSC                          | 4 GN 1/1  | -         |
| DÉCOR INOX                            |           |           |
| OMNIA2PCINSCSST                       | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3PCINSCSST                       | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4PCINSCSST                       | 4 GN 1/1  | -         |
| DÉCOR LAQUÉ                           |           |           |
| OMNIA2PCINSCCST                       | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3PCINSCCST                       | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4PCINSCCST                       | 4 GN 1/1  | -         |
| FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ             |           |           |
| OMNIA2PCINSCSPP                       | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3PCINSCSPP                       | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4PCINSCSPP                       | 4 GN 1/1  | -         |

\*Bac GN non-inclus

| DONNÉES TECHNIQUES                                | OMNIA2PCINSC / SST / CST / SPP | OMNIA3PCINSC / SST / CST / SPP | OMNIA4PCINSC / SST / CST / SPP |
|---------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Capacité GN 1/1 (bac non inclus)                  | 2                              | 3                              | 4                              |
| Dimensions extérieures (A1 x P x H) mm            | 846 x 747 x 910                | 1 171 x 747 x 910              | 1 496 x 747 x 910              |
| Dimensions du plateau (A2 x P) mm                 | 692 x 593                      | 1 017 x 593                    | 1 342 x 593                    |
| Dimensions du compartiment inférieur (Lv x Hv) mm | 608 x 444                      | 933 x 444                      | 1 258 x 444                    |
| Poids net (Kg)                                    | 55                             | 65                             | 75                             |
| Température de fonctionnement (°C)                | 0 / +90                        | 0 / +90                        | 0 / +90                        |
| Consommation d'énergie (Watt)                     | 1 826*                         | 2 326*                         | 2 826*                         |
| Alimentations à 50 Hz (V)                         | 230                            | 230                            | 230                            |

\*La puissance peut augmenter avec des éclairages en option LED / HALO / HALOLED >> PAGE 119

## Dessin technique



## Options

|     |      |         |      |       |    |    |   |   |   |   |   |    |      |   |    |     |
|-----|------|---------|------|-------|----|----|---|---|---|---|---|----|------|---|----|-----|
| LED | HALO | HALOLED | G1   | G2    | G3 | G6 | 3 | 6 | 7 | 8 | 9 | 9C | PHOT | Z | ZH | PZH |
| R75 | 10   | ADS     | TUBE | 45CUT |    |    |   |   |   |   |   |    |      |   |    |     |

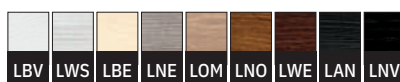
PRIX DES OPTIONS >> PAGE 119

## Habillage

STRATIFIÉ



ACIER INOXYDABLE



POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST



MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

## GAMME OMNIA 4 DSP

VITRINE RÉFRIGÉRÉE MULTINIVEAUX  
FROID VENTILÉ SANS RÉSERVE



PORTES COULISSANTES  
À FERMETURE AUTOMATIQUE



CLAPETS BASCULANTS (SELF SERVICE) CÔTÉ  
CLIENT OU VITRAGE FIXE (POUR SERVICE  
ARRIÈRE)

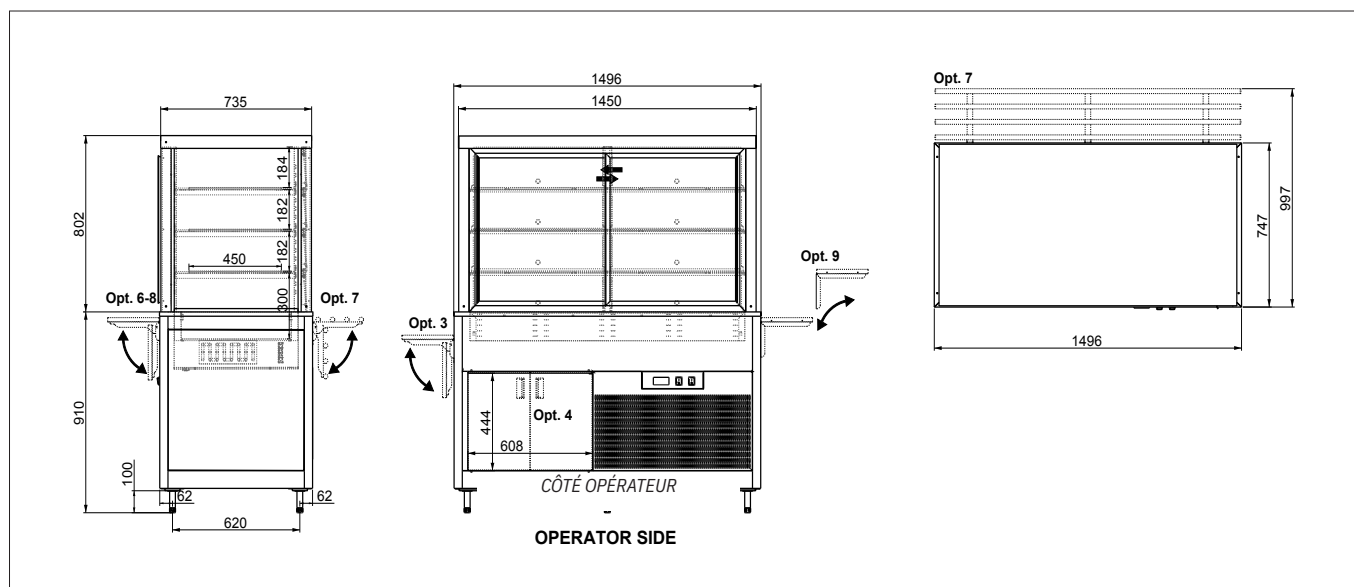
- Vitrine réfrigérée multiniveaux • Structure en acier inoxydable • Pieds de nivellement • 4 finitions de décors possibles • Froid ventilé • Groupe logé • Gaz R290 • Thermostat électronique • Plateau d'exposition en inox réglable en hauteur • 3 étagères en verre • Eclairage LED vertical • Portes coulissantes double vitrage coté service • Clapets en plexiglas basculants côté client ou vitrage fixe (double vitrage) • Évacuation des eaux de dégivrage tout à l'égout (bac de réévaporation en option)

| RÉFÉRENCE                             | DESCRIPTION                                                | CAPACITÉ* | PRIX € HT |
|---------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR |                                                            |           |           |
| OMNIA4DSP                             | Vitrine réfrigérée à <b>clapets basculants</b> côté client | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4DSPFX                           | Vitrine réfrigérée <b>avec vitres fixes</b> côté client    | 4 GN 1/1  | -         |
| DÉCOR INOX                            |                                                            |           |           |
| OMNIA4DSPSST                          | Vitrine réfrigérée à <b>clapets basculants</b> côté client | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4DSPFXSST                        | Vitrine réfrigérée <b>avec vitres fixes</b> côté client    | 4 GN 1/1  | -         |
| DÉCOR LAQUÉ                           |                                                            |           |           |
| OMNIA4DSPCST                          | Vitrine réfrigérée à <b>clapets basculants</b> côté client | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4DSPFXCST                        | Vitrine réfrigérée <b>avec vitres fixes</b> côté client    | 4 GN 1/1  | -         |
| FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ             |                                                            |           |           |
| OMNIA4DSPSP                           | Vitrine réfrigérée à <b>clapets basculants</b> côté client | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4DSPFXSP                         | Vitrine réfrigérée <b>avec vitres fixes</b> côté client    | 4 GN 1/1  | -         |

\*Bac GN non-inclus - (disponible en capacité 3 bacs GN 1/1 sur demande)

| DONNÉES TECHNIQUES                  | OMNIA4DSP / FX / SST / CST / SPP |
|-------------------------------------|----------------------------------|
| Dimensions extérieures (mm)         | 1 496 x 747 x 1720               |
| Poids net (Kg)                      | 260                              |
| Température de fonctionnement (°C)  | +2 / +10                         |
| Gaz réfrigérant                     | R290                             |
| Consommation d'énergie (Watt)       | 480                              |
| Alimentation électrique à 50 Hz (V) | 230                              |

### ● Dessin technique



### ● Options

3 6 7 8 9 9C ADS 45CUT Z ZH PZH VEP

PRIX DES OPTIONS >> PAGE 119

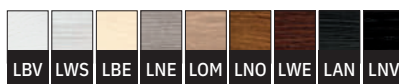
Maintenez l'appareil à au moins 15 cm du mur pour de meilleures performances.

### ● Habillage

STRATIFIÉ



ACIER INOXYDABLE



POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST



MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

## GAMME OMNIA 2 DSP

VITRINE RÉFRIGÉRÉE MULTINIVEAUX  
FROID VENTILÉ SANS RÉSERVE



2 PORTES BATTANTES  
AVEC BLOCAGE SUR LE CÔTÉ ARRIÈRE



CLAPETS BASCULANTS (SELF SERVICE)  
CÔTÉ CLIENT OU VITRAGE FIXE  
(POUR SERVICE ARRIÈRE)

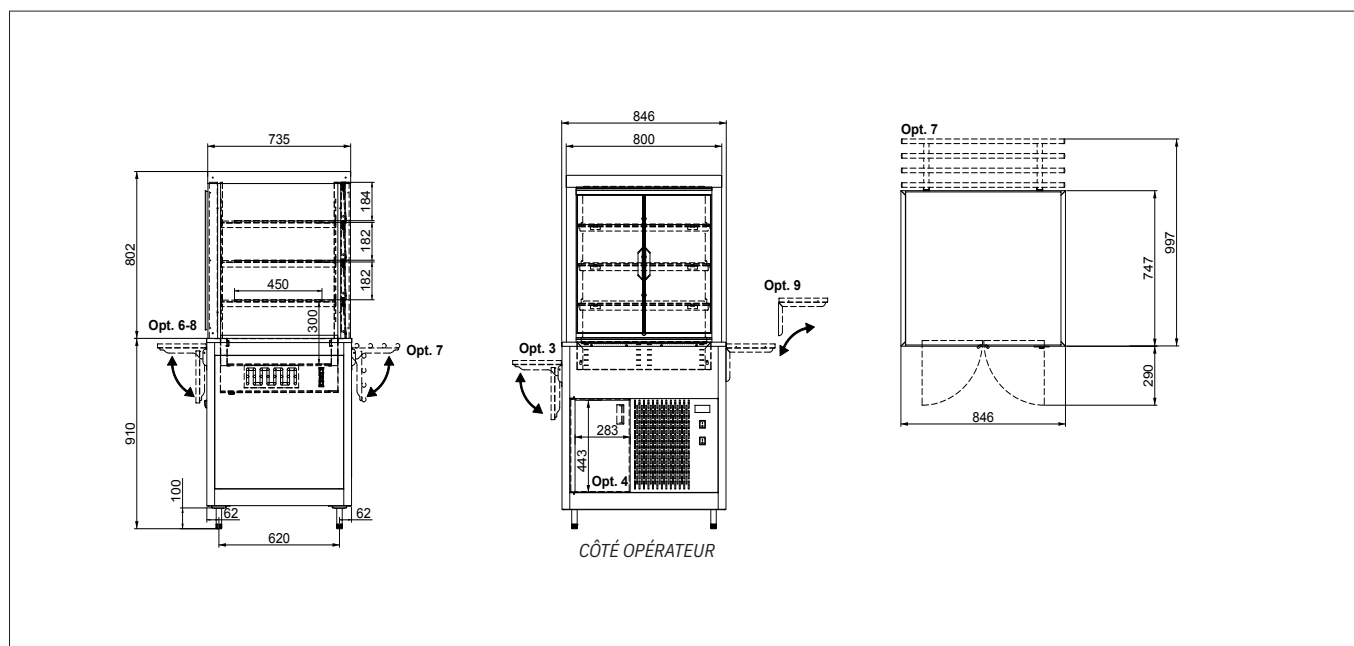
- Vitrine réfrigérée multiniveaux • Structure en acier inoxydable • Pieds de nivellement • 4 finitions de décors possibles • Froid ventilé • Groupe logé • Gaz R290 • Thermostat électronique • Plateau d'exposition en inox réglable en hauteur • 3 étagères en verre • Eclairage LED vertical • Portes battantes double vitrage côté service • Clapets en plexiglas basculants côté client ou vitrage fixe (double vitrage) • Évacuation des eaux de dégivrage tout à l'égout (bac de réévaporation en option)

| RÉFÉRENCE                             | DESCRIPTION                                         | CAPACITÉ* | PRIX € HT |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------|-----------|
| DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR |                                                     |           |           |
| OMNIA2DSP                             | Vitrine réfrigérée à clapets basculants côté client | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA2DSPFX                           | Vitrine réfrigérée avec vitres fixes côté client    | 2 GN 1/1  | -         |
| DÉCOR INOX                            |                                                     |           |           |
| OMNIA2DSPSST                          | Vitrine réfrigérée à clapets basculants côté client | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA2DSPFXSST                        | Vitrine réfrigérée avec vitres fixes côté client    | 2 GN 1/1  | -         |
| DÉCOR LAQUÉ                           |                                                     |           |           |
| OMNIA2DSPCST                          | Vitrine réfrigérée à clapets basculants côté client | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA2DSPFXCST                        | Vitrine réfrigérée avec vitres fixes côté client    | 2 GN 1/1  | -         |
| FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ             |                                                     |           |           |
| OMNIA2DSPSP                           | Vitrine réfrigérée à clapets basculants côté client | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA2DSPFXSP                         | Vitrine réfrigérée avec vitres fixes côté client    | 2 GN 1/1  | -         |

\*Bac GN non-inclus

| DONNÉES TECHNIQUES                  | OMNIA2DSP / FX / SST / CST / SPP |
|-------------------------------------|----------------------------------|
| Dimensions extérieures (mm)         | 846 x 747 x 1 720                |
| Dimensions de l'affichage (mm)      | 772 x 735 x 802                  |
| Poids net (Kg)                      | 190                              |
| Température de fonctionnement (°C)  | +2 / +10                         |
| Gaz réfrigérant                     | R290                             |
| Consommation d'énergie (Watt)       | 390                              |
| Alimentation électrique à 50 Hz (V) | 230                              |

### ● Dessin technique



### ● Options

3 6 7 8 9 9C ADS 45CUT Z ZH PZH VEP

PRIX DES OPTIONS >> PAGE 119

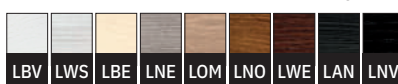
Maintenez l'appareil à au moins 15 cm du mur pour de meilleures performances.

### ● Habillage

STRATIFIÉ



ACIER INOXYDABLE



POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST



MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

## GAMME OMNIA 4 DSP SF

VITRINE RÉFRIGÉRÉE MULTINIVEAUX  
FROID VENTILÉ AVEC RÉSERVE



PORTES COULISSANTES  
À FERMETURE AUTOMATIQUE



CLAPETS BASCULANTS (SELF SERVICE)  
CÔTÉ CLIENT OU VITRAGE FIXE  
(POUR SERVICE ARRIÈRE)

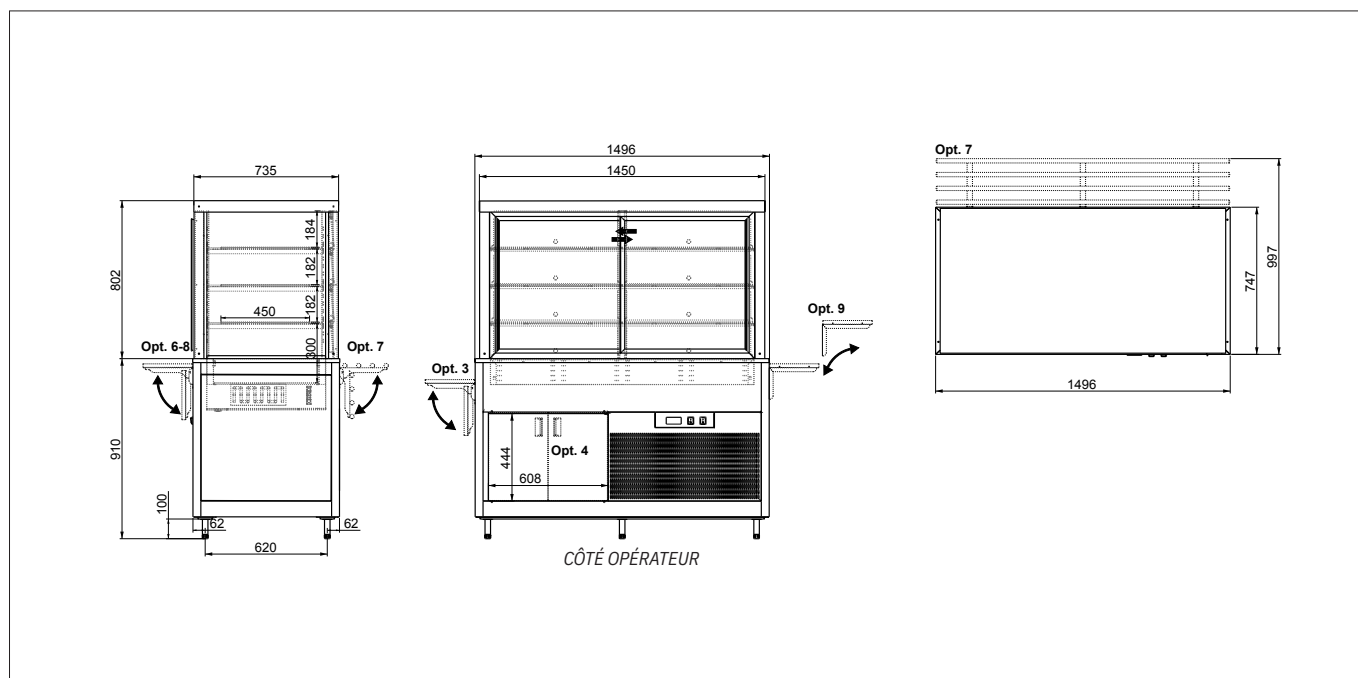
- Vitrine réfrigérée multiniveaux • Structure en acier inoxydable • Pieds de nivellement • 4 finitions de décors possibles
- Froid ventilé • Réserve réfrigérée • Groupe logé • Gaz R290 • Thermostat électronique • Plateau d'exposition en inox réglable en hauteur • 3 étagères en verre • Eclairage LED vertical • Portes coulissantes double vitrage coté service
- Clapet en plexiglas basculant côté client ou vitrage fixe (double vitrage) • Évacuation des eaux de dégivrage tout à l'égout (bac de réévaporation en option)

| RÉFÉRENCE                             | DESCRIPTION                                                | CAPACITÉ* | PRIX € HT |
|---------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR |                                                            |           |           |
| OMNIA4DSPSF                           | Vitrine réfrigérée à <b>clapets basculants</b> côté client | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4DSPFXSF                         | Vitrine réfrigérée <b>avec vitres fixes</b> côté client    | 4 GN 1/1  | -         |
| DÉCOR INOX                            |                                                            |           |           |
| OMNIA4DSPSFSST                        | Vitrine réfrigérée à <b>clapets basculants</b> côté client | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4DSPFXSFSST                      | Vitrine réfrigérée <b>avec vitres fixes</b> côté client    | 4 GN 1/1  | -         |
| DÉCOR LAQUÉ                           |                                                            |           |           |
| OMNIA4DSPSFCST                        | Vitrine réfrigérée à <b>clapets basculants</b> côté client | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4DSPFXFCST                       | Vitrine réfrigérée <b>avec vitres fixes</b> côté client    | 4 GN 1/1  | -         |
| FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ             |                                                            |           |           |
| OMNIA4DSPSFSP                         | Vitrine réfrigérée à <b>clapets basculants</b> côté client | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4DSPFXSFSP                       | Vitrine réfrigérée <b>avec vitres fixes</b> côté client    | 4 GN 1/1  | -         |

