

Les Essentiels

ÉQUIPEMENT PROFESSIONNEL HORECA • VITRINES & COMPTOIRS

Des centaines de nouveaux produits dans chaque univers!



UNIVERS FROID



UNIVERS VITRINES & COMPTOIRS



UNIVERS FROID **AFI**

UNIVERS LAVERIE **AFI**



UNIVERS CUISSONS



UNIVERS CUISSONS **AFI**



UNIVERS modular

UNIVERS PETIT MATÉRIEL



UNIVERS *Valentine*⚡



UNIVERS *SOFRACA*®

UNIVERS INOX & VENTILATION



UNIVERS **AFIMED**⚡

Le bon réflexe!



WWW.COLLIN-LUCY.COM



CATALOGUE 2021





Chères Clientes, Chers Clients,

Vous découvrez les **ESSENTIELS 2021-2022**

Nous vous proposons une nouvelle formule : un deux en un !

Retour à un seul catalogue général annuel : « Les Essentiels »
conçu pour vous proposer dans un même support
une offre variée de produits au prix instantanément ciblé.

AFI Collin-Lucy est une entreprise d'expérience sur le secteur depuis 70 ans.

Elle continue sa croissance depuis 2017, principalement en s'appuyant sur :
une nouvelle dynamique, une nouvelle organisation et sur des nouveaux partenaires.

Cette année 2021 sera marquée par une nouvelle offre de matériels en adéquation
avec la demande du marché ; ce aussi bien en matière de tarifications, de gammes
élargies, mais aussi en termes de qualité.

Bien entendu, nous continuons à poursuivre notre objectif qui est
de vous offrir cette notion de service avec un mot d'ordre général :

ACTION • RÉACTION

Nous sommes plus que jamais à votre écoute
afin d'avancer ensemble et vous donner satisfaction !

CÉDRIC BONAMIE

Directeur des Opérations

DEPUIS
70 ANS

AFI collin-lucy®

Vous êtes installateur ou revendeur et vous avez des demandes pour équiper des cuisines professionnelles ?

La version Belge, Française / Néerlandaise de notre nouveau site est disponible à l'adresse

www.collin-lucy.com



WWW.COLLIN-LUCY.COM



WWW.COLLIN-LUCY.COM

Rendez-vous sans plus attendre sur notre tout nouveau site !

www.collin-lucy.com

La nouvelle référence pour l'achat de matériel
de cuisine professionnelle : CHR, HoReCa ou collectivités !

Un stock de 9 000 m² qui nous permet d'avoir plus de choix,
plus de disponibilité en temps réel, plus de réactivité et plus de
rapidité.

Une logistique résistante à toute épreuve assurant
une livraison rapide, en messagerie et en affrètement

Un service pièces détachées
& un SAV expérimenté

NOUVEAU



PAS D'ATTENTE! STOCK DISPONIBLE SUR 9000M²



*Encore plus de choix.
Des produits aux prix étudiés!*



AFI collin-lucy®

49 rue de la Gare
B-5555 BIÈVRE - Belgique

📞 00 32 61 51 11 10

📠 00 32 61 51 17 95
(Commandes, Commercial, Administratif, Expéditions)

📠 00 32 61 51 24 68
(Technique)

commercial@collin-lucy.com
www.collin-lucy.com

INFORMATIONS ET CONDITIONS

TRANSPORT

Les marchandises voyagent toujours aux risques et périls de l'acheteur. Un colis apparemment en bon état ne signifie pas que la marchandise n'ait pas subi de dommage.

Tout dommage, APPARENT ou NON, doit être constaté en la présence du transporteur, acté sur le bordereau de transport et confirmé par lettre recommandée audit transporteur.

AUCUN RECOURS POSSIBLE EN CAS DE NON-RESPECT DE CETTE PROCÉDURE.

FRANCO DE PORT À PARTIR DE 450 € NET

FRAIS DE PORT

À votre charge pour toute expédition d'un montant inférieur à 450 € net.

Forfait de 30 € de frais de port sera calculé pour toute expédition d'un montant inférieur à 450 € net

PIÈCES DE RECHANGE

Toutes les pièces de rechange sont envoyées en paiement dans les 7 jours.

Les pièces défectueuses sous garantie doivent nous parvenir franco de port dans un délai de 4 semaines suivant notre envoi pour être remboursées.

PRIX

Les prix indiqués sont des prix de vente conseillés hors taxes.

REMISES QUANTITATIVES: nous consulter.

COMMANDES

Les commandes doivent être établies par fax, Email ou courrier. Les commandes téléphoniques ne seront pas prises en compte

Pour toute commande de matériel spécial, un acompte de 30 % sera exigé.

RETOUR DE MARCHANDISES

Aucun échange de pièces ou de matériel ne peut être effectué sans notre accord écrit.

L'exactitude du matériel livré doit être vérifiée lors de la livraison

Tout retour qui serait accepté sera crédité à 90 %, 10 % resteront dus à titre de frais.

Un retour ne pourrait, en tout cas, se faire que si le matériel est neuf et en emballage d'origine.

PAIEMENT

Nos factures sont payables à 30 jours, date de la facture
La première livraison est toujours faite en contre-remboursement.

Tous les articles de ce catalogue ne sont vendus qu'aux installateurs, revendeurs agréés.

Document non contractuel, la société se réserve le droit d'apporter toutes modifications jugées utiles dans le cadre d'améliorations ou d'impératifs techniques.

Prix sujets à modification.

Photos, croquis, décorations, descriptifs sous réserves.

TARIF 2021 - PRIX PUBLICS (HORS TAXES) EN €

**CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE:
VOIR PAGE DE COUVERTURE**

Evitons les problèmes !

LA MARCHANDISE SE VÉRIFIE À LA LIVRAISON. APRÈS, IL EST TROP TARD...

- C'est en présence du transporteur que l'on vérifie le nombre de colis, la conformité du matériel, l'état de la marchandise. Un emballage en bon état ne signifie pas qu'il n'y a pas de dommages... déballez et vérifiez !
- C'est sur le bordereau de transport que vos remarques doivent être notifiées. Les transporteurs sont assurés, ce sont eux qui vous dédommageront.
- C'est dans les 48 heures qu'il faut confirmer le problème au transporteur, par lettre recommandée.
- C'est notre rôle et notre devoir de vous épauler en cas de problème, alors informez-nous dans le même temps, nous interviendrons auprès du transporteur. Mais nous n'avons aucun recours possible si la procédure légale n'a pas été respectée.

La formule « sous réserve de vérification » n'a aucune valeur juridique.

AFI collin-lucy®



DIRECTEUR DES OPÉRATIONS



CÉDRIC BONAMIE

0032 472 081 590

0032 61 51 11 10

cedric.bonamie@collin-lucy.com

DIRECTION COMMERCIALE



Eric MANERA

06 72 01 83 63

01 75 30 20 20

eric.manera@groupe-furnotel.com

VOS DÉLÉGUÉS RÉGIONAUX



Stéphan THOUIN

06 08 31 55 77

stephan.thouin@groupe-furnotel.com

22 - 29 - 35 - 44 - 50 - 56



Sofia BEN AÏSSA

07 86 09 46 45

sofia.benaïssa@groupe-furnotel.com

75 - 91 - 92 - 94



Stéphane CHAMPION

06 70 03 77 75

stephane.champion@groupe-furnotel.com

14 - 27 - 28 - 45 - 61 - 72 - 76 - 78 - 95



Thierry MARTIN

06 07 27 15 81

thierry.martin@groupe-furnotel.com

36 - 37 - 41 - 49 - 53 - 79 - 85 - 86



Benoît VANDAELE

06 72 01 83 64

benoit.vandaele@groupe-furnotel.com

02 - 08 - 51 - 59 - 60 - 62 - 80 - 93



Georges CLEMENCIN

06 67 05 58 37

georges.clemencin@groupe-furnotel.com

31 - 32 - 33 - 40 - 47 - 64 - 65



Mickael BLEY

06 07 68 19 91

mickael.bley@groupe-furnotel.com

10 - 21 - 25 - 52 - 54 - 55 - 57 - 71 - 77 - 89



Stephan VASSALIE

06 07 22 80 27

stephan.vassalie@groupe-furnotel.com

2A - 2B - 09 - 11 - 34 - 46 - 66 - 81 - 82



Florence KASUBA

06 21 83 08 60

florence.kasuba@groupe-furnotel.com

39 - 67 - 68 - 70 - 88 - 90



Angélique LAROUMET

06 11 74 64 52

angelique.laroumet@groupe-furnotel.com

12 - 15 - 42 - 43 - 48 - 63 - 69



Frédéric TESSIER

06 72 01 83 60

frederic.tessier@groupe-furnotel.com

03 - 16 - 17 - 18 - 19 - 23 - 24 - 58 - 87



Frédéric MITZAIKOFF

06 72 01 83 58

frederic.mitzaïkoff@groupe-furnotel.com

01 - 07 - 13 - 26 - 30 - 38 - 84



Pascal PLAISANCE

06 72 01 83 59

pascal.plaisance@groupe-furnotel.com

04 - 05 - 06 - 73 - 74 - 83 - 98

VOS DÉLÉGUÉS RÉGIONAUX

Stéphane THOUIN 06 08 31 55 77	Stéphane CHAMPION 06 70 03 77 75	Benoît VANDAELE 06 72 01 83 64	Sofia BEN AÏSSA 07 86 09 46 45
Thierry MARTIN 06 07 27 15 81	Frédéric TESSIER 06 72 01 83 60	George CLEMENCIN 06 67 05 58 37	Mickaël BLEY 06 07 68 19 91
Stephan VASSALIE 06 07 22 80 27	Frédéric MITZAIKOFF 06 72 01 83 58	Angélique LAROMET 06 11 74 64 52	Florence KASUBA 06 21 83 08 60
	Pascal PLAISANCE 06 72 01 83 59		

VOTRE SERVICE EXPORT

Frédéric SARAMON

+ 33 (0)6 76 22 55 75
 + 33 (0)1 75 30 20 40
Responsable Export / Dom-Tom
 export@sofraca.fr

Mayotte, Wallis & Futuna, St-Pierre & Miquelon, Nouvelle Calédonie, St-Martin, St-Barthelemy, Martinique, Guadeloupe, Guyane, Réunion

Frédéric SARAMON
+33 (0)6 76 22 55 75

VOS DÉLÉGUÉS BÉNÉLUX

VOTRE DÉLÉGUÉ
BELGIQUE - RÉGION FLAMANDE & BRUXELLES
& PAYS-BAS



Remi PEROUFFE

0032 (0) 471 61 04 08

remi.perouffe@collin-lucy.com



VOTRE DÉLÉGUÉ
BELGIQUE - RÉGION WALLONNE & BRUXELLES
& LUXEMBOURG



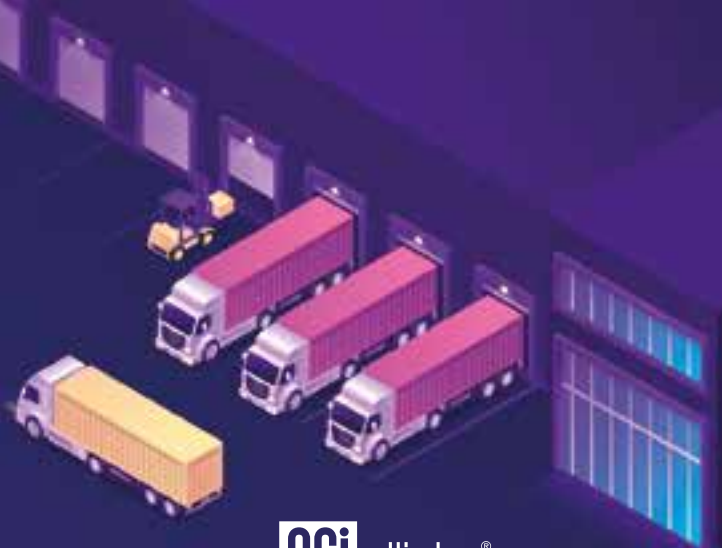
Adrien RADEMAKER

0032 (0) 473 13 16 03

adrien.rademaker@collin-lucy.com

Expéditions et Logistique au top!

AFI Collin-Lucy, en partenariat avec
l'entreprise de transport GÉODIS,
vous propose un tout nouveau système de
SUIVI D'EXPÉDITION EN LIGNE.



afi collin-lucy®

NOUVEL ESPACE INTERNET SIMPLE, DÉDIÉ À VOTRE ENVOI

Vous visualisez en un clic l'ensemble des informations relatives
aux différentes étapes de votre expédition

MESSAGE DE NOTIFICATION DE LIVRAISON

Recevez une notification la veille ou l'avant-veille
de la livraison de vos produits.

RIEN À SAISIR!

La notification comprend un **lien de connexion automatique**
sur lequel vous devez cliquer
pour accéder aux détails de la livraison en cours.

EN 1 CLIC!

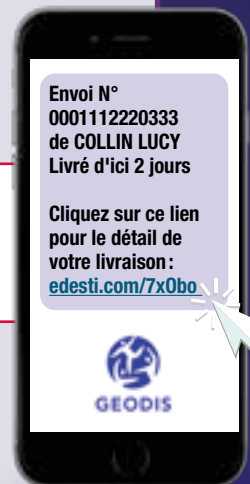
Vous visualisez en un clic l'ensemble des informations relatives
aux différentes étapes de l'expédition de vos produits.

CRÉNEAU DE PASSAGE

Le matin de la livraison, vous recevez une seconde notification
indiquant le créneau de passage de notre chauffeur

EN CAS D'ABSENCE

Dès le lendemain, vous programmez en ligne un nouveau rendez-vous de livraison
ou choisissez une autre modalité de livraison (retrait en entrepôt,...)



Service EXPÉDITIONS & LOGISTIQUE

0032 (0)61 51 11 10





Des centaines de nouveaux produits à découvrir dans chaque univers!

AFI collin-lucy®



PAGES 39 À 129

UNIVERS VITRINES & COMPTOIRS



UNIVERS FROID

PAGES 134 À 223

PAGES 226 À 237

NOUVEAU

UNIVERS FROID



UNIVERS CUISSONS

PAGES 254 À 270

PAGES 276 À 317

NOUVEAU

UNIVERS LAVERIE



PAGES 240 À 248

NOUVEAU

UNIVERS CUISSONS



UNIVERS modular

NOUVEAU

PAGES 322 À 379

UNIVERS PETIT MATÉRIEL



PAGES 382 À 415

NOUVEAU

UNIVERS Valentine® SWISS MADE



PAGES 418 À 433

PAGES 438 À 461

UNIVERS

NOUVEAU



UNIVERS INOX & VENTILATION

PAGES 464 À 485

PAGES 488 À 499

NOUVEAU

UNIVERS AFIMED



PAGES
39 À 129UNIVERS
VITRINES & COMPTOIRSCRIOCABIN
TASTE PRESERVATION

LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR

CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION

VITRINES SUR MESURE

VITRINES SUR MESURE

- 39 VITRINES SUR MESURE • MODÈLE ELFIN
- 39 VITRINES SUR MESURE • MODÈLE EXPLORER
- 40 VITRINES SUR MESURE • MODÈLE EMERALD
- 40 VITRINES SUR MESURE • MODÈLE ETOILE
- 41 VITRINES SUR MESURE • MODÈLE EPSILON PASTRY
- 41 VITRINES SUR MESURE • MODÈLE EVODUE

VITRINES STANDARD

VITRINES STANDARD

- 42 VITRINES STANDARD • MODÈLE ESPRIT
- 42 VITRINES STANDARD • MODÈLE ELISIR
- 43 VITRINES STANDARD • MODÈLE EDONE
- 43 VITRINES STANDARD • MODÈLE ELECTRA
- 44 VITRINES STANDARD • MODÈLE ERGO
- 44 VITRINES STANDARD • MODÈLE ESEDRA
- 45 VITRINES STANDARD • MODÈLE EXTRA

VITRINES STANDARD MODÈLE ENIXE

- 49 VITRINES ENIXE
- 50 VITRINES ENIXE AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE
- 51 VITRINES ENIXE SANS RÉSERVE
- 52 VITRINES ENIXE SANS RÉSERVE • VIANDE
- 53 VITRINES ENIXE SPÉCIALE PÂTISSERIE
- 54 VITRINE À PAINS ENIXE
- 55 VITRINE CHAUDE ENIXE POUR BAIN-MARIE
- 56 VITRINE CHAUFFANTE VENTILÉE ENIXE
- 57 ANGLE DE VITRINE ENIXE



ARMOIRES MURALES

- 59 ARMOIRES MURALES • MODÈLE ERIDE
- 59 ARMOIRES MURALES • MODÈLE ENEOS
- 60 ARMOIRES MURALES • MODÈLE ENCORE
- 60 ARMOIRES MURALES • MODÈLE EPV
- 61 ARMOIRES MURALES • MODÈLE ETHOS

CHAMBRES FROIDES

- 62 CHAMBRES FROIDES • MODÈLE ELLE SYSTEM
- 63 CHAMBRES FROIDES • MODÈLE GENESIS

VITRINES ENIXE MODÈLE 2020

PAGES 49 À 57

DEPUIS
ANS

70

AFI collin-lucy®

LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR

PAGES
39 À 129UNIVERS
VITRINES & COMPTOIRS

VITRINES RÉFRIGÉRÉES

- 66 VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES AVEC RÉSERVE
- 66 VITRINES RÉFRIGÉRÉES STATIQUES AVEC RÉSERVE
- 66 VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES SANS RÉSERVE
- 66 VITRINES RÉFRIGÉRÉES STATIQUES SANS RÉSERVE
- 66 VITRINES « CHOCOLAT » VENTILÉES SANS RÉSERVE AVEC RÉGLAGE D'HUMIDITÉ
- 67 VITRINES « SALADES » VENTILÉES SANS RÉSERVE



VITRINES CHAUDES

- 67 VITRINES BAIN-MARIE
- 67 VITRINES CHAUFFANTES VENTILÉES POUR BACS GN
- 67 VITRINES PLATEAU CHAUFFANT

VITRINES NEUTRES

- 68 VITRINES NEUTRES
- 68 ANGLES VITRÉS VENTILÉS RÉFRIGÉRÉS
- 68 ANGLES NEUTRES VITRÉS
- 69 CAISSES UN NIVEAU
- 69 ANGLES CAISSES

VITRINES STANDARD
E-LINE
DÉCOR SIMPLY

PAGES
39 À 129UNIVERS
VITRINES & COMPTOIRS

AFI

LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR

*Nouvelle gamme exclusive de vitrines!*COULEURS
& MATIÈRES
voir page 106

AFI

PÂTISSERIES & CRÈMES GLACÉES

- 72 VITRINES MODULABLES • SÉRIE 120
- 73 VITRINES MODULABLES • SÉRIE 90
- 74 VITRINES MODULABLES • SÉRIE 100
- 75 VITRINES MODULABLES • SÉRIE CLASSIC
- 76 VITRINES • SÉRIE SUPERVIEW
- 77 VITRINES MODULABLES • SÉRIE FUSION
- 78 COMPTOIRS • SÉRIE FUSION
- 78 COMPTOIRS • SÉRIE ROTOSTATIC
- 79 VITRINES GELATO • SÉRIE POZZETTI
- 80 COMPTOIRS ET VITRINES • SÉRIE 75
- 81 COMPTOIRS ET VITRINES • SÉRIE 75
- 82 COMPTOIRS ET VITRINES • SÉRIE 80

ÉTAGÈRES À PAIN

- 83 ÉTAGÈRES • SÉRIE BREAD MODULAR V
- 84 ÉTAGÈRES • SÉRIE BREAD MODULAR 220
- 85 ÉTAGÈRES • SÉRIE BREAD MODULAR 200

VITRINES & PRÉSENTOIRS DIVERS

- 93 VITRINES • SÉRIE NUTRI S
- 94 VITRINE SNACK BAR • SÉRIE NUTRI ART
- 95 VITRINES LÉGUMES • SÉRIE VEGI NOVA
- 96 VITRINES SELF • SÉRIE MARKET MODULAR



COMPTOIRS À VIANDE

- 86 COMPTOIRS À VIANDE • SÉRIE RONDO
- 87 COMPTOIRS À VIANDE • SÉRIE STRETTA
- 88 ARMOIRES DE MATURATIONS • 1 PORTE
- 89 ARMOIRES DE MATURATIONS • 2 PORTES
- 90 COMPTOIRS À VIANDE • SÉRIE SNOW
- 91 COMPTOIRS À VIANDE • SÉRIE MODULAR 110
- 92 COMPTOIRS À VIANDE • SÉRIE MODULAR 120

SELF-SERVICE ALIMENTAIRES

- 97 SÉRIE CENTRAL SELF-SERVICE
- 98 SÉRIE 110 SELF SERVICE
- 99 SÉRIE CLASSIC SELF SERVICE
- 100 SÉRIE ECO SELF SERVICE
- 101 SÉRIE ALBERGO SELF SERVICE
- 102 SÉRIE ISOLA
- 103 VITRINES COOKING SHOW

COULEURS & REVÊTEMENTS

- 106 COULEURS, REVÊTEMENTS, MATÉRIELS
- 107 COULEURS, REVÊTEMENTS, MATÉRIELS

LES ENCASTRABLES

- 104 SELF-SERVICE À ENCASTRER • SÉRIE DROP-IN
- 105 SELF-SERVICE À ENCASTRER • SÉRIE DROP-IN

DEPUIS
ANS

70

AFI collin.lucy®

LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR

PAGES
39 À 129

UNIVERS VITRINES & COMPTOIRS



COMPTOIRS D'EXPOSITION

- 110 COMPTOIRS D'EXPOSITION VITRAGE DROIT
- 112 COMPTOIRS D'EXPOSITION VITRAGE BOMBÉ
- 114 COMPTOIRS D'EXPOSITION VITRAGE DROIT MONTÉ D'USINE
- 115 BUFFETS RÉFRIGÉRÉS



NOUVEAU
GAMME POISSONNERIE
PAGES 116 À 117



NOUVEAU

VITRINES À POSER
PAGES 123 À 126

VITRINES À POSER

- 123 VITRINES À POSER 4 FACES VITRÉES, DOUBLE VITRAGE
- 124 VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POSER PORTES COULISSANTES • SERVICE ARRIÈRE
- 125 VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POSER PORTES COULISSANTES SERVICE AVANT ET ARRIÈRE
- 125 VITRINES CHAUDES À POSER PORTES COULISSANTES • SERVICE ARRIÈRE
- 126 VITRINES À POSER AVEC ET SANS CHARIOT

GAMME POISSONNERIE

- 116 VITRINES À POISSONS • GAMME AFI
- 117 TABLES DE TRAVAIL POUR POISSONS
- 117 ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES POISSONS
- 117 MACHINES À GLACE PAILLETES

LIBRE SERVICE & MINI MARKET

- 127 ÎLOTS - LIBRE SERVICE
- 128 MODULES MINI MARKET • 2 PORTES - T°
- 129 MODULES MINI MARKET • 3 PORTES - T°



NOUVEAU

VITRINES D'EXPOSITION
PAGES 118 À 122

VITRINES D'EXPOSITION

- 118 VITRINES PÂTISSERIES
- 119 VITRAGE DROIT ET BOMBÉ
- 120 VITRINES PÂTISSERIES 4 FACES VITRÉES
- 121 VITRINES BOULANGERIE/PÂTISSERIE 4 FACES VITRÉES, TRIPLE VITRAGE • VENTILÉES
- 122 VITRINES 4 FACES VITRÉES

NOUVEAU

LIBRE SERVICE & MINI MARKET

PAGES 127 À 129



PAGES
134 À 223UNIVERS
FROID

LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR



ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES







PAGES 153 À 167

MINI-BARS & CAVES À VINS

PAGES 150 À 152

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

ARMOIRES PORTES VITRÉES

- 153 ARMOIRES • T°+ 
- 154 ARMOIRES 400 ET 600 L • GN 2/1 • T°+/-
- 155 ARMOIRES INOX OU SKINPLATE • T°+/-
- 156 REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES • T°+ 
- 157 ARMOIRES NÉGATIVES VENTILÉES 
- 158 ARMOIRES GN 2/1 ET 600X400 • T°+
- 158 ARMOIRES 2 PORTES BATTANTES • T°+
- 159 REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES 2 PORTES COULISSANTES 
- 160 ARMOIRES GN 2/1 • INOX OU SKINPLATE • T°+/-
- 161 VITRINES À POSER T°- 
- 162 VITRINES À POSER T°+ 

ARMOIRES PORTES PLEINES




- 163 ARMOIRES T°+/-
- 164 ARMOIRES 400 ET 600 L • GN 2/1 • T°+/-
- 165 ARMOIRES INOX OU SKINPLATE • T°+/-
- 166 ARMOIRES DOUBLE GN 2/1 OU 600X400 • T°+/-
- 167 ARMOIRES INOX OU SKINPLATE • GN 2/1 • T°+/-

ARRIÈRE-BARS

ARRIÈRE-BARS • PORTES VITRÉES • HAUTEUR 855mm

- 134 ARRIÈRE-BARS PORTES BATTANTES 

ARRIÈRE-BARS • PORTES VITRÉES • HAUTEUR 900mm

- 135 ARRIÈRE-BARS INOX PORTES BATTANTES 
- 136 ARRIÈRE-BARS PORTES BATTANTES 
- 137 ARRIÈRE-BARS PORTES COULISSANTES 

ARRIÈRE-BARS • PORTES VITRÉES • HAUTEUR 930mm

- 138 ARRIÈRE-BARS PORTES BATTANTES
- 139 ARRIÈRE-BARS PORTES COULISSANTES

ARRIÈRE-BARS • SÉRIE FGB • HAUTEUR 890mm

- 140 ARRIÈRE-BARS PORTES PLEINES
- 141 ARRIÈRE-BARS INOX PORTES PLEINES
- 142 ARRIÈRE-BARS PORTES VITRÉES
- 143 ARRIÈRE-BARS INOX PORTES VITRÉES
- 144 ARRIÈRE-BARS PORTES PLEINES SANS GROUPE
- 145 ARRIÈRE-BARS PORTES VITRÉES SANS GROUPE
- 146 OPTIONS: BLOCS TIROIRS

ARRIÈRE-BARS • SÉRIE QB • HAUTEUR 740mm

- 147 ARRIÈRE-BARS PORTES PLEINES
- 148 ARRIÈRE-BARS PORTES VITRÉES
- 149 OPTIONS: TIROIRS ET CLAYETTES



ARRIÈRE-BARS

PAGES 134 À 149

MINI-BARS & CAVES À VINS

- 150 MINI-BARS D'HÔTEL
- 151 CAVES À VINS • DEUX ZONES DE TEMPÉRATURE
- 152 CAVES À VINS 

PAGES
134 À 223UNIVERS
FROID

LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR

ARMOIRES • SÉRIE STAR

- 168 ARMOIRES 600 ET 1200 L • T°+/-
- 169 ARMOIRES 700 ET 1400 L • T°+/-
- 170 ARMOIRES 2 ET 4 DEMI-PORTES • T°+/-
- 171 ARMOIRES POISSONS • T°+
- 172 ARMOIRES PORTES VITRÉES • GN 2/1 • T°+/-
- 173 ARMOIRES 600X400 ET 600X800 • T°+/-

ARMOIRES SÉRIE STAR
PAGES 168 À 173MEUBLES MURAUX
PAGES 201 À 204

ARMOIRES & TABLES • SÉRIE AFISTAR

- 187 ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES GN 2/1 • T°+/-
- 188 ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES 600x400 & 600x800 • T°+/-
- 189 TABLES RÉFRIGÉRÉES 700 • 2-3 PORTES
- 190 TABLES RÉFRIGÉRÉES 700 • 2-4-6 TIROIRS
- 191 SALADETTES 700 • 2-3 PORTES
- 192 SALADETTES 700 • 2-3 PORTES
- 193 MEUBLES PIZZAS 700
- 194 TABLES RÉFRIGÉRÉES 600 • 2-3-4 PORTES • T°+
- 195 TABLES RÉFRIGÉRÉES 700 • GN 1/1 • T° POSITIVES
- 196 TABLES RÉFRIGÉRÉES 700 • GN 1/1 • T° NÉGATIVES
- 197 TABLES RÉFRIGÉRÉES 800 • 2-3 PORTES
- 198 MEUBLES PRÉPARATIONS SANDWICH 800
- 199 MEUBLES PIZZAS 800 • 2-3 PORTES
- 200 MEUBLES PIZZAS HAUT 800 • AVEC VITRINE

TABLES & SALADETTES • SÉRIE STAR

- 174 TABLES RÉFRIGÉRÉES 700 • 2-3 PORTES
- 175 TABLES RÉFRIGÉRÉES 700 • 2-4-6 TIROIRS
- 176 SALADETTES 700 • 2-3 PORTES
- 177 SALADETTES 700 • 2-3 PORTES
- 178 SALADETTES 700 • VITRÉE • 2-3 PORTES
- 179 TABLES + SALADETTE 700 • GN 1/1
- 180 MEUBLES PIZZAS RÉFRIGÉRÉS « ECO » 700
- 181 TABLES RÉFRIGÉRÉES 600
- 182 TABLES RÉFRIGÉRÉES 700 • GN 1/1
- 183 TABLES RÉFRIGÉRÉES PORTES VITRÉES 700
- 184 MEUBLES DE PRÉPARATIONS 700/800
- 185 TABLES RÉFRIGÉRÉE 800 • 600X400
- 186 MEUBLES PIZZAS 800 • AVEC VITRINE

TABLES & ARMOIRES AFISTAR
PAGE 187 À 200

TABLES & SALADETTES STAR

PAGES 174 À 186



MEUBLES MURAUX

- 201 REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES
- 202 ARMOIRES MURALES PORTES BATTANTES
- 203 MEUBLES MURAUX • SÉRIE PSI II
PORTES BATTANTES OU COULISSANTES
- 204 MEUBLES MURAUX • SÉRIE DELTA

PAGES
134 À 223UNIVERS
FROID

LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR



NOUVEAU

PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER

PAGES 206 À 212

PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER

- 206 PRÉSENTOIRS • PORTES COULISSANTES
- 207 HAUTEUR 265 MM & 330 MM
- 208 PRÉSENTOIRS • SÉRIE ÉCO
- 210 UNITÉS DE REMPLISSAGE • VITRINES DROITES
SÉRIE **AFISTAR**
- 211 UNITÉS DE REMPLISSAGE • COUVERCLES INOX
- 212 PRÉSENTOIRS VITRÉS DE CRÈMES GLACÉES

CONGÉLATEURS & BAHUTS

- 213 COMPTOIRS DE CRÈMES GLACÉES
- 214 REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES
PORTES COULISSANTES • SÉRIE BRASSERIE
- 214 CONGÉLATEURS PORTES VITRÉES COULISSANTES
- 215 CONGÉLATEURS PORTES VITRÉES COULISSANTES
- 216 CONGÉLATEURS COUVERCLE BASCULANT
- 217 CONGÉLATEURS COUVERCLE BASCULANT



NOUVEAU

CONGÉLATEURS & BAHUTS

PAGES 213 À 217



MACHINES À GLAÇONS

PAGES 218 À 220

MACHINES À GLAÇONS

- 218 MACHINES À GLACE PAILLETES • POISSONNERIES
- 219 MACHINES À GLAÇONS • SYSTÈME À ASPERSION
- 220 MACHINES À GLAÇONS • SYSTÈME À PALETTES

CELLULES MIXTES
& REFROIDISSEURS POUBELLE

- 221 CELLULES DE REFROIDISSEMENT MIXTES
3 - 5 - 10 NIVEAUX
- 222 CELLULES DE REFROIDISSEMENT MIXTES
- 223 REFROIDISSEURS DE POUBELLE



NOUVEAU

CELLULES & REFROIDISSEURS

PAGES 221 À 223

PAGES
226 À 237UNIVERS
FROID

AFI

LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

ARMOIRES PORTES PLEINES

226 ARMOIRES • GN 2/1 • T°+/-

227 ARMOIRES DEMI-PORTES • GN 2/1 • T°+/-

ARMOIRES PORTES VITRÉES

228 ARMOIRES • GN 2/1 • T°+

229 ARMOIRES DEMI-PORTES • GN 2/1 • T°+



NOUVEAU

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES AFI

PAGES 226 À 229



NOUVEAU

TABLES RÉFRIGÉRÉES AFI

PAGES 230 À 234



TABLES RÉFRIGÉRÉES

TABLES PORTES PLEINES

230 TABLES 700 • GN 1/1 • T°+

231 TABLES NÉGATIVES 700 • GN 1/1

TABLES PORTES VITRÉES

232 TABLES 700 • GN 1/1 • T°+

TABLES À TIROIRS

233 TABLES 700 • GN 1/1 • 4-6-8 TIROIRS • T°+/-

234 TABLES 700 • GN 1/1 • 6-9-12 TIROIRS • T°+/-

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

235 SOUBASSEMENTS 600 • 2-3-4 TIROIRS • T°+

236 SOUBASSEMENTS 700 • 4-6-8 TIROIRS • T°+



NOUVEAU

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS AFI

PAGES 235 À 236

OPTIONS TABLES & SOUBASSEMENTS

237 KITS TIROIRS 700



AFI

Nouvelle gamme exclusive
de Froids professionnels!