\*Bac GN non-inclus - (disponible en capacité 3 bacs GN 1/1 sur demande)

| DONNÉES TECHNIQUES                  | OMNIA4DSPSF / XSF / SST / CST / SPP |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Dimensions extérieures (mm)         | 1 496 x 747 x 1 720                 |
| Dimensions de l'affichage (mm)      | 1 450 x 735 x 802                   |
| Poids net (Kg)                      | 260                                 |
| Température de fonctionnement (°C)  | +2 / +10                            |
| Gaz réfrigérant                     | R290                                |
| Consommation d'énergie (Watt)       | 480 + 220                           |
| Alimentation électrique à 50 Hz (V) | 230                                 |

### ● Dessin technique



### ● Options

3 6 7 8 9 9C ADS 45CUT Z ZH PZH VEP

PRIX DES OPTIONS >> PAGE 119

Maintenez l'appareil à au moins 15 cm du mur pour de meilleures performances.

### ● Habillage

STRATIFIÉ



ACIER INOXYDABLE



POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST



MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

## GAMME OMNIA N

### MEUBLE NEUTRE



EXEMPLE DE CONFIGURATION



OMNIA 4 N + LED



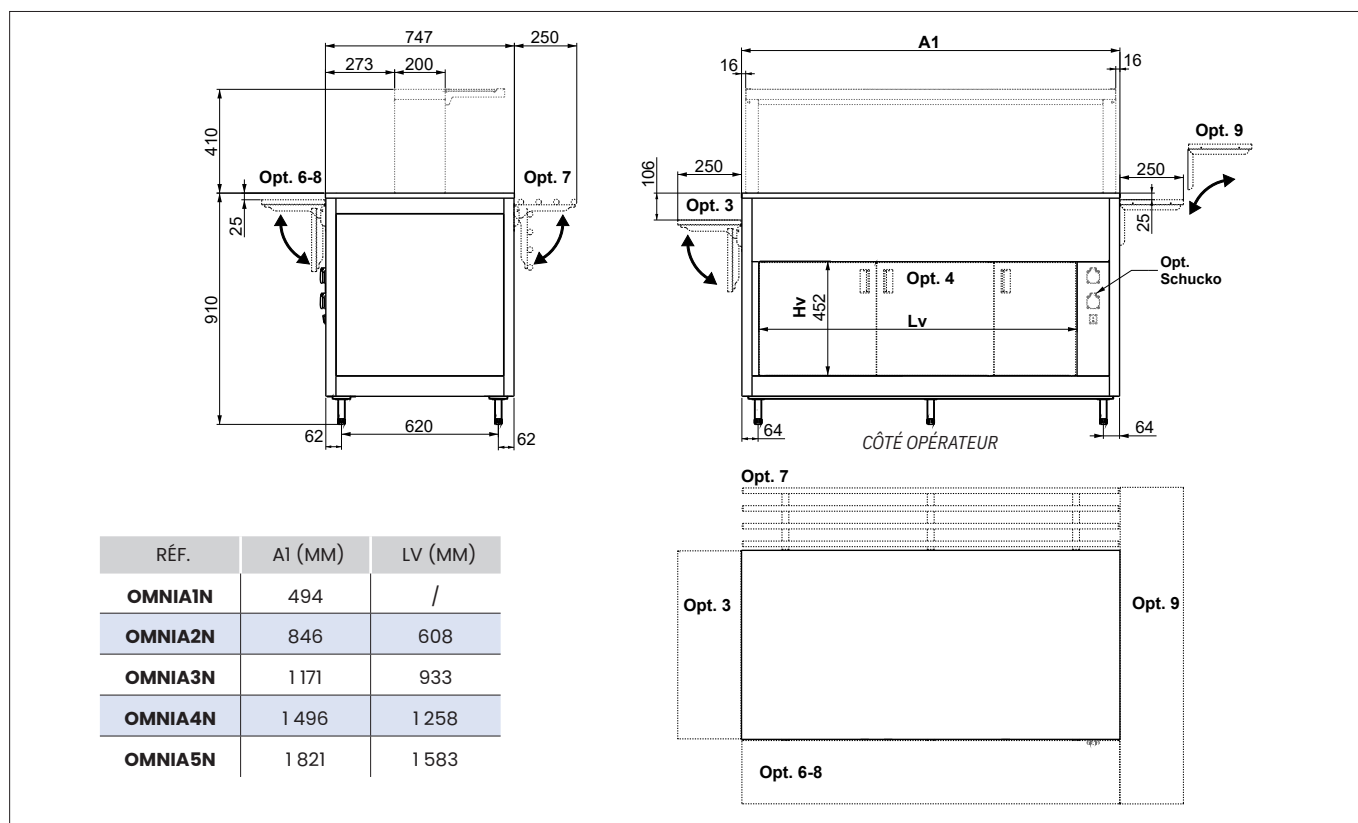
- Meuble neutre • Structure acier inoxydable • Espace de rangement ouvert côté service • Dessus inox
- 4 finitions possibles • Pieds de nivellement

| RÉFÉRENCE                             | CAPACITÉ* | PRIX € HT |
|---------------------------------------|-----------|-----------|
| DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR |           |           |
| OMNIA1N                               | 1 GN 1/1  | -         |
| OMNIA2N                               | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3N                               | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4N                               | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5N                               | 5 GN 1/1  | -         |
| DÉCOR INOX                            |           |           |
| OMNIA1NSST                            | 1 GN 1/1  | -         |
| OMNIA2NSST                            | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3NSST                            | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4NSST                            | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5NSST                            | 5 GN 1/1  | -         |
| DÉCOR LAQUÉ                           |           |           |
| OMNIA1NCST                            | 1 GN 1/1  | -         |
| OMNIA2NCST                            | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3NCST                            | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4NCST                            | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5NCST                            | 5 GN 1/1  | -         |
| FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ             |           |           |
| OMNIA1NSPP                            | 1 GN 1/1  | -         |
| OMNIA2NSPP                            | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3NSPP                            | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4NSPP                            | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5NSPP                            | 5 GN 1/1  | -         |

\*Bac GN non-inclus

| DONNÉES TECHNIQUES                                | OMNIA1N<br>/ SST / CST / SPP | OMNIA2N<br>/ SST / CST / SPP | OMNIA3N<br>/ SST / CST / SPP | OMNIA4N<br>/ SST / CST / SPP | OMNIA5N<br>/ SST / CST / SPP |
|---------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Capacité GN 1/1 (bac non inclus)                  | 1                            | 2                            | 3                            | 4                            | 5                            |
| Dimensions externes (A1 x P x H) mm               | 500 x 747 x 910              | 846 x 747 x 910              | 1 171 x 747 x 910            | 1 496 x 747 x 910            | 1 821 x 747 x 910            |
| Dimensions du compartiment intérieur (Lv x Hv) mm | fermé                        | 608 x 452                    | 933 x 452                    | 1 258 x 452                  | 1 583 x 452                  |
| Poids net (Kg)                                    | 50                           | 60                           | 70                           | 80                           | 90                           |

## ● Dessin technique



## CO TIROIRS

## ● Options

|     |      |        |     |     |    |    |    |    |   |   |   |   |   |    |   |      |    |   |    |     |
|-----|------|--------|-----|-----|----|----|----|----|---|---|---|---|---|----|---|------|----|---|----|-----|
| LED | HALO | HALOED | G1  | G2  | G3 | G4 | G5 | G6 | 3 | 6 | 7 | 8 | 9 | 9C | 4 | POMN | CO | Z | ZH | PZH |
| PR2 | TUBE | 45CUT  | ADS | R75 | 10 |    |    |    |   |   |   |   |   |    |   |      |    |   |    |     |

PRIX DES OPTIONS >> PAGE 119

## ● Habillage

STRATIFIÉ

|     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| LAR | LRS | LZA | LIM | LSK | LOC | LER | LSV | LCP | LTC | LGR | LNI |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

ACIER INOXYDABLE

|     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| LBV | LWS | LBE | LNE | LOM | LNO | LWE | LAN | LNV |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

|     |
|-----|
| SST |
|-----|

POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST

|      |      |      |      |      |     |
|------|------|------|------|------|-----|
| 9010 | 9006 | 7037 | 9005 | 8017 | RAL |
|------|------|------|------|------|-----|

MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

## GAMME OMNIA N SC

### MEUBLE NEUTRE AVEC ÉTUVE



EXEMPLE DE CONFIGURATION



OMNIA N/SC + 7 + Z



- Meuble neutre • Étuve ventilée en partie inférieure • Structure acier inoxydable • Espace de rangement ouvert côté service • Dessus inox • 4 finitions possibles • Pieds de nivellement

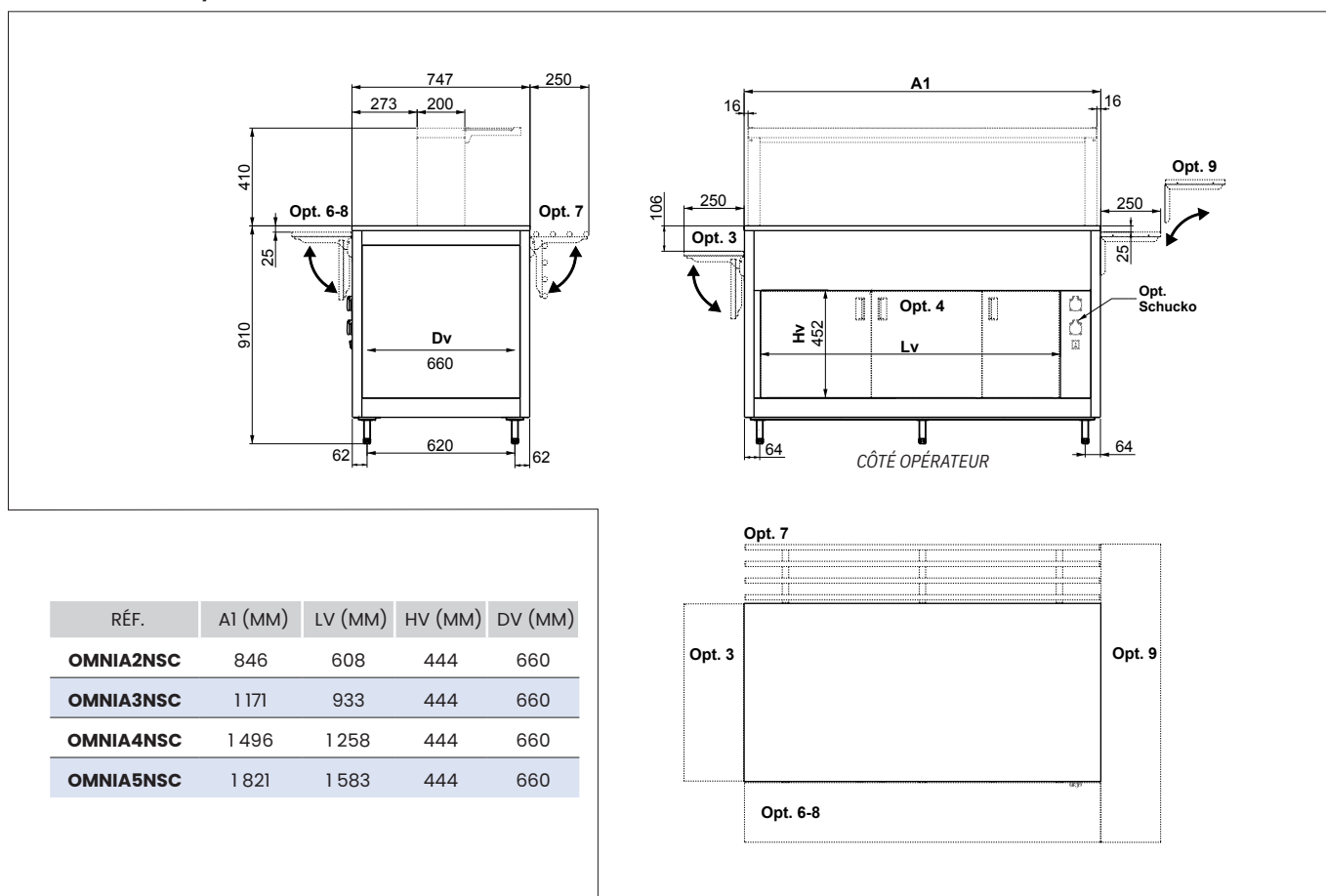
| RÉFÉRENCE                             | CAPACITÉ* | PRIX € HT |
|---------------------------------------|-----------|-----------|
| DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR |           |           |
| OMNIA2NSC                             | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3NSC                             | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4NSC                             | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5NSC                             | 5 GN 1/1  | -         |
| DÉCOR INOX                            |           |           |
| OMNIA2NSCSST                          | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3NSCSST                          | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4NSCSST                          | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5NSCSST                          | 5 GN 1/1  | -         |
| DÉCOR LAQUÉ                           |           |           |
| OMNIA2NSCCST                          | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3NSCCST                          | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4NSCCST                          | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5NSCCST                          | 5 GN 1/1  | -         |
| FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ             |           |           |
| OMNIA2NSCSPP                          | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3NSCSPP                          | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4NSCSPP                          | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5NSCSPP                          | 5 GN 1/1  | -         |

\*Bac GN non-inclus

| DONNÉES TECHNIQUES                                | OMNIA2NSC / SST / CST / SPP | OMNIA3NSC / SST / CST / SPP | OMNIA4NSC / SST / CST / SPP | OMNIA5NSC / SST / CST / SPP |
|---------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Capacité GN 1/1 (bac non inclus)                  | 2                           | 3                           | 4                           | 5                           |
| Dimensions externes (A1 x P x H) mm               | 846 x 747 x 910             | 1 171 x 747 x 910           | 1 496 x 747 x 910           | 1 821 x 747 x 910           |
| Dimensions du compartiment inférieur (Lv x Hv) mm | 608 x 452                   | 933 x 452                   | 1 258 x 452                 | 1 583 x 452                 |
| Consommation électrique (Watt)                    | 826*                        | 826*                        | 826*                        | 826*                        |
| Poids net (Kg)                                    | 76                          | 86                          | 96                          | 106                         |

\*La puissance peut augmenter avec des options d'éclairage LED / HALO / HALOLED >> PAGE 119

## Dessin technique



## Options

|     |      |         |     |     |    |    |    |    |   |   |   |   |   |    |      |   |    |     |
|-----|------|---------|-----|-----|----|----|----|----|---|---|---|---|---|----|------|---|----|-----|
| LED | HALO | HALOLED | G1  | G2  | G3 | G4 | G5 | G6 | 3 | 6 | 7 | 8 | 9 | 9C | PHOT | Z | ZH | PZH |
| PRC | TUBE | 45CUT   | ADS | R75 | 10 |    |    |    |   |   |   |   |   |    |      |   |    |     |

PRIX DES OPTIONS >> PAGE 119

## Habillage

STRATIFIÉ

|     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| LAR | LRS | LZA | LIM | LSK | LOC | LER | LSV | LCP | LTC | LGR | LNI |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

ACIER INOXYDABLE

|     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| LBV | LWS | LBE | LNE | LOM | LNO | LWE | LAN | LNV |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST

|     |
|-----|
| SST |
|-----|

|      |      |      |      |      |     |
|------|------|------|------|------|-----|
| 9010 | 9006 | 7037 | 9005 | 8017 | RAL |
|------|------|------|------|------|-----|

MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

## GAMME OMNIA COOK

MEUBLE NEUTRE POUR SHOW-COOKING



EXEMPLE DE CONFIGURATION



OMNIA COOK + G4 + P/CN



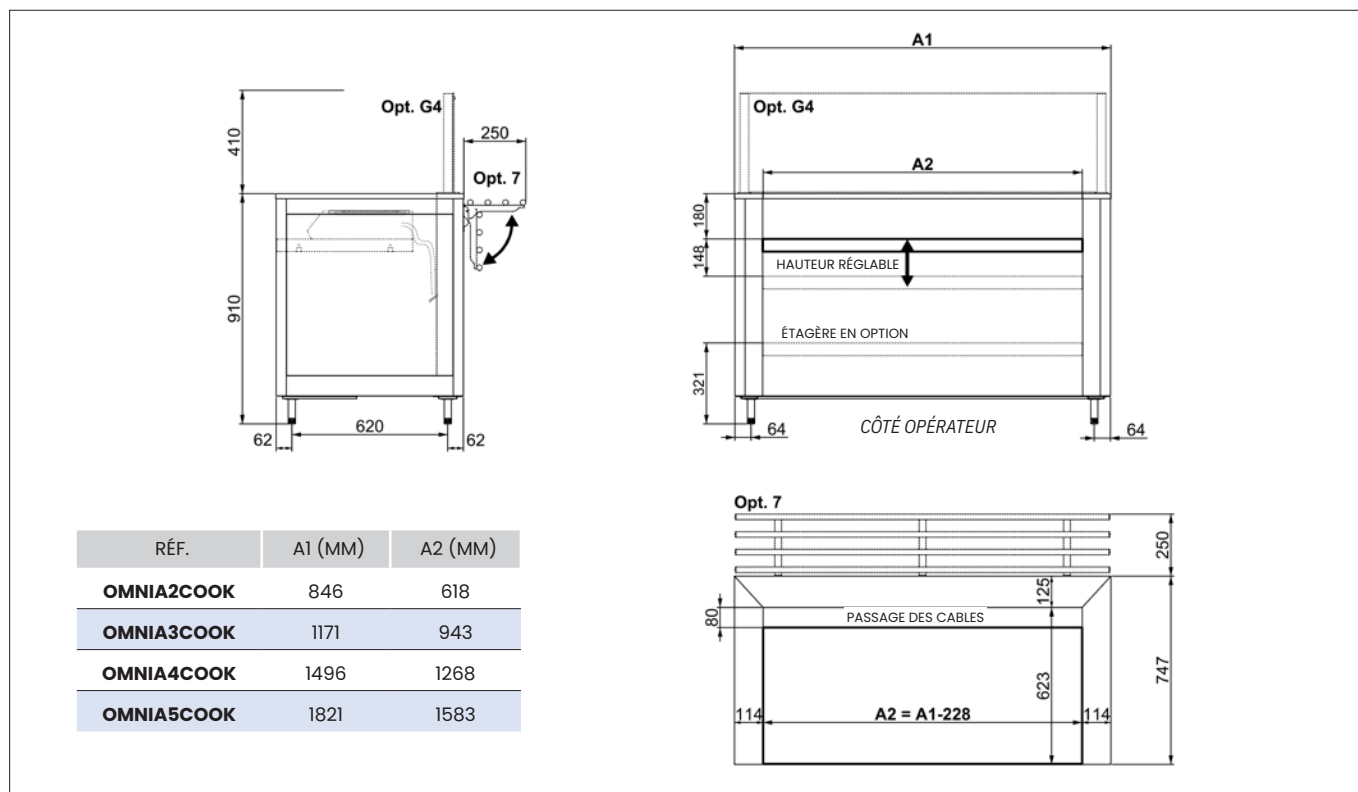
- Meuble neutre • Plan de travail décaissé réglable sur 2 positions • Structure acier inoxydable • Espace ouvert jusqu'au sol • Dessus inox • 4 finitions possibles • Pieds de nivellement • Plan de travail avec découpe pour le passage des câbles.

| RÉFÉRENCE                             | CAPACITÉ* | PRIX € HT |
|---------------------------------------|-----------|-----------|
| DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR |           |           |
| OMNIA2COOK                            | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3COOK                            | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4COOK                            | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5COOK                            | 5 GN 1/1  | -         |
| DÉCOR INOX                            |           |           |
| OMNIA2COOKSST                         | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3COOKSST                         | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4COOKSST                         | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5COOKSST                         | 5 GN 1/1  | -         |
| DÉCOR LAQUÉ                           |           |           |
| OMNIA2COOKCST                         | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3COOKCST                         | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4COOKCST                         | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5COOKCST                         | 5 GN 1/1  | -         |
| FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ             |           |           |
| OMNIA2COOKSPP                         | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3COOKSPP                         | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4COOKSPP                         | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5COOKSPP                         | 5 GN 1/1  | -         |

\*Bac GN non-inclus

| DONNÉES TECHNIQUES                                 | OMNIA2COOK<br>/ SST / CST / SPP | OMNIA3COOK<br>/ SST / CST / SPP | OMNIA4COOK<br>/ SST / CST / SPP | OMNIA5COOK<br>/ SST / CST / SPP |
|----------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Capacité GN 1/1 (bac non inclus)                   | 2                               | 3                               | 4                               | 5                               |
| Dimensions externes (A1 x P x H) mm                | 846 x 747 x 910                 | 1 171 x 747 x 910               | 1 496 x 747 x 910               | 1 821 x 747 x 910               |
| Dimensions du compartiment interne (A2 x P x H) mm | 618 x 623 x 910                 | 943 x 623 x 910                 | 1 268 x 623 x 910               | 1 583 x 623 x 910               |
| Poids net (Kg)                                     | 45                              | 55                              | 65                              | 75                              |

## ● Dessin technique



OMNIA COOK + G4 + P/CN  
COMBINÉ AVEC OMNIA N+ CO

## ● Options

|    |    |   |   |   |   |    |   |    |     |     |       |     |
|----|----|---|---|---|---|----|---|----|-----|-----|-------|-----|
| G4 | G5 | 3 | 6 | 7 | 8 | 9C | Z | ZH | PZH | ADS | 45CUT | R75 |
|----|----|---|---|---|---|----|---|----|-----|-----|-------|-----|

PRIX DES OPTIONS >> PAGE 119

## ● Habillage

STRATIFIÉ

|     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| LAR | LRS | LZA | LIM | LSK | LOC | LER | LSV | LCP | LTC | LGR | LNI |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

ACIER INOXYDABLE

|     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| LBV | LWS | LBE | LNE | LOM | LNO | LWE | LAN | LNV |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

|     |
|-----|
| SST |
|-----|

POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST

|      |      |      |      |      |     |
|------|------|------|------|------|-----|
| 9010 | 9006 | 7037 | 9005 | 8017 | RAL |
|------|------|------|------|------|-----|

MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

## GAMME OMNIA CN

### MEUBLE NEUTRE "PAREMENT"



#### EXEMPLE DE CONFIGURATION



OMNIA CN + LED + G1 / COMPASS F  
(SUR DEMANDE)



OMNIA CN + COMPASS F-SEP  
(SUR DEMANDE)

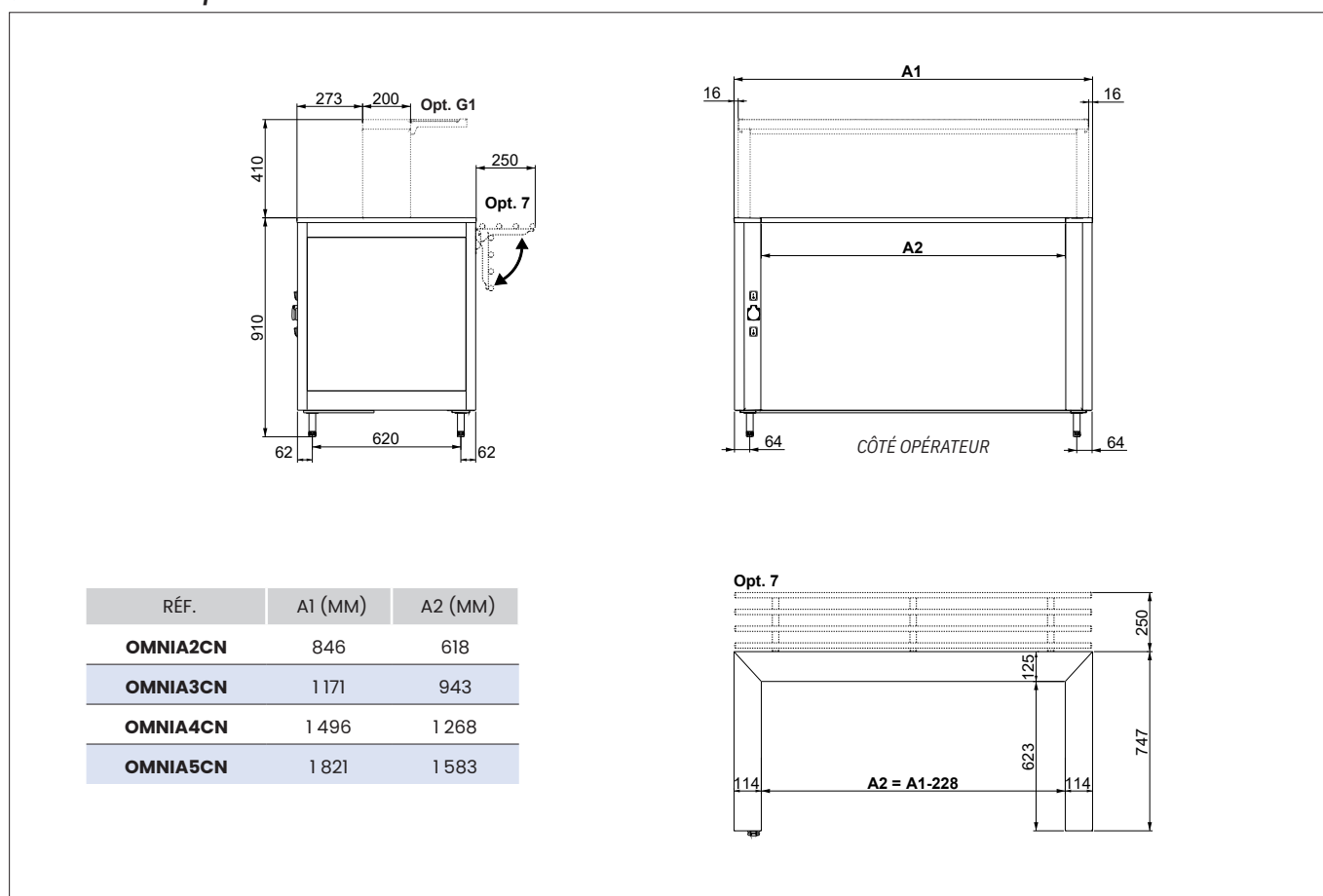
- Meuble parement 3 faces • Structure acier inoxydable • 4 finitions possibles • Pieds de nivellement
- Une prise femelle coté gauche

| RÉFÉRENCE                             | CAPACITÉ* | PRIX € HT |
|---------------------------------------|-----------|-----------|
| DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR |           |           |
| OMNIA2CN                              | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3CN                              | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4CN                              | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5CN                              | 5 GN 1/1  | -         |
| DÉCOR INOX                            |           |           |
| OMNIA2CNSST                           | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3CNSST                           | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4CNSST                           | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5CNSST                           | 5 GN 1/1  | -         |
| DÉCOR LAQUÉ                           |           |           |
| OMNIA2CNCST                           | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3CNCST                           | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4CNCST                           | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5CNCST                           | 5 GN 1/1  | -         |
| FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ             |           |           |
| OMNIA2CNSPP                           | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3CNSPP                           | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4CNSPP                           | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5CNSPP                           | 5 GN 1/1  | -         |

\*Bac GN non-inclus

| DONNÉES TECHNIQUES                                 | OMNIA2CN<br>/ SST / CST / SPP | OMNIA3CN<br>/ SST / CST / SPP | OMNIA4CN<br>/ SST / CST / SPP | OMNIA5CN<br>/ SST / CST / SPP |
|----------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Capacité GN 1/1 (bac non inclus)                   | 2                             | 3                             | 4                             | 5                             |
| Dimensions externes (A1 x P x H) mm                | 846 x 747 x 910               | 1 171 x 747 x 910             | 1 496 x 747 x 910             | 1 821 x 747 x 910             |
| Dimensions du compartiment interne (A2 x P x H) mm | 618 x 623 x 910               | 943 x 623 x 910               | 1 268 x 623 x 910             | 1 583 x 623 x 910             |
| Poids net (kg)                                     | 45                            | 55                            | 65                            | 75                            |

## Dessin technique



## Options

|     |       |        |    |    |    |    |    |   |   |   |   |   |    |   |    |     |
|-----|-------|--------|----|----|----|----|----|---|---|---|---|---|----|---|----|-----|
| LED | HALO  | HALOED | G1 | G2 | G3 | G4 | G5 | 3 | 6 | 7 | 8 | 9 | 9C | Z | ZH | PZH |
| ADS | 45CUT | R75    |    |    |    |    |    |   |   |   |   |   |    |   |    |     |

PRIX DES OPTIONS >> PAGE 119

## Habillage

STRATIFIÉ

|     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| LAR | LRS | LZA | LIM | LSK | LOC | LER | LSV | LCP | LTC | LGR | LNI |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

ACIER INOXYDABLE

|     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| LBV | LWS | LBE | LNE | LOM | LNO | LWE | LAN | LNV |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST

|     |      |      |      |      |      |     |
|-----|------|------|------|------|------|-----|
| SST | 9010 | 9006 | 7037 | 9005 | 8017 | RAL |
|-----|------|------|------|------|------|-----|

MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

## GAMME OMNIA CN T

### MEUBLE NEUTRE OUVERT



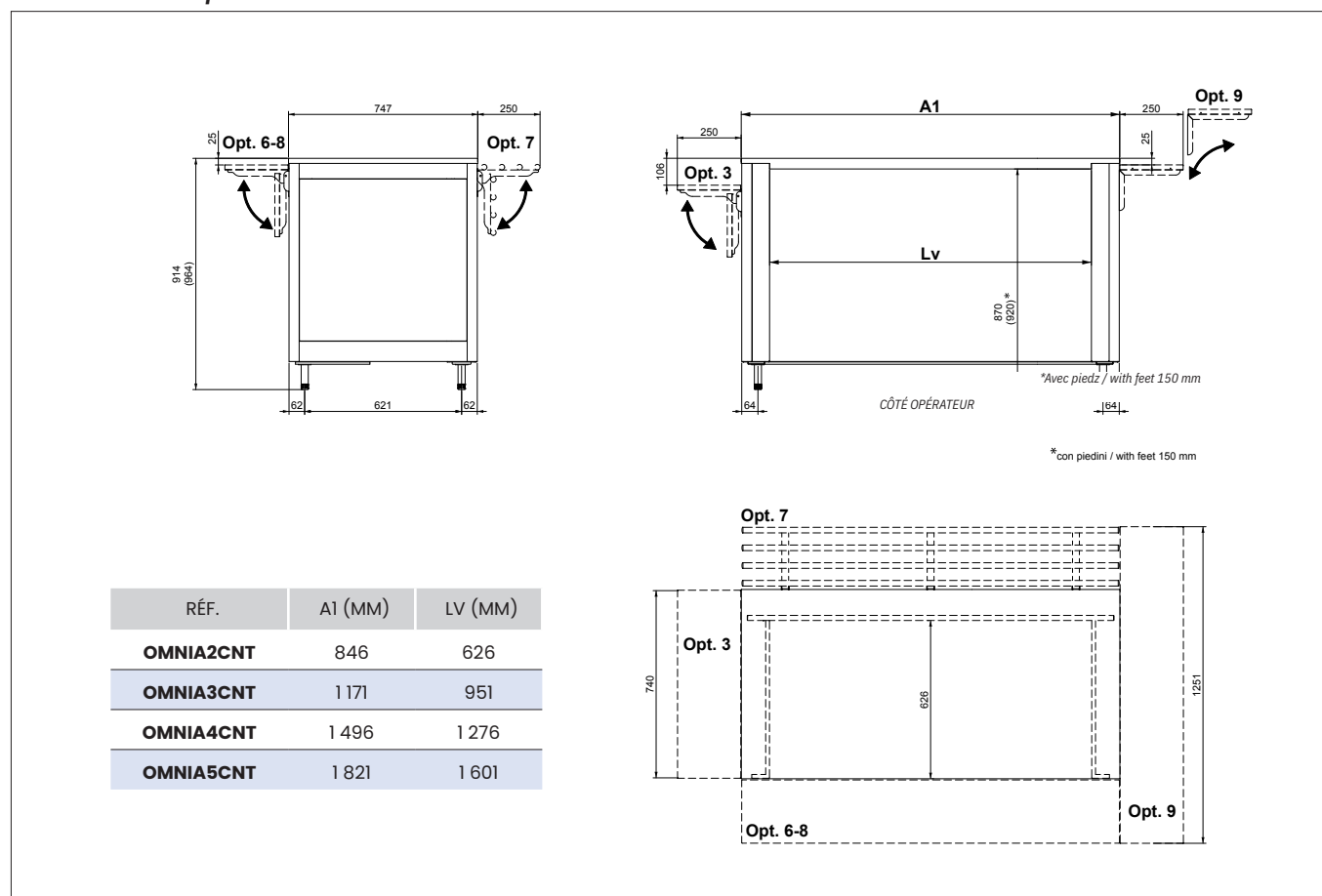
- Meuble neutre • Structure acier inoxydable • Espace ouvert jusqu'au sol pour encastrement • Dessus inox
- 4 finitions possibles • Pieds de nivellement

| RÉFÉRENCE                             | CAPACITÉ* | PRIX € HT |
|---------------------------------------|-----------|-----------|
| DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR |           |           |
| OMNIA2CNT                             | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3CNT                             | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4CNT                             | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5CNT                             | 5 GN 1/1  | -         |
| DÉCOR INOX                            |           |           |
| OMNIA2CNTSST                          | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3CNTSST                          | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4CNTSST                          | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5CNTSST                          | 5 GN 1/1  | -         |
| DÉCOR LAQUÉ                           |           |           |
| OMNIA2CNTCST                          | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3CNTCST                          | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4CNTCST                          | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5CNTCST                          | 5 GN 1/1  | -         |
| FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ             |           |           |
| OMNIA2CNTSPP                          | 2 GN 1/1  | -         |
| OMNIA3CNTSPP                          | 3 GN 1/1  | -         |
| OMNIA4CNTSPP                          | 4 GN 1/1  | -         |
| OMNIA5CNTSPP                          | 5 GN 1/1  | -         |