PAGES
240 À 248

UNIVERS
LAVERIE

AFI

LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR

LAVE VERRES & LAVE-VAISSELLE

PAGES 240 À 243



LAVE VERRES & LAVE-VAISSELLE

- 240 LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE
- 241 LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE
POMPE DE VIDANGE INTÉGRÉE

LAVE-VAISSELLE À CAPOT

- 242 LAVE-VAISSELLE À CAPOT • 230 V MONO
- 243 LAVE-VAISSELLE À CAPOT • TRI 400 V

TABLES D'ENTRÉE ET DE SORTIE

- 244 TABLES D'ENTRÉE ET DE SORTIE
DE LAVE-VAISSELLE



TABLES D'ENTRÉE ET DE SORTIE

PAGE 244

*Nouvelle gamme exclusive
certifiée Belgaqua!*



NOUVEAU



BELGAQUA



LAVE-VAISSELLE BELGAQUA

PAGES 245 À 247

LAVE-VAISSELLE BELGAQUA

- 245 LAVE-VAISSELLE • MONOPHASÉ
- 246 LAVE-VAISSELLE • TRIPHASÉ
- 247 LAVE-VAISSELLE À CAPOT • TRIPHASÉ



NOUVEAU

Shaper
Les ateliers du linge



NOUVELLE DIVISION BLANCHISSERIE
PAGE 248

LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR

PAGES
254 À 270

UNIVERS CUISSONS



Sauf mention contraire, tous nos appareils fonctionnant au GAZ disposent d'un injecteur GAZ BUTANE/PROPANE monté D'ORIGINE + Injecteur GAZ NATUREL DE VILLE FOURNI !

MATÉRIEL DE CUISSONS

MATÉRIEL DE CUISSONS À POSER

- 254 FEUX VIFS • GAMME **TOP 650**
- 254 PLAQUES • GAMME **TOP 650**
- 255 PLAQUES À SNACKER • GAMME **TOP 650**
- 256 FRITEUSES • GAMME **TOP 650**
- 257 GRILLS PIERRE DE LAVE • GAMME **TOP 650**
- 257 SOUBASSEMENTS • GAMME **TOP 650**

MATÉRIEL DE CUISSONS SUR COFFRE

- 258 FRITEUSES SUR COFFRE • GAMME **TOP 700**

FOURNEAUX

- 259 FOURNEAUX SUR ARMOIRE ET SUR FOUR **700**

NOUVEAU



FOURS À PIZZAS
PAGES 267 À 270

NOUVEAU



FOURS PROFESSIONNELS
PAGES 260 À 266



GAMME TOP 650 & 700

PAGES 254 À 259

FOURS PROFESSIONNELS

- 260 FOURS À CONVECTION HUMIDIFICATEUR MANUEL
- 260 FOURS À CONVECTION CHAMBRE CÉRAMIQUE
- 261 FOUR PÂTISSIER HUMIDIFICATEUR MANUEL
- 262 FOURS À CONVECTION • ÉLECTRO-MÉCANIQUES
- 263 FOURS À CONVECTION • PROGRAMMABLES
- 264 FOURS MIXTES • GAMME **MODULAR**
- 265 FOURS MIXTES
- 266 FOUR À CUISSON ACCÉLÉRÉE **SOFRASPEED**

FOURS À PIZZAS

- 267 FOURS À PIZZAS POUR PIZZA Ø 30 CM GAMME **AFI**
- 268 FOURS À PIZZAS POUR PIZZA Ø 33 CM
- 269 FOURS À PIZZAS POUR PIZZA Ø 34 CM
- 270 FOURS À PIZZAS ENTIÈREMENT RÉFRACTAIRES

Gamme de fours à cuisson accélérée!

NOUVEAU

SOFRA SPEED
by SOFRACA

VOIR DÉTAILS EN PAGE 266

PAGES
276 À 317UNIVERS
CUISSONS

AFI

LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR

FOURNEAUX • SÉRIE 700

- 276 FOURNEAUX GAZ SUR FOUR GN 2/1
- 277 FOURNEAUX ÉLECTRIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1
- 278 FOURNEAUX 6 FEUX GAZ OU PLAQUES COUP DE FEU SUR FOUR GAZ

NOUVEAU

FOURNEAUX • SÉRIE 700

PAGES 276 À 278



MATÉRIEL À POSER • SÉRIE 700

- 279 RÉCHAUDS À POSER
- 280 PLAQUES INDUCTION À POSER
- 281 PLAQUES VITROCÉRAMIQUES À POSER
- 282 PLAQUES COUP DE FEU
- 282 WOK À POSER
- 283 GRILLS SUR PIERRE DE LAVE À POSER
- 283 CHARGRILLS À POSER
- 284 GRILLS GAZ À POSER • PLAQUES SIMPLES
- 285 GRILLS GAZ À POSER • PLAQUES DOUBLES
- 286 GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER PLAQUES SIMPLES

- 287 GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER PLAQUES DOUBLES
- 288 FRITEUSES À POSER
- 289 POSTES DE SALAGE À POSER
- 289 PLANS NEUTRES À POSER
- 290 CUISEURS À PÂTES
- 290 SALAMANDRES
- 291 BAINS-MARIE À POSER



NOUVEAU

MARMITES & SAUTEUSES • SÉRIE 700

PAGES 292 À 293

MARMITES & SAUTEUSES • SÉRIE 700

- 292 MARMITES
- 293 SAUTEUSES

ACCESSOIRES • SÉRIE 700

- 294 SOUBASSEMENTS • SÉRIE 700
- 313 ACCESSOIRES : FRITEUSES ET FOURNEAUX

AFI



NOUVEAU

MATÉRIEL À POSER • SÉRIE 700

PAGES 279 À 291



NOUVEAU

MATÉRIEL À POSER • SÉRIE 900

PAGES 298 À 308



Sauf mention contraire, tous nos appareils fonctionnant au GAZ disposent d'un injecteur GAZ BUTANE/PROPANE monté D'ORIGINE + Injecteur GAZ NATUREL DE VILLE FOURNI !

LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR

PAGES
276 À 317UNIVERS
CUISSONS

AFI

FOURNEAUX • SÉRIE 900

- 296 FOURNEAUX GAZ SUR FOUR
- 297 FOURNEAUX ÉLECTRIQUES SUR FOUR

MATÉRIEL À POSER • SÉRIE 900

- 298 RÉCHAUDS À POSER
- 299 WOK À POSER
- 299 PLAQUES COUP DE FEU
- 300 PLAQUES INDUCTION À POSER
- 301 PLAQUES VITROCÉRAMIQUES À POSER
- 302 GRILLS GAZ À POSER • PLAQUES SIMPLES
- 303 GRILLS GAZ À POSER • PLAQUES DOUBLES
- 304 GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER
PLAQUES SIMPLES
- 305 GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER
PLAQUES DOUBLES



NOUVEAU

MATÉRIEL À POSER AU SOL • SÉRIE 900

PAGES 309 À 311

FOURS À PIZZAS

- 315 FOURS À PIZZAS POUR PIZZA Ø 30 CM

DÖNER GRILLS

- 316 DÖNER GRILLS GAZ
- 317 DÖNER GRILLS ÉLECTRIQUES
- 317 COUTEAUX À DÖNER KEBAB



Sauf mention contraire, tous nos appareils fonctionnant au GAZ disposent d'un injecteur GAZ BUTANE/PROPANE monté D'ORIGINE + Injecteur GAZ NATUREL DE VILLE FOURNI !

NOUVEAU



FOURNEAUX • SÉRIE 900

PAGES 296 À 297

- 306 GRILLS SUR PIERRE DE LAVE À POSER
- 306 CHARGRILLS À POSER
- 307 POSTES DE SALAGE À POSER
- 307 PLANS NEUTRES À POSER
- 308 BAINS-MARIE À POSER

MATÉRIEL À POSER AU SOL • SÉRIE 900

- 309 FRITEUSES
- 310 CUISEURS À PÂTES
- 311 SAUTEUSES

ACCESSOIRES • SÉRIE 900

- 312 SOUBASSEMENTS • SÉRIE 900
- 313 ACCESSOIRES : FRITEUSES ET FOURNEAUX



NOUVEAU

MATÉRIEL DE CUISSONS SPÉCIALISÉ

PAGES 315 À 317



PAGES
322 À 379UNIVERS
modular

LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR

**PLAQUES « COUP DE FEU »****PLAQUES « COUP DE FEU » GAZ**

- 330 PLAQUES « COUP DE FEU » GAZ
- 331 PLAQUES « COUP DE FEU » GAZ + 4 BRÛLEURS
- 332 PLAQUES « COUP DE FEU » GAZ + 2 BRÛLEURS
- 333 PLAQUES « COUP DE FEU » GAZ SUR FOUR GAZ GN 2/1

PLAQUES « COUP DE FEU » ÉLECTRIQUES

- 334 PLAQUES « COUP DE FEU » ÉLECTRIQUES
- 335 PLAQUES « COUP DE FEU » ÉLECTRIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1



Sauf mention contraire, nos appareils MODULAR fonctionnant au GAZ disposent d'un injecteur GAZ NATUREL DE VILLE monté D'ORIGINE + INJECTEUR BUTANE/PROPANE FOURNI !

**FOURNEAUX****FOURNEAUX GAZ**

- 322 FOURNEAUX GAZ • 6 BRÛLEURS
- 323 FOURNEAUX GAZ • 4 BRÛLEURS
- 324 FOURNEAUX GAZ • 2 BRÛLEURS
- 325 FOURNEAUX GAZ SUR FOUR GAZ GN 2/1
- 326 FOURNEAUX GAZ SUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1

FOURNEAUX ÉLECTRIQUES

- 327 FOURNEAUX ÉLECTRIQUES • 4 PLAQUES
- 328 FOURNEAUX ÉLECTRIQUES • 2 PLAQUES
- 329 FOURNEAUX ÉLECTRIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1

**PLAQUES VITROCÉRAMIQUES**

- 335 PLAQUES VITROCÉRAMIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1
- 336 PLAQUES VITROCÉRAMIQUES • 4 ZONES
- 337 PLAQUES VITROCÉRAMIQUES • 2 ZONES

PLAQUES & WOK À INDUCTION

- 338 PLAQUES À INDUCTION 4 ZONES DE CUISSON Ø 220 MM
- 339 PLAQUES À INDUCTION 2 ZONES DE CUISSON Ø 220 MM
- 340 WOKS À INDUCTION

LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR

PAGES
322 À 379

UNIVERS modular

GRILLS

GRILLS GAZ • PLAQUES DOUBLES

- 341 GRILLS GAZ LISSES
- 342 GRILLS GAZ NERVURÉS
- 343 GRILLS GAZ MIXTES

GRILLS GAZ • PLAQUES SIMPLES

- 344 GRILLS GAZ LISSES
- 345 GRILLS GAZ NERVURÉS

GRILLS ÉLECTRIQUES • PLAQUES DOUBLES

- 346 GRILLS ÉLECTRIQUES LISSES
- 347 GRILLS ÉLECTRIQUES NERVURÉS
- 348 GRILLS ÉLECTRIQUES MIXTES

GRILLS ÉLECTRIQUES • PLAQUES SIMPLES

- 349 GRILLS ÉLECTRIQUES LISSES
- 350 GRILLS ÉLECTRIQUES NERVURÉS

GRILLS PIERRE DE LAVE

- 351 GRILLS GAZ PIERRE DE LAVE
- 352 AQUA GRILLS PIERRE DE LAVE



Sauf mention contraire, nos appareils MODULAR fonctionnant au GAZ disposent d'un injecteur GAZ NATUREL DE VILLE monté D'ORIGINE + INJECTEUR BUTANE/PROPANE FOURNI !

BAINS-MARIE & CUISEURS

- 357 BAINS-MARIE GAZ • 2 X GN 1/1
- 358 BAINS-MARIE GAZ • GN 1/1
- 359 BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES • 2 X GN 1/1
- 360 BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES • GN 1/1
- 361 CUISEURS À PÂTES SUR PLACARD



SAUTEUSES & MARMITES

PAGES 362 À 364



GRILLS GAZ & ÉLECTRIQUES

PAGES 341 À 352

FRITEUSES

- 353 FRITEUSES • 17 LITRES
- 354 FRITEUSES GAZ • 13 LITRES
- 355 FRITEUSES ÉLECTRIQUES • 10 LITRES
- 356 FRITEUSES ÉLECTRIQUES • 8 LITRES
- 356 CHAUFFE-FRITES ÉLECTRIQUES



FRITEUSES GAZ & ÉLECTRIQUES

PAGES 353 À 356



BAINS-MARIE & CUISEURS

PAGES 357 À 361

SAUTEUSES & MARMITES

- 362 SAUTEUSES BASCULANTES GAZ
- 363 SAUTEUSES MULTIFONCTIONS
- 364 MARMITES

PAGES
322 À 379UNIVERS
modular

LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR



Sauf mention contraire, nos appareils MODULAR fonctionnant au GAZ disposent d'un injecteur GAZ NATUREL DE VILLE monté D'ORIGINE + INJECTEUR BUTANE/PROPANE FOURNI !

ACCESSOIRES

- 368 INSERTS POUR PLAQUES ÉLECTRIQUES
- 368 ACCESSOIRES POUR CUISEURS À PÂTES
- 369 ACCESSOIRES POUR BAINS-MARIE
- 370 ACCESSOIRES POUR FRITUSES

ÉLÉMENTS NEUTRES, PLONGES,
COFFRES & SOUBASSEMENTS

- 365 PLONGES SUR PLACARD
- 366 ÉLÉMENTS NEUTRES
- 367 SOUBASSEMENTS
- 367 COFFRES CHAUDS • GN 1/1



ÉLÉMENTS NEUTRES & COFFRES

PAGES 365 À 367

FOURS GAMME FUNCTION

PAGES 374 À 375



FOURS À CONVECTION

GAMME FUNCTION

- 374 FOURS À CONVECTION • ÉLECTROMÉCANIQUES
- 375 FOURS À CONVECTION • PROGRAMMABLES

FOURS MIXTES

GAMME PRATIKA

- 376 FOURS À CONVECTION & MIXTES
- 377 FOURS MIXTES • PROGRAMMABLES



FOURS GAMME PRATIKA

PAGES 376 À 377

FOURS GAMME EMOTION

PAGES 378 À 379



FOURS MIXTES

GAMME EMOTION

- 378 FOURS MIXTES • PROGRAMMABLES VAPEUR • À INJECTION DIRECTE
- 379 FOURS MIXTES • PROGRAMMABLES VAPEUR • AVEC CHAUDIÈRE

PAGES
382 À 415UNIVERS
PETIT MATÉRIEL

LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR

BATTEURS & PÉTRINS

- 382 BATTEURS-MÉLANGEURS • 7 LITRES
- 382 BATTEURS-MÉLANGEURS • 10 & 20 LITRES
- 383 BATTEURS-MÉLANGEURS • 3 VITESSES
- 384 PÉTRINS DIGITAUX • 2 VITESSES
- 384 PÉTRINS MÉCANIQUES • 2 VITESSES
- 385 PÉTRINS PIZZAS TÊTE & BOL FIXES
- 386 PÉTRINS PIZZAS TÊTE RELEVABLE
CUVE AMOVIBLE
- 386 FORMEUSES À PIZZAS



Sauf mention contraire, tous nos appareils fonctionnant au GAZ disposent d'un injecteur GAZ BUTANE/PROPANE monté D'ORIGINE + Injecteur GAZ NATUREL DE VILLE FOURNI !

CHAUFFE-ASSIETTES & BAINS-MARIE

- 399 CHAUFFE-ASSIETTES
- 399 BAINS-MARIE DE TABLE

FRITEUSES TABLE & COFFRE

- 400 FRITEUSES DE TABLE
- 401 FRITEUSES DE TABLE
- 402 FRITEUSES DE TABLE
- 402 FRITEUSES SUR COFFRE
- 403 FRITEUSES DE TABLE ET SUR COFFRE

TRANCHEURS & HACHOIRS

- 404 TRANCHEURS À COURROIE • SÉRIE T/C
- 404 TRANCHEURS À COURROIE • SÉRIE SUPER
- 405 TRANCHEURS À COURROIE • SÉRIE KING
- 405 TRANCHEURS À PIGNONS
- 406 HACHOIRS

BALANCES

- 407 BALANCES ÉLECTRONIQUES PRO
- 407 BALANCES ÉLECTRONIQUES PRO
À POSER AU SOL

FOURS MICRO-ONDES

- 408 FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS
- 409 FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS



NOUVEAU

FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS

PAGES 408 À 409

GRILLS • TOASTERS • SALAMANDRES

- 387 GRILLS RAINURÉS
- 388 GRILLS TOASTERS PANINIS • GAMME **AFI**
- 389 TOASTERS À CONVOYEUR • GAMME **AFI**
- 389 TOASTERS
- 390 SALAMANDRES • GAMME **AFI**
- 390 SALAMANDRES • À PLAFOND MOBILE
- 391 SALAMANDRES • BASE RÉGLABLE • **SOFRACA**
- 392 SALAMANDRES • PRO-TRAVERSANTE
- 392 COUPEURS HOMOGENÉISATEURS • GAMME **AFI**
- 393 DÖNER GRILLS • GAMME **AFI**
- 393 COUTEAUX À DÖNER KEBAB • GAMME **AFI**
- 394 PLAQUES À INDUCTION • 28 cm
- 395 PLAQUES À SNACKER LISSES ET RAINURÉES
- 396 PLAQUES À SNACKER LISSES
- 397 PLAQUES À SNACKER LISSES • RAINURÉES • 2/3 - 1/3
- 398 GRILLS À PIERRES RÉFRACTAIRES
- 398 BRÛLEURS SUR PIEDS



NOUVEAU

GRILLS • TOASTERS • SALAMANDRES

PAGES 387 À 398

NOUVEAU
BATTEURS & PÉTRINS

PAGES 382 À 386



NOUVEAU

MIXEURS & COUPE-LÉGUMES

- 410 MIXEURS AFIMIX • GAMME **AFI**
- 411 MIXEURS JUNIOR • GAMME **AFI**
- 412 MIXEURS MASTER • GAMME **AFI**
- 413 MIXEURS TURBO • GAMME **AFI**
- 414 COUPE-LÉGUMES • GAMME **AFI**
- 415 CUTTER • GAMME **AFI**

PAGES
418 À 433

UNIVERS

Valentine[®]
SWISS MADE

LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR



FRITEUSES ÉLECTRIQUES GAMME EVO

PAGES 418 À 428

FRITEUSES ÉLECTRIQUES • ALPINA

GAMME ALPINA 300 • 12,5 LITRES

429 FRITEUSES À RÉGULATION ÉLECTRONIQUE



FRITEUSES ÉLECTRIQUES ALPINA

PAGE 429

Valentine[®]
SWISS MADE

CHAUFFE-FRITES

433 CHAUFFE-FRITES ÉLECTRIQUES

FRITEUSES ÉLECTRIQUES • EVO

GAMME EVO 600 • 25-28 LITRES

418 FRITEUSES À COMMANDES MÉCANIQUES

419 FRITEUSES À COMMANDES ÉLECTRONIQUES

GAMME EVO 400 • 15-18 LITRES

420 FRITEUSES À COMMANDES MÉCANIQUES

421 FRITEUSES À COMMANDES ÉLECTRONIQUES

GAMME EVO 2525 • 2 X 9-10 LITRES

422 FRITEUSES À COMMANDES MÉCANIQUES

423 FRITEUSES À COMMANDES ÉLECTRONIQUES

GAMME EVO 250 • 9-10 LITRES

424 FRITEUSES À COMMANDES MÉCANIQUES

425 FRITEUSES À COMMANDES ÉLECTRONIQUES

GAMME EVO 2200 • 2 X 7-8 LITRES

426 FRITEUSES À COMMANDES MÉCANIQUES

427 FRITEUSES À COMMANDES ÉLECTRONIQUES

GAMME EVO 200 • 7-8 LITRES

428 FRITEUSES À COMMANDES MÉCANIQUES



FRITEUSES DE TABLE

PAGES 430 À 433

FRITEUSES DE TABLE

430 FRITEUSES ÉLECTRIQUES • 13 LITRES

430 FRITEUSES ÉLECTRIQUES • 10 LITRES

431 FRITEUSES ÉLECTRIQUES • 7 LITRES

432 FRITEUSES ÉLECTRIQUES • 5 LITRES

433 FRITEUSES ÉLECTRIQUES • 3-4 LITRES

DEPUIS
ANS

70

afi collin-lucy[®]

PAGES
438 À 461

UNIVERS
SOFRACA

LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR

VITRINES & RAMPES INFRAROUGES

- 438 VITRINES CHAUFFANTES
2 NIVEAUX • SERVICE AVANT ET ARRIÈRE
- 438 VITRINES CHAUFFANTES
3 NIVEAUX • VENTILÉES
- 439 RAMPES INFRAROUGES
À RÉISTANCES BLINDÉES

RÉCHAUDS & PLAQUES

PAGES 439 À 440



PLAQUES & RÉCHAUDS

- 439 RÉCHAUDS GAZ • 2 ET 3 FEUX
- 440 PLAQUES VITROCÉRAMIQUES HAMBURGERS
- 440 PLAQUES VITROCÉRAMIQUES ULTRA-PLATES

VITRINES & RAMPES INFRAROUGES

PAGES 438 À 439

TOASTERS & FOURS

- 441 FOUR À CUISSON ACCÉLÉRÉE **SOFRASPEED**
- 442 FOURS À CONVECTION
- 443 FOURS À PIZZAS / QUARTZ INFRAROUGES
POUR PIZZA Ø 41 CM
- 444 SALAMANDRES BASE RÉGLABLE
- 445 TOASTERS MULTIFONCTIONS
AVEC RÉGULATEUR

FOURS & TOASTER

PAGES 441 À 445



FRITEUSES FORAINES

PAGES 445 À 446



FRITEUSES FORAINES

- 445 FRITEUSES FORAINES GAZ
- 446 FRITEUSES À BEIGNETS
- 446 DOSEUR À CHICHIS

BARBES À PAPA & POP CORN

- 447 MACHINES À BARBES À PAPA
- 448 MACHINES À POP CORN

BARBES À PAPA & POP CORN

PAGES 447 À 448



GAUFRIERS ÉLECTRIQUES & GAZ

- 449 GAUFRIERS EXPRESS ÉLECTRIQUES
- 450 GAUFRIERS ÉLECTRIQUES
GAUFRES RONDES OU EN ÉPIS
- 451 GAUFRIERS GAZ RÉVERSIBLES

GAUFRIERS

PAGES 449 À 451



BROYEURS À GLACE

PAGE 452

BROYEURS À GLACE

- 452 BROYEURS À GLACE AUTOMATIQUES



PAGES
438 À 461UNIVERS
SOFRACA[®]

LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR

*Une nouvelle gamme
de fabrication 100% française!*

Sauf mention contraire, tous nos appareils fonctionnant au GAZ disposent d'un injecteur GAZ BUTANE/PROPANE monté D'ORIGINE + Injecteur GAZ NATUREL DE VILLE FOURNI !

NOUVEAU
CRÊPIÈRES, GAUFRIER, SALAMANDRE

PAGES 454 À 457

CRÊPIÈRES, GAUFRIER, SALAMANDRE

- 454 CRÊPIÈRES ÉLECTRIQUES
- 455 CRÊPIÈRES GAZ
- 456 GAUFRIER
- 457 TOASTER SALAMANDRE



FRITEUSES GAZ & ÉLECTRIQUES

- 457 FRITEUSES ÉLECTRIQUES MODULAIRES
- 458 FRITEUSES ÉLECTRIQUES • 2 X 8 LITRES TRIPHASÉES OU MONOPHASÉES
- 459 FRITEUSES ÉLECTRIQUES • 16 LITRES SUR COFFRE
- 459 FRITEUSES ÉLECTRIQUES • 10 LITRES SUR COFFRE
- 460 FRITEUSES GAZ • 8 LITRES
- 460 FRITEUSES GAZ • 12 LITRES
- 461 FRITEUSES GAZ • 16 LITRES SUR COFFRE

ACCESSOIRES FRITEUSES

- 461 SOUBASSEMENTS FRITEUSES

NOUVEAU
FRITEUSES & ACCESSOIRES





PAGES 457 À 461

DEPUIS
70 ANSafi collin-lucy[®]

LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR

PAGES
464 À 485UNIVERS
INOX & VENTILATION

TABLES & ARMOIRES

- 464 TABLES SÉRIE **600**
- 465 TABLES SÉRIE **700**
- 466 TABLES ARMOIRES
- 467 TABLES ARMOIRES CHAUFFANTES
- 468 ARMOIRES MURALES  AVEC ET SANS PORTES COULISSANTES
- 469 ARMOIRES  PORTES BATTANTES OU COULISSANTES
- 469 ARMOIRE À BALAIS PORTES BATTANTES 
- 470 TIROIRS À CAFÉ 
- 470 PLACARDS SPÉCIAUX POUR LE CAFÉ 
- 470 PLACARDS À TIROIRS 



TABLES & ARMOIRES





PAGES 464 À 470



ÉTAGÈRES & CHARIOTS

PAGES 471 À 477

ÉTAGÈRES & CHARIOTS

- 471 CHARIOTS PORTE BACS GN 2/1 & GN 1/1 
- 471 CHARIOTS DE SERVICE
- 472 ÉTAGÈRES MURALES 300 mm & 400 mm 
- 473 ÉTAGÈRES AISI 304 SUR PIEDS • 4 NIVEAUX 
- 474 ÉTAGÈRES POUR CHAMBRES FROIDES ÉPOXY SUPER RENFORCÉ
- 476 ÉTAGÈRES • CHROMÉES
- 477 ÉTAGÈRE DE CHEF 


PLONGES & POUBELLES

- 477 TABLES DE CHEF AVEC ÉVIER
- 478 PLONGES
- 479 LAVE-MAINS
- 479 POUBELLES MOBILES
- 479 BACS À FARINE

HOTTES & VENTILATION

- 480 HOTTES DE VENTILATION
- 481 HOTTES DE VENTILATION
- 482 MOTEURS D'EXTRACTION
- 482 GROUPE D'EXTRACTION STANDARD
- 483 FILTRATIONS DES GRAISSES ET DES ODEURS
- 483 FILTRATIONS DES GRAISSES ET DES ODEURS AVEC MOTEUR INCORPORÉ DANS LE CAISSON

BACS GASTRO & CLAYETTES

- 484 BACS GASTRONORMES 
- 485 COUVERCLES
- 485 CLAYETTES



BACS GASTRO & CLAYETTES

PAGES 484 À 485

PAGES
488 À 499UNIVERS
AFIMED

LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR



ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES MÉDICALES

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES MÉDICALES • PORTES PLEINES

- 488 ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE MÉDICALE • 600 LITRES
- 489 ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE MÉDICALE • 400 LITRES
- 490 ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE MÉDICALE • 200 LITRES

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES MÉDICALES

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES MÉDICALES • PORTES VITRÉES

- 491 ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE MÉDICALE • 600 LITRES
- 492 ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE MÉDICALE • 400 LITRES
- 493 ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE MÉDICALE • 200 LITRES



ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PHARMACIE

PAGES 494 À 499



ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES MÉDICALES

PAGES 488 À 493

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PHARMACIE

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PHARMACIE • PORTES PLEINES

- 494 ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE PHARMACIE • 600 LITRES
- 495 ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE PHARMACIE • 400 LITRES
- 496 ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE PHARMACIE • 200 LITRES

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PHARMACIE

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PHARMACIE • PORTES VITRÉES

- 497 ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE PHARMACIE • 600 LITRES
- 498 ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE PHARMACIE • 400 LITRES
- 499 ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE PHARMACIE • 200 LITRES

AFIMED

*La nouvelle gamme
d'armoires réfrigérées professionnelles
spécialement conçue
pour le secteur médical*

AFI COLLIN-LUCY vous propose dans sa rubrique Vitrines & Comptoirs : des vitrines réfrigérées ventilées ou statiques avec ou sans réserve, des vitrines bain-marie, des vitrines chauffantes, des vitrines plateau, des vitrines neutres, des angles vitrés réfrigérés, des comptoirs d'exposition, etc.

 **LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR**

VITRINES SUR MESURE & STANDARD

VITRINES SUR MESURE

- 39 VITRINES SUR MESURE • MODÈLE ELFIN
- 39 VITRINES SUR MESURE • MODÈLE EXPLORER
- 40 VITRINES SUR MESURE • MODÈLE EMERALD
- 40 VITRINES SUR MESURE • MODÈLE ETOILE
- 41 VITRINES SUR MESURE • MODÈLE EPSILON PASTRY
- 41 VITRINES SUR MESURE • MODÈLE EVODUE

VITRINES STANDARD

- 42 VITRINES STANDARD • MODÈLE ESPRIT
- 42 VITRINES STANDARD • MODÈLE ELISIR
- 43 VITRINES STANDARD • MODÈLE EDONE
- 43 VITRINES STANDARD • MODÈLE ELECTRA
- 44 VITRINES STANDARD • MODÈLE ERGO
- 44 VITRINES STANDARD • MODÈLE ESEDRA
- 45 VITRINES STANDARD • MODÈLE EXTRA

VITRINES STANDARD MODÈLE ENIXE

- 49 VITRINES ENIXE
- 50 VITRINES ENIXE AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE
- 51 VITRINES ENIXE SANS RÉSERVE
- 52 VITRINES ENIXE SANS RÉSERVE • VIANDE
- 53 VITRINES ENIXE SPÉCIALE PÂTISSERIE
- 54 VITRINE À PAINS ENIXE
- 55 VITRINE CHAUDE ENIXE POUR BAIN-MARIE
- 56 VITRINE CHAUFFANTE VENTILÉE ENIXE
- 57 ANGLE DE VITRINE ENIXE

CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION



ARMOIRES MURALES

- 59 ARMOIRES MURALES • MODÈLE ERIDE
- 59 ARMOIRES MURALES • MODÈLE ENEOS
- 60 ARMOIRES MURALES • MODÈLE ENCORE
- 60 ARMOIRES MURALES • MODÈLE EPV
- 61 ARMOIRES MURALES • MODÈLE ETHOS

CHAMBRES FROIDES

- 62 CHAMBRES FROIDES • MODÈLE ELLE SYSTEM
- 63 CHAMBRES FROIDES • MODÈLE GENESIS





VITRINES & COMPTOIRS

VITRINES STANDARD **E-LINE** DÉCOR SIMPLY



VITRINES RÉFRIGÉRÉES

- 66 VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES AVEC RÉSERVE
- 66 VITRINES RÉFRIGÉRÉES STATIQUES AVEC RÉSERVE
- 66 VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES SANS RÉSERVE
- 66 VITRINES RÉFRIGÉRÉES STATIQUES SANS RÉSERVE
- 66 VITRINES « CHOCOLAT » VENTILÉES SANS RÉSERVE AVEC RÉGLAGE D'HUMIDITÉ
- 67 VITRINES « SALADES » VENTILÉES SANS RÉSERVE



VITRINES CHAUDES

- 67 VITRINES BAIN-MARIE
- 67 VITRINES CHAUFFANTES VENTILÉES POUR BACS GN
- 67 VITRINES PLATEAU CHAUFFANT

VITRINES NEUTRES

- 68 VITRINES NEUTRES
- 68 ANGLES VITRÉS VENTILÉS RÉFRIGÉRÉS
- 68 ANGLES NEUTRES VITRÉS
- 69 CAISSES UN NIVEAU
- 69 ANGLES CAISSES

AFI COLLIN-LUCY vous propose dans sa rubrique Vitrines & Comptoirs : des vitrines réfrigérées ventilées ou statiques avec ou sans réserve, des vitrines bain-marie, des vitrines chauffantes, des vitrines plateau, des vitrines neutres, des angles vitrés réfrigérés, des comptoirs d'exposition, etc.




LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR

Nouvelle gamme exclusive de vitrines!








PÂTISSERIES & CRÈMES GLACÉES

- 72 VITRINES MODULABLES • SÉRIE 120 
- 73 VITRINES MODULABLES • SÉRIE 90 
- 74 VITRINES MODULABLES • SÉRIE 100 
- 75 VITRINES MODULABLES • SÉRIE CLASSIC 
- 76 VITRINES • SÉRIE SUPERVIEW 
- 77 VITRINES MODULABLES • SÉRIE FUSION 
- 78 COMPTOIRS • SÉRIE FUSION 
- 78 COMPTOIRS • SÉRIE ROTOSTATIC 
- 79 VITRINES GELATO • SÉRIE POZZETTI 
- 80 COMPTOIRS ET VITRINES • SÉRIE 75 
- 81 COMPTOIRS ET VITRINES • SÉRIE 75 
- 82 COMPTOIRS ET VITRINES • SÉRIE 80 

ÉTAGÈRES À PAIN





- 83 ÉTAGÈRES • SÉRIE BREAD MODULAR V 
- 84 ÉTAGÈRES • SÉRIE BREAD MODULAR 220 
- 85 ÉTAGÈRES • SÉRIE BREAD MODULAR 200 

COMPTOIRS À VIANDE








- 86 COMPTOIRS À VIANDE • SÉRIE RONDO 
- 87 COMPTOIRS À VIANDE • SÉRIE STRETTA 
- 88 ARMOIRES DE MATURATIONS • 1 PORTE 
- 89 ARMOIRES DE MATURATIONS • 2 PORTES 
- 90 COMPTOIRS À VIANDE • SÉRIE SNOW 
- 91 COMPTOIRS À VIANDE • SÉRIE MODULAR 110 
- 92 COMPTOIRS À VIANDE • SÉRIE MODULAR 120 



VITRINES & PRÉSENTOIRS DIVERS

- 93 VITRINES • SÉRIE NUTRI S 
- 94 VITRINE SNACK BAR • SÉRIE NUTRI ART 
- 95 VITRINES LÉGUMES • SÉRIE VEGI NOVA 
- 96 VITRINES SELF • SÉRIE MARKET MODULAR 

SELF-SERVICE ALIMENTAIRES

- 97 SÉRIE CENTRAL SELF-SERVICE 
- 98 SÉRIE 110 SELF SERVICE 
- 99 SÉRIE CLASSIC SELF SERVICE 
- 100 SÉRIE ECO SELF SERVICE 
- 101 SÉRIE ALBERGO SELF SERVICE 
- 102 SÉRIE ISOLA 
- 103 VITRINES COOKING SHOW 

LES ENCASTRABLES

- 104 SELF-SERVICE À ENCASTRER • SÉRIE DROP-IN 
- 105 SELF-SERVICE À ENCASTRER • SÉRIE DROP-IN 

COULEURS & REVÊTEMENTS

- 106 COULEURS, REVÊTEMENTS, MATÉRIELS 
- 107 COULEURS, REVÊTEMENTS, MATÉRIELS 



VITRINES & COMPTOIRS

COMPTOIRS D'EXPOSITION

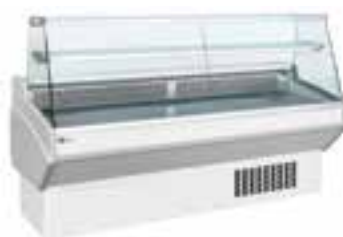
- 110 COMPTOIRS D'EXPOSITION VITRAGE DROIT
- 112 COMPTOIRS D'EXPOSITION VITRAGE BOMBÉ
- 114 COMPTOIRS D'EXPOSITION VITRAGE DROIT MONTÉ D'USINE
- 115 BUFFETS RÉFRIGÉRÉS

GAMME POISSONNERIE

- 116 VITRINES À POISSONS • GAMME AFI
- 117 TABLES DE TRAVAIL POUR POISSONS
- 117 ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES POISSONS
- 117 MACHINES À GLACE PAILLETES

VITRINES D'EXPOSITION

- 118 VITRINES PÂTISSERIES
- 119 VITRAGE DROIT ET BOMBÉ
- 120 VITRINES PÂTISSERIES 4 FACES VITRÉES
- 121 VITRINES BOULANGERIE/PÂTISSERIE 4 FACES VITRÉES, TRIPLE VITRAGE • VENTILÉES
- 122 VITRINES 4 FACES VITRÉES



VITRINES À POSER

- 123 VITRINES À POSER 4 FACES VITRÉES, DOUBLE VITRAGE
- 124 VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POSER PORTES COULISSANTES • SERVICE ARRIÈRE
- 125 VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POSER PORTES COULISSANTES SERVICE AVANT ET ARRIÈRE
- 125 VITRINES CHAUDES À POSER PORTES COULISSANTES • SERVICE ARRIÈRE
- 126 VITRINES À POSER AVEC ET SANS CHARIOT

LIBRE SERVICE & MINI MARKET

- 127 ÎLOTS - LIBRE SERVICE
- 128 MODULES MINI MARKET • 2 PORTES - T°-
- 129 MODULES MINI MARKET • 3 PORTES - T°-



L'élégance du design italien



Découvrez nos nouvelles gammes de produits innovants et personnalisables

Le plus grand choix de
vitrines standards et personnalisables, armoires murales et chambres froides
qui s'adaptent parfaitement à votre intérieur

GRANDE GAMME de **VITRINES SUR MESURE**

PAGES 39 À 41

Nous concevons des idées innovantes pour l'agencement du point de vente à travers une étude approfondie du marché et des besoins de nos clients.



Modèle EVODUE | LA CONCEPTION AVANCÉE DE LA PÂTISSERIE

Un maximum souplesse pour répondre aux besoins spécifiques de chaque client.

collin-lucy®
CRIOCABIN
 TASTE PRESERVATION

PAGES 42 À 58

GRANDE GAMME de VITRINES STANDARD



CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION

VOIR DÉTAILS EN PAGE 45

Modèle EXTRA | LE PRINCIPE DE LA BEAUTÉ

Nouvelle formule conçue par Criocabin pour conjuguer des vitrines au design captivant à un prix "low-cost".



NOUVEAU DESIGN 2020

VOIR DÉTAILS EN PAGE 49

Modèle ENIXE | L'ÉLÉGANCE ENTRE DANS LE POINT DE VENTE

Surfaces plates qui mettent en valeur le design et l'exposition de la marchandise. Vitres relevables : un nouveau best-seller.

GRANDE GAMME d'ARMOIRES MURALES



CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION

Modèle ETHOS | REDÉFINIT LES CRITÈRES DU LIBRE-SERVICE

Meuble entièrement en acier inox. 1,7 m² d'exposition réfrigérée en seulement 0,7 m² d'espace au sol occupé.

GRANDE GAMME de CHAMBRES FROIDES



Modèle ELLE SYSTEM

Qualité, modularité et design sont un standard.

CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION

VITRINES SUR MESURE

MODÈLE **ELFIN**

CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION

SÉRIE



**VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS**



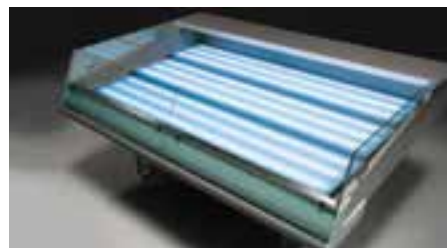
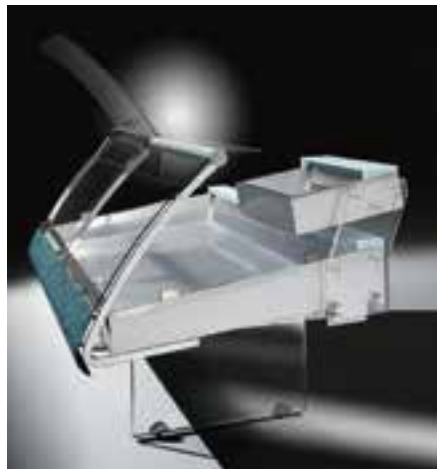
VITRINES SUR MESURE

MODÈLE **EXPLORER**



VITRINES SUR MESURE

MODÈLE **EMERALD**



VITRINES SUR MESURE

MODÈLE **ETOILE**



VITRINES SUR MESURE

MODÈLE **EPSILON PASTRY**

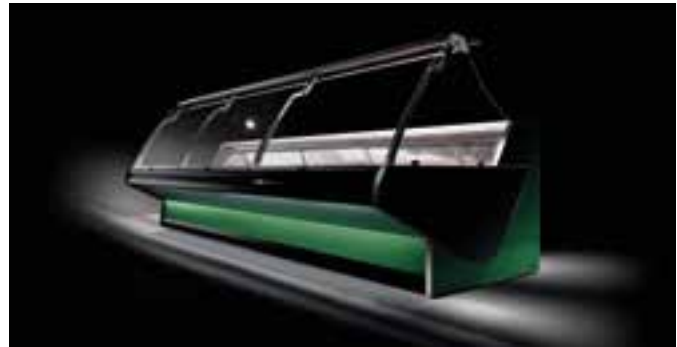
CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION

SÉRIE



VITRINES SUR MESURE

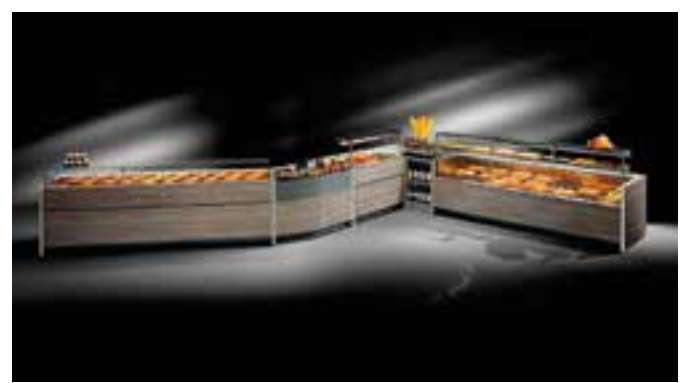
MODÈLE **EVODUE**



VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUTS RENSEIGNEMENTS

VITRINES STANDARD

MODÈLE **ESPRIT**



VITRINES STANDARD

MODÈLE **ELISIR**



**VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUTS RENSEIGNEMENTS**



VITRINES STANDARD

MODÈLE **EDONE**

CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION

SÉRIE



VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS

VITRINES STANDARD

MODÈLE **ELECTRA**



VITRINES STANDARD

MODÈLE **ERGO**

CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION

SÉRIE



**VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS**

VITRINES STANDARD

MODÈLE **ESEDRA**



VITRINES STANDARD AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

MODÈLE **EXTRA** - EA100

CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION

SÉRIE

GAZ R404a

20

**VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUTS RENSEIGNEMENTS**



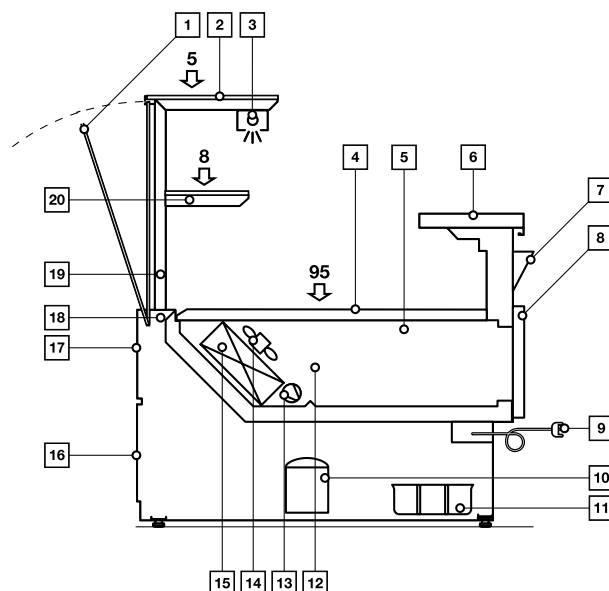
Les vitrines avec réserve réfrigérées qui conjuguent design captivant et prix low-cost

CARACTÉRISTIQUES DE LA VITRINE extra-ea100

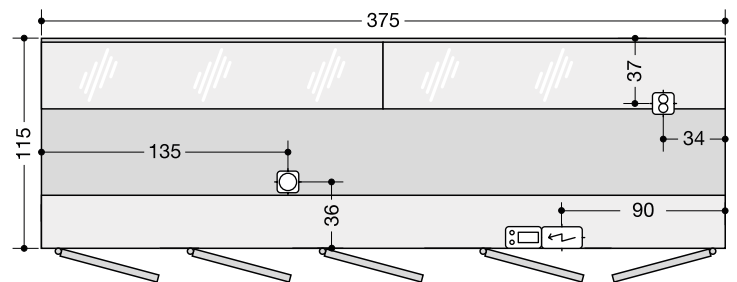
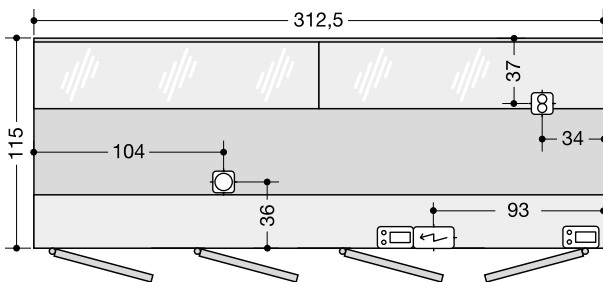
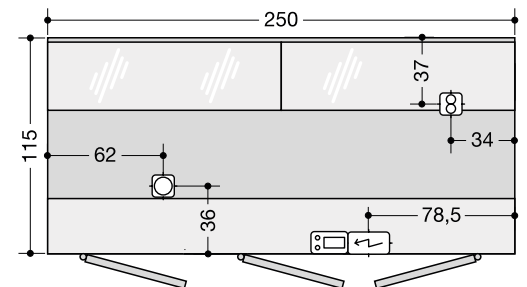
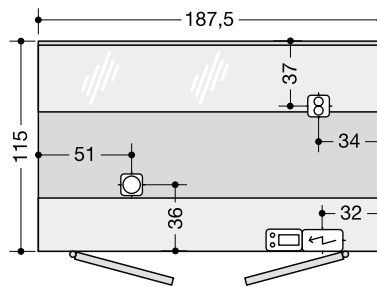
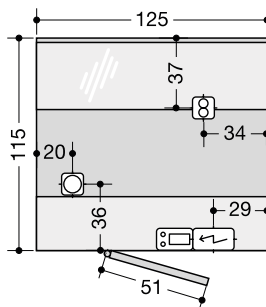
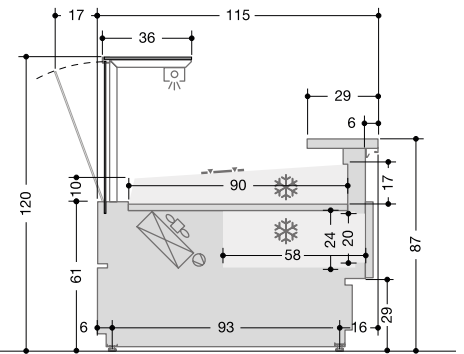
- 1. Vitres carrées rabattables
- 2. Plan d'appui supérieur fixe en verre de 36 cm
- 3. Eclairage: tube fluorescent avec lumière Osram Warm White 830 (p)
- 4. Plan d'exposition vernis gris
- 5. Finition intérieure de la vitrine en tôle plastifiée
- 6. Tablette de travail en acier inox anti-rayure
- 7. Porte-papier *
- 8. Réserve réfrigérée à portillons
- 9. Vitrine sans groupe de réfrigération: plaque à borne
- 10. Vitrine avec groupe de réfrigération: tableau électrique
- 11. Bac de récolte de l'eau de condensation*
- 12. Dégivrage ventilé avec arrêt du compresseur
- 13. Soupape thermostatique à réfrigération R404a (p)
- 14. Réfrigération ventilée avec potentiomètre pour régulation du débit d'air
- 15. Évaporateur traité par cataphorèse
- 16. Panneau frontal en tôle plastifiée - voir tableau des couleurs (p)
- 17. Façade personnalisable - voir tableau des couleurs (p)
- 18. Canalisable
- 19. Coins anguleux 90° fermé et ouvert
- 20. Étagère intermédiaire*

(P) PERSONNALISABLE SUR DEMANDE

* EN OPTION



- Température de fonctionnement: 3°C/+5°C
- Classe climatique 3 (EN441)
- Classe de température M2
- Réfrigération ventilée
- Dégivrage avec arrêt du compresseur (résistance*)
- Surface d'affichage de 0,9 m² par mètre linéaire
- Évaporateur traité par cataphorèse
- Éclairage tube fluorescent avec lumière blanche (couleur 830)
- Réacteur mécanique
- Contrôle électronique
- Puissance frigorifique moyenne 300 W par mètre linéaire (évaporation -10°C)

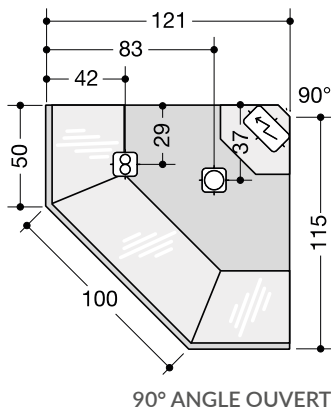


VITRINES EXTRA-EA100 AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

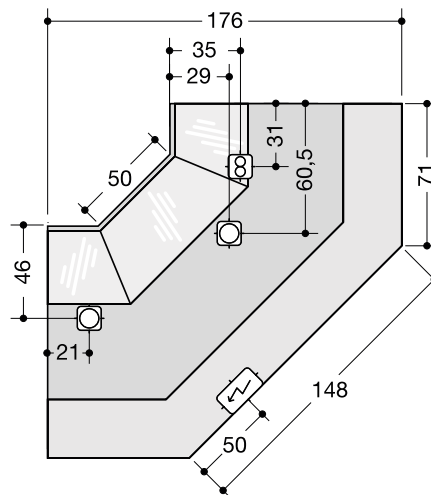
Longueur du meuble (cm) sans joues	125	187,5	250	312,5	375
Capacité frigorifique (W) évaporation -10°	425	615	815	1010	1200
Écoulement d'eau: ø (mm)	Ø 40	Ø 40	Ø 40	Ø 40	Ø 40
Tuyaux de gaz: ø (mm)	Ø 6-12	Ø 6-12	Ø 6-12	Ø 6-12	Ø 6-12
Réserve réfrigérée (dm ³)	139	213	286	360	432
Surface d'exposition (m ²)	1,13	1,7	2,25	2,81	3,38
Vitres: quantité	1	1	2	2	2
Tension d'alimentation (V)	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Groupe frigorifique (W)	430	500	590	950	950
Ventilateurs (W)	40	80	80	120	120
Résistance antidésembuage (W)	24	36	49	62	74
Éclairage tube fluorescent ø 32 mm	T8 1 x 30 W (90)	1 x 58 W (150)	1 x 30 W (90) 1 x 36 W (120)	1 x 36 W (120) 1 x 58 W (150)	1 x 30 W (90) 2 x 36 W (120)
Absorption totale (W) sans les options	522	678	778	1224	1234
Résistance de dégivrage (W) *	300	450	600	750	900
Porte-papier: quantité *	1	1	2	2	3

* EN OPTION

- Température de fonctionnement: 3°C/+5°C
- Classe climatique 3 (EN441)
- Classe de température M2
- Réfrigération ventilée
- Dégivrage avec arrêt du compresseur (résistance*)
- Évaporateur traité par cataphorèse
- Éclairage tube fluorescent avec lumière blanche (couleur 830)
- Réacteur mécanique
- Contrôle électronique
- Puissance frigorifique moyenne 300 W par mètre linéaire (évaporation -10°C)



90° ANGLE OUVERT

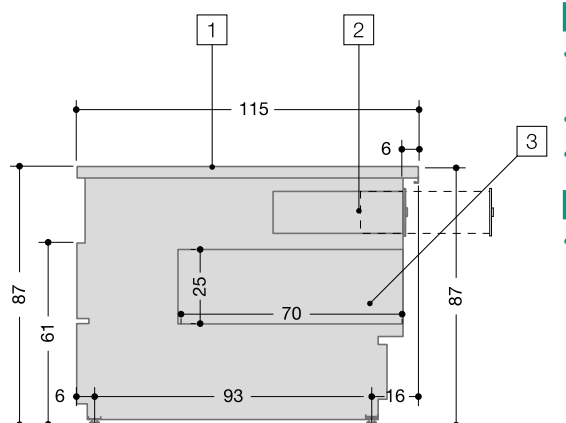


90° ANGLE FERMÉ

ANGLES RÉFRIGÉRÉS EXTRA-EA100

	90° angle ouvert	90° angle fermé
Capacité frigorifique (W) évaporation -10°	460	460
Écoulement d'eau: ø (mm)	Ø 40	Ø 40
Tuyaux de gaz: ø (mm)	Ø 6-12	Ø 6-12
Surface d'exposition (m ²)	0,96	1,44
Vitres: quantité	3	3
Fenêtres fixes (ne s'ouvre pas): quantité	-	-
Groupe frigorifique (W)	380	430
Ventilateurs (W)	120W	120
Résistance antidésembuage (W)	36	15
Éclairage tube fluorescent ø 32 mm	1 x 18 W (60)	1 x 18 W (60)
Éclairage DULUX tubes fluorescents compacts (W)	2 x 18 W	2 x 18 W
Absorption totale (W)	590	620
Résistance de dégivrage (W)*	300	450

* EN OPTION



POINT DE SERVICE

- 1. Surface en acier inoxydable AISI résistant aux rayures
- 2. Tiroir-monnaie avec clé
- 3. Étagère arrière

SECTION LINÉAIRE

- Longueur sans joue: 62,5 - 93,7



Nous réalisons vos couleurs personnalisées sur demande spéciale.

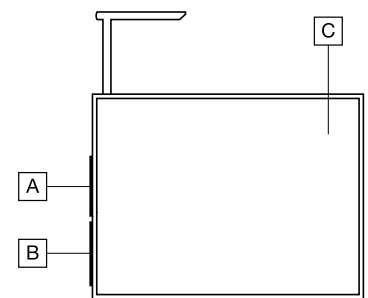
Notre peinture à base aqueuse garantit un meilleur brillant, une plus grosse épaisseur de vernis, hauts niveaux d'hygiène et de santé dans chaque magasin et en plus un cycle de production respectueux de la santé des travailleurs et de l'environnement.

À cause des techniques d'imprimerie, les couleurs peuvent être différentes de celles présentées dans ce catalogue.

COULEURS EXTRA-EA100

A	B	C
D90		
D91		
D94		
D96		
D97		
D98		
P36*		
P37*	D91	D91
P61*	D90*	D90*
P63*	D94*	D94*
P64*	D96*	D96*
P66*	D97*	D97*
P67*	D98*	D98*
P70*		
P72*		
P73*		
PXX*		
PMX*		
I301*		
I302*		
I303*		

D = TÔLE PLASTIFIÉE
 P = PEINTURE SPÉCIALE MÉTALLISÉE
 I = ACIER INOX
 * = SUPPLÉMENT COULEUR



VITRINES STANDARD MULTIPLÉXABLES

MODÈLE **ENIXE**

CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION

SÉRIE

GAZ R404a

JO

**VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUTS RENSEIGNEMENTS**



NOUVEAU DESIGN 2020

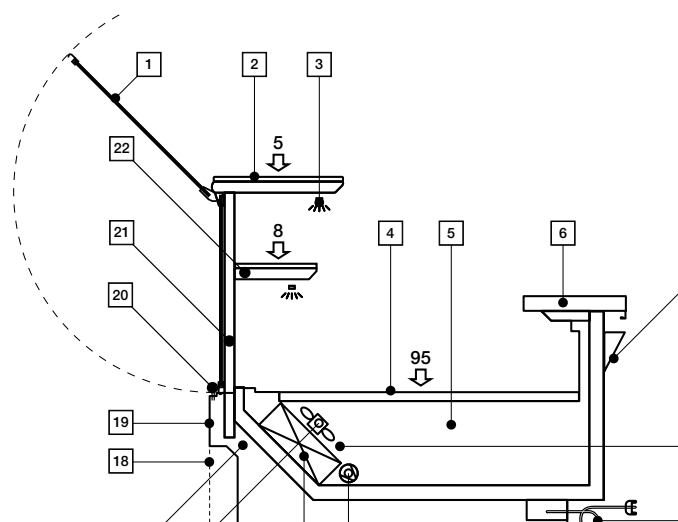
Des surfaces plates qui mettent en valeur le design et l'exposition de la marchandise

CARACTÉRISTIQUES DE LA VITRINE ENIXE

- 1. Vitre relevable
- 2. Surface de verre fixe de 36 cm
- 3. Éclairage LED blanc 4000°K (p)
- 4. Surface d'affichage en acier inoxydable AISI 304
- 5. Intérieur de l'unité en acier inoxydable AISI 304
- 6. Panneau de travail en acier inoxydable anti-rayures
- 7. Porte-papier en acier inoxydable
- 8. Dégivrage ventilé avec bloc compresseur
- 9. Armoire sans unité de réfrigération : pince de fixation
- 10. Vitrine avec l'unité de réfrigération : panneau de commande.
- 11. Réservoir de récupération d'eau de condensation*
- 12. Soupape de réfrigération thermostatique R404a (p)
- 13. Évaporateur traité par cataphorèse (sauf EI300)
- 14. Plinthe pare-chocs avant et arrière
- 15. Panneau avant personnalisable - voir nuancier (p)
- 16. Réfrigération ventilée avec potentiomètre pour ajuster le débit d'air
- 17. Multipléxable
- 18. Front Enixe Lounge
- 19. Cadre avant en aluminium avec finition peinte
- 20. Ventilation frontale et latérale antibuée
- 21. Coins sphériques 90°-45° interne et externe
- 22. Tablette intermédiaire en verre*

(p) Personnalisable sur demande

* Optionnel

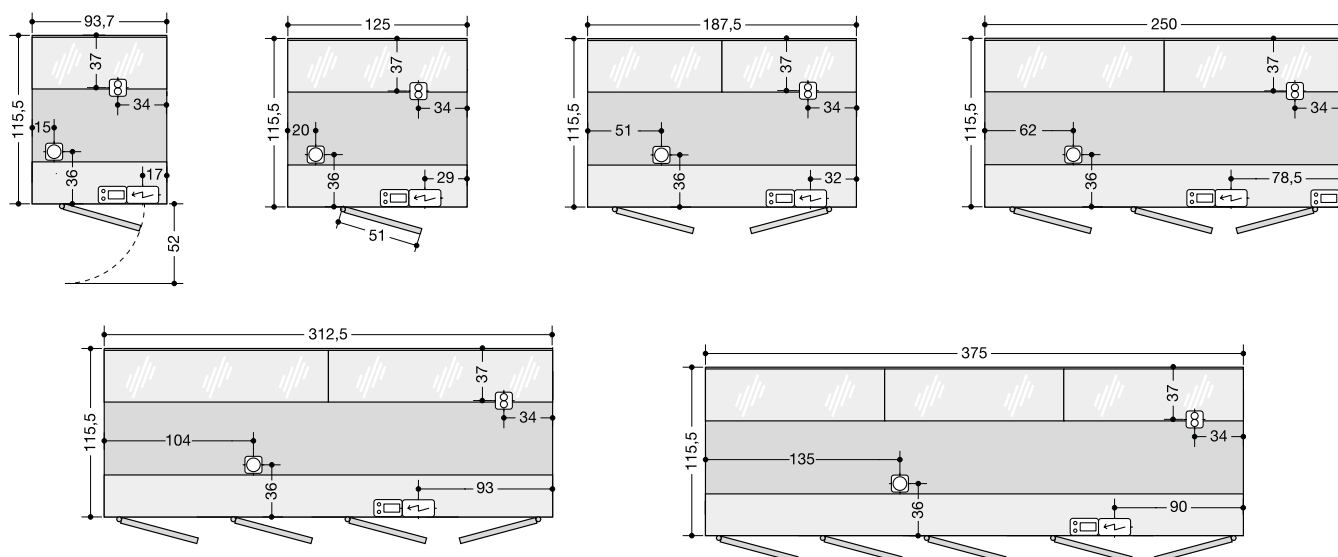
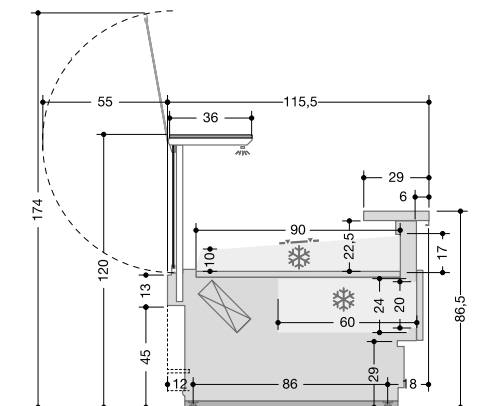


VITRINES RÉFRIGÉRÉES AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

MODÈLE **ENIXE** - EI100

VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUTS RENSEIGNEMENTS

- Température de fonctionnement: 3°C/+5°C
- Classe climatique 3 (EN441)
- Classe de température M2
- Réfrigération ventilée
- Dégivrage avec arrêt du compresseur (résistance*)
- Surface d'affichage de 0,9 m² par mètre linéaire
- Évaporateur traité par cataphorèse
- Contrôle : électronique
- Puissance frigorifique moyenne 300 W par mètre linéaire (évaporation -10°C)



VITRINE RÉFRIGÉRÉE ENIXE EI100 AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Longueur du meuble (cm) sans joues	93,7	125	187,5	250	312,5	375
Capacité frigorifique (W) évaporation -10°	315	425	615	815	1010	1200
Écoulement d'eaux: ø (mm)	Ø 40	Ø 40	Ø 40	Ø 40	Ø 40	Ø 40
Tuyaux de gaz: ø (mm)	Ø 6-12	Ø 6-12	Ø 6-12	Ø 6-12	Ø 6-12	Ø 6-12
Réserve réfrigérée (dm ³)	102	139	213	286	360	432
Surface d'exposition (m ²)	0,84	1,13	1,7	2,25	2,81	3,38
Vitres : quantité	1	1	2	2	2	3
Porte-papier: quantité	1	1	1	2	2	3
Tension d'alimentation (V)	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Groupe frigorifique (W)	430	430	500	590	950	950
Ventilateurs (W)	60	60	120	120	180	180
Éclairage LED (W)	24	32	48	64	80	96
Absorption totale (W) sans les options	514	522	668	774	1210	1226
Resistance de dégivrage (W)*	225	300	450	600	750	900
Éclairage frontal LED (W)*	12	16	24	32	40	48

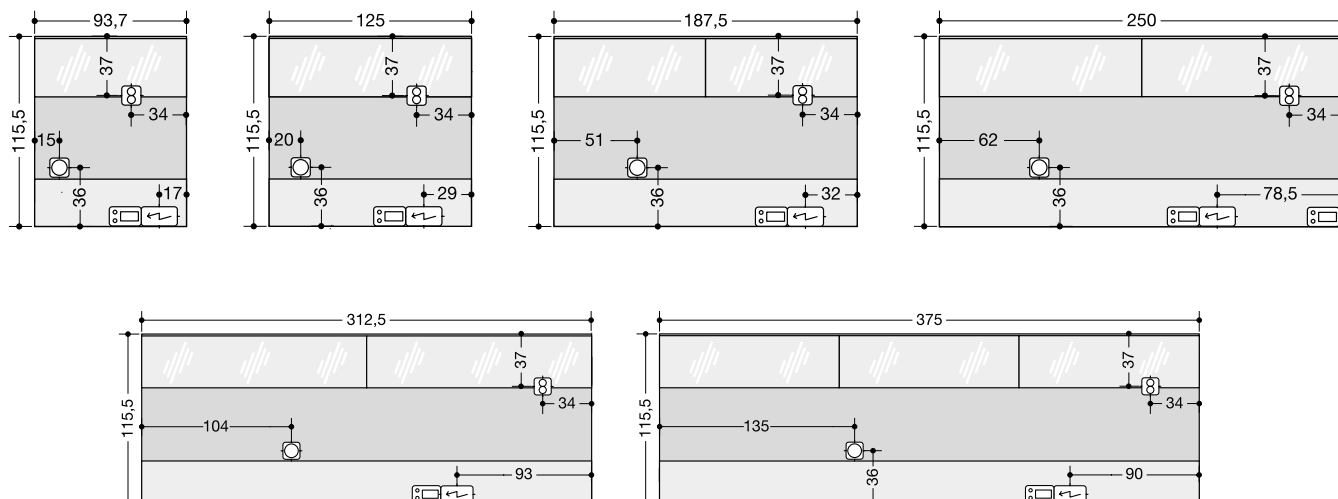
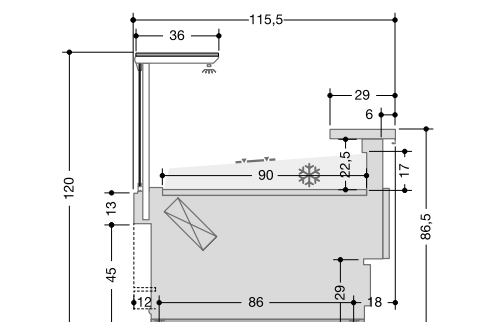
* EN OPTION

VITRINES RÉFRIGÉRÉES SANS RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

MODÈLE **ENIXE** - EI200

VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS

- Température de fonctionnement : 3°C/+5°C
- Classe climatique 3 (EN441)
- Classe de température M2
- Réfrigération ventilée
- Dégivrage avec arrêt du compresseur (résistance*)
- Surface d'affichage de 0,9 m² par mètre linéaire
- Évaporateur traité par cataphorèse
- Contrôle: électronique
- Puissance frigorifique moyenne 300 W par mètre linéaire (évaporation -10°C)



VITRINE RÉFRIGÉRÉE ENIXE EI200 SANS RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Longueur du meuble (cm) sans joues	93,7	125	187,5	250	312,5	375
Capacité frigorifique (W) évaporation -10°	315	425	615	815	1010	1200
Écoulement d'eaux: ø (mm)	Ø 40	Ø 40	Ø 40	Ø 40	Ø 40	Ø 40
Tuyaux de gaz: ø (mm)	Ø 6-12	Ø 6-12	Ø 6-12	Ø 6-12	Ø 6-12	Ø 6-12
Surface d'exposition (m ²)	0,84	1,13	1,7	2,25	2,81	3,38
Vitres : quantité	1	1	2	2	2	3
Porte-papier: quantité	1	1	1	2	2	3
Tension d'alimentation (V)	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Groupe frigorifique (W)	430	430	500	590	950	950
Ventilateurs (W)	60	60	120	120	180	180
Éclairage LED (W)	24	32	48	64	80	96
Absorption totale (W) sans les options	514	522	668	774	1210	1226
Résistance de dégivrage (W)*	225	300	450	600	750	900
Éclairage frontal aux LED (W)*	12	16	24	32	40	48

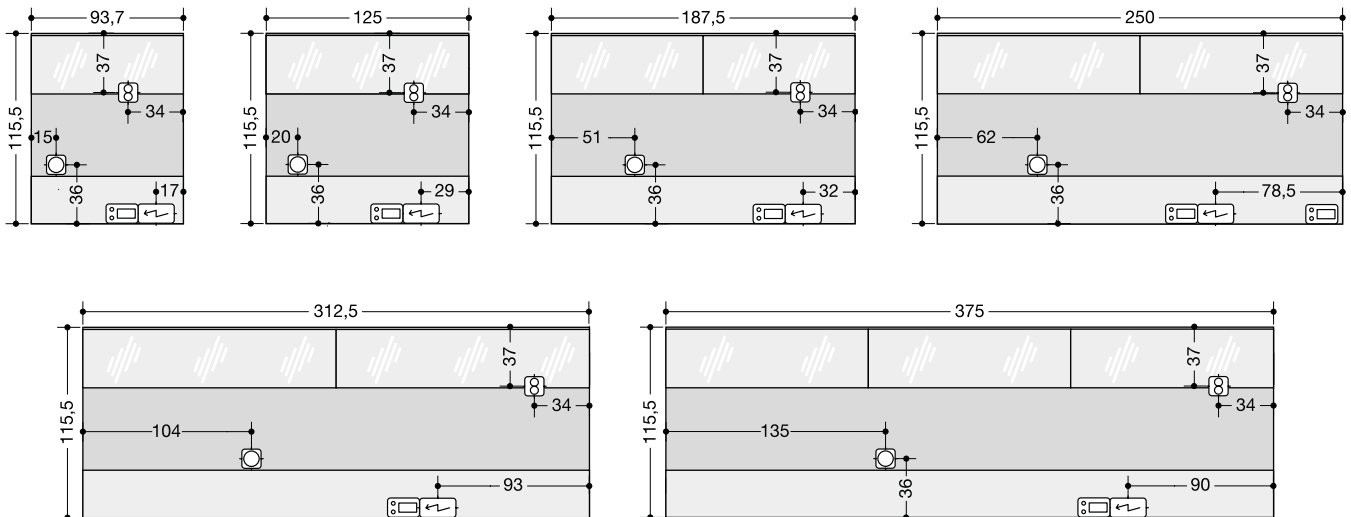
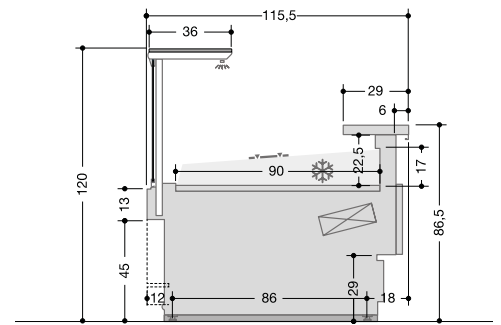
* EN OPTION

VITRINES RÉFRIGÉRÉES SANS RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

MODÈLE **ENIXE** - EI250 M1 - **VIANDE**

**VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS**

- Température de fonctionnement: 3°C/+5°C
- Classe climatique 3 (EN441)
- Classe de température M1
- Réfrigération ventilée
- Dégivrage avec arrêt du compresseur (résistance*)
- Surface d'affichage de 0,9 m² par mètre linéaire
- Évaporateur traité par cataphorèse
- Contrôle : électronique
- Puissance frigorifique moyenne 300 W par mètre linéaire (évaporation -10°C)



VITRINE RÉFRIGÉRÉE ENIXE EI250 M1 SANS RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Longueur du meuble (cm) sans joues	93,7	125	187,5	250	312,5	375
Capacité frigorifique (W) évaporation -10°	360	450	675	900	1125	1350
Écoulement d'eaux: Ø (mm)	Ø 40	Ø 40	Ø 40	Ø 40	Ø 40	Ø 40
Tuyaux de gaz: Ø (mm)	Ø 8-14	Ø 8-14	Ø 8-14	Ø 8-14	Ø 8-14	Ø 8-14
Surface d'exposition (m ²)	0,84	1,13	1,7	2,25	2,81	3,38
Vitres : quantité	1	1	2	2	2	3
Porte-papier: quantité	1	1	1	2	2	3
Tension d'alimentation (V)	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Groupe frigorifique (W)	430	430	500	590	950	950
Ventilateurs (W)	60	60	120	120	180	180
Éclairage LED (W)	24	32	48	64	86	96
Absorption totale (W) sans les options	514	522	668	774	1210	1226
Résistance de dégivrage (W)*	225	300	450	600	750	900
Éclairage frontal LED (W)*	12	16	24	32	40	48

* EN OPTION

VITRINES RÉFRIGÉRÉES SPÉCIALE PÂTISSERIE

MODÈLE **ENIXE** - EI300 - **PASTRY**

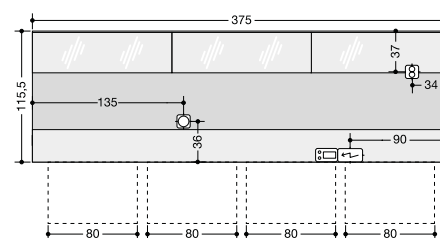
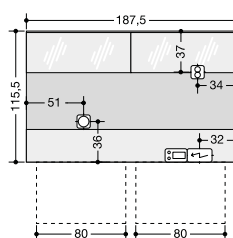
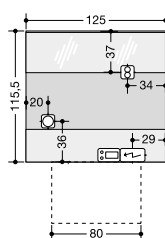
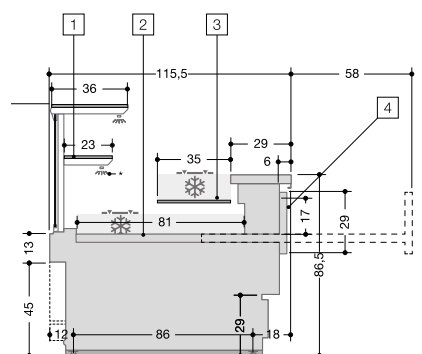
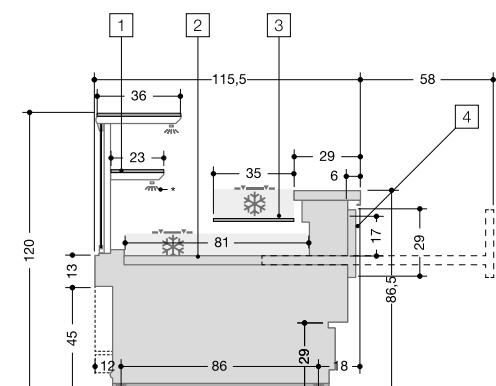
VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS

Caractéristiques de la Vitrine ENIXE EI300 - PASTRY

- 1. Étagère supérieure sans réfrigération - éclairage d'étagère*
- 2. Intérieur peint à la crème
- 3. Étagère réfrigérée
- 4. Tiroir de réfrigération amovible

* OPTIONNEL

- Température de fonctionnement: 4°C/+6°C
- Classe climatique 3 (EN441)
- Classe de température H1
- Réfrigération ventilée
- Dégivrage avec arrêt du compresseur (résistance*)
- Surface d'affichage de 1,1m par mètre linéaire
- Évaporateur : pré-peint
- Contrôle : électronique
- Puissance frigorifique moyenne 300 W par mètre linéaire (évaporation -10°C)



VITRINE RÉFRIGÉRÉE SPÉCIALE PÂTISSERIE ENIXE EI300 - PASTRY

Longueur du meuble (cm) sans joues	125	187,5	375
Capacité frigorifique (W) évaporation -10°	425	615	1200
Écoulement d'eaux: ø (mm)	Ø 40	Ø 40	Ø 40
Tuyaux de gaz: ø (mm)	Ø 6-12	Ø 6-12	Ø 6-12
Surface d'exposition (m ²)	1,15	2	4,2
Vitres : quantité	1	2	3
Tension d'alimentation (V)	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Groupe frigorifique (W)	430	500	950
Ventilateurs (W)	60	120	180
Éclairage LED (W)	32	48	96
Absorption totale (W) sans les options	520	678	1232
Résistance de dégivrage (W)*	300	450	900
Éclairage étagère intermédiaire LED (W)*	32	48	96
Éclairage frontal LED (W)*	16	24	48

* EN OPTION

VITRINES À PAINS

MODÈLE **ENIXE** - EI310 - **BREAD**

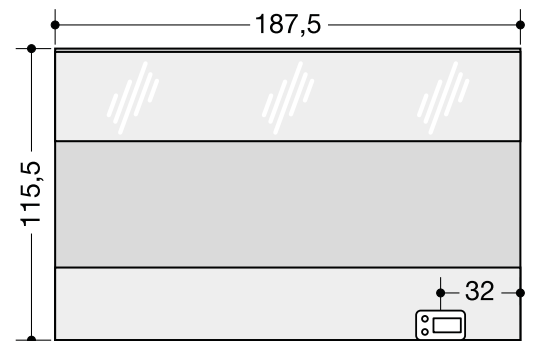
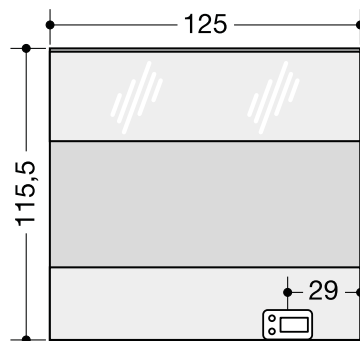
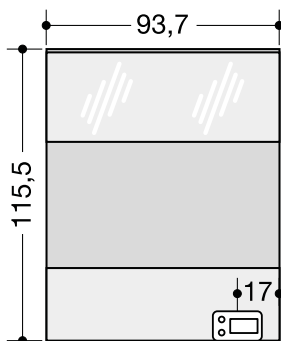
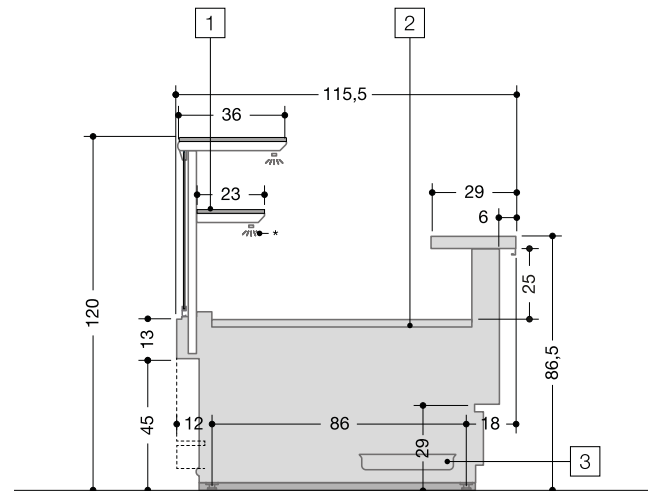
VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS

Surface d'affichage de 0,83m par mètre linéaire

Caractéristiques de la Vitrine ENIXE EI310 - BREAD

- 1. Étagère supérieure sans réfrigération - éclairage d'étagère*
- 2. Intérieur du meuble en laminé couleur crème
- 3. Bac de collecte de miettes

* OPTIONNEL



VITRINE À PAINS ENIXE EI310 - BREAD

Longueur du meuble (cm) sans joues	93,7	125	187,5
Surface d'exposition (m ²)	0,78	1	1,55
Vitres : quantité	1	1	2
Porte-papier: quantité	1	1	1
Tension d'alimentation (V)	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Éclairage LEDs (W)	24	32	48
Absorption totale (W) sans les options	24	32	48
Éclairage étagère intermédiaire LED (W)*	24	32	48
Éclairage frontal LED (W)*	12	16	24

* EN OPTION



VITRINES CHAUDES POUR BAIN-MARIE

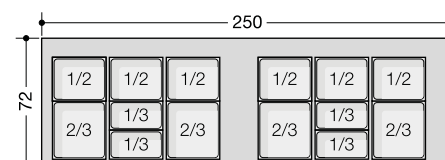
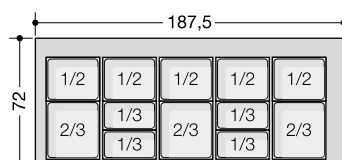
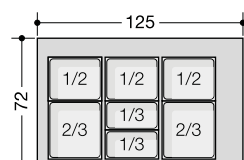
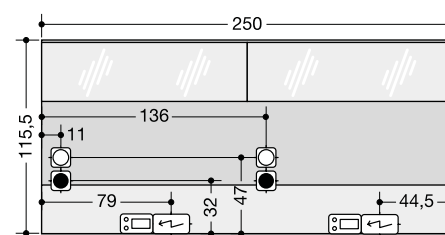
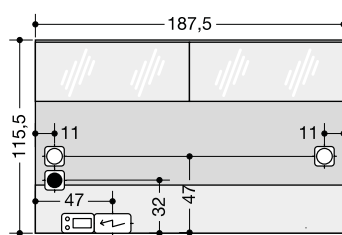
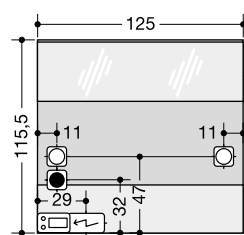
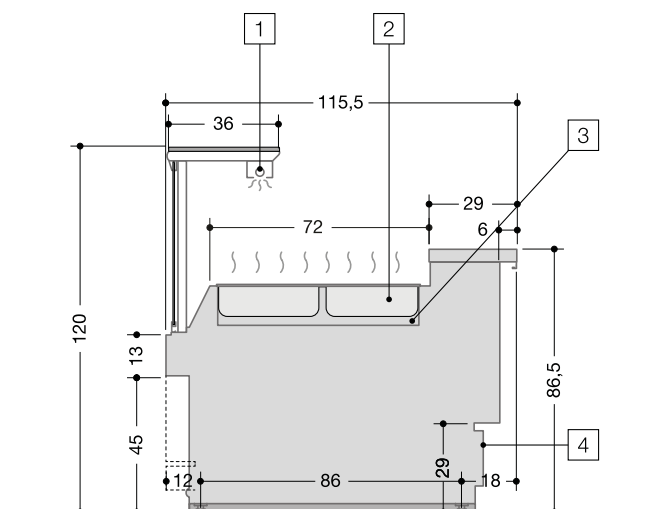
MODÈLE **ENIXE** - EI400

- Température de fonctionnement : 70°C
- Surface d'exposition : plateaux à bacs gastronomiques : h = 10 cm
- Éclairage : lampe infrarouge
- Contrôle : électromécanique

VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS

Caractéristiques de la Vitrine ENIXE EI400

1. Lampe chauffante
2. Plateau de cuisson au bain-marie
3. Flotteur électronique pour le remplissage d'eau
4. Panneau de commande avec contrôle de puissance pour la section chaude et lampe chauffante



VITRINE CHAUDE POUR BAIN-MARIE ENIXE EI400

Longueur du meuble (cm) sans joues	93,7	125	187,5
Écoulement d'eaux: Ø (mm)	Ø 40	Ø 40	Ø 40
Branchement d'entrée d'eau (femelle)	Ø 3/4 pouces	Ø 3/4 pouces	Ø 3/4 pouces
Vitres : quantité	1	2	2
Porte-papier: quantité	1	1	2
Tension d'alimentation (V)	400-3-50	400-3-50	400-3-50
Résistance (W)	2400	4000	4800
Lampe réchauffante (W)	1000	1500	2000
Absorption totale (W) sans les options	3400	5500	6800

DIMENSIONS ET STRUCTURE DES PLATEAUX GASTRONORMES

Type de bac	1/2	1/3	2/3
Dimensions (cm)	32,5 x 26,5	32,5 x 17,6	32,5 x 35,4
Hauteur (cm)	10	10	10

* EN OPTION

VITRINES CHAUFFANTES VENTILÉES

MODÈLE ENIXE - EI410

CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION

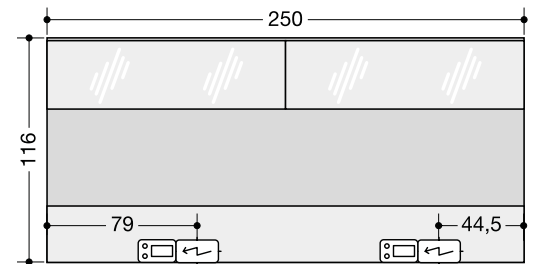
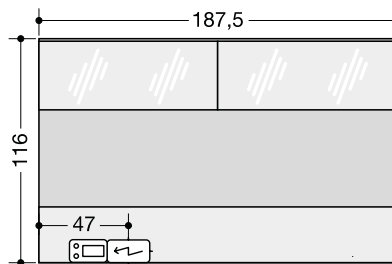
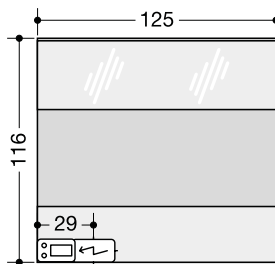
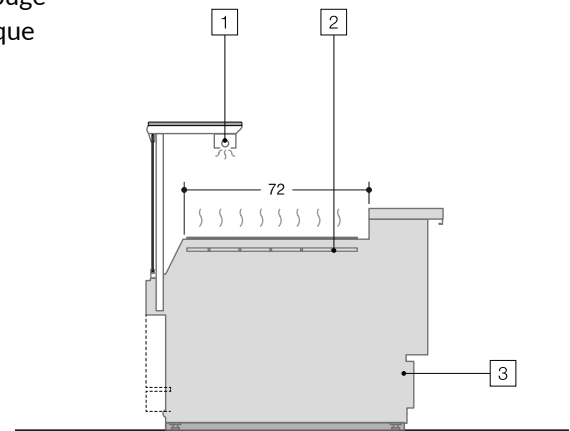
GAZ R404a

SÉRIE
30

- Température de fonctionnement de 70°C
- Surface d'exposition de 0,80 m² par mètre linéaire
- Éclairage à lampe infrarouge
- Contrôle électromécanique

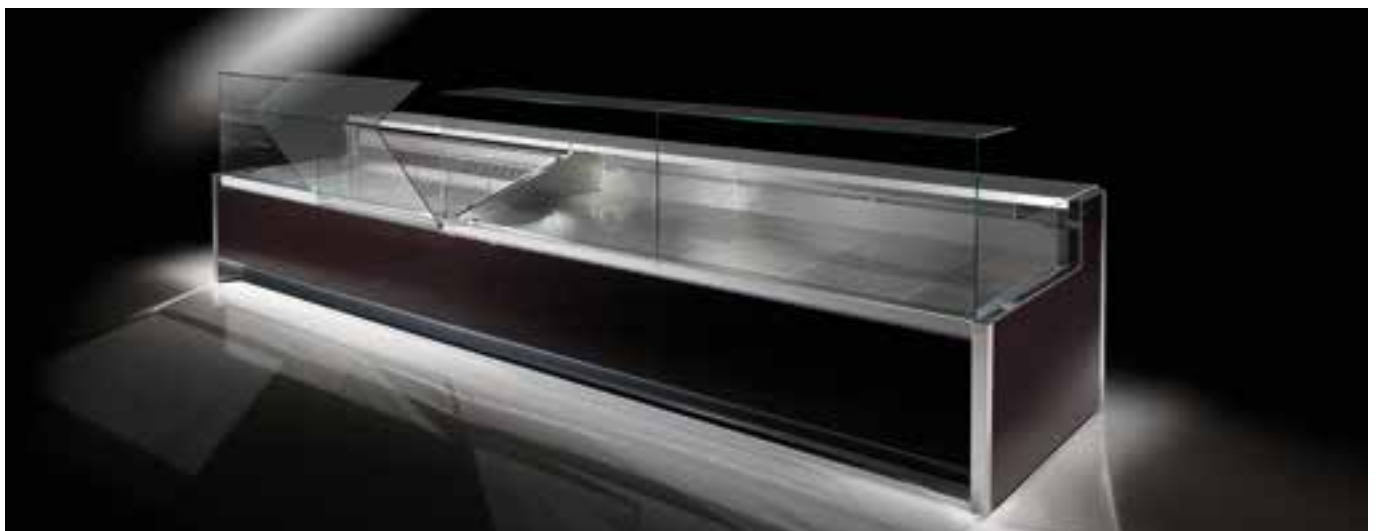
Caractéristiques de la Vitrine ENIXE EI400

1. Lampe chauffante
2. Plaque chauffante
3. Panneau de commande avec contrôle de puissance pour la section chaude et lampe chauffante



VITRINE CHAUDE À CHALEUR SÈCHE ENIXE EI410

Longueur du meuble (cm) sans joues	125	187,5	250
Vitres : quantité	1	2	2
Porte-papier: quantité	1	1	2
Tension d'alimentation (V)	400-3-50	400-3-50	400-3-50
Résistance (W)	1500	2500	3000
Lampe réchauffante (W)	1000	1500	2000
Absorption totale (W) sans les options	2500	4000	5000



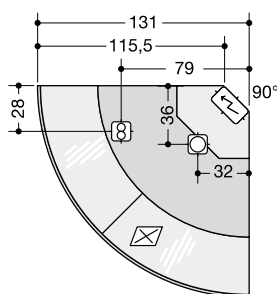
ANGLES DE VITRINE

MODÈLE **ENIXE**

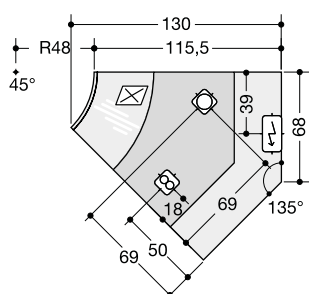
AA90° ANGLE OUVERT • AC45° ANGLE FERMÉ • AC90° ANGLE FERMÉ

VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS

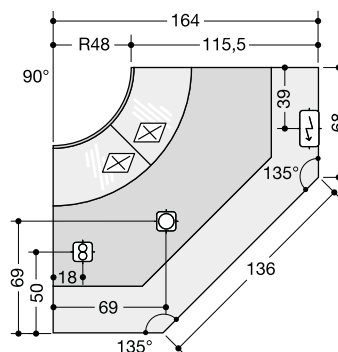
- Température de fonctionnement : 3°C/+5°C
- Classe climatique 3 (EN441)
- Classe de température M2
- Réfrigération ventilée
- Dégivrage avec arrêt du compresseur (résistance*)
- Surface d'affichage de 0,9 m² par mètre linéaire
- Évaporateur traité par cataphorèse
- Contrôle : électronique
- Puissance frigorifique moyenne 300 W par mètre linéaire (évaporation -10°C)



90° ANGLE OUVERT



45° ANGLE FERMÉ

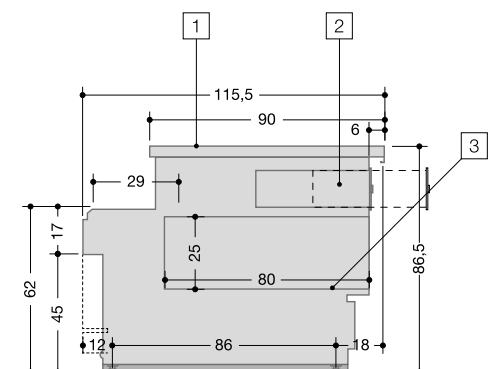


90° ANGLE FERMÉ

ANGLES RÉFRIGÉRÉS AA90° ANGLE OUVERT • AC45° ANGLE FERMÉ • AC90° ANGLE FERMÉ

Type d'angle	90° Angle Ouvert	45° Angle Fermé	90° Angle Fermé
Capacité frigorifique (W) évaporation -10°	460	310	460
Écoulement d'eaux: ø (mm)	Ø 40	Ø 40	Ø 40
Tuyaux de gaz: ø (mm)	6-12	6-12	6-12
Surface d'exposition (m ²)	0,96	0,72	1,44
Vitres : quantité	2	1	2
Fenêtres fixes (ne s'ouvre pas) : quantité	1	1	2
Groupe frigorifique (W)	380	430	430
Ventilateurs (W)	120	60	120
Éclairage LED (W)	20	12	20
Absorption totale (W) sans les options	520	552	570
Résistance de dégivrage (W)*	300	225	450
Éclairage frontal LED (W)*	10	3	6

* EN OPTION



POINT DE SERVICE

- 1. Surface en acier inoxydable AISI 304 résistant aux rayures
- 2. Tiroir-monnaie avec clé
- 3. Étagère arrière

SECTION LINÉAIRE

- Longueur sans joue : 62,5 - 93,7



Nous réalisons vos couleurs personnalisées sur demande spéciale.

Notre peinture à base aqueuse garantit un meilleur brillant, une plus grosse épaisseur de vernis, hauts niveaux d'hygiène et de santé dans chaque magasin et en plus un cycle de production respectueux de la santé des travailleurs et de l'environnement.

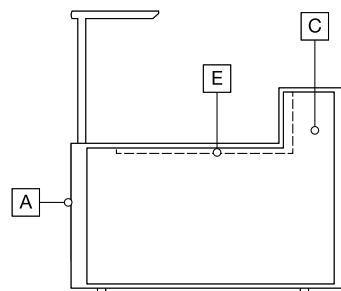
A cause des techniques d'imprimerie, les couleurs peuvent être différentes de celles présentées dans ce catalogue.