\*Bac GN non-inclus

| DONNÉES TECHNIQUES                                 | OMNIA2CNT / SST / CST / SPP | OMNIA3CNT / SST / CST / SPP | OMNIA4CNT / SST / CST / SPP | OMNIA5CNT / SST / CST / SPP |
|----------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Capacité GN 1/1 (bac non inclus)                   | 2                           | 3                           | 4                           | 5                           |
| Dimensions externes (A1 x P x H) mm                | 846 x 747 x 910             | 1 171 x 747 x 910           | 1 496 x 747 x 910           | 1 821 x 747 x 910           |
| Dimensions du compartiment interne (A2 x P x H) mm | 618 x 623 x 910             | 943 x 623 x 910             | 1 268 x 623 x 910           | 1 583 x 623 x 910           |
| Poids net (Kg)                                     | 50                          | 60                          | 70                          | 80                          |

## Dessin technique



## Options

|     |       |         |    |    |    |    |    |   |   |   |   |   |    |   |    |     |
|-----|-------|---------|----|----|----|----|----|---|---|---|---|---|----|---|----|-----|
| LED | HALO  | HALOLED | G1 | G2 | G3 | G4 | G5 | 3 | 6 | 7 | 8 | 9 | 9C | Z | ZH | PZH |
| ADS | 45CUT | R75     |    |    |    |    |    |   |   |   |   |   |    |   |    |     |

PRIX DES OPTIONS >> PAGE 119

## Habillage

STRATIFIÉ

|     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| LAR | LRS | LZA | LIM | LSK | LOC | LER | LSV | LCP | LTC | LGR | LNI |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

ACIER INOXYDABLE

|     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| LBV | LWS | LBE | LNE | LOM | LNO | LWE | LAN | LNV |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

|     |
|-----|
| SST |
|-----|

POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST

|      |      |      |      |      |     |
|------|------|------|------|------|-----|
| 9010 | 9006 | 7037 | 9005 | 8017 | RAL |
|------|------|------|------|------|-----|

MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

## GAMME OMNIA CASH

### MEUBLE CAISSE

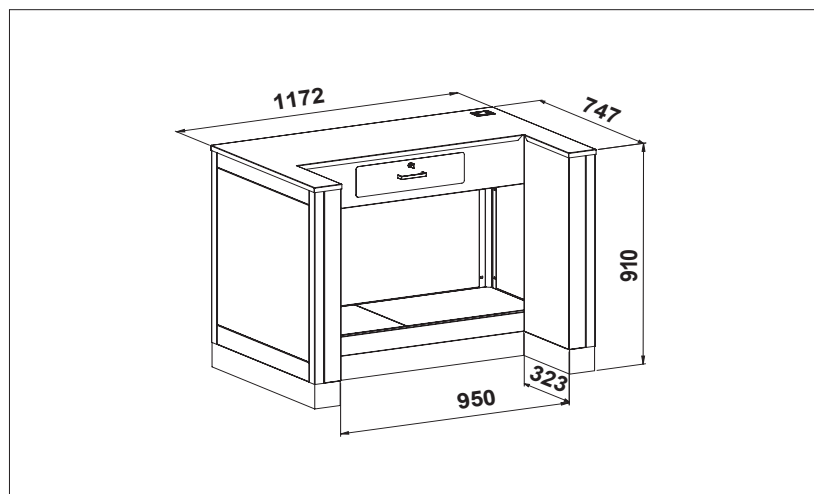


- Meuble neutre
- Structure acier inoxydable
- Espace de rangement ouvert côté service
- Tiroir de service fermant à clef
- 4 finitions possibles
- Pieds de nivellement
- Trou passe cable inclus



| RÉFÉRENCE                             | PRIX € HT |
|---------------------------------------|-----------|
| DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR |           |
| OMNIACASH                             | -         |
| DÉCOR INOX                            |           |
| OMNIACASHSST                          | -         |
| DÉCOR LAQUÉ                           |           |
| OMNIACASHCST                          | -         |
| FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ             |           |
| OMNIACASHSPP                          | -         |

#### ● Dessin technique



#### ● Options

3 6 7 8 9 9C Z ZH PZH

R75 ADS PRC 45CUT

PRIX DES OPTIONS >> PAGE 119

#### ● Habillage

STRATIFIÉ



ACIER INOXYDABLE



POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST



MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

## GAMME OMNIA PLC

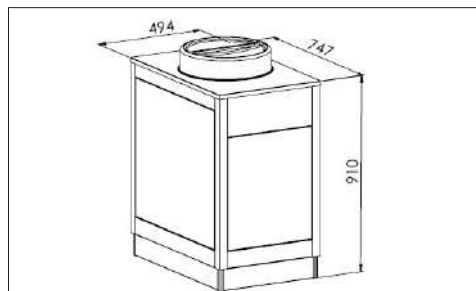
### DISTRIBUTEUR À NIVEAU CONSTANT



• Distributeur à niveau constant neutre ou chaud équipé d'un couvercle en plastique adapté aux plats de Ø18-27 / Ø28-33 cm • Structure en acier inoxydable • Pieds de nivellement • 4 finitions de décors possibles.

| RÉFÉRENCE                             | DESCRIPTION | ~NR. DE PLATS  | CONSOMMATION ÉLECTRIQUE (W) | PRIX € HT |
|---------------------------------------|-------------|----------------|-----------------------------|-----------|
| DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR |             |                |                             |           |
| OMNIAPLCN18                           | Neutre      | 60 x Ø19-26 cm | -                           | -         |
| OMNIAPLCN28                           | Neutre      | 50 x Ø27-33 cm | -                           | -         |
| OMNIAPLC18                            | Chaud       | 60 x Ø19-26 cm | 600                         | -         |
| OMNIAPLC28                            | Chaud       | 50 x Ø27-33 cm | 600                         | -         |
| DÉCOR INOX                            |             |                |                             |           |
| OMNIAPLCN18SST                        | Neutre      | 60 x Ø19-26 cm | -                           | -         |
| OMNIAPLCN28SST                        | Neutre      | 50 x Ø27-33 cm | -                           | -         |
| OMNIAPLC18SST                         | Chaud       | 60 x Ø19-26 cm | 600                         | -         |
| OMNIAPLC28SST                         | Chaud       | 50 x Ø27-33 cm | 600                         | -         |
| DÉCOR LAQUÉ                           |             |                |                             |           |
| OMNIAPLCN18CST                        | Neutre      | 60 x Ø19-26 cm | -                           | -         |
| OMNIAPLCN28CST                        | Neutre      | 50 x Ø27-33 cm | -                           | -         |
| OMNIAPLC18CST                         | Chaud       | 60 x Ø19-26 cm | 600                         | -         |
| OMNIAPLC28CST                         | Chaud       | 50 x Ø27-33 cm | 600                         | -         |
| FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ             |             |                |                             |           |
| OMNIAPLCN18SPP                        | Neutre      | 60 x Ø19-26 cm | -                           | -         |
| OMNIAPLCN28SPP                        | Neutre      | 50 x Ø27-33 cm | -                           | -         |
| OMNIAPLC18SPP                         | Chaud       | 60 x Ø19-26 cm | 600                         | -         |
| OMNIAPLC28SPP                         | Chaud       | 50 x Ø27-33 cm | 600                         | -         |

#### ● Dessin technique



#### ● Options



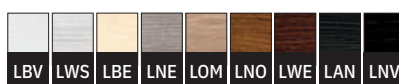
PRIX DES OPTIONS >> PAGE 119

#### ● Habillage

STRATIFIÉ



ACIER INOXYDABLE



POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST



MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

## GAMME OMNIA A

### MEUBLE D'ANGLE



OMNIA A90S + 7 + Z



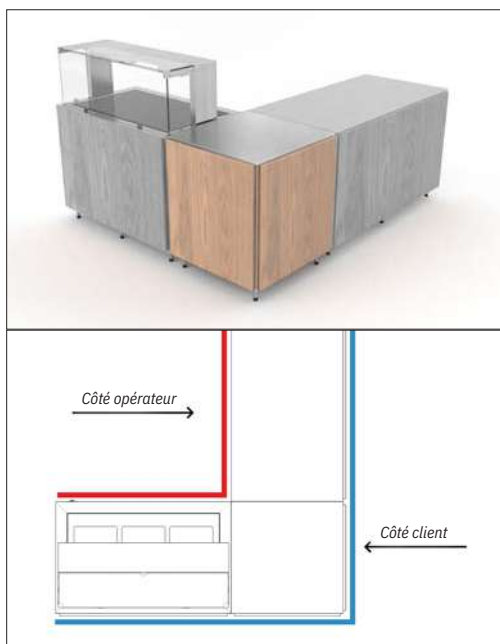
OMNIA A90



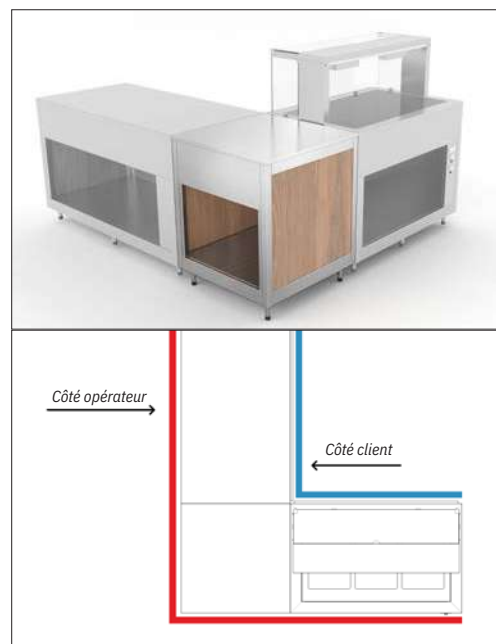
OMNIA AQ

- Meuble d'angle 45°/90°
- Structure acier inoxydable
- 4 finitions possibles
- Pieds de nivellement

| RÉFÉRENCE                             | DESCRIPTION                       | PRIX € HT |
|---------------------------------------|-----------------------------------|-----------|
| DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR |                                   |           |
| OMNIAA45                              | Meuble d'angle 45°                | -         |
| OMNIAA90                              | Meuble d'angle externe 90°        | -         |
| OMNIAA90S                             | Meuble d'angle externe 90° étroit | -         |
| OMNIAAQE                              | Meuble d'angle externe 90° carré  | -         |
| OMNIAAQI                              | Meuble d'angle interne 90° carré  | -         |
| DÉCOR INOX                            |                                   |           |
| OMNIAA45SST                           | Meuble d'angle 45°                | -         |
| OMNIAA90SST                           | Meuble d'angle externe 90°        | -         |
| OMNIAA90SSST                          | Meuble d'angle externe 90° étroit | -         |
| OMNIAAQESST                           | Meuble d'angle externe 90° carré  | -         |
| OMNIAAQISST                           | Meuble d'angle interne 90° carré  | -         |
| DÉCOR LAQUÉ                           |                                   |           |
| OMNIAA45CST                           | Meuble d'angle 45°                | -         |
| OMNIAA90CST                           | Meuble d'angle externe 90°        | -         |
| OMNIAA90SCST                          | Meuble d'angle externe 90° étroit | -         |
| OMNIAAQECST                           | Meuble d'angle externe 90° carré  | -         |
| OMNIAAQICST                           | Meuble d'angle interne 90° carré  | -         |
| FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ             |                                   |           |
| OMNIAA45SPP                           | Meuble d'angle 45°                | -         |
| OMNIAA90SPP                           | Meuble d'angle externe 90°        | -         |
| OMNIAA90SSPP                          | Meuble d'angle externe 90° étroit | -         |
| OMNIAAQESPP                           | Meuble d'angle externe 90° carré  | -         |
| OMNIAAQISPP                           | Meuble d'angle interne 90° carré  | -         |

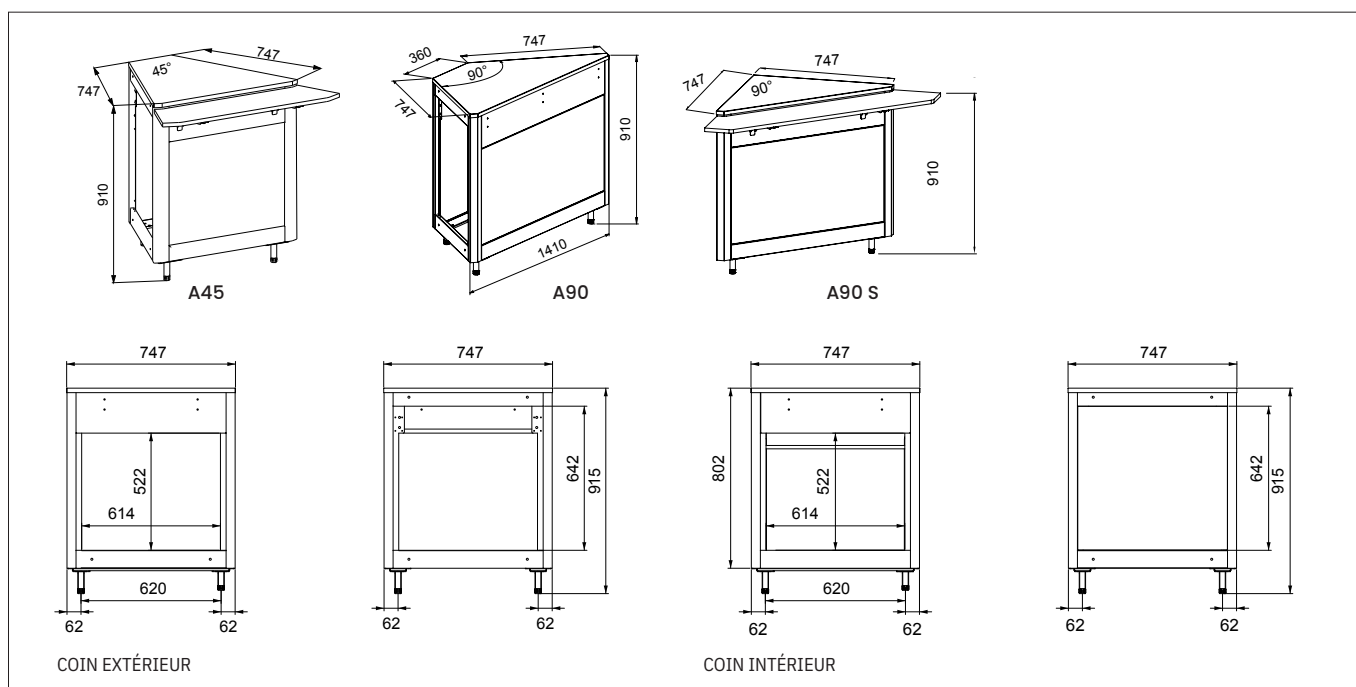


**OMNIA AQ/E SPP**  
COIN EXTÉRIEUR AVEC FINITION SPP



**OMNIA AQ/I**  
COIN INTÉRIEUR

### ● Dessin technique



### ● Options

6 7 8 9C 45CUT ADS Z PZH

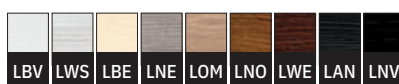
PRIX DES OPTIONS >> PAGE 119

### ● Habillage

STRATIFIÉ



ACIER INOXYDABLE



POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST



MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

## GAMME OMNIA BIN

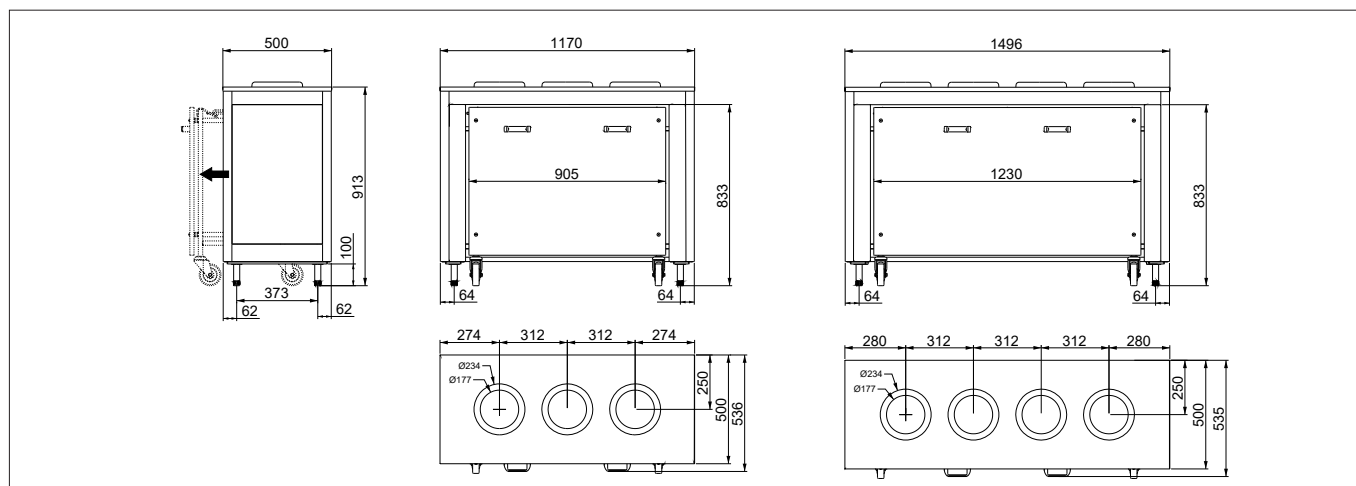
### MEUBLE DE TRI

- Meuble de tri avec 3 ou 4 trous vide déchets
  - Structure acier inoxydable
  - 4 finitions de décors possibles



| RÉFÉRENCE                             | CAPACITÉ | PRIX € HT |
|---------------------------------------|----------|-----------|
| DÉCOR MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR |          |           |
| OMNIABIN3                             | 3 trous  | -         |
| OMNIABIN4                             | 4 trous  | -         |
| DÉCOR INOX                            |          |           |
| OMNIABIN3SST                          | 3 trous  | -         |
| OMNIABIN4SST                          | 4 trous  | -         |
| DÉCOR LAQUÉ                           |          |           |
| OMNIABIN3CST                          | 3 trous  | -         |
| OMNIABIN4CST                          | 4 trous  | -         |
| FAÇADE TOTALE EN MÉLAMINÉ             |          |           |
| OMNIABIN3SPP                          | 3 trous  | -         |
| OMNIABIN4SPP                          | 4 trous  | -         |