COULEURS ENIXIE

A	C	E
D90	D91	
D91	D90*	
D94	D94*	
D96	D96*	
D97	D97*	
D98	D98*	
RAL*	RAL*	
P36*	P36*	
P37*	P37*	
P61*	P61*	
P62*	P62*	
P63*	P63*	
P64*	P64*	I301
P65*	P65*	RAL9006
P66*	P66*	RAL9005*
P67*	P67*	RAL9010*
P70*	P70*	RAL*
P72*	P72*	
P73*	P73*	
I301*	I301*	
I302*	I302*	
I303*	I303*	
W102*	W102*	
W103*	W103*	
W161*	W161*	
W162*	W162*	
	W170*	
	WXX*	

D = TÔLE PLASTIFIÉE
 RAL = COULEUR RAL PAS MÉTALLISÉE
 (PEINTURE EN POUDDRE ÉPOXY)
 P = PEINTURE SPÉCIALE MÉTALLISÉE

I = ACIER INOX
 W = BOIS
 WXX = AUTRES COULEURS "W"
 * = SUPPLÉMENT COULEUR



ARMOIRES MURALES

MODÈLE **ERIDE**

CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION

SÉRIE



**VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS**

ARMOIRES MURALES

MODÈLE **ENEOS**



ARMOIRES MURALES

MODÈLE **ENCORE**

CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION

SÉRIE



**VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUTS RENSEIGNEMENTS**

ARMOIRES MURALES

MODÈLE **EPV**



ARMOIRES MURALES

MODÈLE **ETHOS**

CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION

SÉRIE



**VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUTS RENSEIGNEMENTS**



CHAMBRES FROIDES MODÈLE ELLE SYSTEM



VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS



CHAMBRES FROIDES

MODÈLE **GENESIS**

CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION

SÉRIE



**VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS**



VITRINES RÉFRIGÉRÉES

- 66 VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES AVEC RÉSERVE
- 66 VITRINES RÉFRIGÉRÉES STATIQUES AVEC RÉSERVE
- 66 VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES SANS RÉSERVE
- 66 VITRINES RÉFRIGÉRÉES STATIQUES SANS RÉSERVE
- 66 VITRINES « CHOCOLAT » VENTILÉES SANS RÉSERVE AVEC RÉGLAGE D'HUMIDITÉ
- 67 VITRINES « SALADES » VENTILÉES SANS RÉSERVE

VITRINES CHAUDES

- 67 VITRINES BAIN-MARIE
- 67 VITRINES CHAUFFANTES VENTILÉES POUR BACS GN
- 67 VITRINES PLATEAU CHAUFFANT

VITRINES NEUTRES

- 68 VITRINES NEUTRES
- 68 ANGLES VITRÉS VENTILÉS RÉFRIGÉRÉS
- 68 ANGLES NEUTRES VITRÉS
- 69 CAISSES UN NIVEAU
- 69 ANGLES CAISSES

VITRINES STANDARD
E-LINE
DÉCOR SIMPLY

VITRINES STANDARD E-LINE

DÉCOR SIMPLY

E-LINE SÉRIE



**VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS**

FINITIONS

Couleurs disponibles en décors stratifiés

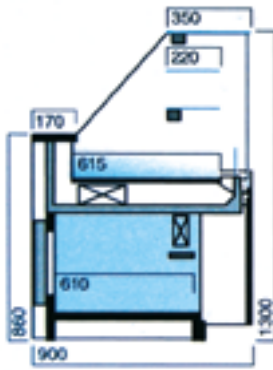


OPTION

Couleur RAL au choix



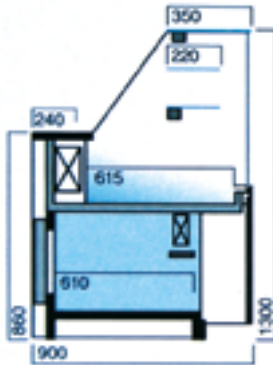
E-LINE SÉRIE



VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES AVEC RÉSERVE

Température: +3°C/+5°C

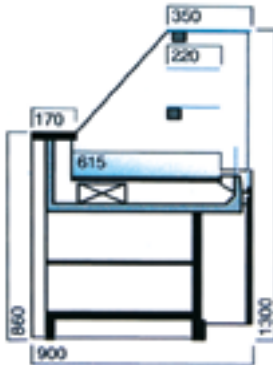
Réf.	Dimension	Surf. d'expo réfr. (m ²)	Puissance frigo. (W)	Puissance nom. (W)	Portillons
ELVT 125	1250	0,77	471	647	1
ELVT 165	1650	1,02	855	825	2
ELVT 205	2050	1,26	855	844	2
ELVT 250	2500	1,54	1038	876	3



VITRINES RÉFRIGÉRÉES STATIQUES AVEC RÉSERVE

Température: +3°C/+5°C

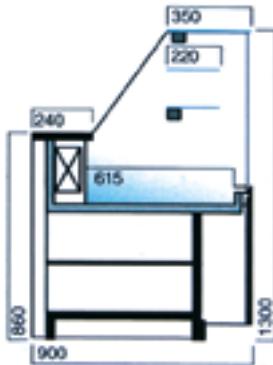
Réf.	Dimension	Surf. d'expo réfr. (m ²)	Puissance frigo. (W)	Puissance nom. (W)	Portillons
ELET 125	1250	0,77	471	647	1
ELET 165	1650	1,02	471	825	2
ELET 205	2050	1,26	855	844	2
ELET 250	2500	1,54	855	876	3



VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES SANS RÉSERVE

Température: +3°C/+5°C

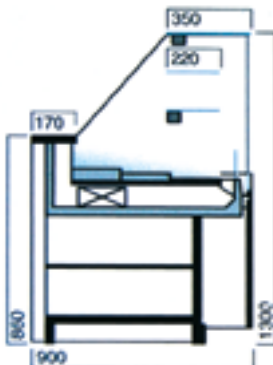
Réf.	Dimension	Surf. d'expo réfr. (m ²)	Puissance frigo. (W)	Puissance nom. (W)	Portillons
ELVS 85	850	0,52	471	612	-
ELVS 125	1250	0,72	471	647	-
ELVS 165	1650	1,02	855	825	-
ELVS 205	2050	1,26	855	844	-
ELVS 250	2500	1,54	855	876	-



VITRINES RÉFRIGÉRÉES STATIQUES SANS RÉSERVE

Température: +3°C/+5°C

Réf.	Dimension	Surf. d'expo réfr. (m ²)	Puissance frigo. (W)	Puissance nom. (W)	Portillons
ELES 85	850	0,52	281	459	-
ELES 125	1250	0,72	281	487	-
ELES 165	1650	1,02	471	652	-
ELES 205	2050	1,26	855	830	-
ELES 250	2500	1,54	855	858	-



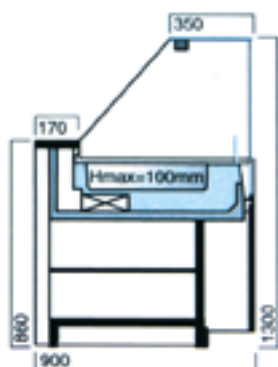
VITRINES « CHOCOLAT » VENTILÉES SANS RÉSERVE AVEC RÉGLAGE D'HUMIDITÉ

Température: +5°C/+13°C

Réf.	Dimension	Surf. d'expo réfr. (m ²)	Puissance frigo. (W)	Puissance nom. (W)	Portillons
ELVSCH 85	850	-	471	614	-
ELVSCH 125	1250	-	471	647	-

VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS

E-LINE SÉRIE



VITRINES « SALADES » VENTILÉES SANS RÉSERVE

Température: +3°C/+6°C

Réf.	Dimension	Surf. d'expo réf. (m ²)	Puissance frigo. (W)	Puissance nom. (W)	Portillons
ELVSSL 85	850	-	471	615	-
ELVSSL 125	1250	-	471	647	-
ELVSSL 165	1650	-	855	825	-



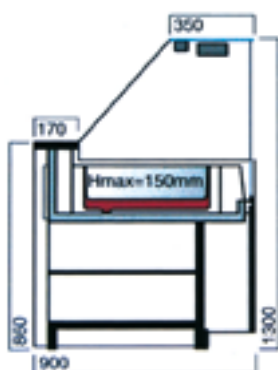
850
2 X GN 1/1 (530 X 325 X 100)
3 X GN 1/9 (176 X 108 X 100)



1250
3 X GN 1/1 (530 X 325 X 100)
3 X GN 1/6 (176 X 162 X 100)



1650
4 X GN 1/1 (530 X 325 X 100)
3 X GN 1/6 (176 X 162 X 100)



VITRINES BAIN-MARIE

Température: +60°C/+65°C

Réf.	Dimension	Surf. d'expo réf. (m ²)	Puissance chauff. (W)	Puissance nom. (W)	Portillons
ELVBM 85	850	-	1500	1173	-
ELVBM 125	1250	-	3000	3295	-
ELVBM 165	1650	-	3000	3425	-



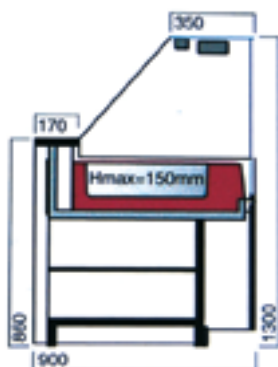
850
2 X GN 1/1 (530 X 325 X 100)
3 X GN 1/9 (176 X 108 X 100)



1250
3 X GN 1/1 (530 X 325 X 100)
3 X GN 1/6 (176 X 162 X 100)



1650
4 X GN 1/1 (530 X 325 X 100)
3 X GN 1/6 (176 X 162 X 100)



VITRINES CHAUFFANTES VENTILÉES POUR BACS GN

Température: +60°C/+65°C

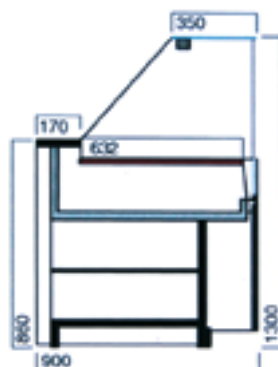
Réf.	Dimension	Surf. d'expo réf. (m ²)	Puissance chauff. (W)	Puissance nom. (W)	Portillons
ELAQV 85	850	0,51	240	1043/1543	-
ELAQV 125	1250	0,76	240	1835/2335	-



850
2 X GN 1/1 (530 X 325 X 100)
3 X GN 1/9 (176 X 108 X 100)



1250
3 X GN 1/1 (530 X 325 X 100)
3 X GN 1/6 (176 X 162 X 100)



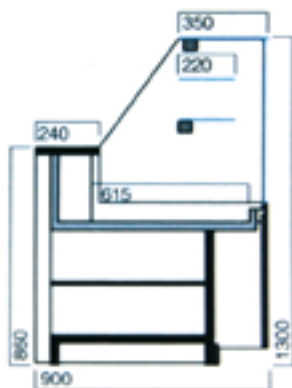
VITRINES PLATEAU CHAUFFANT

Température: +60°C/+65°C

Réf.	Dimension	Surf. d'expo réf. (m ²)	Puissance chauff. (W)	Puissance nom. (W)	Portillons
ELVTA 85	850	0,51	240	890	-
ELVTA 125	1250	0,76	240	1240	-

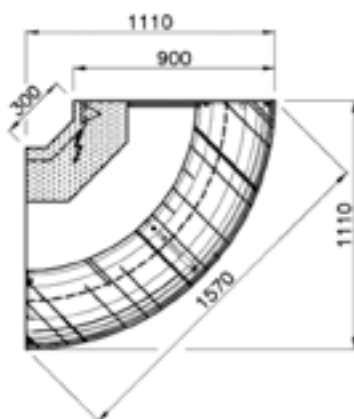
VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS

E-LINE SÉRIE



VITRINES NEUTRES

Réf.	Dimension	Surf. d'expo réfr. (m ²)	Puissance frigo. (W)	Puissance nom. (W)	Portillons
ELVNT 85	850	0,90	-	-	-
ELVNT 125	1250	1,32	-	-	-
ELVNT 165	1650	1,74	-	-	-
ELVNT 205	2050	2,16	-	-	-
ELVNT 250	2500	2,64	-	-	-



ANGLES VITRÉS VENTILÉS RÉFRIGÉRÉS

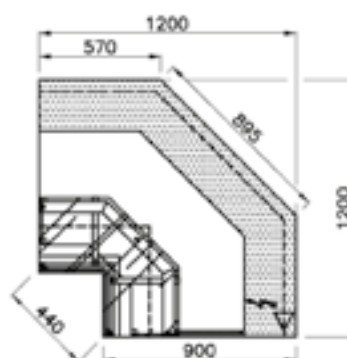
Réf.	Angles	Surf. d'expo réfr. (m ²)	Puissance frigo. (W)	Puissance nom. (W)	Portillons
ELCVVE 90	extérieur	-	-	-	-
ELCVVI 45	intérieur	-	-	-	-
ELCVVI 90	intérieur	-	-	-	-



ANGLES NEUTRES VITRÉS

Réf.	Angles	Surf. d'expo réfr. (m ²)	Puissance frigo. (W)	Puissance nom. (W)	Portillons
ELCVNE 45	extérieur	-	-	-	-
ELCVNE 90	extérieur	-	-	-	-
ELCVNI 45	intérieur	-	-	-	-
ELCVNI 90	intérieur	-	-	-	-

= Côté service

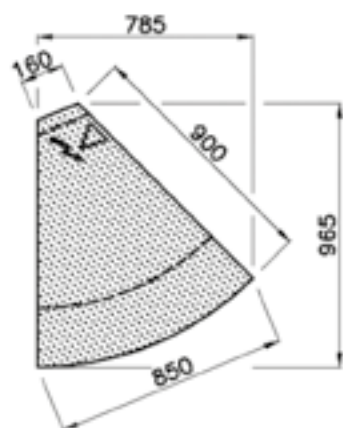
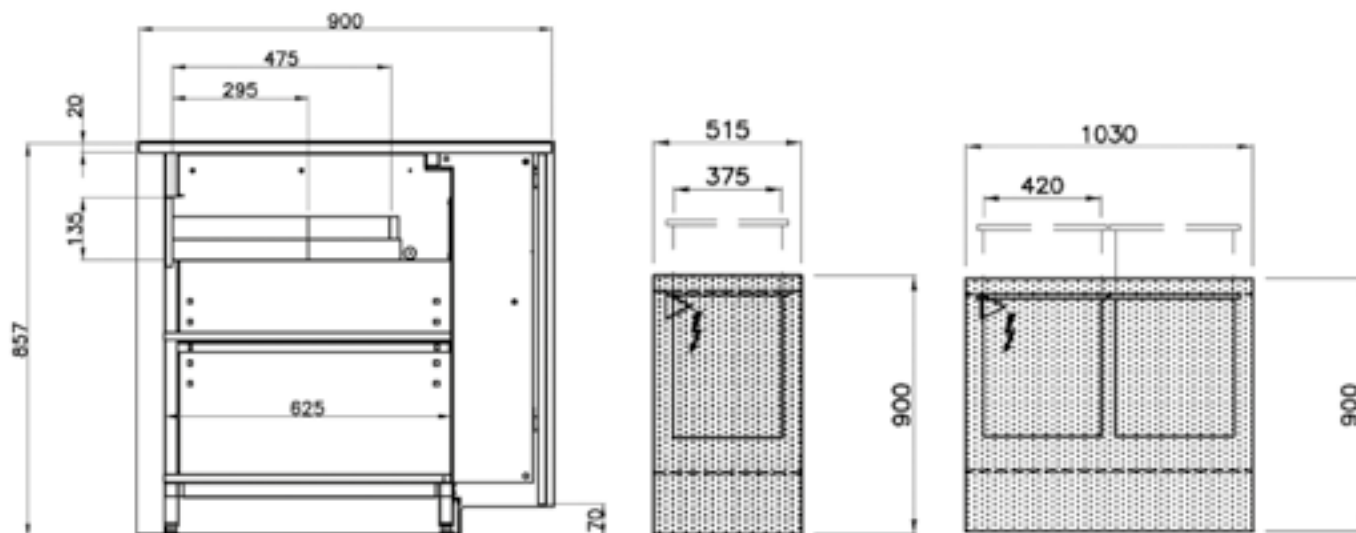


VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS

E-LINE SÉRIE

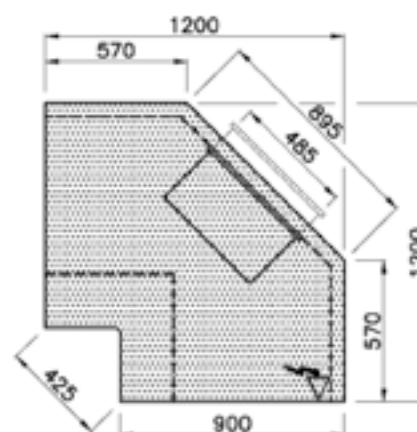
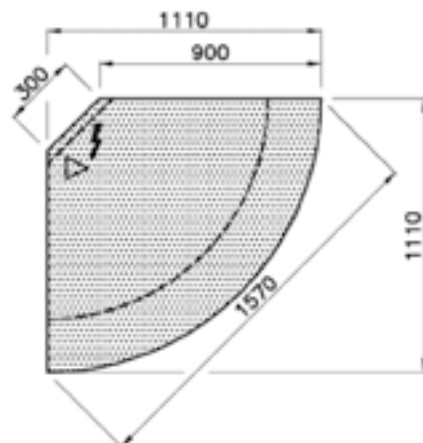
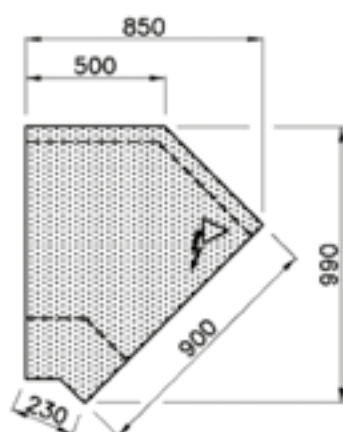
CAISSES UN NIVEAU

Réf.	Angles	Surf. d'expo réfr. (m ²)	Puissance chauff. (W)	Puissance nom. (W)	Portillons
ELCX 515	-	-	-	-	-
ELCX 1030	-	-	-	-	-



ANGLES CAISSES

Réf.	Angles	Surf. d'expo réfr. (m ²)	Puissance frigo. (W)	Puissance nom. (W)	Portillons
ELCXE 45	-	-	-	-	-
ELCXE 90	-	-	-	-	-
ELCXI 45	-	-	-	-	-
ELCXI 90	-	-	-	-	-



GAMME AFI

Nouvelle gamme de vitrines, comptoirs et self-services professionnels!

AFI



PÂTISSERIES & CRÈMES GLACÉES
PAGES 72 À 82



GAMME AFI



NOUVEAU

COMPTOIRS À VIANDE
PAGES 86 À 92



NOUVEAU

SELF-SERVICE ALIMENTAIRES
PAGES 97 À 103



NOUVEAU

VITRINES & PRÉSENTOIRS DIVERS
PAGES 93 À 96



NOUVEAU

ÉTAGÈRES À PAIN
PAGES 83 À 85



COULEURS & MATIÈRES
voir page 106

VITRINES CRÈMES GLACÉES & PÂTISSERIES

SÉRIE 120

- Vitrine panoramique
- Ouverture par l'avant des vitrines
- Surface intérieure en acier inoxydable
- Décoration en Corian sur les panneaux avant et latéral (autre matériau sur demande)
- Cette série comprend tous les types de vitrines : vitrines à glaces, vitrines réfrigérées, vitrines chaudes ou neutres
- Froid ventilé
- Construit avec un compresseur logé ou à distance
- Une ou deux étagères
- Lumières LED T8
- Couleur standard : blanc cristallin (autres couleurs sur demande)
- Monophasé ou triphasé

Pas de réserve de stockage

Bacs non fournis

FROID NÉGATIF

- Température : -18°C

FROID POSITIF

- Température : +2°C/+8°C

VITRINE CHAUDE

- Température : +50°C/+70°C

NOUVEAU

AFI

SÉRIE

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

FROID VENTILÉ

1 OU 2 ÉTAGÈRES

INOX



VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ : CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS



FROID NÉGATIF • PRÉSENTOIR CRÈME GLACÉE - 120 CM DE HAUT

Réf.	Volume (m ³)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-NT-121-3	2,1	1200	170	1250 x 1200 x 1200	9984,00
GR-NT-171-3	3,0	1760	240	1780 x 1200 x 1200	12064,00
GR-NT-231-3	3,9	1960	300	2300 x 1200 x 1200	14144,00

FROID POSITIF • PRÉSENTOIR 1 ÉTAGÈRE - 120 CM DE HAUT

Réf.	Volume (m ³)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-VN-121-1	2,1	565	150	1250 x 1200 x 1200	5158,00
GR-VN-171-1	3,0	750	250	1780 x 1200 x 1200	5990,00
GR-VN-231-1	3,9	1280	280	2300 x 1200 x 1200	6822,00

VITRINES CHAUDES • PRÉSENTOIR 1 ÉTAGÈRE - 120 CM DE HAUT

Réf.	Volume (m ³)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-TN-121-1	2,1	1000	90	1250 x 1200 x 1200	4659,00
GR-TN-171-1	3,0	1500	140	1780 x 1200 x 1200	5408,00
GR-TN-231-1	3,9	2000	160	2300 x 1200 x 1200	6156,00

VITRINES PÂTISSERIES

SÉRIE 90

HAUTEUR 120 OU 140 cm

- Vitrine panoramique
- Fabriquée en acier inoxydable
- Décoration en Corian (autre matériau sur demande)
- Cette série comprend les types de vitrines présentoirs réfrigérés chauds ou neutres
- Froid ventilé
- Construit avec un compresseur encastré ou distant
- Couleur standard : blanc cristallin (autres couleurs sur demande)

Pas de réserve de stockage

FROID POSITIF

- Température : +2°C/+8°C

VITRINE CHAUDE

- Température : +50°C/+70°C

NOUVEAU

AFI

SÉRIE

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ

1 OU 2 ÉTAGÈRES

INOX



**VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS**



HAUTEUR 120 cm



HAUTEUR 140 cm

FROID POSITIF

Réf.	Volume (m ³)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-VR-119-1	1,4	565	110	1100 x 900 x 1200	3660,00
GR-VR-169-1	2,0	750	180	1600 x 900 x 1200	4243,00
GR-VR-219-1	2,5	1280	240	2100 x 900 x 1200	4825,00
GR-VR-119-2	1,4	565	90	1100 x 900 x 1400	3990,00
GR-VR-169-2	2,0	750	160	1600 x 900 x 1400	4576,00
GR-VR-219-2	2,5	1280	220	2100 x 900 x 1400	5158,00

VITRINES CHAUDES

Réf.	Volume (m ³)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-TV-119-1	1,4	1000	90	1100 x 900 x 1200	3244,00
GR-TV-169-1	2,0	1500	160	1600 x 900 x 1200	3827,00
GR-TV-219-1	2,5	2000	220	2100 x 900 x 1200	4409,00
GR-TV-119-2	1,4	1000	70	1100 x 900 x 1400	3577,00
GR-TV-169-2	2,0	1500	140	1600 x 900 x 1400	4160,00
GR-TV-219-2	2,5	2000	200	2100 x 900 x 1400	4742,00

COMPTOIRS

Réf.	Volume (m ³)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-AR-099-1	1,3	30	960 x 900 x 870	1580,00
GR-AR-149-1	1,9	50	1420 x 900 x 870	1913,00
GR-AR-099-2	1,3	10	960 x 900 x 870	1580,00
GR-AR-149-2	1,9	30	1420 x 900 x 870	1913,00

VITRINES CRÈMES GLACÉES & PÂTISSERIES MODULABLES

SÉRIE 100

- Dégivrage par l'inversion de cycle avec double évaporateur.
- Nombreuses couleurs et revêtements pour les surfaces extérieures
- Couleurs de vitre noir ou blanc

FROID NÉGATIF

- Température: -18°C

FROID POSITIF

- Température: +2°C/+8°C

Bacs non fournis

NOUVEAU

AFI

SÉRIE

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

CRÈMES GLACÉES : 12-18-24 BACS



**VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS**



RÉF. GR-VI + GR-VZ



RÉF. GR-VI-124-3



RÉF. GR-VZ-108-1

FROID NÉGATIF • VITRINES POUR CRÈME GLACÉE

Réf.	Capacité (bacs)	Volume (m ³)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-VI-124-3	12	1,5	1200	150	1250 x 1000 x 1200	8985,00
GR-VI-175-9	18	2,2	1760	220	1800 x 1000 x 1200	10649,00
GR-VI-227-6	24	2,8	1960	280	2300 x 1000 x 1200	12313,00

FROID POSITIF • VITRINES POUR PÂTISSERIES

Réf.	Volume (m ³)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-VZ-108-1	1,5	450	110	1250 x 1000 x 1200	4576,00
GR-VZ-142-1	2,2	565	140	1800 x 1000 x 1200	6240,00
GR-VZ-190-1	2,8	750	170	2300 x 1000 x 1200	7904,00

COMPTOIRS • VITRINES POUR PÂTISSERIES

Réf.	Volume (m ³)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-AI-147-C	1,3	70	1410 x 1000 x 870	1664,00
GR-AI-COR-C	1,7	90	1410 + 1410 x 1000 x 870	2496,00

VITRINES CRÈMES GLACÉES & PÂTISSERIES

SÉRIE CLASSIC

- Froid ventilé
- Lumières LED T8
- Matériaux de décoration très solides
- Verre trempé chauffés pour les congélateurs à glaces
- Vitre frontale ouvrante
- Choix de la couleur des vitres noir ou blanc
- Possibilité de choisir la couleur du Corian

Bacs non fournis

FROID NÉGATIF

- Température: -18°C

FROID POSITIF

- Température: +4°C/+8°C

NOUVEAU

AFI

SÉRIE

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

CRÈMES GLACÉES : 12-18-24 BACS

FROID VENTILÉ



**VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS**



RÉF. GR-VG-175-9



RÉF. GR-VG + GR-VZ

FROID NÉGATIF • VITRINES CRÈMES GLACÉES

Réf.	Capacité (bacs)	Volume (m ³)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-VG-124-3	12	1,9	1000	170	1250 x 1260 x 1300	9568,00
GR-VG-175-9	18	2,7	1760	240	1800 x 1260 x 1300	11232,00
GR-VG-227-6	24	3,5	2500	300	2300 x 1260 x 1300	13312,00

FROID POSITIF • VITRINES PÂTISSERIES

Réf.	Volume (m ³)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-VZ-108-C	1,2	450	120	1250 x 1260 x 1300	5324,00
GR-VZ-142-C	1,6	565	150	1800 x 1260 x 1300	7155,00
GR-VZ-190-C	2,1	750	180	2300 x 1260 x 1300	8985,00

COMPTOIRS

Réf.	Volume (m ³)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-AR-097-C	0,9	70	940 x 900 x 870	2329,00
GR-AR-147-C	1,2	90	1420 x 900 x 870	2828,00

VITRINES CRÈMES GLACÉES & PÂTISSERIES

SÉRIE SUPERVIEW

- Glace présentée d'une manière unique, car les bacs sont inclinés et transparents et offrent une vue tridimensionnelle parfaite dans la vitrine
- L'éclairage frontal renforce l'aspect et la couleur de la glace
- Froid ventilé
- Verre trempé
- Contrôles électroniques de la température
- Panneaux latéraux en Corian
- Pieds réglables
- Faible niveau de bruit
- Uniformité maximale de la température

Bacs non fournis

NOUVEAU

AFI

SÉRIE

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

CRÈMES GLACÉES : 12-18-24 BACS

FROID VENTILÉ

FROID NÉGATIF

- Température: -18°C

FROID POSITIF

- Température: +2°C/+8°C

**VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS**



RÉF. GR-SV-102-V



RÉF. GR-SV-102-V

FROID NÉGATIF • VITRINES CRÈMES GLACÉES

Réf.	Capacité (bacs)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-SV-102-V	12	1500	170	1250 x 1140 x 1350	5491,00
GR-SV-172-V	18	2000	240	1780 x 1140 x 1350	7155,00
GR-SV-232-V	24	2000	300	2300 x 1140 x 1350	8985,00

FROID POSITIF • VITRINES PÂTISSERIES

Réf.	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-SZ-102-V	565	120	1000 x 1140 x 1350	10400,00
GR-SZ-172-V	750	150	1780 x 1140 x 1350	12064,00
GR-SZ-232-V	1280	180	2300 x 1140 x 1350	14144,00

VITRINES CRÈMES GLACÉES & PÂTISSERIES MODULABLES SÉRIE FUSION

- Froid ventilé
- Lumières LED T8
- Possibilité de choisir la couleur du Corian
- Choix de la couleur des vitres noir ou blanc
- Vitre frontale ouvrante

Bacs non fournis

FROID NÉGATIF

- Température: -18°C

FROID POSITIF

- Température: +4°C/+8°C

NOUVEAU

AFI

SÉRIE

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

CRÈMES GLACÉES : 12-18-24 BACS



RÉF. GR-FS + GR-FS-C



RÉF. GR-FS-175-9



RÉF. GR-FS-142-C

FROID NÉGATIF • VITRINES CRÈMES GLACÉES

Réf.	Capacité (bacs)	Volume (m ³)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-FS-124-3	12	1,9	1200	170	1250 x 1000 x 1300	10400,00
GR-FS-175-9	18	2,7	1760	240	1800 x 1000 x 1300	12064,00
GR-FS-227-6	24	3,5	1960	300	2300 x 1000 x 1300	13728,00

FROID POSITIF • VITRINES PÂTISSERIES

Réf.	Volume (m ³)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-FS-108-C	1,2	565	120	1250 x 1000 x 1300	6489,00
GR-FS-142-C	1,6	750	150	1800 x 1000 x 1300	8070,00
GR-FS-190-C	2,1	1250	180	2300 x 1000 x 1300	9817,00

COMPTOIRS

Réf.	Volume (m ³)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-AR-097-C	0,9	70	940 x 1000 x 870	2329,00
GR-AR-147-C	1,2	90	1420 x 1000 x 870	2828,00

COMPTOIRS CRÈMES GLACÉES SÉRIE FUSION

- Froid statique
- Lumières LED T8
- Possibilité de choisir la couleur du Corian
- Intérieur en acier inoxydable
- Roulettes incluses
- Dégivrage automatique

Bacs non fournis

FROID NÉGATIF

- Température: -18°C



RÉF. GR-VG-124-S

NOUVEAU

AFI

SÉRIE

TEMPÉRATURES NÉGATIVES

9-13 BACS

FROID STATIQUE



FROID NÉGATIF STATIQUE • VITRINES CRÈMES GLACÉES

Réf.	Capacité (bacs)	Volume (m ³)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-VG-124-S	9	1,5	800	140	1250 x 800 x 1200	3910,00
GR-VG-175-S	13	2,2	1000	180	1800 x 800 x 1200	4160,00

COMPTOIRS CRÈMES GLACÉES SÉRIE ROTOSTATIC

- Froid statique
- Lumières LED T8
- Possibilité de choisir la couleur du Corian
- Intérieur en acier inoxydable
- Roulettes incluses
- Dégivrage automatique

Bacs non fournis

FROID NÉGATIF

- Température: -18°C



RÉF. GR-RS-124-S

NOUVEAU

AFI

SÉRIE

TEMPÉRATURES NÉGATIVES

9-13 BACS

FROID STATIQUE



FROID NÉGATIF STATIQUE • VITRINES CRÈMES GLACÉES

Réf.	Capacité (bacs)	Volume (m ³)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-RS-124-S	9	1,5	800	140	1400 x 800 x 1250	3993,00
GR-RS-175-S	13	2,2	1000	180	1880 x 800 x 1250	4410,00

VITRINES CRÈMES GLACÉES & GELATO

SÉRIE POZZETTI

- Intérieur de la cuve en acier inoxydable 18/10 AISI 304
- Isolation en mousse de polyuréthane de 50 mm d'épaisseur 48kg/m³
- Prévu pour bacs de 250 mm
- Plan de travail en Corian, marbre ou granit
- Panneaux de décoration en bois, en Corian ou en marbre
- Système de réfrigération froid statique
- Panneau de contrôle électronique
- Éclairage LED

FROID NÉGATIF

- Température: -2°C/-18°C

NOUVEAU

AFI SÉRIE

TEMPÉRATURES NÉGATIVES

FROID STATIQUE

6-10-12 BACS

CUVE EN INOX AISI 304



**VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS**



RÉF. GR-PC-159-V



RÉF. GR-PT-159-V

FROID NÉGATIF STATIQUE • TABLE POZZETTI

Réf.	Capacité (bacs)	Volume (m ³)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-PC-109-V	6	1,2	565	120	1000 x 900 x 1100	4492,00
GR-PC-159-V	10	1,8	565	190	1500 x 900 x 1100	5491,00
GR-PC-209-V	12	2,4	750	280	2000 x 900 x 1100	6656,00

FROID NÉGATIF STATIQUE • COMPTOIR POZZETTI

Réf.	Capacité (bacs)	Volume (m ³)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-PT-109-V	6	1,2	565	120	1000 x 900 x 1100	4492,00
GR-PT-159-V	10	1,8	565	190	1500 x 900 x 1100	5491,00
GR-PT-209-V	12	2,4	750	280	2000 x 900 x 1100	6656,00

COMPTOIRS ET VITRINES POUR PÂTISSERIES

SÉRIE 80

- Fabriqué en acier inoxydable
- Décoration avec des matériaux solides, du bois ou du verre imprimé numériquement
- Isolation en polyuréthane écologique sans CFC, haute pression, 50 mm d'épaisseur
- Portes équipées d'un système de fermeture automatique
- Compresseur monté sur des guides, comme pour un tiroir, afin de faciliter le nettoyage et l'entretien
- Présentoir équipé d'un système de circulation d'air
- Éclairage LED

FROID POSITIF

- Température: +2°C/+8°C

VITRINE CHAUDE

- Température: +50°C/+70°C



NOUVEAU

AFI

SÉRIE

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

INOX



**VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS**

FROID POSITIF • VITRINES RÉFRIGÉRÉES

Réf.	Volume (m³)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-VZ-10R-P	1,6	450	140	1100 x 800 x 1200	3078,00
GR-VZ-14R-P	2,2	565	180	1500 x 800 x 1200	3494,00
GR-VZ-18R-P	3,1	750	220	2000 x 800 x 1200	3993,00

VITRINES CHAUDES

Réf.	Volume (m³)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-VZ-10C-P	1,6	1500	130	1100 x 800 x 1200	2828,00
GR-VZ-14C-P	2,2	2000	170	1500 x 800 x 1200	3244,00
GR-VZ-18C-P	3,1	2500	210	2000 x 800 x 1200	3744,00

VITRINES NEUTRES

Réf.	Volume (m³)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-VZ-100-P	1,6	130	1100 x 800 x 1200	2745,00
GR-VZ-140-P	2,2	170	1500 x 800 x 1200	3161,00
GR-VZ-180-P	3,1	210	2000 x 800 x 1200	3660,00

COMPTOIRS DROITS ET COMPTOIRS DE COIN

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-AR-09Z-P	900 x 800 x 870	1664,00
GR-AR-14Z-P	1400 x 800 x 870	2080,00

ÉTAGÈRES À PAIN RÉGLABLES

SÉRIE BREAD MODULAR V

- Cadre métallique avec couleur au choix
- Étagères réglables en bois

NOUVEAU

AFI SÉRIE

CADRE MÉTALLIQUE

4 ÉTAGÈRES

ÉTAGÈRE EN BOIS

VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS



Réf.	Capacité (étagères)	Volume (m ³)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-SP-155-V	4	1,7	1500 x 500 X 2200	1830,00
GR-SP-205-V	4	2,2	2000 X 500 X 2200	2329,00
GR-SP-255-V	4	2,8	2500 X 500 X 2200	2770,00
GR-SP-305-V	4	3,3	3000 X 500 X 2200	3244,00

ÉTAGÈRES À PAIN

SÉRIE BREAD MODULAR 220

- Cadre métallique avec couleur au choix
- Étagères fixes en bois

NOUVEAU

AFI

SÉRIE

CADRE MÉTALLIQUE

6 ÉTAGÈRES

ÉTAGÈRE EN BOIS

VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS



Réf.	Capacité (étagères)	Volume (m ³)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-SP-155-0	6	1,7	1500 x 500 x 2200	1664,00
GR-SP-205-0	6	2,2	2000 x 500 x 2200	2163,00
GR-SP-255-0	6	2,8	2500 x 500 x 2200	2579,00
GR-SP-305-0	6	3,3	3000 x 500 x 2200	3078,00

ÉTAGÈRES À PAIN

SÉRIE BREAD MODULAR 200

- Cadre INOX
- Étagères fixes en bois inclinées
- Possibilité de stockage dans la partie inférieure

NOUVEAU
AFI
SÉRIE

CADRE INOX

4 ÉTAGÈRES

ÉTAGÈRE EN BOIS

VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUTS RENSEIGNEMENTS



Réf.	Capacité (étagères)	Volume (m ³)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-SP-155-2	4	1,5	1500 x 500 x 2000	1497,00
GR-SP-205-2	4	2,0	2000 x 500 x 2000	1996,00
GR-SP-255-2	4	2,5	2500 x 500 x 2000	2412,00
GR-SP-305-2	4	3,0	3000 x 500 x 2000	2912,00

COMPTOIRS À VIANDE

SÉRIE RONDO • VITRAGE BOMBÉ • ÉVAPORATEUR TRAITÉ

- Température 0°C/+4°C
- Froid ventilé
- Compresseur Embraco Aspera
- Thermostat Eliwell
- Panneau de bois sur les deux côtés et à l'avant
- Miroir intérieur en acier inoxydable
- Monture blanche ou noire
- Lumière LED
- Roulettes

NOUVEAU

AFI

SÉRIE

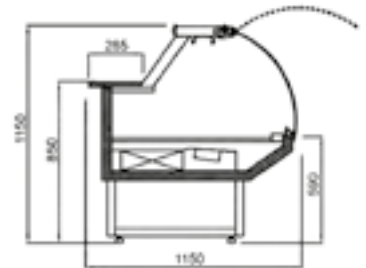
TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ

PANNEAU EN BOIS

VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS

SÉRIE RONDO



OPTION
RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

FROID POSITIF

Réf.	Volume (m ³)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-VM-151-K	2,0	772	1500 x 1100 x 1200	3494,00
GR-VM-201-K	2,7	772	2000 x 1100 x 1200	3993,00
GR-VM-251-K	3,3	1043	2500 x 1100 x 1200	4409,00
GR-VM-301-K	4,0	1043	3000 x 1100 x 1200	5075,00
GR-VM-351-K	4,7	1280	3500 x 1100 x 1200	5907,00

COMPTOIRS

Réf.	Volume (m ³)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-AR-121-C	1,6	1200 x 1200 x 870	1331,00

OPTIONS RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Réf.	Description	Prix (h.t) €
-	2 portes	1414,00
-	3 portes	1664,00
-	4 portes	1913,00

COMPTOIRS À VIANDE

SÉRIE STRETTA • VITRAGE DROIT • ÉVAPORATEUR TRAITÉ

- Température 0°C/+4°C
- Froid ventilé (viande et self)
- Froid statique (poisson)
- Compresseur Embraco Aspera
- Thermostat Eliwell
- Panneau de bois sur les deux côtés et à l'avant

- Miroir intérieur en acier inoxydable
- Monture blanche ou noire
- Lumière LED
- Roulettes

NOUVEAU

AFI

SÉRIE

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ/STATIQUE

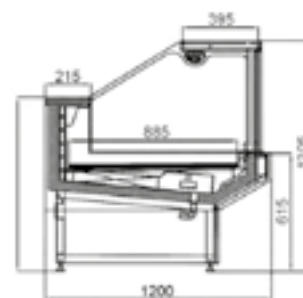
PANNEAU EN BOIS

OPTION
RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

SÉRIE STRETTA

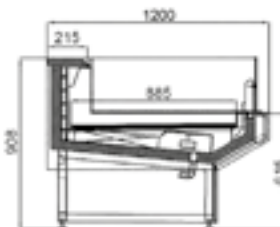
VIANDES ET SALADES • FROID POSITIF

Réf.	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-VM-151-M	772	1500 x 1200 x 1200	3494,00
GR-VM-201-M	772	2000 x 1200 x 1200	3993,00
GR-VM-251-M	1043	2500 x 1200 x 1200	4409,00
GR-VM-301-M	1043	3000 x 1200 x 1200	5075,00
GR-VM-351-M	1280	3500 x 1200 x 1200	5907,00



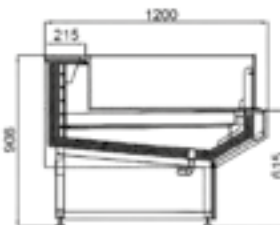
SELF-SERVICE • FROID POSITIF

Réf.	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-VM-151-S	772	1500 x 1200 x 910	3494,00
GR-VM-201-S	772	2000 x 1200 x 910	3993,00
GR-VM-251-S	1043	2500 x 1200 x 910	4409,00
GR-VM-301-S	1043	3000 x 1200 x 910	5075,00
GR-VM-351-S	1280	3500 x 1200 x 910	5907,00



POISSONS • FROID POSITIF

Réf.	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-VM-151-F	772	1500 x 1200 x 910	3660,00
GR-VM-201-F	772	2000 x 1200 x 910	4160,00
GR-VM-251-F	1043	2500 x 1200 x 910	4576,00
GR-VM-301-F	1043	3000 x 1200 x 910	5241,00
GR-VM-351-F	1280	3500 x 1200 x 910	6073,00



COMPTOIRS

Réf.	Volume (m³)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-AR-121-C	1,6	1200 x 1200 x 870	1331,00

OPTIONS RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Réf.	Description	Prix (h.t) €
-	2 portes	1414,00
-	3 portes	1664,00
-	4 portes	1913,00

ARMOIRES DE MATURATIONS

700 ET 880 LITRES • 1 PORTE

- Température 0°C/+30°C
- Isolation en mousse de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- Régulateur électronique de l'humidité de 60 à 90% (aucune alimentation en eau externe nécessaire)
- Système de stérilisation par UV
- Éclairage LED
- Dégivrage automatique
- Évaporation automatique de la condensation
- Alerte optique et acoustique
- Porte en verre réversible et magnétique avec protection UV
- 5 étagères par porte
- Capacité de charge maximale par étagère: 40 kg
- 230 V Mono

NOUVEAU

AFI

SÉRIE

TEMPÉRATURES POSITIVES

5 ÉTAGÈRES

1 PORTE



RÉF. GR-DA-07D-B



RÉF. GR-DA-078-I

NOIR

Réf.	Position moteur	Volume (litres)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-DA-078-B	Au-dessus	700	772	700 x 800 x 2080	5408,00
GR-DA-07D-B	En-dessous	700	772	700 x 800 x 2080	5574,00
GR-DA-079-B	Au-dessus	880	1422	780 x 980 x 2080	5990,00

INOX

Réf.	Position moteur	Volume (litres)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-DA-078-I	Au-dessus	700	772	700 x 800 x 2080	5241,00
GR-DA-07D-I	En-dessous	700	772	700 x 800 x 2080	5408,00
GR-DA-079-I	Au-dessus	880	1422	780 x 980 x 2080	5824,00

ARMOIRES DE MATURATIONS

1400 LITRES • 2 PORTES

- Température 0°C/+30°C
- Isolation en mousse de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- Régulateur électronique de l'humidité de 60 à 90% (aucune alimentation en eau externe nécessaire)
- Système de stérilisation par UV
- Éclairage LED
- Dégivrage automatique
- Évaporation automatique de la condensation
- Alerte optique et acoustique
- Porte en verre réversible et magnétique avec protection UV
- 5 étagères par porte
- Capacité de charge maximale par étagère: 40 kg
- 230 V Mono

NOUVEAU

AFI SÉRIE

TEMPÉRATURES POSITIVES

5 ÉTAGÈRES PAR PORTE

2 PORTES



RÉF. GR-DA-14D-B



RÉF. GR-DA-148-I

NOIR

Réf.	Position moteur	Volume (litres)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-DA-148-B	Au-dessus	1400	1422	1400 x 800 x 2080	7321,00
GR-DA-14D-B	En-dessous	1400	1422	1400 x 800 x 2080	7571,00

INOX

Réf.	Position moteur	Volume (litres)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-DA-148-I	Au-dessus	1400	1422	1400 x 800 x 2080	7072,00
GR-DA-14D-I	En-dessous	1400	1422	1400 x 800 x 2080	7321,00

COMPTOIRS À VIANDE

SÉRIE SNOW • ÉVAPORATEUR TRAITÉ

- Vitrine de boucherie réfrigérée
- Intérieur en acier inoxydable
- Panneau en Corian sur toutes les faces
- Verre trempé plat
- Froid ventilé
- Compresseur Embraco Asper
- Thermostat Eliwell
- Lumière LED

Sans réserve

FROID POSITIF

- Température: -1°C/+4°C

NOUVEAU

AFI

SÉRIE

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ

INTÉRIEUR INOX

VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS



FROID POSITIF • VITRINES RÉFRIGÉRÉES

Réf.	Volume (m ³)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-VM-151-S	2,0	772	1500 x 1100 x 1200	4160,00
GR-VM-201-S	2,7	772	2000 x 1100 x 1200	4659,00
GR-VM-251-S	3,3	1043	2500 x 1100 x 1200	5158,00
GR-VM-301-S	4,0	1043	3000 x 1100 x 1200	5740,00

COMPTOIRS

Réf.	Volume (m ³)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-AR-121-C	1,6	1200 x 1100 x 1200	1830,00

COMPTOIRS À VIANDE

SÉRIE MODULAR 110 • ÉVAPORATEUR TRAITÉ

- Vitrine de boucherie réfrigérée
- Intérieur en acier inoxydable
- Panneau de bois sur les deux côtés et à l'avant
- Verre trempé coloré plat
- Circulation d'air
- Compresseur Embraco Aspera
- Thermostat Eliwell
- Lumière LED
- D'autres couleurs disponibles

Sans réserve

FROID POSITIF

- Température: -1°C/+4°C

NOUVEAU

AFI

SÉRIE

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ

INTÉRIEUR INOX



VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS



FROID POSITIF • VITRINES RÉFRIGÉRÉES

Réf.	Volume (m ³)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-VM-151-B	2,0	772	1500 x 1100 x 1200	3328,00
GR-VM-201-B	2,7	772	2000 x 1100 x 1200	3827,00
GR-VM-251-B	3,4	1043	2500 x 1100 x 1200	4326,00
GR-VM-301-B	4,1	1043	3000 x 1100 x 1200	4825,00

COMPTOIRS DROITS ET COMPTOIRS DE COIN

Réf.	Volume (m ³)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-AR-101-B	1,0	1000 x 1100 x 870	1331,00
GR-AR-151-C	1,5	1510 x 1100 x 870	1747,00

OPTIONS RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Réf.	Description	Prix (h.t) €
-	2 portes	1414,00
-	3 portes	1664,00
-	4 portes	1913,00

COMPTOIRS À VIANDE

SÉRIE MODULAR 120

- Vitrine de boucherie réfrigérée
- Décoration de bois sur les deux côtés et à l'avant
- Intérieur en acier inoxydable
- Verre trempé coloré plat
- Froid ventilé
- Compresseur Embraco Aspera
- Thermostat Eliwell
- Lumière LED
- D'autres couleurs disponibles

Sans réserve

FROID POSITIF

- Température: -1°C/+4°C

NOUVEAU

AFI

SÉRIE

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ

INTÉRIEUR INOX



VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUTS RENSEIGNEMENTS



FROID POSITIF • VITRINES RÉFRIGÉRÉES

Réf.	Volume (m ³)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-VM-151-D	2,0	772	1500 x 1200 x 1200	3660,00
GR-VM-201-D	2,7	772	2000 x 1200 x 1200	4160,00
GR-VM-251-D	3,4	1043	2500 x 1200 x 1200	4659,00
GR-VM-301-D	4,1	1043	3000 x 1200 x 1200	5158,00

COMPTOIRS DROITS ET COMPTOIRS DE COIN

Réf.	Volume (m ³)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-AR-101-B	1,0	1000 x 1200 x 870	1337,00
GR-AR-151-C	1,5	1510 x 1200 x 870	1747,00

VITRINES PORTES COULISSANTES SÉRIE NUTRI S

- Vitrine supermarché
- Construite en tôle d'acier inoxydable

Revêtement disponible en plusieurs couleurs

- 4 niveaux d'exposition
- Recyclage de l'air sur toutes les étagères
- Face avant se fermant avec des vitres bombées coulissantes

- Vitrine disponible avec un compresseur logé ou à distance

Hauteur 160 cm

FROID POSITIF

- Température: +2°C/+8°C

VITRINE CHAUDE

- Température: +50°C/+80°C

NOUVEAU

AFI

SÉRIE

TEMPÉRATURES POSITIVES

INOX

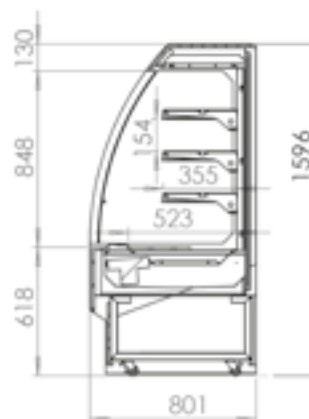


**VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS**

SÉRIE NUTRI S



RÉF. GR-NS-131-F



FROID POSITIF • VITRINES RÉFRIGÉRÉES

Réf.	Volume (m ³)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-NS-131-F	1,6	1043	1100 x 800 x 1600	3494,00
GR-NS-191-F	2,4	1400	1600 x 800 x 1600	4160,00
GR-NS-261-F	3,2	2000	2100 x 800 x 1600	4908,00
GR-NS-321-F	4,2	2400	2600 x 800 x 1600	5657,00

VITRINES CHAUDES

Réf.	Volume (m ³)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-NS-131-H	1,6	1043	1100 x 800 x 1600	3161,00
GR-NS-191-H	2,4	1400	1600 x 800 x 1600	3910,00
GR-NS-261-H	3,2	2000	2100 x 800 x 1600	4659,00
GR-NS-321-H	4,2	2400	2600 x 800 x 1600	5325,00

VITRINES CAFÉ - CRÊPERIE - SNACK BAR

SÉRIE NUTRI ART

- Présentoir polyvalent pour les pâtisseries, les aliments préemballés, les sandwiches, les plats froids et autres
- Base en acier inoxydable
- Vitres trempées pour toutes les vitres périphériques
- Faces latérales et frontales en MDF acrylique brillant
- Froid ventilé
- Panneau de contrôle électronique
- Éclairage LED
- NutriART est une vitrine de précision idéale offrant à la fois la meilleure visibilité et le meilleur éclairage tout en intégrant les conditions idéales pour garder vos produits frais et savoureux

NOUVEAU

AFI

SÉRIE

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ

BASE INOX

FROID POSITIF

- Température: +2°C/+8°C

VITRINE CHAUDE

- Température: +50°C/+80°C

**VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS**



RÉF. GR-NA-108-H



RÉF. GR-NA-208-F

FROID POSITIF • VITRINES RÉFRIGÉRÉES

Réf.	Volume (m ³)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-NA-108-F	1,2	590	1000 x 800 x 1400	3328,00
GR-NA-158-F	1,7	772	1500 x 800 x 1400	3993,00
GR-NA-208-F	2,3	1043	2000 x 800 x 1400	4742,00

VITRINES CHAUDES

Réf.	Volume (m ³)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-NA-108-H	1,2	1000	1000 x 800 x 1400	2995,00
GR-NA-158-H	1,7	1500	1500 x 800 x 1400	3744,00
GR-NA-208-H	2,3	2000	2000 x 800 x 1400	4492,00

VITRINES LÉGUMES

SÉRIE VEGI NOVA • 4 ÉTAGÈRES

- Fabriquée en acier inoxydable, ainsi qu'avec des matériaux solides et du bois ou une décoration en verre imprimée numériquement
- Isolation en polyuréthane écologique sans CFC, haute pression, de 50mm d'épaisseur
- Moteur est monté sur des guides comme un tiroir pour faciliter le nettoyage et l'entretien
- Froid ventilé
- Éclairage LED

FROID POSITIF

- Température: +2°C/+8°C

NOUVEAU

AFI

SÉRIE

TEMPÉRATURES POSITIVES

4 ÉTAGÈRES

FROID VENTILÉ

INOX

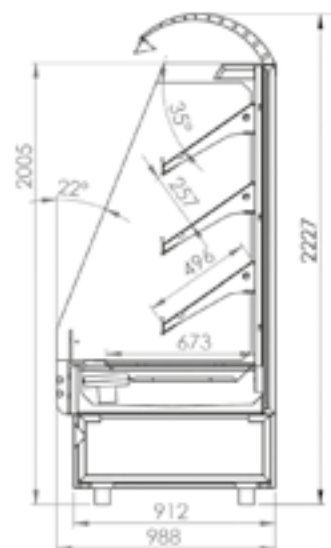


**VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS**



RÉF. GR-VN-251-1

SÉRIE VEGI NOVA



FROID POSITIF • VITRINES 4 ÉTAGÈRES

Réf.	Volume (m ³)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-VN-101-1	2,4	1000 x 1100 x 2200	4492,00
GR-VN-151-1	3,6	1500 x 1100 x 2200	4992,00
GR-VN-201-1	4,9	2000 x 1100 x 2200	5491,00
GR-VN-251-1	6,1	2500 x 1100 x 2200	5990,00
GR-VN-301-1	7,3	3000 x 1100 x 2200	6489,00

VITRINE SELF-SERVICE DE SUPERMARCHÉ

SÉRIE MARKET MODULAR

- Fabriquée en acier inoxydable, ainsi qu'avec des matériaux solides et du bois ou une décoration en verre imprimée numériquement
- Isolation en polyuréthane écologique sans CFC, haute pression, de 80mm d'épaisseur
- Froid ventilé
- Éclairage LED
- Vitres avant coulissantes en Polycarbonate
- Portes à charnières avec vitres en verre
- Groupe à distance

VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ : CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS



NOUVEAU

AFI SÉRIE

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

FROID VENTILÉ

INOX

FROID POSITIF

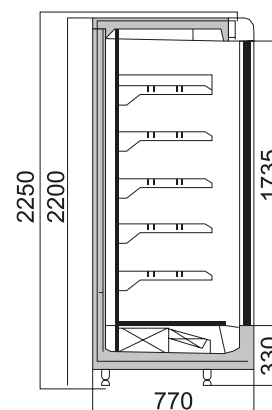
- Température: +2°C/+8°C

FROID NÉGATIF

- Température: -18°C/-20°C



SÉRIE MARKET MODULAR



FROID POSITIF • VITRINES 77CM DE PROFONDEUR

Réf.	Étagère (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-MM-147-0	400	1440 x 770 x 2200	3827,00
GR-MM-217-0	400	2190 x 770 x 2200	4659,00
GR-MM-297-0	400	2920 x 770 x 2200	5158,00
GR-MM-367-0	400	3660 x 770 x 2200	6323,00
GR-MM-447-0	400	4400 x 770 x 2200	7155,00

FROID POSITIF • VITRINES 90CM DE PROFONDEUR

Réf.	Étagère (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-MM-149-1	500	1440 x 900 x 2200	4076,00
GR-MM-219-1	500	2190 x 900 x 2200	4908,00
GR-MM-299-1	500	2920 x 900 x 2200	5740,00
GR-MM-369-1	500	3660 x 900 x 2200	6572,00
GR-MM-449-1	500	4400 x 900 x 2200	7404,00

FROID POSITIF • VITRINES 105CM DE PROFONDEUR

Réf.	Étagère (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-MM-141-2	600	1350 x 1050 x 2100	4326,00
GR-MM-211-2	600	1980 x 1050 x 2100	5158,00
GR-MM-291-2	600	2600 x 1050 x 2100	5990,00
GR-MM-361-2	600	3230 x 1050 x 2100	6822,00
GR-MM-441-2	600	3860 x 1050 x 2100	7654,00

FROID NÉGATIF • VITRINES 90CM DE PROFONDEUR

Réf.	Étagère (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-MM-149-F	500	1440 x 900 x 2200	5324,00
GR-MM-219-F	500	2190 x 900 x 2200	6156,00
GR-MM-299-F	500	2920 x 900 x 2200	6988,00

VITRINES SELF-SERVICE ALIMENTAIRES

SÉRIE CENTRAL SELF-SERVICE



NOUVEAU

AFI

SÉRIE

TEMPÉRATURES POSITIVES

3-4-5 BACS GN 1/1

- Lumières LED
- Matériaux solides de décoration
- Présentoirs chauffés et le bain-marie sont équipés de lampes halogènes
- D'autres couleurs disponibles

FROID POSITIF

- Température: +4°C/+8°C

VITRINE CHAUDE

- Température: +50°C/+70°C

MEUBLES SUPPLÉMENTAIRES CONSTRUISEZ VOTRE PROPRE SELF-SERVICE



**VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS**



FROID POSITIF • VITRINES RÉFRIGÉRÉES

Réf.	Capacité (bacs)	Volume (m ³)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-VS-101-B	3 GN 1/1	2,0	565	140	1080 x 1400 x 1250	4492,00
GR-VS-141-B	4 GN 1/1	2,5	750	180	1420 x 1400 x 1250	5324,00
GR-VS-181-B	5 GN 1/1	3,4	1000	220	1880 x 1400 x 1250	6156,00

VITRINES CHAUDES

Réf.	Capacité (bacs)	Volume (m ³)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-VC-101-B	3 GN 1/1	2,0	1500	130	1080 x 1400 x 1250	4160,00
GR-VC-141-B	4 GN 1/1	2,5	2000	170	1420 x 1400 x 1250	4992,00
GR-VC-181-B	5 GN 1/1	3,4	2500	210	1880 x 1400 x 1250	5824,00

VITRINES BAIN-MARIE

Réf.	Capacité (bacs)	Volume (m ³)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-VB-101-B	3 GN 1/1	2,0	1500	130	1080 x 1400 x 1250	4243,00
GR-VB-141-B	4 GN 1/1	2,5	2000	170	1420 x 1400 x 1250	5075,00
GR-VB-181-B	5 GN 1/1	3,4	2500	210	1880 x 1400 x 1250	5907,00

COMPTOIRS ET COIN AVEC OU SANS DISTRIBUTEUR

Réf.	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-AR-091-0	90	900 x 1400 x 870	4160,00
GR-AR-091-D	75	900 x 1400 x 870	4659,00

OPTIONS SURFACE VERRE CÉRAMIQUE OU CORIAN

DEPUIS 70 ANS

AFI collin.lucy®

VITRINES SELF-SERVICE ALIMENTAIRES

SÉRIE 110 SELF SERVICE

- Fabriquée en acier inoxydable, en Corian Solid Materials et en bois ou avec une décoration en verre imprimée numériquement
- Isolants en polyuréthane écologique sans CFC, haute pression, 50 mm d'épaisseur
- Portes équipées d'un système de fermeture automatique
- Moteur monté sur guides comme un tiroir pour faciliter le nettoyage et l'entretien

- Froid ventilé
- Système d'éclairage LED
- D'autres couleurs disponibles

Espace de stockage réfrigéré

FROID POSITIF

- Température: +4°C/+8°C

VITRINE CHAUDE

- Température: +50°C/+70°C

NOUVEAU

AFI

SÉRIE

TEMPÉRATURES POSITIVES

3-4-5 BACS GN 1/1

FROID VENTILÉ

INOX



MEUBLES SUPPLÉMENTAIRES
CONSTRUISEZ VOTRE PROPRE
SELF-SERVICE

VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS



FROID POSITIF • VITRINES RÉFRIGÉRÉES

Réf.	Capacité (bacs)	Volume (m ³)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-VS-108-P	3 GN 1/1	2,0	565	140	1080 x 1100 x 1250	4160,00
GR-VS-142-P	4 GN 1/1	2,5	750	180	1420 x 1100 x 1250	4992,00
GR-VS-188-P	5 GN 1/1	3,4	1000	220	1880 x 1100 x 1250	5907,00

VITRINES CHAUDES

Réf.	Capacité (bacs)	Volume (m ³)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-VS-108-T	3 GN 1/1	2,0	1500	130	1080 x 1100 x 1250	3827,00
GR-VS-142-T	4 GN 1/1	2,5	2000	170	1420 x 1100 x 1250	4659,00
GR-VS-188-T	5 GN 1/1	3,4	2500	210	1880 x 1100 x 1250	5491,00
GR-VS-COR-T	-	1,6	2500	250	2400 x 1100 x 1250	6323,00

VITRINES BAIN-MARIE

Réf.	Capacité (bacs)	Volume (m ³)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-VS-108-B	3 GN 1/1	2,0	1500	130	1080 x 1100 x 1250	3993,00
GR-VS-142-B	4 GN 1/1	2,5	2000	170	1420 x 1100 x 1250	4825,00
GR-VS-188-B	5 GN 1/1	3,4	2500	210	1880 x 1100 x 1250	5657,00

COMPTOIRS ET COIN AVEC OU SANS DISTRIBUTEUR

Réf.	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-AR-091-D	90	900 x 1100 x 870	2163,00

VITRINES SELF-SERVICE ALIMENTAIRES

SÉRIE CLASSIC SELF SERVICE

- Fabriquée en acier inoxydable, en Corian, Matériel solide et en bois ou avec une décoration en verre imprimée numériquement
- Isolants en polyuréthane écologique sans CFC, haute pression, 50 mm d'épaisseur.
- Portes équipées d'un système de fermeture automatique
- Moteur monté sur guides comme un tiroir pour faciliter le nettoyage et l'entretien
- Froid ventilé
- Système d'éclairage LED
- D'autres couleurs disponibles

Espace de stockage réfrigéré

FROID POSITIF

- Température: +4°C/+8°C

VITRINE CHAUDE

- Température: +50°C/+70°C

NOUVEAU

AFI

SÉRIE

TEMPÉRATURES POSITIVES

3-4-5 BACS GN 1/1

FROID VENTILÉ

INOX



**MEUBLES SUPPLÉMENTAIRES
CONSTRUISEZ VOTRE PROPRE
SELF-SERVICE**



**VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS**



FROID POSITIF • VITRINES RÉFRIGÉRÉES

Réf.	Capacité (bacs)	Volume (m ³)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-VK-109-S	3 GN 1/1	2,0	565	140	1080 x 1100 x 1250	3161,00
GR-VK-149-S	4 GN 1/1	2,5	750	180	1420 x 1100 x 1250	3494,00
GR-VK-199-S	5 GN 1/1	3,4	1000	220	1880 x 1100 x 1250	3827,00

VITRINES CHAUDES

Réf.	Capacité (bacs)	Volume (m ³)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-VC-109-S	3 GN 1/1	2,0	1500	120	1080 x 1100 x 1250	2745,00
GR-VC-149-S	4 GN 1/1	2,5	2000	160	1420 x 1100 x 1250	3078,00
GR-VC-199-S	5 GN 1/1	3,4	2500	200	1880 x 1100 x 1250	3411,00

VITRINES BAIN-MARIE

Réf.	Capacité (bacs)	Volume (m ³)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-VB-109-S	3 GN 1/1	2,0	1500	130	1080 x 1100 x 1250	2912,00
GR-VB-149-S	4 GN 1/1	2,5	2000	170	1420 x 1100 x 1250	3244,00
GR-VB-199-S	5 GN 1/1	3,4	2500	210	1880 x 1100 x 1250	3577,00

COMPTOIRS

Réf.	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-AR-111-S	70	1000 x 1100 x 870	1913,00
GR-AR-151-S	90	1500 x 1100 x 870	2246,00

VITRINES SELF-SERVICE ALIMENTAIRES MODULABLES

SÉRIE ECO SELF SERVICE

- Fabriquée en acier inoxydable, en Corian et en bois
- Isolants en polyuréthane écologique sans CFC, haute pression, 50 mm d'épaisseur
- Moteur monté sur guides comme un tiroir pour faciliter le nettoyage et l'entretien
- Circulation d'air
- Système d'éclairage LED
- D'autres couleurs disponibles

FROID POSITIF

- Température : +4°C/+8°C

VITRINE CHAUDE

- Température : +50°C/+70°C

NOUVEAU

AFI

SÉRIE

TEMPÉRATURES POSITIVES

3-4-5 BACS GN 1/1

INOX



**VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS**



FROID POSITIF • VITRINES RÉFRIGÉRÉES

Réf.	Capacité (bacs)	Volume (m ³)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-VL-108-R	3 GN 1/1	1,2	565	1080 x 900 x 1250	2090,00
GR-VL-142-R	4 GN 1/1	1,6	750	1420 x 900 x 1250	2412,00
GR-VL-188-R	5 GN 1/1	2,1	1000	1880 x 900 x 1250	2745,00

VITRINES CHAUDES

Réf.	Capacité (bacs)	Volume (m ³)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-VL-108-C	3 GN 1/1	1,2	1000	1080 x 900 x 1250	1830,00
GR-VL-142-C	4 GN 1/1	1,6	1500	1420 x 900 x 1250	2163,00
GR-VL-188-C	5 GN 1/1	2,1	2000	1880 x 900 x 1250	2496,00

VITRINES BAIN-MARIE

Réf.	Capacité (bacs)	Volume (m ³)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-VL-108-B	3 GN 1/1	1,2	1000	1080 x 900 x 1250	1913,00
GR-VL-142-B	4 GN 1/1	1,6	1500	1420 x 900 x 1250	2246,00
GR-VL-188-B	5 GN 1/1	2,1	2000	1880 x 900 x 1250	2579,00

VITRINES SELF-SERVICE ALIMENTAIRES MODULABLES

SÉRIE ALBERGO SELF SERVICE

- Gamme de self-service, élégante et très fonctionnelle, destinée à tous les types de buffet
- Fabriquée en acier inoxydable et est revêtue de matériaux solides sur tout le périmètre
- Isolation en polyuréthane écologique sans CFC sous haute pression de 50 mm d'épaisseur
- Compresseur placé à l'intérieur ou à distance
- Existe en plusieurs couleurs
- Rayonnage inférieur conçu pour la vaisselle
- Les vitrines chauffées et vitrines bain-marie sont équipés de lampes halogènes fournies

Pas de réserve

FROID POSITIF

- Température: +4°C/+8°C

VITRINE CHAUDE

- Température: +50°C/+70°C

NOUVEAU

AFI

SÉRIE

TEMPÉRATURES POSITIVES

3-4-5 BACS

INOX



**VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS**



FROID POSITIF • VITRINES RÉFRIGÉRÉES

Réf.	Capacité (bacs)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-TS-169-R	3	565	1600 x 900 x 1200	3161,00
GR-TS-209-R	4	750	2000 x 900 x 1200	3577,00
GR-TS-249-R	5	1000	2400 x 900 x 1200	3993,00

VITRINES CHAUDES

Réf.	Capacité (bacs)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-TS-169-H	3	1500	1600 x 900 x 1200	2912,00
GR-TS-209-H	4	2000	2000 x 900 x 1200	3328,00
GR-TS-249-H	5	2500	2400 x 900 x 1200	3744,00

VITRINES BAIN-MARIE

Réf.	Capacité (bacs)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-TS-169-B	3	1500	1600 x 900 x 1200	2995,00
GR-TS-209-B	4	2000	2000 x 900 x 1200	3411,00
GR-TS-249-B	5	2500	2400 x 900 x 1200	3827,00

VITRINES SELF-SERVICE ALIMENTAIRES

SÉRIE ISOLA

- Destinée à tous les types de buffet
- Fabriquée en acier inoxydable et revêtue de matériaux solides sur tout le périmètre
- Isolation en polyuréthane écologique sans CFC sous haute pression, d'une épaisseur de 50 mm
- Compresseur logé ou à distance
- Existe en plusieurs couleurs
- Rayonnage inférieur conçu pour la vaisselle