### ● Dessin technique



### ● Habillage

#### STRATIFIÉ



#### ACIER INOXYDABLE



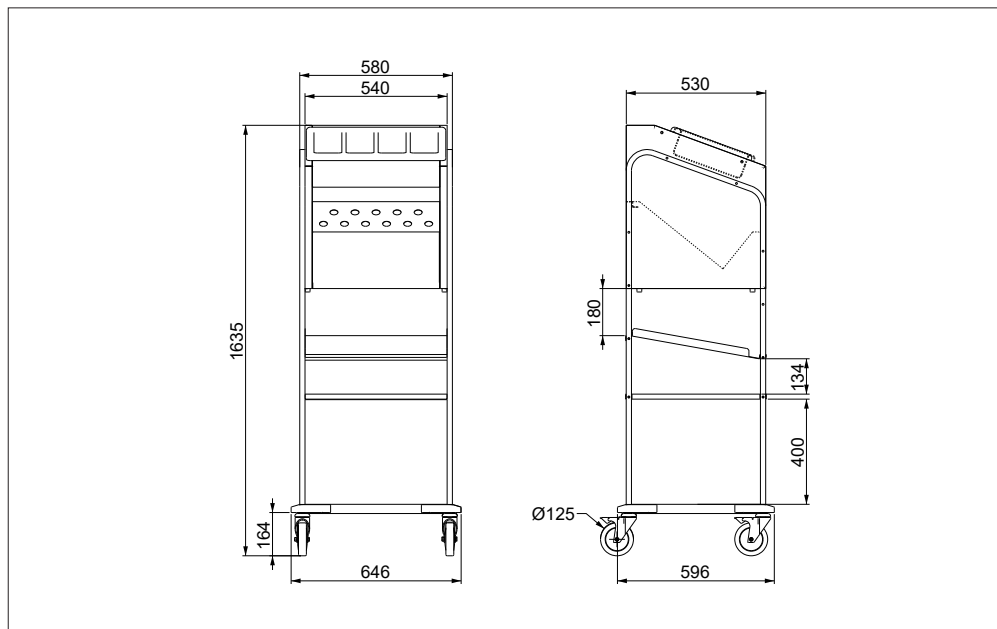
#### POUDRE ÉPOXYDIQUE - Seulement pour CST



MATÉRIAUX ET DÉCORS >> PAGE 134

## GAMME OMNIA PP-TRP

CHARIOT DE DISTRIBUTION POUR PLATEAUX,  
VERRES, COUVERTS ET PAIN



RÉFÉRENCE

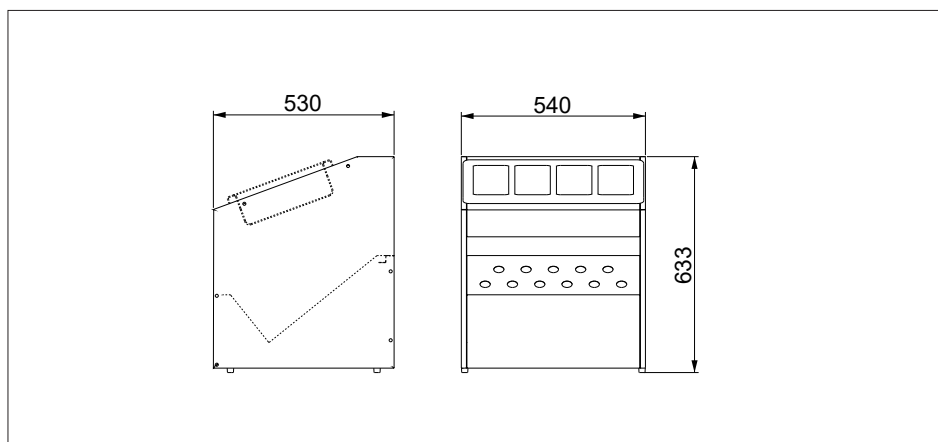
OMNIAPP-TRP

PRIX € HT

-

## GAMME OMNIA TRP

DISTRIBUTEUR À POSER POUR PAIN ET COUVERTS



RÉFÉRENCE

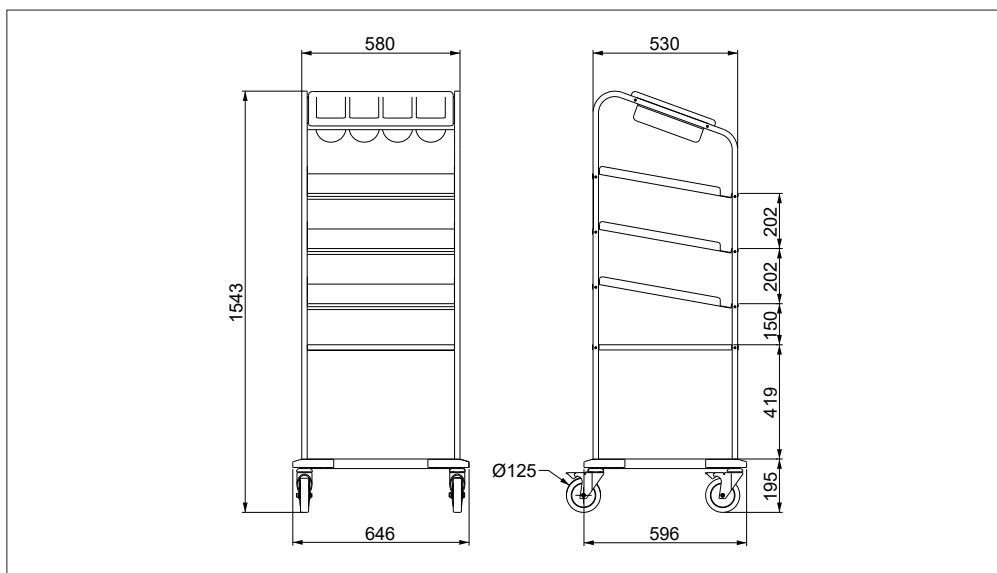
OMNIATRP

PRIX € HT

-

## GAMME OMNIA PP

CHARIOT DE DISTRIBUTION POUR PLATEAUX,  
VERRES ET COUVERTS



RÉFÉRENCE

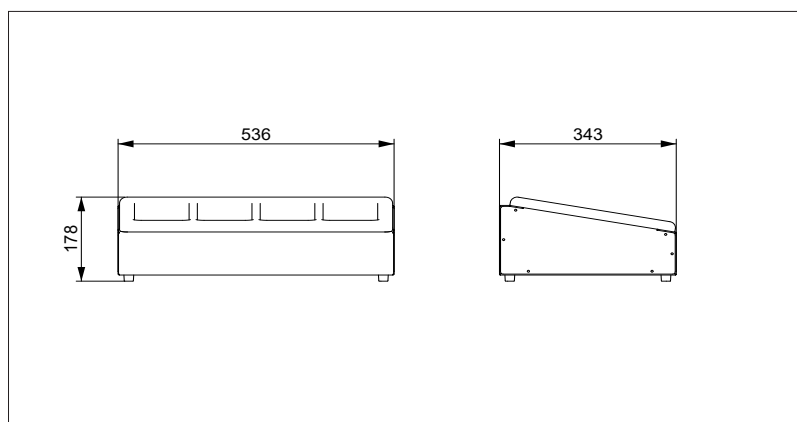
OMNIAPP

PRIX € HT

-

## GAMME OMNIA PPA

DISTRIBUTEUR DE COUVERTS À POSER



RÉFÉRENCE

OMNIAPPA

PRIX € HT

-

## GAMME OMNIA OPTIONS

### ÉCLAIRAGES



#### LED

STRUCTURE EN ACIER INOXYDABLE  
AVEC ÉCLAIRAGE LED

| OPTIONS | RÉFÉRENCE           | POUR MODÈLES | PUISSANCE (W) (230 V) | PRIX € HT |
|---------|---------------------|--------------|-----------------------|-----------|
| LED-O2  | <b>RL6INALZOMN2</b> | OMNIA2       | 7,15                  | -         |
| LED-O3  | <b>RL6INALZOMN3</b> | OMNIA3       | 10                    | -         |
| LED-O4  | <b>RL6INALZOMN4</b> | OMNIA4       | 13,5                  | -         |
| LED-O5  | <b>RL6INALZOMN5</b> | OMNIA5       | 15                    | -         |
| LED-O6  | <b>RL6INALZOMN6</b> | OMNIA6       | 20                    | -         |



#### HALO

STRUCTURE EN ACIER INOXYDABLE  
AVEC LAMPES HALOGÈNES

| OPTIONS | RÉFÉRENCE               | POUR MODÈLES | PUISSANCE (W) (230 V) | Q.TÉ DE LAMPES | PRIX € HT |
|---------|-------------------------|--------------|-----------------------|----------------|-----------|
| HALO-O2 | <b>RL6INALZOMN2HALO</b> | OMNIA2       | 600                   | 1              | -         |
| HALO-O3 | <b>RL6INALZOMN3HALO</b> | OMNIA3       | 600                   | 2              | -         |
| HALO-O4 | <b>RL6INALZOMN4HALO</b> | OMNIA4       | 900                   | 3              | -         |
| HALO-O5 | <b>RL6INALZOMN5HALO</b> | OMNIA5       | 1 200                 | 4              | -         |
| HALO-O6 | <b>RL6INALZOMN6HALO</b> | OMNIA6       | 1500                  | 5              | -         |



#### HALOLED

STRUCTURE EN ACIER INOXYDABLE  
AVEC LAMPES HALOGÈNES + ÉCLAIRAGE LED

| OPTIONS    | RÉFÉRENCE                | POUR MODÈLES | PUISSANCE (W) (230 V) | Q.TÉ DE LAMPES | PRIX € HT |
|------------|--------------------------|--------------|-----------------------|----------------|-----------|
| HALOLED-O2 | <b>RL6INALZOMN2HALED</b> | OMNIA2       | 607,15                | 2 + 1 LED      | -         |
| HALOLED-O3 | <b>RL6INALZOMN3HALED</b> | OMNIA3       | 610                   | 2 + 1 LED      | -         |
| HALOLED-O4 | <b>RL6INALZOMN4HALED</b> | OMNIA4       | 913,5                 | 3 + 1 LED      | -         |
| HALOLED-O5 | <b>RL6INALZOMN5HALED</b> | OMNIA5       | 1 215                 | 4 + 1 LED      | -         |
| HALOLED-O6 | <b>RL6INALZOMN6HALED</b> | OMNIA6       | 1 500                 | 5 + 1 LED      | -         |

## GAMME OMNIA OPTIONS

### VITRAGES



#### G1

VITRAGE PARE-HALEINE  
EN VERRE TREMPÉ DROIT  
(UN CÔTÉ)

| OPTIONS | RÉFÉRENCE    | POUR MODÈLES | PRIX € HT |
|---------|--------------|--------------|-----------|
| G1-O2   | <b>OMNV2</b> | OMNIA2       | -         |
| G1-O3   | <b>OMNV3</b> | OMNIA3       | -         |
| G1-O4   | <b>OMNV4</b> | OMNIA4       | -         |
| G1-O5   | <b>OMNV5</b> | OMNIA5       | -         |
| G1-O6   | <b>OMNV6</b> | OMNIA6       | -         |



#### G2

VITRAGE PARE-HALEINE  
EN VERRE TREMPÉ INCLINÉ  
(UN CÔTÉ)

| OPTIONS | RÉFÉRENCE     | POUR MODÈLES | PRIX € HT |
|---------|---------------|--------------|-----------|
| G2-O2   | <b>OMNV12</b> | OMNIA2       | -         |
| G2-O3   | <b>OMNV13</b> | OMNIA3       | -         |
| G2-O4   | <b>OMNV14</b> | OMNIA4       | -         |
| G2-O5   | <b>OMNV15</b> | OMNIA5       | -         |
| G2-O6   | <b>OMNV16</b> | OMNIA6       | -         |



#### G3

STRUCTURE VITRÉE FRONTALE  
EN VERRE TREMPÉ POUR SERVICE ARRIÈRE

| OPTIONS | RÉFÉRENCE     | POUR MODÈLES                  | PRIX € HT |
|---------|---------------|-------------------------------|-----------|
| G3-O2   | <b>OMNV2S</b> | OMNIA2 - CN - N - COOK - CN/T | -         |
| G3-O3   | <b>OMNV3S</b> | OMNIA3 - CN - N - COOK - CN/T | -         |
| G3-O4   | <b>OMNV4S</b> | OMNIA4 - CN - N - COOK - CN/T | -         |
| G3-O5   | <b>OMNV5S</b> | OMNIA5 - CN - N - COOK - CN/T | -         |
| G3-O6   | <b>OMNV6S</b> | OMNIA6 - CN - N - COOK - CN/T | -         |

## GAMME OMNIA OPTIONS

### VITRAGES



#### G4

VITRAGE ÉVÉNEMENTIEL  
EN VERRE TREMPÉ

**SEULEMENT POUR MODELES :**  
N, CN, CNT, COOK

| OPTIONS | RÉFÉRENCE     | POUR MODÈLES | PRIX € HT |
|---------|---------------|--------------|-----------|
| G4-O2   | <b>OMNV2P</b> | OMNIA2       | -         |
| G4-O3   | <b>OMNV3P</b> | OMNIA3       | -         |
| G4-O4   | <b>OMNV4P</b> | OMNIA4       | -         |
| G4-O5   | <b>OMNV5P</b> | OMNIA5       | -         |



#### G5

VITRAGE ÉVÉNEMENTIEL  
AVEC TABLETTE SUPÉRIEURE  
EN VERRE TREMPÉ

**SEULEMENT POUR MODELES :**  
N, CN, CNT, COOK

| OPTIONS | RÉFÉRENCE      | POUR MODÈLES | PRIX € HT |
|---------|----------------|--------------|-----------|
| G5-O2   | <b>OMNV2PT</b> | OMNIA2       | -         |
| G5-O3   | <b>OMNV3PT</b> | OMNIA3       | -         |
| G5-O4   | <b>OMNV4PT</b> | OMNIA4       | -         |
| G5-O5   | <b>OMNV5PT</b> | OMNIA5       | -         |



#### G6

STRUCTURE VITRÉE TOTALE  
AVEC ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE  
ET FERMETURE ARRIÈRE EN PLEXIGLAS  
VERRE TREMPÉ  
ÉCLAIRAGE LEDS INCLUS

**NE CONVIENT PAS AUX MODULES DE BAIN-MARIE**

| OPTIONS | RÉFÉRENCE     | POUR MODÈLES | PRIX € HT |
|---------|---------------|--------------|-----------|
| G6-O2   | <b>OMNV2V</b> | OMNIA2       | -         |
| G6-O3   | <b>OMNV3V</b> | OMNIA3       | -         |
| G6-O4   | <b>OMNV4V</b> | OMNIA4       | -         |
| G6-O5   | <b>OMNV5V</b> | OMNIA5       | -         |
| G6-O6   | <b>OMNV6V</b> | OMNIA6       | -         |

## GAMME OMNIA

### CAISSON RÉ-HAUSSE POUR MEUBLE NEUTRE

2 hauteurs possibles  
finition mélaminé teinte bois ou couleur ( voir page 134)



#### ALH

CAISSON HAUTEUR 470 MM

- Décor mélaminé teinte bois ou couleur

| OPTIONS | RÉFÉRENCE      | POUR MODÈLES    | PRIX € HT |
|---------|----------------|-----------------|-----------|
| ALH-O2  | <b>OMALH2</b>  | OMNIA 2-3-4-5 N | -         |
| ALH-O3  | <b>OMALH3</b>  | OMNIA 2-3-4-5 N | -         |
| ALH-O4  | <b>OMALH4</b>  | OMNIA 2-3-4-5 N | -         |
| ALH-O5  | <b>OMALH5</b>  | OMNIA 2-3-4-5 N | -         |
| AL/COH  | <b>OMAL2CH</b> | OMNIA 2-3-4-5 N | -         |