Pas de réserve

FROID POSITIF

- Température: +4°C/+8°C

VITRINE CHAUDE

- Température: +50°C/+70°C

NOUVEAU

AFI

SÉRIE

TEMPÉRATURES POSITIVES

6-8-10 BACS

INOX



**VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS**



FROID POSITIF • VITRINES RÉFRIGÉRÉES

Réf.	Capacité (bacs)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-CS-103-R	3 + 3	450	1100 X 1800 X 1200	5324,00
GR-CS-143-R	4 + 4	565	1500 X 1800 X 1200	6156,00
GR-CS-193-R	5 + 5	750	1900 X 1800 X 1200	7155,00

VITRINES CHAUDES

Réf.	Capacité (bacs)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-CS-103-H	3 + 3	1500	1100 X 1800 X 1200	4742,00
GR-CS-143-H	4 + 4	2000	1500 X 1800 X 1200	5657,00
GR-CS-193-H	5 + 5	2500	1900 X 1800 X 1200	6656,00

VITRINES BAIN-MARIE

Réf.	Capacité (bacs)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-CS-103-B	3 + 3	1500	1100 X 1800 X 1200	4825,00
GR-CS-143-B	4 + 4	2000	1500 X 1800 X 1200	5740,00
GR-CS-193-B	5 + 5	2500	1900 X 1800 X 1200	6739,00

VITRINES COOKING SHOW

COMBINABLES AUX CHOIX

PLAN DE TRAVAIL AMÉNAGEABLE

- Large gamme de vitrines et d'armoires permettant de créer toutes les combinaisons possibles pour répondre à tous les goûts de l'industrie du tourisme
- Fabriquée en acier inoxydable et est revêtue de matériaux solides sur tout le périmètre
- Isolation en polyuréthane écologique sans CFC sous haute pression de 50 mm d'épaisseur

FROID POSITIF

- Température: 0°C/+8°C

NOUVEAU

AFI

SÉRIE

TEMPÉRATURES POSITIVES

4-6-8 TIROIRS

INOX

VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS



VITRINES SELF-SERVICE ALIMENTAIRES À ENCASTRER

SÉRIE DROP-IN

FROID NÉGATIF

- Température: -18°C

FROID POSITIF

- Température: +2°C/+8°C

NOUVEAU

AFI

SÉRIE

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

2-3-4-5-6 BACS GN 1/1

**VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUTS RENSEIGNEMENTS**



RÉF. GR-DR-137-V



RÉF. GR-DI-077-V

FROID POSITIF • VITRINES RÉFRIGÉRÉES DROP-IN

Réf.	Capacité (bacs)	Volume (m ³)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-DR-077-V	2 GN 1/1	0,35	450	800 x 760 x 580	1580,00
GR-DR-107-V	3 GN 1/1	0,46	450	1120 x 760 x 580	1747,00
GR-DR-137-V	4 GN 1/1	0,58	450	1450 x 760 x 580	1913,00
GR-DR-177-V	5 GN 1/1	0,74	565	1770 x 760 x 580	2163,00
GR-DR-207-V	6 GN 1/1	0,87	565	2100 x 760 x 580	2412,00

FROID NÉGATIF • VITRINES CRÈMES GLACÉES DROP-IN

Réf.	Scoops (360 x 155 x 200 mm)	Volume (m ³)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-DI-077-V	4	114	500	870 x 660 x 850	2246,00
GR-DI-107-V	6	172	500	1270 x 660 x 850	2494,00

VITRINES SELF-SERVICE ALIMENTAIRES À ENCASTRER

SÉRIE DROP-IN

VITRINE CHAUD & BAIN-MARIE

- Température : +50°C/+80°C

**VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS**

NOUVEAU

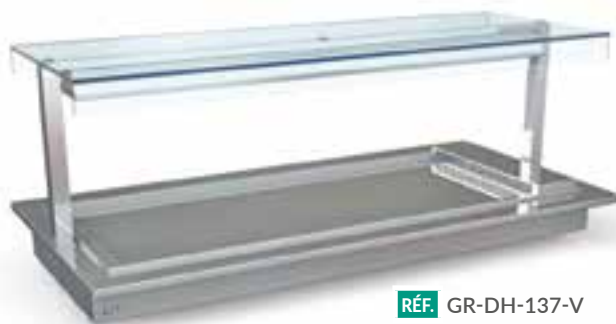
AFI SÉRIE

TEMPÉRATURES POSITIVES

2-3-4-5-6 BACS GN 1/1



RÉF. GR-DB-137-V



RÉF. GR-DH-137-V

VITRINES BAIN-MARIE

Réf.	Capacité (bacs)	Volume (m ³)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-DB-077-V	2 GN 1/1	0,23	500	800 x 760 x 420	1081,00
GR-DB-107-V	3 GN 1/1	0,33	500	1120 x 760 x 420	1164,00
GR-DB-137-V	4 GN 1/1	0,42	700	1450 x 760 x 420	1181,00
GR-DB-177-V	5 GN 1/1	0,54	700	1770 x 760 x 420	1414,00
GR-DB-207-V	6 GN 1/1	0,63	1000	2100 x 760 x 420	1580,00

VITRINES CHAUDES DROP-IN

Réf.	Capacité (bacs)	Volume (m ³)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR-DH-077-V	2 GN 1/1	0,14	700	800 x 760 x 250	915,00
GR-DH-107-V	3 GN 1/1	0,20	700	1120 x 760 x 250	998,00
GR-DH-137-V	4 GN 1/1	0,25	1000	1450 x 760 x 250	1081,00
GR-DH-177-V	5 GN 1/1	0,32	1000	1770 x 760 x 250	1206,00
GR-DH-207-V	6 GN 1/1	0,38	1200	2100 x 760 x 250	1331,00

COULEURS, REVÊTEMENTS, MATÉRIELS

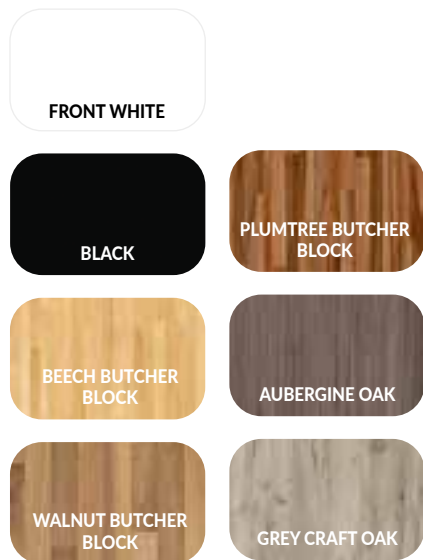
ACRYLIQUE



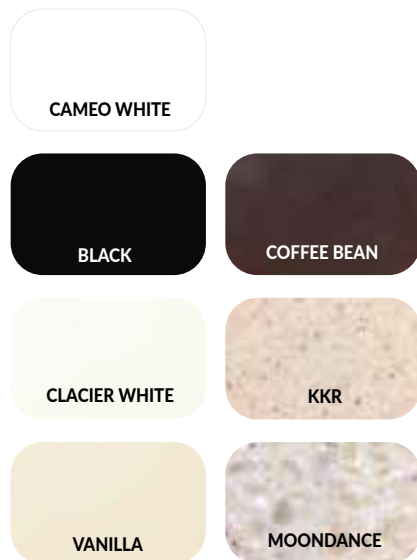
BOIS



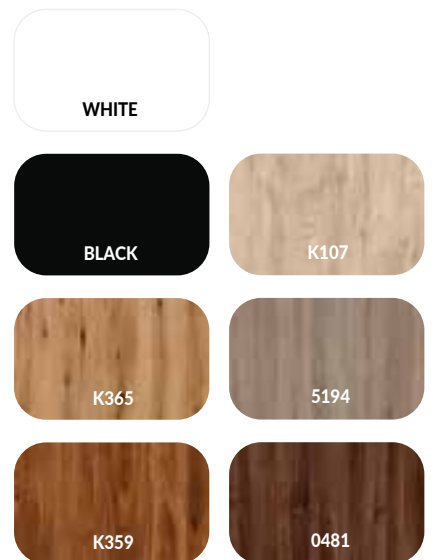
PLAN DE TRAVAIL



CORIAN



STRATIFIÉ



COULEURS, REVÊTEMENTS, MATÉRIELS

GRANIT

CORTEN	IRON BRONZE	MARMI ESTREMOZ CREMA	MARMI CALACATTA
CHROMOCODE 3D TITANIUM WHITE	ROADS WHITE PURITY	MARMI ALPS HEART	TRAVERTINO CLASSICO
ROADS SAND HEARTH	ROADS COFFEE TRUTH	MARMI CREMA MARFIL EXTRA	ONICE ONICE ORO
IRON BLACK	IRON GREY	MARMI THASSOS	ONICE ONICE PERLA
ROADS PEARL MIND	ROADS GREY CALM	MARMI BIANCO VENATO EXTRA	MARMI ARABESCATO
ROADS DARK DEPTH	CHROMOCODE 3D IVORY BLACK	MARMI EXTRA WHITE	MARMI BIANCO LASA



Une gamme étendue
de comptoirs et vitrines
professionnels !

COMPTOIRS D'EXPOSITION

- 110 COMPTOIRS D'EXPOSITION
VITRAGE DROIT
- 112 COMPTOIRS D'EXPOSITION
VITRAGE BOMBÉ
- 114 COMPTOIRS D'EXPOSITION
VITRAGE DROIT MONTÉ D'USINE
- 115 BUFFETS RÉFRIGÉRÉS



COMPTOIRS D'EXPOSITION

PAGES 110 À 115

Nouvelle gamme poissonnerie
à découvrir!



GAMME POISSONNERIE

- 116 VITRINES À POISSONS • GAMME AFI
- 117 TABLES DE TRAVAIL POUR POISSONS
- 117 ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES POISSONS
- 117 MACHINES À GLACE



NOUVEAU

GAMME POISSONNERIE

PAGES 116 À 117



VITRINES & COMPTOIRS



NOUVEAU






VITRINES D'EXPOSITION

PAGES 118 À 122

VITRINES D'EXPOSITION

- 118 VITRINES PÂTISSERIES 
- 119 VITRAGE DROIT ET BOMBÉ 
- 120 VITRINES PÂTISSERIES  4 FACES VITRÉES
- 121 VITRINES BOULANGERIE/PÂTISSERIE  4 FACES VITRÉES, TRIPLE VITRAGE • VENTILÉES
- 122 VITRINES 4 FACES VITRÉES 

VITRINES À POSER

- 123 VITRINES À POSER  4 FACES VITRÉES, DOUBLE VITRAGE
- 124 VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POSER  PORTES COULISSANTES • SERVICE ARRIÈRE
- 125 VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POSER  PORTES COULISSANTES SERVICE AVANT ET ARRIÈRE
- 125 VITRINES CHAUDES À POSER  PORTES COULISSANTES • SERVICE ARRIÈRE
- 126 VITRINES À POSER AVEC ET SANS CHARIOT 



NOUVEAU




VITRINES À POSER

PAGES 123 À 126



NOUVEAU

LIBRE SERVICE & MINI MARKET

- 127 ÎLOTS - LIBRE SERVICE 
- 128 MODULES MINI MARKET • 2 PORTES - T°- 
- 129 MODULES MINI MARKET • 3 PORTES - T°- 



NOUVEAU

LIBRE SERVICE & MINI MARKET

PAGES 127 À 129

COMPTOIRS D'EXPOSITION

VITRAGE DROIT

- ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE EN VERRE AVEC ÉCLAIRAGE LED
- Gaz R452A
- Température + 3°C/+ 6°C
- Froid statique ou ventilé
- Tablette de service en marbre
- Exposition en INOX
- Avec éclairage
- Réserve réfrigérée
- Étagère intermédiaire
- Thermostat digital
- Dégivrage automatique
- 230 V Mono
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

Options couleurs : délai de commande 4/5 semaines

GAZ R452a 

TEMPÉRATURES POSITIVES 

FROID STATIQUE OU VENTILÉ 

PROFONDEURS 820-931-1054 mm 

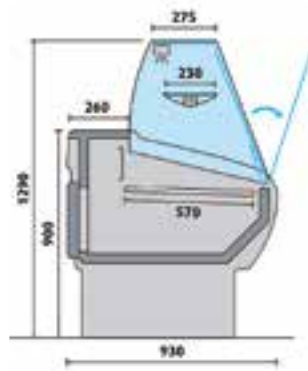


485 W T⁺ 2  RÉF. AL 200

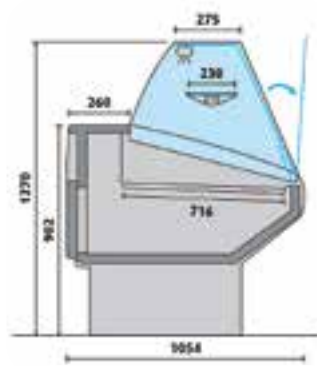
AL/ALV



BE/BE V



OM/OM V



KITS DE FERMETURE ARRIÈRE

Réf.	Description	Prix (h.t) €
2256510	AL/BE 100	75,00
2256511	AL/BE 130	93,00
2256512	AL/BE 150	115,00
2256513	AL/BE 200	140,00
2256514	AL/BE 250	178,00



KITS DE FERMETURE ARRIÈRE

Réf.	Description	Prix (h.t) €
2257500	OM 100	66,00
2257501	OM 130	80,00
2257502	OM 150	91,00
2257503	OM 200	108,00
2257504	OM 250	143,00
2257505	OM 300	168,00

KITS ROULETTES

Réf.	Description	Prix (h.t) €
KAL	100 - 130 - 150	89,00
KAL-P	200 - 250	59,00

COULEURS

Couleur standard	Options couleurs
	

PROFONDEUR 820 MM • FROID STATIQUE

Réf.	Surface (m ²)	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AL 100	0,49	1	290	95	1040 x 820 x 1200	2170,00
AL 130	0,62	1	350	119	1290 x 820 x 1200	2348,00
AL 150	0,73	2	350	140	1500 x 820 x 1200	2532,00
AL 200	0,98	2	485	170	2000 x 820 x 1200	2874,00
AL 250	1,24	3	580	222	2500 x 820 x 1200	3621,00

PROFONDEUR 820 MM • FROID VENTILÉ

Réf.	Surface (m ²)	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AL 100 V	0,49	1	290	95	1040 x 820 x 1200	2229,00
AL 130 V	0,62	1	350	119	1290 x 820 x 1200	2483,00
AL 150 V	0,73	2	350	140	1500 x 820 x 1200	2647,00
AL 200 V	0,98	2	485	170	2000 x 820 x 1200	3306,00
AL 250 V	1,24	3	580	222	2500 x 820 x 1200	3717,00

PROFONDEUR 931 MM • FROID STATIQUE

Réf.	Surface (m ²)	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BE 100	0,74	1	290	95	1040 x 931 x 1290	2233,00
BE 130	0,93	1	350	120	1290 x 931 x 1290	2497,00
BE 150	1,09	2	350	145	1500 x 931 x 1290	2694,00
BE 200	1,47	2	485	170	2000 x 931 x 1290	3470,00
BE 250	1,86	3	580	230	2500 x 931 x 1290	3621,00

PROFONDEUR 931 MM • FROID VENTILÉ

Réf.	Surface (m ²)	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BE 100 V	0,74	1	290	95	1040 x 931 x 1290	2371,00
BE 130 V	0,93	1	350	120	1290 x 931 x 1290	2656,00
BE 150 V	1,09	2	350	145	1500 x 931 x 1290	3113,00
BE 200 V	1,47	2	485	170	2000 x 931 x 1290	3778,00
BE 250 V	1,86	3	580	230	2500 x 931 x 1290	3967,00

PROFONDEUR 1054 MM • FROID STATIQUE

Réf.	Surface (m ²)	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OM 100	0,70	1	630	140	1040 x 1054 x 1270	2526,00
OM 130	0,88	1	740	175	1290 x 1054 x 1270	2706,00
OM 150	1,04	2	740	205	1500 x 1054 x 1270	2895,00
OM 200	1,40	2	1030	250	2000 x 1054 x 1270	3476,00
OM 250	1,77	3	1215	290	2500 x 1054 x 1270	4215,00
OM 300	2,13	4	1460	325	2920 x 1054 x 1270	4525,00

PROFONDEUR 1054 MM • FROID VENTILÉ

Réf.	Surface (m ²)	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OM 100 V	0,70	1	630	140	1040 x 1054 x 1270	2699,00
OM 130 V	0,88	1	740	175	1290 x 1054 x 1270	2914,00
OM 150 V	1,04	2	740	205	1500 x 1054 x 1270	3101,00
OM 200 V	1,40	2	1030	250	2000 x 1054 x 1270	3773,00
OM 250 V	1,77	3	1215	290	2500 x 1054 x 1270	4388,00
OM 300 V	2,13	4	1460	325	2920 x 1054 x 1270	5004,00

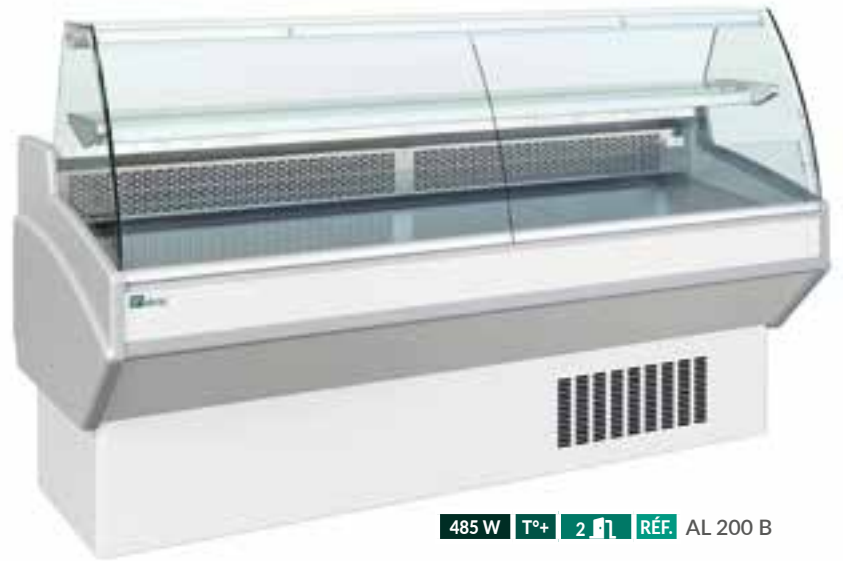
COMPTOIRS D'EXPOSITION

VITRAGE BOMBÉ

- ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE EN VERRE AVEC ÉCLAIRAGE LED
- Gaz R452A
- Température + 3°C/+ 6°C
- Froid statique ou ventilé
- Tablette de service en marbre
- Exposition en INOX
- Avec éclairage
- Réserve réfrigérée
- Étagère intermédiaire
- Thermostat digital
- Dégivrage automatique
- 230 V Mono
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

Options couleurs : délai de commande 4/5 semaines

GAZ R452a
TEMPÉRATURES POSITIVES
FROID STATIQUE OU VENTILÉ
PROFONDEURS 820-931-1054 mm



485 W T°+ 2 1 RÉF. AL 200 B

AL B/AL VB



BE B/BE VB



OM B/OM VB



KITS DE FERMETURE ARRIÈRE

Réf.	Description	Prix (h.t) €
2256510	AL/BE 100	75,00
2256511	AL/BE 130	93,00
2256512	AL/BE 150	115,00
2256513	AL/BE 200	140,00
2256514	AL/BE 250	178,00

KITS DE FERMETURE ARRIÈRE

Réf.	Description	Prix (h.t) €
2257500	OM 100	66,00
2257501	OM 130	80,00
2257502	OM 150	91,00
2257503	OM 200	108,00
2257504	OM 250	143,00
2257505	OM 300	168,00

KITS ROULETTES

Réf.	Description	Prix (h.t) €
KAL	100 - 130 - 150	89,00
KAL-P	200 - 250	59,00

COULEURS

Couleur standard	Options couleurs

PROFONDEUR 820 MM • FROID STATIQUE

Réf.	Surface (m ²)	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AL 100 B	0,49	1	290	95	1040 x 820 x 1200	2240,00
AL 130 B	0,62	1	350	119	1290 x 820 x 1200	2430,00
AL 150 B	0,73	2	350	140	1500 x 820 x 1200	2584,00
AL 200 B	0,98	2	485	170	2000 x 820 x 1200	3220,00
AL 250 B	1,24	3	580	222	2500 x 820 x 1200	3719,00

PROFONDEUR 820 MM • FROID VENTILÉ

Réf.	Surface (m ²)	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AL 100 VB	0,49	1	290	95	1040 x 820 x 1200	2378,00
AL 130 VB	0,62	1	350	119	1290 x 820 x 1200	2645,00
AL 150 VB	0,73	2	350	140	1500 x 820 x 1200	2813,00
AL 200 VB	0,98	2	485	170	2000 x 820 x 1200	3497,00
AL 250 VB	1,24	3	580	222	2500 x 820 x 1200	4056,00

PROFONDEUR 931 MM • FROID STATIQUE

Réf.	Surface (m ²)	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BE 100 B	0,74	1	290	95	1040 x 931 x 1290	2285,00
BE 130 B	0,93	1	350	120	1290 x 931 x 1290	2484,00
BE 150 B	1,09	2	350	145	1500 x 931 x 1290	2801,00
BE 200 B	1,47	2	485	170	2000 x 931 x 1290	3184,00
BE 250 B	1,86	3	580	230	2500 x 931 x 1290	3736,00

PROFONDEUR 931 MM • FROID VENTILÉ

Réf.	Surface (m ²)	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BE 100 VB	0,74	1	290	95	1040 x 931 x 1290	2423,00
BE 130 VB	0,93	1	350	120	1290 x 931 x 1290	2713,00
BE 150 VB	1,09	2	350	145	1500 x 931 x 1290	2972,00
BE 200 VB	1,47	2	485	170	2000 x 931 x 1290	3553,00
BE 250 VB	1,86	3	580	230	2500 x 931 x 1290	4505,00

PROFONDEUR 1054 MM • FROID STATIQUE

Réf.	Surface (m ²)	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OM 100 B	0,70	1	630	140	1040 x 1054 x 1270	2596,00
OM 130 B	0,88	1	740	175	1290 x 1054 x 1270	2780,00
OM 150 B	1,04	2	740	205	1500 x 1054 x 1270	2970,00
OM 200 B	1,40	2	1030	250	2000 x 1054 x 1270	3421,00
OM 250 B	1,77	3	1215	290	2500 x 1054 x 1270	4488,00
OM 300 B	2,13	4	1460	325	2920 x 1054 x 1270	4884,00

PROFONDEUR 1054 MM • FROID VENTILÉ

Réf.	Surface (m ²)	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OM 100 VB	0,70	1	630	140	1040 x 1054 x 1270	2769,00
OM 130 VB	0,88	1	740	175	1290 x 1054 x 1270	2988,00
OM 150 VB	1,04	2	740	205	1500 x 1054 x 1270	3381,00
OM 200 VB	1,40	2	1030	250	2000 x 1054 x 1270	4223,00
OM 250 VB	1,77	3	1215	290	2500 x 1054 x 1270	4595,00
OM 300 VB	2,13	4	1460	325	2920 x 1054 x 1270	5144,00

COMPTOIRS D'EXPOSITION

VITRAGE DROIT MONTÉ D'USINE

NOUVEAU

GAZ R290

FROID VENTILÉ

NOIR OU GRIS

- Gaz réfrigérant R290
- Température -2°C/+2°C
- Plaque extérieure en matériau pré-enduit, intérieur en acier inoxydable
- Bords incurvés de l'intérieur pour un nettoyage facile
- La bande d'étanchéité magnétique garde l'air froid à l'intérieur
- Facile à retirer sans utiliser d'outils
- Thermostat numérique
- Compresseur de haute qualité
- Lumière LED intérieure
- Interrupteur
- Ventilateurs
- Système de refroidissement à dégivrage automatique
- Pieds réglables en acier inoxydable ou roulettes verrouillables
- Avec réserve réfrigérée
- 1 étagère en verre
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité
- 230 V Mono



RÉF. VSA1500D.V1B



RÉF. VSA1500D.V1G

COMPTOIRS NOIRS

Réf.	Portes arrières	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
VSA1200D.V1B	1	420	450	130	1340 x 900 x 1230	2137,00
VSA1500D.V1B	2	490	750	170	1590 x 900 x 1230	2162,00
VSA2000D.V1B	2	670	800	200	2090 x 900 x 1230	2460,00
VSA2500D.V1B	3	840	1000	260	2590 x 900 x 1230	2893,00

COMPTOIRS GRIS

Réf.	Portes arrière	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
VSA1200D.V1G	1	420	450	130	1340 x 900 x 1230	2137,00
VSA1500D.V1G	2	490	750	170	1590 x 900 x 1230	2162,00
VSA2000D.V1G	2	670	800	200	2090 x 900 x 1230	2460,00
VSA2500D.V1G	3	840	1000	260	2590 x 900 x 1230	2893,00

BUFFETS RÉFRIGÉRÉS

- Gaz réfrigérant R134a
- Température 2°C/10°C
- Éclairage intégré
- Bacs en acier inoxydable
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur

- Étagères
- Plan de travail en granit
- Parois latérales et corps en bois
- Couleur noyer
- 4 roulettes (2 avec freins)

NOUVEAU

GAZ R134a



TEMPÉRATURES POSITIVES



COULEUR NOYER



BACS GN 1/1

**BACS
GASTRO**
voir page 484

6 GN 1/1 | 200/270 W | T°+ | RÉF. | RTS-2150L



3 GN 1/1 | 170 W | T°+ | RÉF. | RTS-1210L



4 GN 1/1 | 170 W | T°+ | RÉF. | RTS-1490L

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTS-1210L	3 bacs GN 1/1	170	104	1210 × 765 × 1370	2208,00
RTS-1490L	4 bacs GN 1/1	170	123	1490 × 765 × 1370	2473,00
RTS-2150L	6 bacs GN 1/1	200/270	156	2150 × 765 × 1370	3132,00

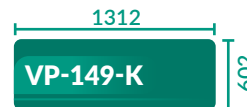
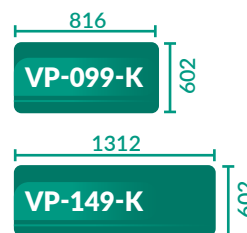
VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POISSONS

GAMME AFI

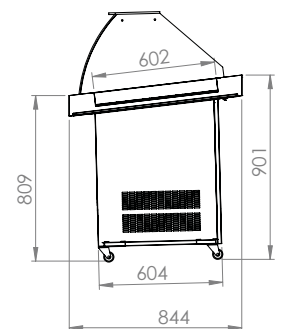
- Gaz réfrigérant R449a
- Température : 0°C/+4°C
- Construction en acier inoxydable
- Isolation écologique en polyuréthane
- Thermostat électronique - thermomètre pour le contrôle de la température
- Dégivrage automatique
- Système d'égouttage avec évaporateur d'eau
- Système de refroidissement statique
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

435 W T⁺ RÉF. VP-099-K

PLANS D'EXPOSITION



VP-099-K/VP-149-K

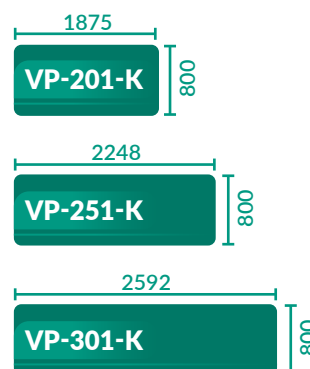


VITRINES POSITIVES

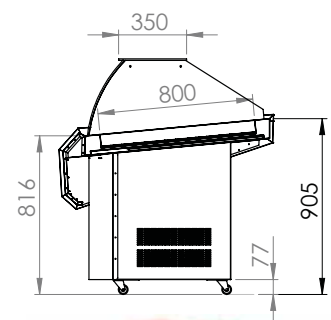
Réf.	Puissance (W)	Plan d'exposition (mm) L x P	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
VP-099-K	435	816 x 602	940 x 900 x 1200	1252,00
VP-149-K	435	1312 x 602	1410 x 900 x 1200	1560,00

590 W T⁺ RÉF. VP-201-K

PLANS D'EXPOSITION



VP-201-K/ VP-251-K/ VP-301-K



VITRINES POSITIVES

Réf.	Puissance (W)	Plan d'exposition (mm) L x P	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
VP-201-K	590	1875 x 800	2000 x 1100 x 1200	2858,00
VP-251-K	590	2248 x 800	2500 x 1100 x 1200	3402,00
VP-301-K	772	2592 x 800	3000 x 1100 x 1200	3901,00

Un environnement de travail complet à découvrir dans notre gamme Poissonneries!