#### AL

CAISSON HAUTEUR 360 MM

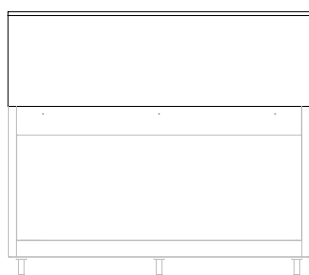
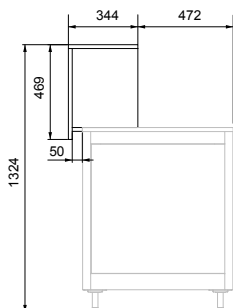
- Décor mélaminé teinte bois ou couleur

| OPTIONS | RÉFÉRENCE     | POUR MODÈLES    | PRIX € HT |
|---------|---------------|-----------------|-----------|
| AL-O2   | <b>OMAL2</b>  | OMNIA 2-3-4-5 N | -         |
| AL-O3   | <b>OMAL3</b>  | OMNIA 2-3-4-5 N | -         |
| AL-O4   | <b>OMAL4</b>  | OMNIA 2-3-4-5 N | -         |
| AL-O5   | <b>OMAL5</b>  | OMNIA 2-3-4-5 N | -         |
| AL/CO   | <b>OMAL2C</b> | OMNIA 2-3-4-5 N | -         |



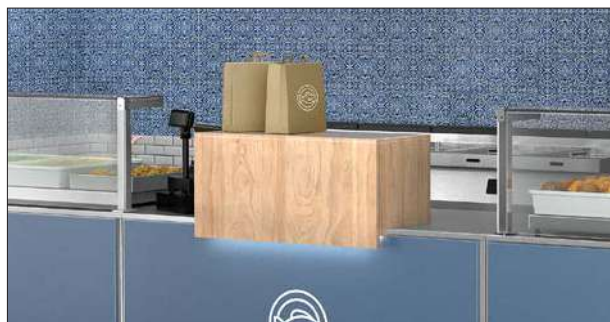
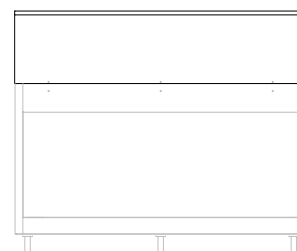
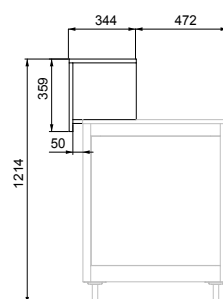
#### ALH

CAISSON HAUTEUR 470 MM



#### AL

CAISSON HAUTEUR 360 MM





### AL/CQH

CAISSON RÉHAUSSE D'ANGLE EXTERNE 90° - HAUTEUR 470 MM

- Decor mélaminé teinte bois ou couleur

| OPTIONS | RÉFÉRENCE | POUR MODÈLES | PRIX € HT |
|---------|-----------|--------------|-----------|
| AL/CQH  | OMAL2CQH  | OMNIAAQ      | -         |



### AL/CQ

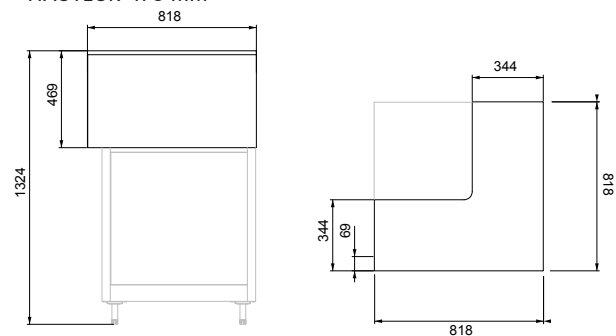
CAISSON RÉHAUSSE D'ANGLE EXTERNE 90° - HAUTEUR 360 MM

- Decor mélaminé teinte bois ou couleur

| OPTIONS | RÉFÉRENCE | POUR MODÈLES | PRIX € HT |
|---------|-----------|--------------|-----------|
| AL/AQ   | OMAL2CQ   | OMNIAAQ      | -         |

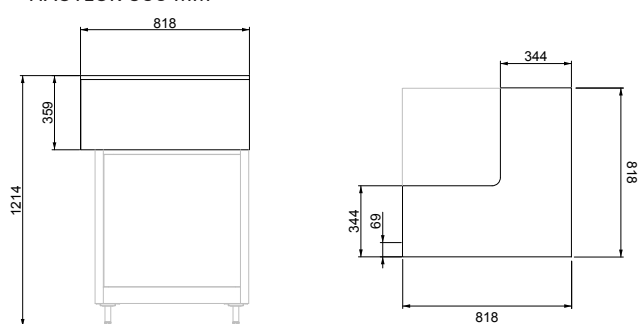
### AL/CQH

CAISSON RÉHAUSSE D'ANGLE EXTERNE 90°  
- HAUTEUR 470 MM

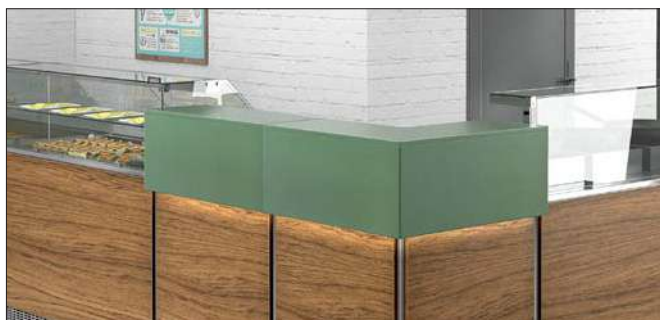


### AL/CQ

CAISSON RÉHAUSSE D'ANGLE EXTERNE 90°  
- HAUTEUR 360 MM



AL/AQ - AL/AQH



## GAMME OMNIA

### RAMPES À PLATEAUX



**3**

**3-TUB**

**3-SST**

RAMPE À PLATEAUX LATÉRALE

| OPTIONS | RÉFÉRENCE          | POUR MODÈLES | FINITION                              | PRIX € HT |
|---------|--------------------|--------------|---------------------------------------|-----------|
| 3       | <b>OMNPPLAT</b>    | OMNIA        | Décor mélaminé teinte bois ou couleur | -         |
| 3-TUB   | <b>INOMLATI</b>    | OMNIA        | 4 tubes en acier inoxydable           | -         |
| 3-SST   | <b>INOMNLATSST</b> | OMNIA        | Acier inoxydable plein                | -         |



**6**

RAMPE À PLATEAUX EN MÉLAMINÉ TEINTE BOIS OU COULEUR  
RABATTABLE AVEC CHARNIÈRE RENFORCÉE

| OPTIONS | RÉFÉRENCE       | POUR MODÈLES   | FINITION                              | PRIX € HT |
|---------|-----------------|----------------|---------------------------------------|-----------|
| 6-O1    | <b>OMNFRPLC</b> | OMNIA 1 - PLC  | Décor mélaminé teinte bois ou couleur | -         |
| 6-O2    | <b>OMNFR2</b>   | OMNIA 2        |                                       | -         |
| 6-O3    | <b>OMNFR3</b>   | OMNIA 3 - CASH |                                       | -         |
| 6-O4    | <b>OMNFR4</b>   | OMNIA 4        |                                       | -         |
| 6-O5    | <b>OMNFR5</b>   | OMNIA 5        |                                       | -         |
| 6-O6    | <b>OMNFR6</b>   | OMNIA 6        |                                       | -         |
| 6-CO45  | <b>OMNC45</b>   | OMNIA A 45     |                                       | -         |
| 6-CO90  | <b>OMNC90</b>   | OMNIA A 90     |                                       | -         |
| 6-CO90S | <b>OMNC90S</b>  | OMNIA A 90/S   |                                       | -         |
| 6-COAQ  | <b>OMNCAQ</b>   | OMNIA Q        |                                       | -         |



**7**

RAMPE À PLATEAUX TUBULAIRE EN ACIER INOXYDABLE (4 TUBES)  
RABATTABLE AVEC CHARNIÈRES RENFORCÉES  
PROFONDEUR 250MM OU 300 MM

| OPTIONS     | RÉFÉRENCE           | POUR MODÈLES   | DESCRIPTION                       | FINITION                      | PRIX € HT |
|-------------|---------------------|----------------|-----------------------------------|-------------------------------|-----------|
| 7-01        | <b>INOMNFRPLC</b>   | OMNIA 1 - PLC  | rampe à plateau rabattable 250 mm | Tubulaire en acier inoxydable | -         |
| 7-01/300    | <b>INOMNFRPLC3</b>  | OMNIA 1 - PLC  | rampe à plateau rabattable 300 mm |                               | -         |
| 7-02        | <b>INOMNFR2</b>     | OMNIA 2        | rampe à plateau rabattable 250 mm |                               | -         |
| 7-02/300    | <b>INOMNFR2300</b>  | OMNIA 2        | rampe à plateau rabattable 300 mm |                               | -         |
| 7-03        | <b>INOMNFR3</b>     | OMNIA 3 - CASH | rampe à plateau rabattable 250 mm |                               | -         |
| 7-03/300    | <b>INOMNFR3300</b>  | OMNIA 3 - CASH | rampe à plateau rabattable 300 mm |                               | -         |
| 7-04        | <b>INOMNFR4</b>     | OMNIA 4        | rampe à plateau rabattable 250 mm |                               | -         |
| 7-04/300    | <b>INOMNFR4300</b>  | OMNIA 4        | rampe à plateau rabattable 300 mm |                               | -         |
| 7-05        | <b>INOMNFR5</b>     | OMNIA 5        | rampe à plateau rabattable 250 mm |                               | -         |
| 7-05/300    | <b>INOMNFR5300</b>  | OMNIA 5        | rampe à plateau rabattable 300 mm |                               | -         |
| 7-06        | <b>INOMNFR6</b>     | OMNIA 6        | rampe à plateau rabattable 250 mm |                               | -         |
| 7-06/300    | <b>INOMNFR6300</b>  | OMNIA 6        | rampe à plateau rabattable 300 mm |                               | -         |
| 7-CO45      | <b>INOMNC45</b>     | OMNIA A 45     | rampe à plateau rabattable 250 mm |                               | -         |
| 7-CO45/300  | <b>INOMNC45300</b>  | OMNIA A 45     | rampe à plateau rabattable 300 mm |                               | -         |
| 7-CO90      | <b>INOMNC90</b>     | OMNIA A 90     | rampe à plateau rabattable 250 mm |                               | -         |
| 7-CO90/300  | <b>INOMNC90300</b>  | OMNIA A 90     | rampe à plateau rabattable 300 mm |                               | -         |
| 7-CO90S     | <b>INOMNC90S</b>    | OMNIA A 90/S   | rampe à plateau rabattable 250 mm |                               | -         |
| 7-CO90S/300 | <b>INOMNC90S300</b> | OMNIA A 90/S   | rampe à plateau rabattable 300 mm |                               | -         |
| 7-COAQ      | <b>INOMNCAQ</b>     | OMNIA Q        | rampe à plateau rabattable 250 mm |                               | -         |
| 7-COAQ/300  | <b>INOMNCAQ300</b>  | OMNIA Q        | rampe à plateau rabattable 300 mm |                               | -         |



**8**

RAMPE À PLATEAUX RABATTABLE EN ACIER INOXYDABLE PLEIN  
AVEC CHARNIÈRES RENFORCÉES

| OPTIONS | RÉFÉRENCE         | POUR MODÈLES  | DESCRIPTION                       | FINITION               | PRIX € HT |
|---------|-------------------|---------------|-----------------------------------|------------------------|-----------|
| 8-01    | <b>IPOMNFRPLC</b> | OMNIA 1 - PLC | rampe à plateau rabattable 250 mm | Acier inoxydable plein | -         |
| 8-02    | <b>IPOMNFR2</b>   | OMNIA 2       | rampe à plateau rabattable 250 mm |                        | -         |
| 8-03    | <b>IPOMNFR3</b>   | OMNIA 3       | rampe à plateau rabattable 250 mm |                        | -         |
| 8-04    | <b>IPOMNFR4</b>   | OMNIA 4       | rampe à plateau rabattable 250 mm |                        | -         |
| 8-05    | <b>IPOMNFR5</b>   | OMNIA 5       | rampe à plateau rabattable 250 mm |                        | -         |
| 8-06    | <b>IPOMNFR6</b>   | OMNIA 6       | rampe à plateau rabattable 250 mm |                        | -         |
| 8-CO45  | <b>IPOMNC45</b>   | OMNIA A 45    | rampe à plateau rabattable 250 mm |                        | -         |
| 8-CO90  | <b>IPOMNC90</b>   | OMNIA A 90    | rampe à plateau rabattable 250 mm |                        | -         |
| 8-CO90S | <b>IPOMNC90S</b>  | OMNIA A 90/S  | rampe à plateau rabattable 250 mm |                        | -         |
| 8-COAQ  | <b>IPOMNCAQ</b>   | OMNIA Q       | rampe à plateau rabattable 250 mm |                        | -         |

## GAMME OMNIA

### RAMPES À PLATEAUX



**9**



**9-TUB**



**9-STT**

RAMPE À PLATEAU POUR ÎLOT LIBRE SERVICE

| OPTIONS   | RÉFÉRENCE           | POUR MODÈLES | FINITION                              | PRIX € HT |
|-----------|---------------------|--------------|---------------------------------------|-----------|
| 9         | <b>OMPPLU</b>       | OMNIA        | Décor mélaminé teinte bois ou couleur | -         |
| 9-TUB     | <b>INOMPPLUT</b>    | OMNIA        | 4 tubes en acier inoxydable 250mm     | -         |
| 9-TUB/300 | <b>INOMPPLUT300</b> | OMNIA        | 4 tubes en acier inoxydable 300mm     | -         |
| 9-SST     | <b>INOMPPLUL</b>    | OMNIA        | Acier inoxydable plein                | -         |



**9C**



**9C-TUB**



**9C-SST**

SUPPORT DE PLATEAU AMOVIBLE SUR LE CÔTÉ COURT, POUR BUFFETS APPUYÉS CONTRE LE MUR

| OPTIONS    | RÉFÉRENCE            | POUR MODÈLES | FINITION                              | PRIX € HT |
|------------|----------------------|--------------|---------------------------------------|-----------|
| 9C         | <b>OMPPLUC</b>       | OMNIA        | Décor mélaminé teinte bois ou couleur | -         |
| 9C-TUB     | <b>INOMPPLUTC</b>    | OMNIA        | 4 tubes en acier inoxydable 250mm     | -         |
| 9C-TUB/300 | <b>INOMPPLUTC300</b> | OMNIA        | 4 tubes en acier inoxydable 300mm     | -         |
| 9C-SST     | <b>INOMPPLULC</b>    | OMNIA        | Acier inoxydable plein                | -         |

LES BUFFETS RÉFRIGÉRÉS DOIVENT EN TOUT CAS ÊTRE ESPACÉS D'AU MOINS 10-15 CM DU MUR.

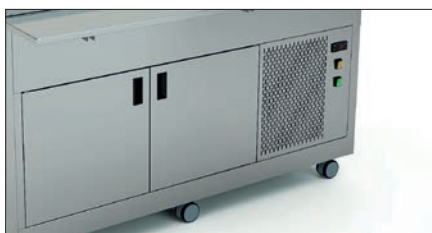


## GAMME OMNIA

### PORTES


**4**

OPTION PORTES POUR ESPACE OUVERT


**4-SST**

**4-CST**

| OPTIONS  | RÉFÉRENCE        | POUR MODÈLES | DESCRIPTION                               | FINITION                                       | PRIX € HT |
|----------|------------------|--------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------|
| 4-O2     | <b>LEOMNCH2C</b> | OMNIA 2      | portes pour modules chauffants et neutres | Décor<br>mélaminé<br>teinte bois ou<br>couleur | -         |
| 4-O3     | <b>LEOMNCH3C</b> | OMNIA 3      | portes pour modules chauffants et neutres |                                                | -         |
| 4-O3F    | <b>LEOMNCH3F</b> | OMNIA 3      | portes pour modules réfrigérés            |                                                | -         |
| 4-O4     | <b>LEOMNCH4C</b> | OMNIA 4      | portes pour modules chauffants et neutres |                                                | -         |
| 4-O4F    | <b>LEOMNCH4F</b> | OMNIA 4      | portes pour modules réfrigérés            |                                                | -         |
| 4-O5     | <b>LEOMNCH5C</b> | OMNIA 5      | portes pour modules chauffants et neutres |                                                | -         |
| 4-O5F    | <b>LEOMNCH5F</b> | OMNIA 5      | portes pour modules réfrigérés            | Décor inox                                     | -         |
| 4-O6     | <b>LEOMNCH6C</b> | OMNIA 6      | portes pour modules chauffants et neutres |                                                | -         |
| 4-O6F    | <b>LEOMNCH6F</b> | OMNIA 6      | portes pour modules réfrigérés            |                                                | -         |
| 4SST-O2  | <b>INOMNCH2C</b> | OMNIA 2      | portes pour modules chauffants et neutres |                                                | -         |
| 4SST-O3  | <b>INOMNCH3C</b> | OMNIA 3      | portes pour modules chauffants et neutres |                                                | -         |
| 4SST-O3F | <b>INOMNCH3F</b> | OMNIA 3      | portes pour modules réfrigérés            |                                                | -         |
| 4SST-O4  | <b>INOMNCH4C</b> | OMNIA 4      | portes pour modules chauffants et neutres | Décor laqué                                    | -         |
| 4SST-O4F | <b>INOMNCH4F</b> | OMNIA 4      | portes pour modules réfrigérés            |                                                | -         |
| 4SST-O5  | <b>INOMNCH5C</b> | OMNIA 5      | portes pour modules chauffants et neutres |                                                | -         |
| 4SST-O5F | <b>INOMNCH5F</b> | OMNIA 5      | portes pour modules réfrigérés            |                                                | -         |
| 4SST-O6  | <b>INOMNCH6C</b> | OMNIA 6      | portes pour modules chauffants et neutres |                                                | -         |
| 4SST-O6F | <b>INOMNCH6F</b> | OMNIA 6      | portes pour modules réfrigérés            |                                                | -         |
| 4CST-O2  | <b>VGOMNCH2C</b> | OMNIA 2      | portes pour modules chauffants et neutres | Décor laqué                                    | -         |
| 4CST-O3  | <b>VGOMNCH3C</b> | OMNIA 3      | portes pour modules chauffants et neutres |                                                | -         |
| 4CST-O3F | <b>VGOMNCH3F</b> | OMNIA 3      | portes pour modules réfrigérés            |                                                | -         |
| 4CST-O4  | <b>VGOMNCH4C</b> | OMNIA 4      | portes pour modules chauffants et neutres |                                                | -         |
| 4CST-O4F | <b>VGOMNCH4F</b> | OMNIA 4      | portes pour modules réfrigérés            |                                                | -         |
| 4CST-O5  | <b>VGOMNCH5C</b> | OMNIA 5      | portes pour modules chauffants et neutres |                                                | -         |
| 4CST-O5F | <b>VGOMNCH5F</b> | OMNIA 5      | portes pour modules réfrigérés            | Décor laqué                                    | -         |
| 4CST-O6  | <b>VGOMNCH6C</b> | OMNIA 6      | portes pour modules chauffants et neutres |                                                | -         |
| 4CST-O6F | <b>VGOMNCH6F</b> | OMNIA 6      | portes pour modules réfrigérés            |                                                | -         |

## GAMME OMNIA

### CORPS



#### POMN

ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE

| OPTIONS | RÉFÉRENCE    | POUR MODÈLES | DESCRIPTION                                                     | FINITION         | PRIX € HT |
|---------|--------------|--------------|-----------------------------------------------------------------|------------------|-----------|
| P-OMN2C | <b>POM2</b>  | OMNIA 2      | étagère intermédiaire pour modules <b>chauffants et neutres</b> | Acier inoxydable | -         |
| P-OMN3C | <b>POM3</b>  | OMNIA 3      | étagère intermédiaire pour modules <b>chauffants et neutres</b> |                  | -         |
| P-OMN3F | <b>POM3F</b> | OMNIA 3      | étagère intermédiaire pour modules <b>réfrigérés</b>            |                  | -         |
| P-OMN4C | <b>POM4</b>  | OMNIA 4      | étagère intermédiaire pour modules <b>chauffants et neutres</b> |                  | -         |
| P-OMN4F | <b>POM4F</b> | OMNIA 4      | étagère intermédiaire pour modules <b>réfrigérés</b>            |                  | -         |
| P-OMN5C | <b>POM5</b>  | OMNIA 5      | étagère intermédiaire pour modules <b>chauffants et neutres</b> |                  | -         |
| P-OMN5F | <b>POM5F</b> | OMNIA 5      | étagère intermédiaire pour modules <b>réfrigérés</b>            |                  | -         |



#### PHOT

ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE EN ACIER INOXYDABLE  
POUR ÉTUVE (POUR MODÈLES OMNIA/SC)

| OPTIONS | RÉFÉRENCE    | POUR MODÈLES | FINITION         | PRIX € HT |
|---------|--------------|--------------|------------------|-----------|
| PHOT-2  | <b>PHOT2</b> | OMNIA 2      | Acier inoxydable | -         |
| PHOT-3  | <b>PHOT3</b> | OMNIA 3      | Acier inoxydable | -         |
| PHOT-4  | <b>PHOT4</b> | OMNIA 4      | Acier inoxydable | -         |
| PHOT-5  | <b>PHOT5</b> | OMNIA 5      | Acier inoxydable | -         |



#### PC/N

ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE POUR MEUBLE DE SHOW-COOKING

| OPTIONS | RÉFÉRENCE   | POUR MODÈLES | PRIX € HT |
|---------|-------------|--------------|-----------|
| PC/N-2  | <b>PCN2</b> | OMNIA COOK 2 | -         |
| PC/N-3  | <b>PCN3</b> | OMNIA COOK 3 | -         |
| PC/N-4  | <b>PCN4</b> | OMNIA COOK 4 | -         |
| PC/N-5  | <b>PCN5</b> | OMNIA COOK 5 | -         |

## GAMME OMNIA

### DIVERS



**CO**  
BLOC TIROIR  
POUR ESPACE  
OUVERT NEUTRE



**CO2**



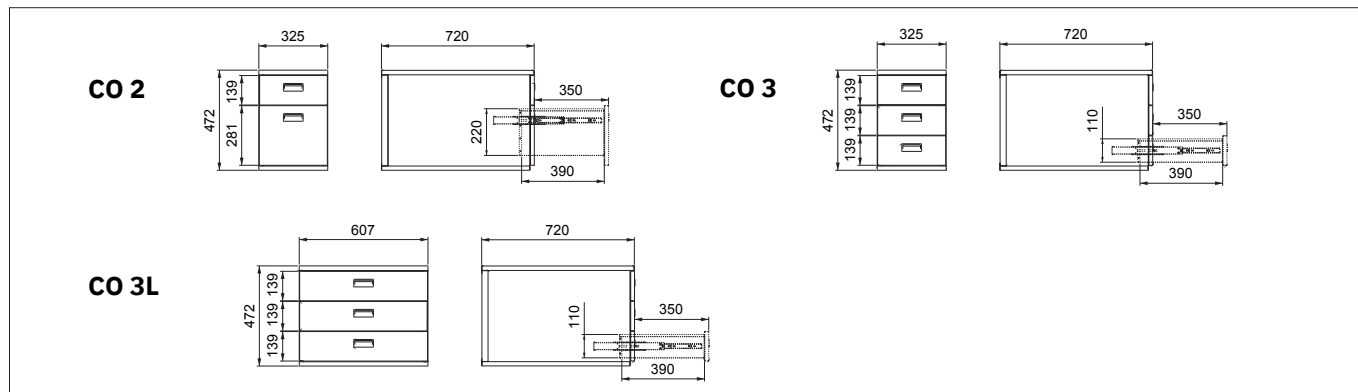
**CO3**



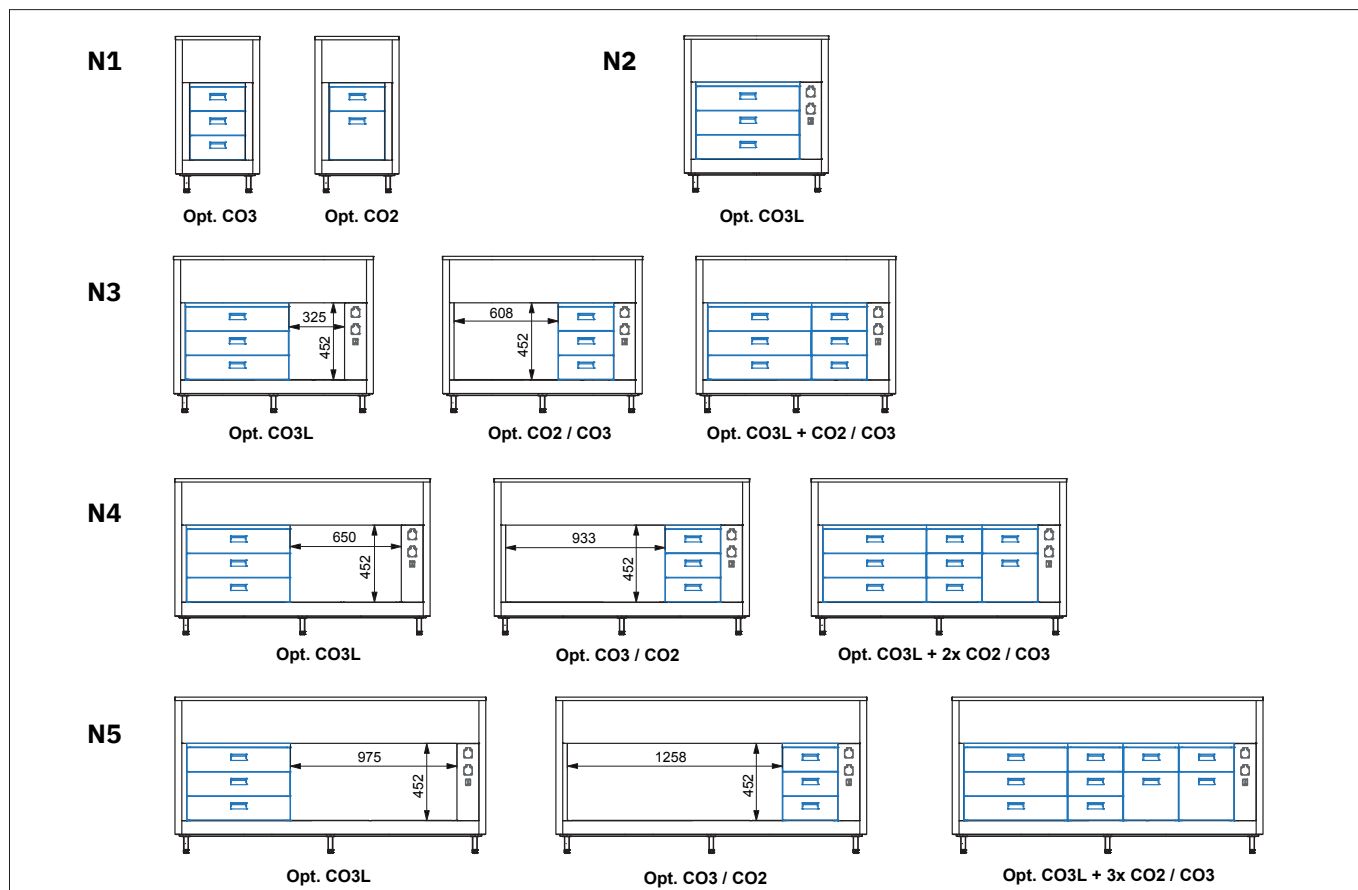
**CO3L**

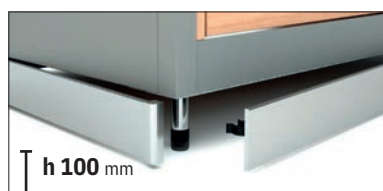
| OPTIONS | RÉFÉRENCE      | POUR MODÈLES | DESCRIPTION      | FINITION         | PRIX € HT |
|---------|----------------|--------------|------------------|------------------|-----------|
| CO2     | <b>OMNCO2</b>  | OMNIA N      | 2 tiroirs        | Acier inoxydable | -         |
| CO3     | <b>OMNCO3</b>  | OMNIA N      | 3 tiroirs        | Acier inoxydable | -         |
| CO3L    | <b>OMNCO3L</b> | OMNIA N      | 3 tiroirs larges | Acier inoxydable | -         |

### ● Dessin technique



### GAMME OMNIA N / EXEMPLES DE CONFIGURATIONS





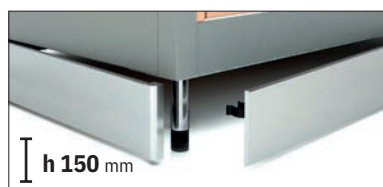
GRILLE D'AÉRATION POUR  
LES UNITÉS RÉFRIGÉRÉES

## Z

PLINTHE EN PVC REVÊTU D'ALUMINIUM H. 100 MM  
AVEC GRILLE D'AÉRATION POUR LES UNITÉS RÉFRIGÉRÉES SPP.

- Revêtement en aluminium sur PVC

| OPTIONS | RÉFÉRENCE         | POUR MODÈLES   | DESCRIPTION                                                                  | PRIX € HT |
|---------|-------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Z1      | <b>ZOCC1</b>      | OMNIA 1 - PLC  | Plinthe frontale                                                             | -         |
| Z2      | <b>ZOCC2</b>      | OMNIA 2        |                                                                              | -         |
| Z3      | <b>ZOCC3</b>      | OMNIA 3 - CASH |                                                                              | -         |
| Z4      | <b>ZOCC4</b>      | OMNIA 4        |                                                                              | -         |
| Z5      | <b>ZOCC5</b>      | OMNIA 5        |                                                                              | -         |
| ZC45    | <b>ZOCOMNC45</b>  | OMNIA A        |                                                                              | -         |
| ZC90    | <b>ZOCOMNC90</b>  | OMNIA A        |                                                                              | -         |
| ZC90S   | <b>ZOCOMNC90S</b> | OMNIA A        |                                                                              | -         |
| ZR2     | <b>ZOCC2R</b>     | OMNIA 2        |                                                                              | -         |
| ZR3     | <b>ZOCC3R</b>     | OMNIA 3        |                                                                              | -         |
| ZR4     | <b>ZOCC4R</b>     | OMNIA 4        | Plinthe frontale<br>(Avec grille d'aération pour les unités réfrigérées SSP) | -         |
| ZR5     | <b>ZOCC5R</b>     | OMNIA 5        |                                                                              | -         |
| ZR-DSP2 | <b>ZOCCDSP2</b>   | OMNIA DSP 2    |                                                                              | -         |
| ZR-DSP4 | <b>ZOCCDSP4</b>   | OMNIA DSP 4    |                                                                              | -         |
| ZLAT    | <b>ZOCLAT</b>     | OMNIA          | Plinthe latérale                                                             | -         |
| GNZ     | <b>C01ALANG80</b> | OMNIA          | Kit de jonction pour angle                                                   | -         |



GRILLE D'AÉRATION POUR  
LES UNITÉS RÉFRIGÉRÉES

## ZH

PLINTE EN PVC REVÊTU D'ALUMINIUM H. 150 MM  
(POUR OPTION PZH)

AVEC GRILLE D'AÉRATION POUR LES UNITÉS RÉFRIGÉRÉES.

- Revêtement en aluminium sur PVC

| OPTIONS  | RÉFÉRENCE           | POUR MODÈLES   | DESCRIPTION                                                                  | PRIX € HT |
|----------|---------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| ZH1      | <b>ZOC151</b>       | OMNIA 1 - PLC  | Plinthe frontale haute                                                       | -         |
| ZH2      | <b>ZOC152</b>       | OMNIA 2        |                                                                              | -         |
| ZH3      | <b>ZOC153</b>       | OMNIA 3 - CASH |                                                                              | -         |
| ZH4      | <b>ZOC154</b>       | OMNIA 4        |                                                                              | -         |
| ZH5      | <b>ZOC155</b>       | OMNIA 5        |                                                                              | -         |
| ZHC45    | <b>ZOC15OMNC45</b>  | OMNIA A        |                                                                              | -         |
| ZHC90    | <b>ZOC15OMNC90</b>  | OMNIA A        |                                                                              | -         |
| ZHC90S   | <b>ZOC15OMNC90S</b> | OMNIA A        |                                                                              | -         |
| ZHR2     | <b>ZOC152R</b>      | OMNIA 2        |                                                                              | -         |
| ZHR3     | <b>ZOC153R</b>      | OMNIA 3        |                                                                              | -         |
| ZHR4     | <b>ZOC154R</b>      | OMNIA 4        | Plinthe frontale<br>(Avec grille d'aération pour les unités réfrigérées SSP) | -         |
| ZHR5     | <b>ZOC155R</b>      | OMNIA 5        |                                                                              | -         |
| ZHR-DSP2 | <b>ZOC15DSP2</b>    | OMNIA DSP 2    |                                                                              | -         |
| ZHR-DSP4 | <b>ZOC15DSP4</b>    | OMNIA DSP 4    |                                                                              | -         |
| ZHLAT    | <b>ZOC15LAT</b>     | OMNIA          | Plinthe latérale haute                                                       | -         |
| GNZH     | <b>C01ALANG150</b>  | OMNIA          | Kit de jonction pour angle                                                   | -         |



## PZH

PIEDS RÉGLABLES DE 150 MM

(CE SUPPLÉMENT EST OBLIGATOIRE AVEC L'OPTION VEP  
BAC ÉVAPORATION AUTOMATIQUE)

| OPTIONS  | RÉFÉRENCE       | POUR MODÈLES  | PRIX € HT |
|----------|-----------------|---------------|-----------|
| PZH1     | RL5OMPIED15PLCC | OMNIA 1 - PLC | -         |
| PZH2     | RL5OMPIED152    | OMNIA 2       | -         |
| PZH3     | RL5OMPIED153    | OMNIA 3       | -         |
| PZH4     | RL5OMPIED154    | OMNIA 4       | -         |
| PZH5     | RL5OMPIED155    | OMNIA 5       | -         |
| PZHC/AQ  | RL5OMPIED15CAQ  | OMNIA AQ      | -         |
| PZH-CASH | RL5OMPIED15CASH | OMNIA CASH    | -         |

## DIVERS



## 45CUT

OPTION COUPE À 45° POUR RAMPE À PLATEAU POUR LES OPTIONS 6-7-ET 8

| OPTIONS | RÉFÉRENCE | POUR MODÈLES | PRIX € HT |
|---------|-----------|--------------|-----------|
| 45CUT   | X45CUT    | Opt. 6/7/8   | -         |



## ADS

AUTOCOLLANTS AVEC GRAPHIQUES SUR MESURE

| OPTIONS | RÉFÉRENCE | PRIX € HT |
|---------|-----------|-----------|
| ADS     | ADES      | -         |



## BIN

TROU VIDE DÉCHETS AVEC JOINT ET COUVERCLE EN ACIER POUR MEUBLE NEUTRE

| OPTIONS | RÉFÉRENCE   | DESCRIPTION              | PRIX € HT |
|---------|-------------|--------------------------|-----------|
| BIN     | C03PLGSPAZZ | Trou + Joint + Couvercle | -         |



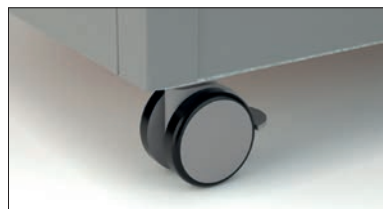
## E

TROU PASSE CÂBLE

| OPTIONS | CODE | RÉFÉRENCE        | PRIX € HT |
|---------|------|------------------|-----------|
| E       | BRKE | OMNIA N, AQ, CNT | -         |

## GAMME OMNIA

### DIVERS



#### R75

ROULETTES EN POLYAMIDE DIAM. 75 MM, DONT 2 AVEC FREIN

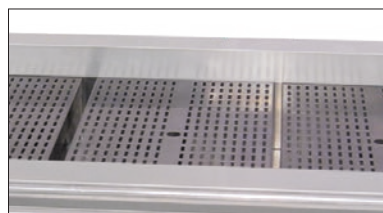
| OPTIONS | RÉFÉRENCE               | POUR MODÈLES       | PRIX € HT |
|---------|-------------------------|--------------------|-----------|
| R75     | <b>RL5OMR75PLC123AQ</b> | OMNIA PLC/1-2-3-AQ | -         |
| R75     | <b>RL5OMR7545</b>       | OMNIA 4 - 5        | -         |



#### 10

ROULETTES EN ACIER DIAM. 125 MM RENFORCÉES, DONT 2 AVEC FREIN

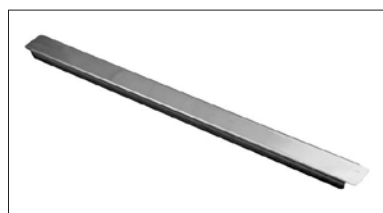
| OPTIONS | RÉFÉRENCE                | POUR MODÈLES       | PRIX € HT |
|---------|--------------------------|--------------------|-----------|
| 10      | <b>RL5OMR125PLC123AQ</b> | OMNIA PLC/1-2-3-AQ | -         |
| 10      | <b>RL5OMR12545</b>       | OMNIA 4 - 5        | -         |



#### 5

PLATEAU D'EXPOSITION PERFORÉ AMOVIBLE EN ACIER INOXYDABLE - 1 GN 1/1

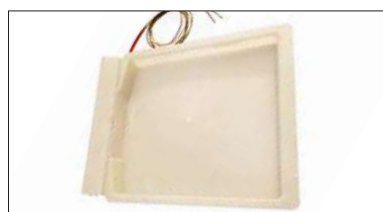
| OPTIONS | RÉFÉRENCE       | PRIX € HT |
|---------|-----------------|-----------|
| 5       | <b>ATHEGRIN</b> | -         |



#### DIST

BARRETTES DE COMPOSITION

| OPTIONS | RÉFÉRENCE      | DESCRIPTION       | PRIX € HT |
|---------|----------------|-------------------|-----------|
| DIST/G  | <b>INDISTG</b> | 1 GN 1/1 - 530 mm | -         |
| DIST/M  | <b>INDISTM</b> | 1 GN 1/2 - 324 mm | -         |



#### VEP

BAC DE RÉ-ÉVAPORATION AUTOMATIQUE DES EAUX DE DÉGIVRAGE

| OPTIONS | DIMENSIONS (MM) | CONT. (L) | PUISS. (W) | ALIM. (V) | RÉFÉRENCE  | PRIX € HT |
|---------|-----------------|-----------|------------|-----------|------------|-----------|
| VEP     | 403 x 325 x 80  | 3         | 180        | 230       | <b>VEP</b> | -         |

## GAMME OMNIA

### SYSTÈME DE CÂBLAGE



#### PC/SEP SUPPLÉMENT POUR SYSTÈME DE PANNEAUX DE COMMANDE SÉPARÉS

| OPTIONS | RÉFÉRENCE      | POUR MODÈLES | PRIX € HT |
|---------|----------------|--------------|-----------|
| PCSEP/3 | <b>COMSEP3</b> | OMNIA 3 PC   | -         |
| PCSEP/4 | <b>COMSEP4</b> | OMNIA 4 PC   | -         |
| PCSEP/5 | <b>COMSEP5</b> | OMNIA 5 PC   | -         |



#### PR

PRISE SHUCKO FEMELLE AVEC COUVERCLE

| OPTIONS | RÉFÉRENCE    | DESCRIPTION                 | PRIX € HT |
|---------|--------------|-----------------------------|-----------|
| PR-2    | <b>PRSK</b>  | 2 prises - OMNIA N          | -         |
| PR-1    | <b>PRSKC</b> | 1 prise - OMNIA N-SC / CASH | -         |



#### TUBE

TUBE PROLONGATEUR POUR ALIMENTATION ÉLECTRIQUE PAR LE PLAFOND

| OPTIONS | RÉFÉRENCE     | PRIX € HT |
|---------|---------------|-----------|
| TUBE    | <b>INTIMP</b> | -         |



#### ST-LED

RUBAN LED ADHÉSIF 5M AVEC ALIMENTATION ÉLECTRIQUE  
(INSTALLATION PAR L'ACHETEUR)

| OPTIONS | RÉFÉRENCE    | PRIX € HT |
|---------|--------------|-----------|
| STR LED | <b>STLED</b> | -         |

## MATÉRIAUX ET DÉCORS

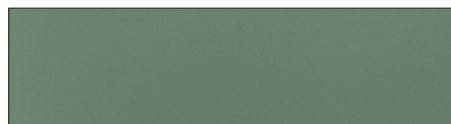


### Décors mélaminés finition stratifié

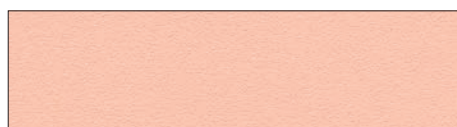
#### DÉCORS COULEURS



**LAR**  
ARGENT



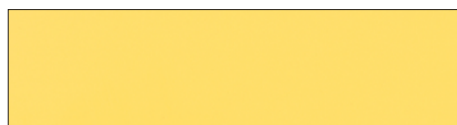
**LER**  
IVY



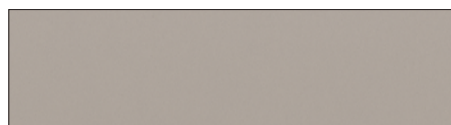
**LRS**  
ROSE



**LSV**  
SAGE



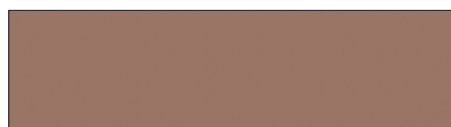
**LZA**  
SAFRAN



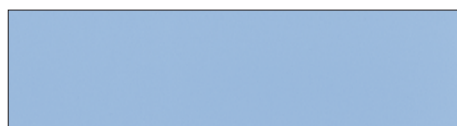
**LCP**  
CAPPUCCINO



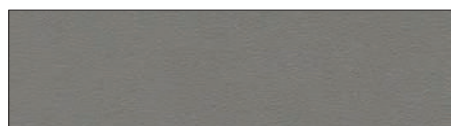
**LIM**  
LIME



**LTC**  
ARGILE



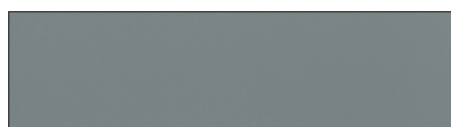
**LSK**  
CIEL



**LGR**  
GRIS



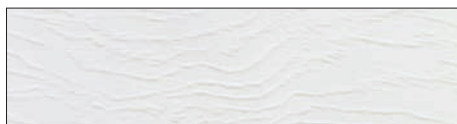
**LOC**  
OCÉAN



**LNI**  
NIAGARA

## MATÉRIAUX ET DÉCORS

### DÉCORS BOIS



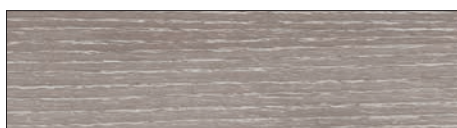
**LBV**  
BLANC VEINÉ



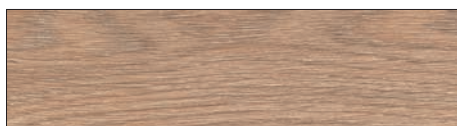
**LWS**  
SABLE BLANC



**LBE**  
BOULEAU



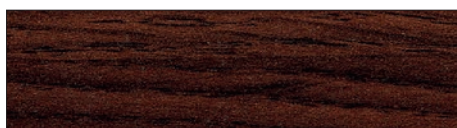
**LNE**  
BROUILLARD



**LOM**  
ORME



**LNO**  
NOYER



**LWE**  
WENGÈ



**LAN**  
ANTHRACITE



**LVN**  
NOIR VEINÉ



### ACIER INOXYDABLE



**SST**  
ACIER  
INOXYDABLE



### TOLE PEINTE PAR PULVERISATION

UNIQUEMENT OMNIA CST



**RAL 9010**  
BLANC PUR



**RAL 9006**  
ALUMINIUM



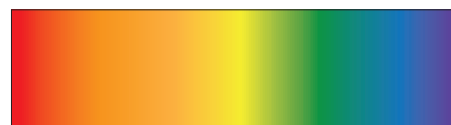
**RAL 7037**  
GRIS



**RAL 9005**  
NOIR MAT



**RAL 8017**  
CHOCOLAT



**RAL**  
COULEUR SUR  
DEMANDE

L'impression des couleurs, des stratifiés et des métaux peut ne pas correspondre exactement aux finitions réelles





## GAMME OMNIA

*Une gamme créée initialement pour le self-service, mais qui, par sa modularité et sa largeur de gammes, permet de*  
**S'ADAPTER À TOUS STYLES DE POINTS DE VENTES !**



## EXEMPLE DE CONFIGURATION



### POKE BOWL

Exemple de configuration de boutique Poke Bowl équipée de modules réfrigérés pour la préparation et la présentation de boissons, complétés par des modules de service.

*Tous les modules standards appartiennent à la gamme OMNIA*

Finition noyer **LNO**



**A**  
Module réfrigéré  
**OMNIA R**

>> Page 62



**B**  
Module d'angle à 90°  
**OMNIA A**

>> Page 114



**C**  
Module neutre  
**OMNIA N**

>> Page 102



**D**  
Module réfrigéré  
ventilé **OMNIA PICK**

>> Sur demande

## EXEMPLE DE CONFIGURATION



## PIZZA À EMPORTER

Exemple d'un magasin de détail de type Corner pizza, meublé avec des modules standards de la ligne OMNIA.

Finition spéciale corten **LCO**



**A**

Module neutre  
**OMNIA N**

>> Page 102



**B**

Module d'angle à 45°  
**OMNIA A**

>> Page 114



**C**

Module neutre  
**OMNIA N**

>> Page 102

## EXEMPLE DE CONFIGURATION



### BAR SMOOTHIES & SALADES DE FRUITS



Combinaison idéale pour un bar à jus, les modules fournissent une base solide pour la préparation de smoothies et de salades de fruits. La vitrine (DSP) a un fort impact visuel et offre une vue large du produit prêt à la consommation tandis que le module réfrigéré garantit la bonne température pour la présentation des fruits frais.

Finition Olmo **LOM**



**A**  
Module neutre  
**OMNIA N**  
» Page 102



**B**  
Module d'angle à 90°  
**OMNIA A**  
» Page 114



**C**  
Module réfrigéré  
**OMNIA R**  
» Page 62



**D**  
Vitrine réfrigérée  
**OMNIA DSP**  
» Page 96



**E**  
Module neutre  
**OMNIA N**  
» Page 102

## EXEMPLE DE CONFIGURATION



### KEBAB

Exemple d'un magasin de détail de type Kebab, meublé avec des modules standards de la ligne OMNIA.

Finition orme **LOM**



**A**  
Module réfrigéré  
**OMNIA R**  
» Page 62



**B**  
Module d'angle à 90°  
**OMNIA A**  
» Page 114



**C**  
Module neutre  
**OMNIA N**  
» Page 102



**D**  
Module chaud  
**OMNIA D**  
» Page 84

## EXEMPLE DE CONFIGURATION



### SUSHI CORNER



Exemple de configuration pour stand à sushis, équipé d'Omnia N5 avec plateau en acier inoxydable et vitrine en façade fermée pour la préparation du poisson en show cooking.

Finition noir veiné LNV



**A**

Module neutre  
**OMNIA N**

>> Page 102



**B**

Module réfrigéré  
ventilé **OMNIA PICK**

>> Sur demande



**C**

Module neutre  
**OMNIA N**

>> Page 102

## EXEMPLE DE CONFIGURATION



### BAR À POISSONS

Configuration pour un bar à poissons, meublé de 2 modules réfrigérés OMNIA pour la présentation de poissons crus sur glace et de coupes de finger food déjà prêts. Idéal pour la consommation sur place de fruits de mer crus, de poissons frits, grillés et de recettes de fruits de mer à emporter.

Finition RAL 5012 **CST**



**A**

Module avec plateau réfrigéré **OMNIA PR**

>> Page 72



**B**

Module caisse **OMNIA CASH**

>> Page 92



**C**

Module réfrigéré **OMNIA R**

>> Page 62

## AUTRES GAMMES

*Découvrez nos autres gammes : des solutions innovantes, esthétiques et fonctionnelles pour tous les espaces de restauration.*

### GAMME ATHENA

**LA PRÉSENTATION IDÉALE  
DE VOS PLATS EN SALLE**



**Explorez notre gamme de buffets  
au design contemporain !**

Grâce à sa flexibilité : meubles neutres réfrigérés ou chauds, vous pourrez aménager vos espaces de restauration : libre service, buffet froid, chaud et même vos espaces de petits déjeuners.

### GAMME KIDS

**SOLUTIONS POUR ENFANTS**



**Buffets KIDS : design à 75 cm pour les enfants.**  
Matériaux nobles : bois, inox, verre. Esthétiques, robustes, pensés pour les écoles et buffets juniors. Personnalisables, pensés pour les écoles, ils allient style et fonctionnalité. Inspirés d'OMNIA et parfaitement compatibles, ils partagent ses options et qualités.

### GAMME BREAK

**LE SYSTÈME MODULABLE**



**Un concept modulaire ultra-flexible** pour créer des buffets, coins café ou espaces petit-déjeuner en un clin d'œil. Élégant et adaptable, il sublime les halls d'hôtels, rooftops et salles de réunion. Composez, connectez, valorisez.

## GAMME COMPASS REF

### RÉFRIGÉRATION STATIQUE



**Compact, robuste et hygiénique**, ce chariot en inox AISI 304 maintient vos préparations au frais avec efficacité. Cuve moulée, double isolation, panneau amovible, poignée isolée : tout est pensé pour un usage professionnel confortable, pratique et durable.

## GAMME COMPASS BM

### CHARIOTS DE BAIN-MARIE



**Chauffe douce et homogène garantie** avec ce chariot bain-marie en inox AISI 304. Ergonomique, facile à entretenir, ultra fonctionnel : il accueille jusqu'à 3 bacs GN et s'adapte parfaitement aux besoins des buffets, cuisines ou selfs modernes.

## GAMME THERMOVEGA

### LE CHARIOT CHAUFFANT CONÇU POUR LA RESTAURATION MOBILE



**Robuste, mobile et ultra fonctionnel**, THERMOVEGA maintient vos plats au chaud en toute sécurité. En inox AISI 304, double paroi isolée, rails anti-renversement, nettoyage simplifié : l'allié idéal pour la restauration mobile, collective ou événementielle.

## GAMME THERMOCARE

### CHARIOT CHAUFFANT ET NEUTRE POUR LA DISTRIBUTION DES REPAS



**Maintien en température doux et homogène**  
Ce chariot de distribution de repas en AISI 304 est ergonomique, facile à entretenir et ultra fonctionnel grâce à ses 2 compartiments neutre et chaud, il s'adapte parfaitement à tous les types de distribution de repas.

# 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) <<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 1**  
**PRÊT À  
BRANCHER**



**TOME 2**  
**VITRINES POUR BOULANGERIE  
PÂTISSERIE • SNACKING**



**TOME 3**  
**MÉTIER DE BOUCHE : BOUCHERIE  
CHARCUTERIE • TRAITEUR • FROMAGE**



#### AUTRES TOMES

DE LA COLLECTION **isotech**®

#### **TOME 1**

**Prêt à brancher**

#### **TOME 2**

**Vitrines pour :**  
**Boulangerie - Pâtisserie - Snacking**

#### **TOME 3**

**Métiers de bouche**  
**Boucherie - Charcuterie - Traiteur**  
**Fromage - poisson**



GRUPE  
**FURNOTEL**®

#### ADRESSE ISOTECH

ZONE INDUSTRIELLE NORD  
133 RUE CLÉMENT ADER  
69400 ARNAS

#### SERVICE COMMERCIAL

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

#### BUREAU D'ÉTUDES

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

#### SERVICE PIÈCES DÉTACHÉES / SAV

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

#### SERVICE COMPTABILITÉ

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

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