NOUVEAU



ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES POISSONS

SÉRIE STAR • EXTÉRIEURS ET INTÉRIEURS INOX • POSITIVES

- GROUPE TROPICALISÉ
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Intérieur et extérieur Inox
- Gaz réfrigérant: R290
- Froid statique avec ventilateur
- Température: -2°C/+8°C
- Interrupteur de porte pour ventilateur et éclairage
- Joint de porte magnétique remplaçable
- Sur roulettes
- 7 niveaux pour bacs 600x400
- Prévu pour bacs de 120 mm de profondeur
- 230 V Mono

Livrées avec 7 bacs

À DÉCOUVRIR DANS NOTRE UNIVERS FROIDS
PAGE 171

MACHINES À GLACE PAILLETES



- AVEC RÉSERVE : CAPACITÉ DE 60 À 150 KG EN 24 HEURES
- Groupe tropicalisé ambiance +43°C
- Production en continu
- 230 V Mono
- Pieds inox réglables en hauteur de 110-150 mm

NOUVEAU



À DÉCOUVRIR DANS NOTRE UNIVERS FROIDS
PAGE 218

TABLES DE TRAVAIL POUR POISSONS

NOUVEAU



- 3 DIMENSIONS DE 1 À 2 MÈTRES
- HAUTEUR 80 CM
- Inox AISI 304
- Tubes carrés 40 x 40 mm
- Tablette inférieure renforcée par profil omega

À DÉCOUVRIR DANS NOTRE UNIVERS INOX
PAGE 467



VITRINES PÂTISSERIES

VITRAGE DROIT • 2 OU 3 ÉTAGÈRES

- Gaz réfrigérant R134a
- Température +2°C/+8°C
- Verre trempé

- 2 ou 3 tablettes étagères
- Dégivrage automatique
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage

NOUVEAU

GAZ R134a

2 -3 ÉTAGÈRES

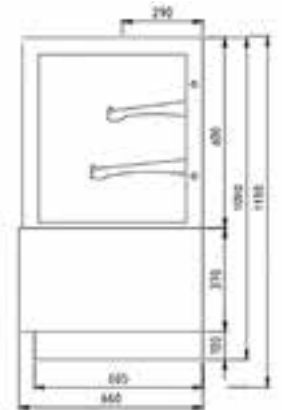
TEMPÉRATURES POSITIVES

- Fermeture arrière avec portes coulissantes
- Thermostat numérique
- Lampe LED à l'intérieur



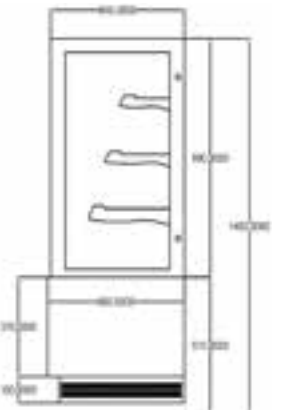
560 L RÉF. EDEN60

EDEN 40 > 70



650 L RÉF. EDEN600

EDEN 400 > 600



VITRAGES DROITS • 2 ÉTAGÈRES

Réf.	Volume (litres)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EDEN40	340	900 x 660 x 1200	1515,00
EDEN50	450	1200 x 660 x 1200	1586,00
EDEN60	560	1500 x 660 x 1200	1801,00
EDEN70	680	1800 x 660 x 1200	2000,00




VITRAGES DROITS • 3 ÉTAGÈRES

Réf.	Volume (litres)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EDEN400	395	900 x 660 x 1400	1763,00
EDEN500	525	1200 x 660 x 1400	1838,00
EDEN600	650	1500 x 660 x 1400	2053,00
EDEN700	790	1800 x 660 x 1400	2258,00

VITRINES PÂTISSERIES

VITRAGE BOMBÉ • 2 OU 3 ÉTAGÈRES

NOUVEAU

GAZ R134a 
 2-3 ÉTAGÈRES 
 TEMPÉRATURES POSITIVES 

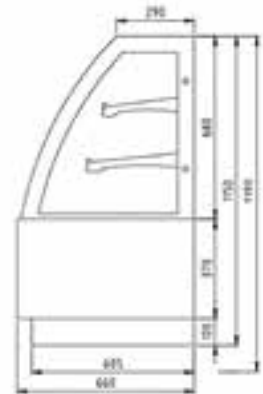
- Gaz réfrigérant R134a
- Température +2°C/+8°C
- Verre trempé
- 2 ou 3 tablettes étagères
- Dégivrage automatique
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Fermeture arrière avec portes coulissantes
- Thermostat numérique
- Lampe LED à l'intérieur



560 L RÉF. OASIS60

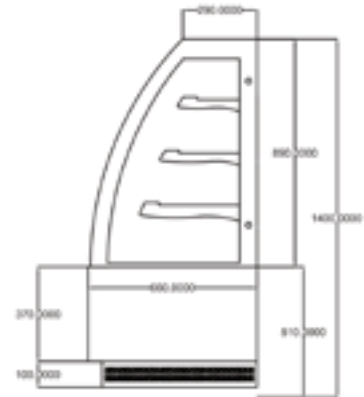


OASIS 40 > 70



RÉF. OASIS600

OASIS 400 > 600



VITRAGES BOMBÉS • 2 ÉTAGÈRES

Réf.	Volume (litres)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OASIS40	340	900 x 660 x 1200	1515,00
OASIS50	450	1200 x 660 x 1200	1586,00
OASIS60	560	1500 x 660 x 1200	1801,00
OASIS70	680	1800 x 660 x 1200	2000,00

VITRAGES BOMBÉS • 3 ÉTAGÈRES

Réf.	Volume (litres)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OASIS400	n.c.	900 x 660 x 1400	1763,00
OASIS500	n.c.	1200 x 660 x 1400	1776,00
OASIS600	n.c.	1500 x 660 x 1400	2052,00
OASIS700	n.c.	1800 x 660 x 1400	2258,00

VITRINES PÂTISSERIES

4 FACES VITRÉES

- Gaz réfrigérant R290
- Température +2°C/+8°C
- Verre trempé sur quatre côtés
- Tablettes réglables
- 4 roues universelles avec pieds réglables
- Le ventilateur se coupe immédiatement lorsque la porte s'ouvre

- Interrupteur de dégivrage des vitres: l'interrupteur de dégivrage peut être désactivé la nuit ou dans un environnement sec pour économiser de l'énergie
- Dégivrage automatique
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Condenseur micro canal

NOUVEAU

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

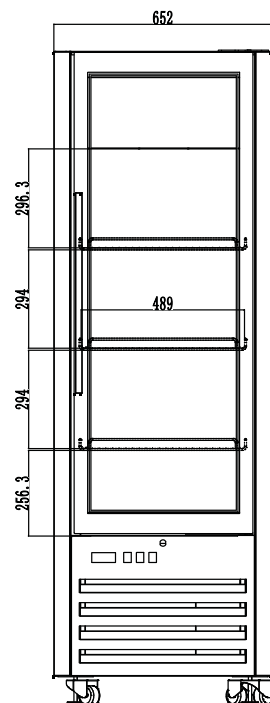
FROID VENTILÉ

- Thermostat numérique Dixell
- Intérieur aux quatre coins avec lampe verticale LED
- Ventilateurs
- Serrure
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité
- 230 V Mono
- Longueur du câble: 1,5m



400 L T°+ RÉF. FC430R

FC430R



VITRINES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FC430R	400	650 x 650 x 1950	2488,00

VITRINES BOULANGERIE/PÂTISSERIE

4 FACES VITRÉES, TRIPLE VITRAGE • **VENTILÉES**

- PARFAITE RÉFRIGÉRATION GRÂCE À L'ÉVAPORATEUR PLACÉ EN PARTIE SUPÉRIEURE DE LA VITRINE
- Panoramiques, équipées d'un éclairage LED blanc type boulangerie sur les 4 montants intérieurs, ces vitrines réfrigérées mettent en valeur vos gâteaux, tartes, cocktails, boissons fraîches !
- Montée sur 4 roues à doubles patins
- Système de réfrigération ventilée pour une température homogène (Classe T3 - test à 25°C - 70% d'humidité)
- Dégivrage automatique avec thermostat électronique
- Équipement : 5 plateaux en verre réglables
- Porte à fermeture magnétique
- Compresseur Tecumseh France
- 230 V Mono

GAZ R134a/R452a



TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES



FROID VENTILÉ



ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R134a
- Température +2°C/+10°C

ARMOIRES NÉGATIVES

- Gaz réfrigérant R452a
- Température -5°C/-20°C



250 L | 0,43 KW | T°+ | RÉF. 4FA60P



350 L | 0,8 KW | T°- | RÉF. 4FA80N

VITRINES • FROID POSITIF VENTILÉ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
4FA60P	250	0,43	150	600 x 630 x 1850	2834,00
4FA80P	350	0,8	160	800 x 630 x 1850	3809,00

VITRINES • FROID NÉGATIF VENTILÉ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
4FA60N	250	0,43	160	600 x 630 x 1850	4635,00
4FA80N	350	0,8	180	800 x 630 x 1850	5555,00

OPTIONS VITRINE POUR + DE 800 M D'ALTITUDE

DEPUIS
70 ANS

afi collin.lucy®

VITRINES

4 FACES VITRÉES

- Gaz réfrigérant R449a
- Température 0°C/+8°C
- Isolation écologique en polyuréthane
- Clayettes en plastique laminé, réglables en hauteur
- Interrupteur de fin de course pour l'arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte
- Thermostat électronique - thermomètre pour le contrôle de la température

- Dégivrage automatique
- Système d'égouttage avec évaporateur d'eau
- Froid ventilé
- Éclairage LED inclus
- Roulettes incluses

Évaporateur situé dans la partie supérieure

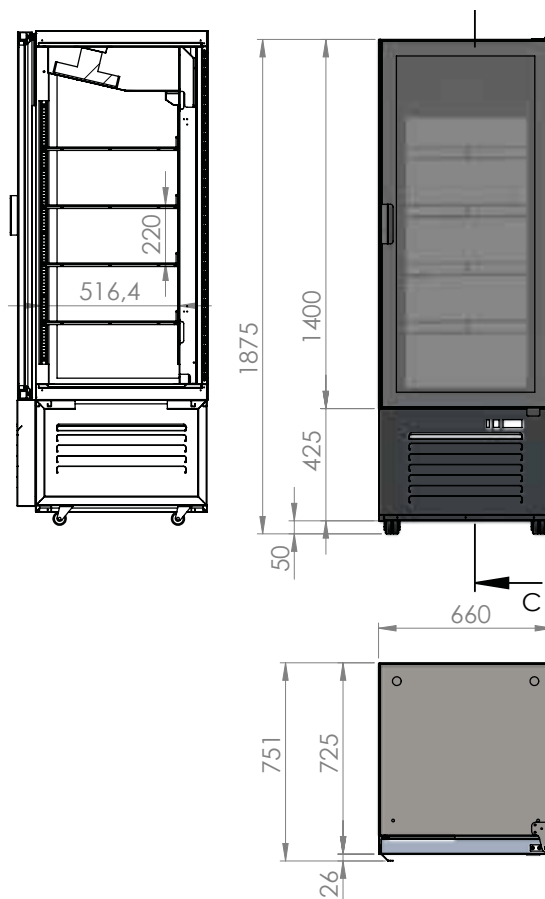
NOUVEAU

GAZ R449a
TEMPÉRATURES POSITIVES
FROID VENTILÉ
CLAYETTES 510X510 MM



600 L | 772 W | T°+ | RÉF. CR-077-1

CR-077-1



VITRINES POSITIVES VENTILÉES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CR-077-1	600	772	700 x 730 x 1900	3538,00

VITRINES À POSER

4 FACES VITRÉES, DOUBLE VITRAGE

- Gaz réfrigérant R134a
- Température 0°C/+ 12°C
- Éclairage supérieur interne
- Contrôleur de température numérique et affichage
- Tablettes réglables revêtues de PVC
- Double vitrage 4 faces
- Condenseur sans entretien
- Système de refroidissement ventilé
- Dégivrage automatique
- Conduit d'air à l'extérieur du verre pour éliminer la condensation

NOUVEAU

GAZ R134a 

TEMPÉRATURES POSITIVES 

FROID VENTILÉ 



RT-58LB-3
VITRINE NOIRE

58 L 190 W T°+ RÉF. RT-58L-3



RT-78LB-3
VITRINE NOIRE

78 L 190 W T°+ RÉF. RT-78L-3

VITRINES BLANCHES • FROID POSITIF VENTILÉ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RT-58L-3	58	190	32	452 x 406 x 816	625,00
RT-78L-3	78	190	36	452 x 406 x 966	656,00

VITRINES NOIRES • FROID POSITIF VENTILÉ


Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RT-58LB-3	58	190	32	452 x 406 x 816	625,00
RT-78LB-3	78	190	36	452 x 406 x 966	656,00


VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POSER


PORTES COULISSANTES • SERVICE ARRIÈRE

- DOUBLE VITRAGE 4 FACES
- Gaz réfrigérant R134a
- Température 0°C/+12°C
- Condenseur sans entretien
- Clayettes réglables en hauteur
- Régulateur de température réglable

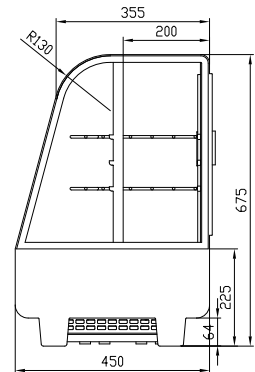
- Dégivrage automatique
- Système de refroidissement ventilé
- Éclairage LED
- Portes coulissantes
- Décor noir pour RTW-100L
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

GAZ R134a 

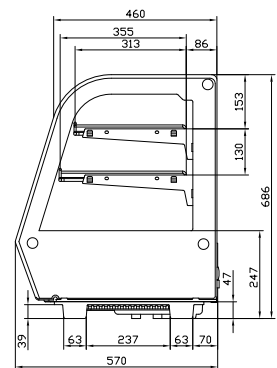
TEMPÉRATURES FROIDES 

FROID VENTILÉ 

RTW-100L



RTW-120L/RTW-160L



160 W | 100 L | T°+ | RÉF. RTW-100L



160 W | 120 L | T°+ | RÉF. RTW-120L

VITRINES BOMBÉES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. clayettes (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTW-100L	100	160	39	645 x 323	682 x 450 x 675	753,00
RTW-120L	120	160	57	636 x 335 - 636 x 367	702 x 568 x 686	961,00
RTW-160L	160	160	66	813 x 335 - 813 x 367	880 x 568 x 686	1070,00



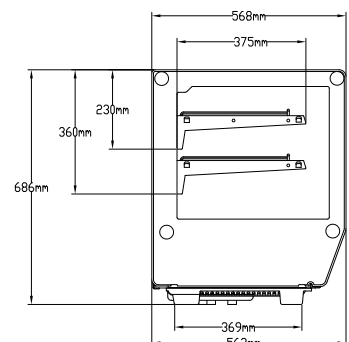
160 W | 120 L | T°+ | RÉF. RTW-120L-5

NOUVEAU



160 W | 160 L | T°+ | RÉF. RTW-160L-5

RTW-120L-5/RTW-160L-5



VITRINES DROITES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. clayettes (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTW-120L-5	120	160	57	636 x 367	702 x 568 x 686	1011,00
RTW-160L-5	160	160	66	813 x 367	880 x 568 x 686	1110,00

VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POSER

PORTES COULISSANTES • SERVICE AVANT ET ARRIÈRE

NOUVEAU GAZ R134a
TEMPÉRATURES FROIDES
FROID VENTILÉ

- DOUBLE VITRAGE 4 FACES
- Gaz réfrigérant R134a
- Température 0°C/+12°C
- Condenseur sans entretien
- Clayettes réglables en hauteur

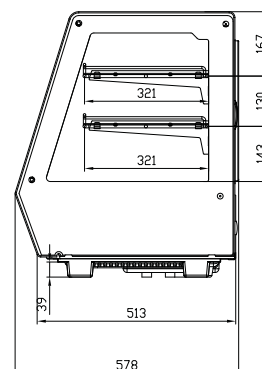
- Régulateur de température réglable
- Dégivrage automatique
- Système de refroidissement ventilé
- Éclairage LED

- Portes coulissantes
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité



160 W | 125 L | T°+ | RÉF. RTW-125L

RTW-125L



VITRINES DROITES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. clayettes (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTW-125L	125	160	54	636 x 335 - 636 x 367	702 x 568 x 686	995,00

VITRINES CHAUDES À POSER

PORTES COULISSANTES • SERVICE ARRIÈRE

TEMPÉRATURES CHAUDES

- Température 30°C/90°C
- Clayettes réglables chromées
- Régulateur de température réglable
- Affichage de la température
- Éclairage LED
- Portes coulissantes
- Verre incurvé avant



1100 W | 120 L | T°+ | RÉF. RTR-120L



1500 W | 160 L | T°+ | RÉF. RTR-160L

VITRINES BOMBÉES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTR-120L	120	1100	35	678 x 568 x 686	728,00
RTR-160L	160	1500	43	856 x 568 x 686	821,00

VITRINES À POSER AVEC ET SANS CHARIOT

**BACS
GASTRO**
voir page 484



NOUVEAU

GAZ R134a

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE

- Gaz réfrigérant R134A
- Température +2°C/+12°C
- Contrôle et affichage numériques de la température
- Dégivrage automatique
- Système de refroidissement direct
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

RTW 118 L

- Acier inoxydable
- Interrupteur marche/arrêt
- Pieds réglables

- Prévu pour bacs de 55 mm de profondeur
- Transformez n'importe quelle table en vitrine froide en libre-service, cette vitrine de superposition présente un design attrayant avec un accès incurvé à l'avant et à l'arrière pour le fonctionnement. Idéal pour afficher les produits alimentaires nécessitant une réfrigération avec un accès frontal afin que le client puisse prendre le produit

RTW 175L/255L

- Éclairage LED interne brillant sur le dessus
- Évaporateur supérieur avec bassin pour recueillir la condensation
- Verre unique et incurvé à l'avant
- Porte coulissante
- Prévu pour bacs de 65 mm de profondeur



118 L T⁺ RÉF. RTW-118L



175 L T⁺ RÉF. RTW-175L



255 L T⁺ RÉF. RTW-255L

VITRINES SANS CHARIOT

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. fond (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTW-118L	2 bacs GN 1/1	105	38,5	627 x 519	695 x 882 x 417	858,00
RTW-175L	4 bacs GN 1/2 + 2 bacs GN 1/4	200	66	818 x 540	915 x 890 x 542	1863,00
RTW-255L	6 bacs GN 1/2 + 2 bacs GN 1/4	200	84	1154 x 540	1250 x 890 x 542	1941,00



175 L T⁺ RÉF. RTW-175LT



255 L T⁺ RÉF. RTW-255LT

VITRINES AVEC CHARIOT

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTW-175LT	915 x 890 x 1080	1910,00
RTW-255LT	1250 x 890 x 1080	1994,00

ÎLOTS - LIBRE SERVICE

NOUVEAU

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

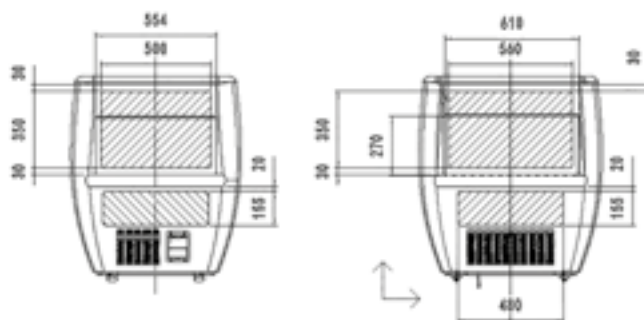
FROID VENTILÉ

- Gaz réfrigérant R290
- Température +2°C/+8°C
- Froid ventilé
- 4 pieds réglables
- 3 faces vitrées
- Produit compact, faible consommation d'énergie
- Évaporation des eaux de dégivrage par gaz chaud
- Affichage Setter
- Thermostat Dixell
- Hauteur de chargement sur îlot : 270 mm

- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité
- 230 V Mono
- Longueur du câble : 2 m



STP0908



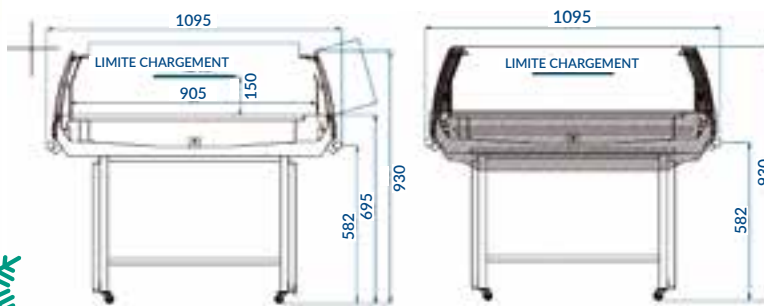
87 L RÉF. STP0908

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
STP0908	87	230	772 x 833 x 930	1804,00

- Gaz réfrigérant R290
- Température 0°C/+6°C
- Refroidissement ventilé
- Évaporation des eaux de dégivrage par gaz chaud
- 4 pieds réglables
- Évaporateur à ailettes cuivre-aluminium + ventilateur
- Dégivrage automatique
- Plus d'espace d'exposition
- Thermostat Dixell
- Hauteur de chargement sur îlot : 150 mm
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité
- 230 V Mono
- Longueur du câble : 2 m



STP1310



190 L RÉF. STP1310

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
STP1310	190	550	1370 x 1080 x 935	3422,00




MODULES GMS – MINI MARKET NÉGATIFS • 2 PORTES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -18°C/-22°C
- Deux zones de température, avec zone de sauvegarde de température
- Éclairage LED
- Bon effet d'exposition
- Dégivrage automatique
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité
- Mono 230 V

CQS15L

- Froid statique
- Séparateurs de paniers pour super marché: 2+1
- Thermostat numérique
- Pieds réglables
- Étiquettes de prix

NOUVEAU

GAZ R290 
TEMPÉRATURES NÉGATIVES 
FROID STATIQUE/VENTILÉ 

UP1500D

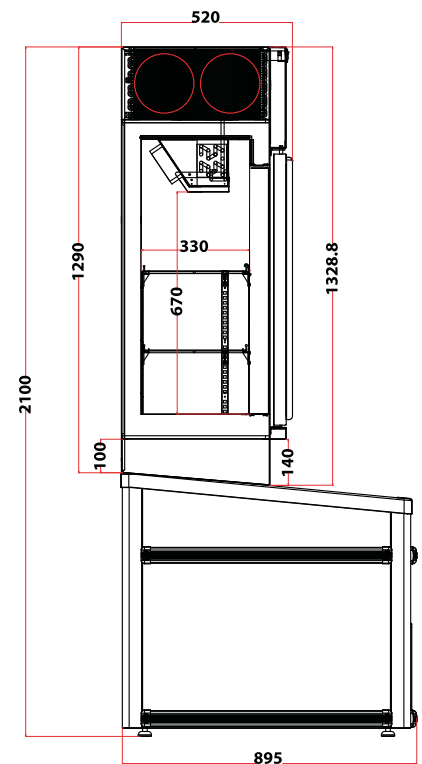
- Froid ventilé
- 4 étagères



RÉF. UP1500D



CQS15L + UP1500D



MODULES • FROID NÉGATIF

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CQS15L	4	595	378	n.c.	1515 x 900 x 855	3967,00
UP1500D	2	300	312	125	1505 x 520 x 1330	

MODULES GMS - MINI MARKET NÉGATIFS • 3 PORTES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -18°C/-22°C
- Deux zones de température, avec zone de sauvegarde de température
- Éclairage LED
- Bon effet d'exposition
- Dégivrage automatique
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité
- Mono 230 V

CQS21L

- Froid statique
- Séparateurs de paniers pour super marché: 2+1
- Thermostat numérique
- Pieds réglables
- Étiquettes de prix

NOUVEAU

GAZ R290

TEMPÉRATURES NÉGATIVES
FROID STATIQUE/VENTILÉ



UP2100D

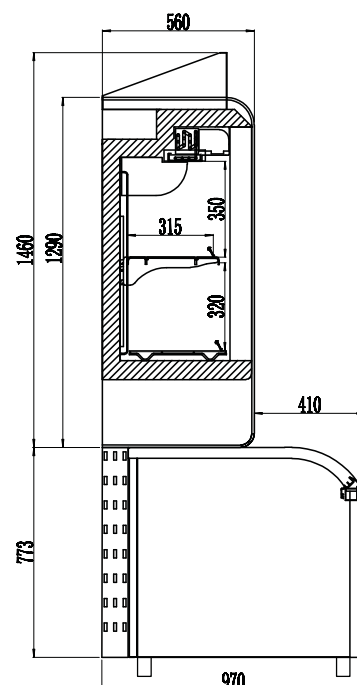
- Froid ventilé
- 6 étagères



RÉF. UP2100D



CQS21L + UP2100D



RÉF. CQS21L

MODULES • FROID NÉGATIF

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CQS21L	2	n.c.	n.c.	n.c.	n.c.	6404,00
UP2100D	3	420	312	155	2105 x 560 x 2060	

AFI COLLIN-LUCY vous propose du matériel et de l'équipement de réfrigération pour vitrines & comptoirs à destination des professionnels C.H.R : arrières-bars, frigos-bars, vitrines réfrigérées, armoires réfrigérées, caves à vin, vitrines boulangerie/pâtisserie, saladettes, tables réfrigérées, meubles pizzas, congélateurs bahuts, machines à glaçons...

LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR

ARRIÈRE-BARS

ARRIÈRE-BARS • PORTES VITRÉES • HAUTEUR 855mm

134 ARRIÈRE-BARS PORTES BATTANTES 

ARRIÈRE-BARS • PORTES VITRÉES • HAUTEUR 900mm

135 ARRIÈRE-BARS INOX PORTES BATTANTES 

136 ARRIÈRE-BARS PORTES BATTANTES 

137 ARRIÈRE-BARS PORTES COULISSANTES 

ARRIÈRE-BARS • PORTES VITRÉES • HAUTEUR 930mm

138 ARRIÈRE-BARS PORTES BATTANTES

139 ARRIÈRE-BARS PORTES COULISSANTES



ARRIÈRE-BARS PORTES VITRÉES

PAGES 134 À 139

MINI-BARS & CAVES À VINS

150 MINI-BARS D'HÔTEL

151 CAVES À VINS • DEUX ZONES DE TEMPÉRATURE

152 CAVES À VINS 



ARRIÈRE-BARS • SÉRIE FGB & QB

PAGES 140 À 149

ARRIÈRE-BARS • SÉRIE FGB • HAUTEUR 890mm

140 ARRIÈRE-BARS PORTES PLEINES

141 ARRIÈRE-BARS INOX PORTES PLEINES

142 ARRIÈRE-BARS PORTES VITRÉES

143 ARRIÈRE-BARS INOX PORTES VITRÉES

144 ARRIÈRE-BARS PORTES PLEINES SANS GROUPE

145 ARRIÈRE-BARS PORTES VITRÉES SANS GROUPE

146 OPTIONS: BLOCS TIROIRS

ARRIÈRE-BARS • SÉRIE QB • HAUTEUR 740mm

147 ARRIÈRE-BARS PORTES PLEINES

148 ARRIÈRE-BARS PORTES VITRÉES

149 OPTIONS: TIROIRS ET CLAYETTES

NOUVEAU

MINI-BARS & CAVES À VINS

PAGES 150 À 152











FROID

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

ARMOIRES PORTES VITRÉES

- 153 ARMOIRES • T°+ 
- 154 ARMOIRES 400 ET 600 L • GN 2/1 • T°+/-
- 155 ARMOIRES INOX OU SKINPLATE • T°+/-
- 156 REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES • T°+ 
- 157 ARMOIRES NÉGATIVES VENTILÉES 
- 158 ARMOIRES GN 2/1 ET 600X400 • T°+
- 158 ARMOIRES 2 PORTES BATTANTES • T°+
- 159 REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES
2 PORTES COULISSANTES 
- 160 ARMOIRES GN 2/1 • INOX OU SKINPLATE • T°+/-
- 161 VITRINES À POSER T°- 
- 162 VITRINES À POSER T°+ 



ARMOIRES PORTES VITRÉES

PAGES 153 À 162

ARMOIRES PORTES PLEINES

- 163 ARMOIRES T°+/-
- 164 ARMOIRES 400 ET 600 L • GN 2/1 • T°+/-
- 165 ARMOIRES INOX OU SKINPLATE • T°+/-
- 166 ARMOIRES DOUBLE GN 2/1 OU 600X400 • T°+/-
- 167 ARMOIRES INOX OU SKINPLATE • GN 2/1 • T°+/-

ARMOIRES PORTES PLEINES





PAGES 163 À 167



ARMOIRES SÉRIE STAR

PAGES 168 À 173

ARMOIRES • SÉRIE STAR

- 168 ARMOIRES 600 ET 1200 L • T°+/- 
- 169 ARMOIRES 700 ET 1400 L • T°+/-
- 170 ARMOIRES 2 ET 4 DEMI-PORTES • T°+/- 
- 171 ARMOIRES POISSONS • T°+ 
- 172 ARMOIRES PORTES VITRÉES • GN 2/1 • T°+/- 
- 173 ARMOIRES 600X400 ET 600X800 • T°+/-

AFI COLLIN-LUCY vous propose du matériel et de l'équipement de réfrigération pour vitrines & comptoirs à destination des professionnels C.H.R. : arrières-bars, frigos-bars, vitrines réfrigérées, armoires réfrigérées, caves à vin, vitrines boulangerie/pâtisserie, saladettes, tables réfrigérées, meubles pizzas, congélateurs bahuts, machines à glaçons...

LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR

TABLES & SALADETTES • SÉRIE STAR❄️

- 174 TABLES RÉFRIGÉRÉES **700** • 2-3 PORTES
- 175 TABLES RÉFRIGÉRÉES **700** • 2-4-6 TIROIRS ❄️
- 176 SALADETTES **700** • 2-3 PORTES
- 177 SALADETTES **700** • 2-3 PORTES
- 178 SALADETTES **700** • VITRÉE • 2-3 PORTES
- 179 TABLES + SALADETTE **700** • GN 1/1 ❄️
- 180 MEUBLES PIZZAS RÉFRIGÉRÉS « ECO » **700**
- 181 TABLES RÉFRIGÉRÉES **600**
- 182 TABLES RÉFRIGÉRÉES **700** • GN 1/1
- 183 TABLES RÉFRIGÉRÉES PORTES VITRÉES **700** ❄️
- 184 MEUBLES DE PRÉPARATIONS **700/800**
- 185 TABLES RÉFRIGÉRÉE **800** • 600X400
- 186 MEUBLES PIZZAS **800** • AVEC VITRINE



NOUVEAU

MEUBLES MURAUX

PAGES 201 À 204

MEUBLES MURAUX

- 201 REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES ❄️
- 202 ARMOIRES MURALES PORTES BATTANTES ❄️
- 203 MEUBLES MURAUX • SÉRIE PSI II PORTES BATTANTES OU COULISSANTES
- 204 MEUBLES MURAUX • SÉRIE DELTA

TABLES & SALADETTES STAR❄️

PAGES 174 À 186



NOUVEAU

ARMOIRES & TABLES • SÉRIE AFISTAR

- 187 ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES GN 2/1 • T°+/-
- 188 ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES 600x400 & 600x800 • T°+/-
- 189 TABLES RÉFRIGÉRÉES **700** • 2-3 PORTES
- 190 TABLES RÉFRIGÉRÉES **700** • 2-4-6 TIROIRS
- 191 SALADETTES **700** • 2-3 PORTES
- 192 SALADETTES **700** • 2-3 PORTES
- 193 MEUBLES PIZZAS **700**
- 194 TABLES RÉFRIGÉRÉES **600** • 2-3-4 PORTES • T°+
- 195 TABLES RÉFRIGÉRÉES **700** • GN 1/1 • T° POSITIVES
- 196 TABLES RÉFRIGÉRÉES **700** • GN 1/1 • T° NÉGATIVES
- 197 TABLES RÉFRIGÉRÉES **800** • 2-3 PORTES
- 198 MEUBLES PRÉPARATIONS SANDWICH **800**
- 199 MEUBLES PIZZAS **800** • 2-3 PORTES
- 200 MEUBLES PIZZAS HAUT **800** • AVEC VITRINE ❄️



NOUVEAU



TABLES & ARMOIRES AFISTAR

PAGE 187 À 200



FROID

PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER

- 206 PRÉSENTOIRS • PORTES COULISSANTES 
- 207 HAUTEUR 265 MM & 330 MM
- 208 PRÉSENTOIRS • SÉRIE ÉCO
- 210 UNITÉS DE REMPLISSAGE • VITRINES DROITES
SÉRIE **AFISTAR**
- 211 UNITÉS DE REMPLISSAGE • COUVERCLES INOX
- 212 PRÉSENTOIRS VITRÉS DE CRÈMES GLACÉES 

NOUVEAU



PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER

PAGES 206 À 212






NOUVEAU


CONGÉLATEURS & BAHUTS

PAGES 213 À 217


CONGÉLATEURS & BAHUTS

- 213 COMPTOIRS DE CRÈMES GLACÉES 
- 214 REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES
PORTES COULISSANTES • SÉRIE BRASSERIE
- 214 CONGÉLATEURS PORTES VITRÉES COULISSANTES
- 215 CONGÉLATEURS PORTES VITRÉES COULISSANTES 
- 216 CONGÉLATEURS COUVERCLE BASCULANT
- 217 CONGÉLATEURS COUVERCLE BASCULANT 

MACHINES À GLAÇONS

- 218 MACHINES À GLACE PAILLETES • POISSONNERIES 
- 219 MACHINES À GLAÇONS • SYSTÈME À ASPERSION
- 220 MACHINES À GLAÇONS • SYSTÈME À PALETTES

CELLULES MIXTES & REFROIDISSEURS POUBELLE

- 221 CELLULES DE REFROIDISSEMENT MIXTES
3 - 5 - 10 NIVEAUX
- 222 CELLULES DE REFROIDISSEMENT MIXTES 
- 223 REFROIDISSEURS DE POUBELLE



NOUVEAU

GLAÇONS • CELLULES • REFROIDISSEURS

PAGES 218 À 223

ARRIÈRE-BARS

1 - 2 - 3 PORTES VITRÉES BATTANTES

- DÉGIVRAGE ET ÉVAPORATION AUTOMATIQUES
- Gaz réfrigérant R600a
- Arrière-bars groupe logé (en bas)
- Température +2°C/+8°C
- Carrosserie skinplate
- Intérieur aluminium
- Fermeture à clef

- Évaporateur ventilé
- Éclairage intérieur
- Thermostat électronique
- Épaisseur d'isolation 32,5 mm

Dotation : 2 clayettes ajustables par porte

HAUTEUR 855 mm

NOUVEAU

GAZ R600a

TEMPÉRATURES POSITIVES

GROUPE LOGÉ

CARROSSERIE SKINPLATE

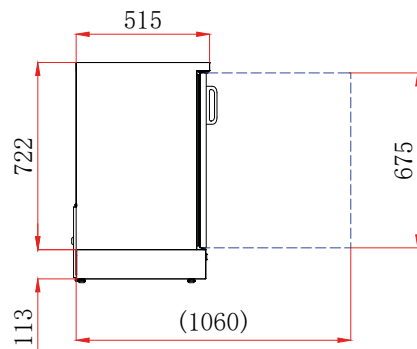
1-2-3 PORTES

HAUTEUR 855 mm

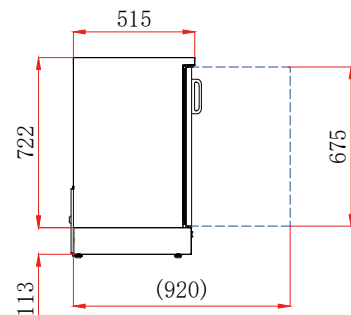


SKINP. T°+ 1 RÉF. C1B.X

C1B.X



C2B.X/C3B.X



SKINP. T°+ 2 RÉF. C2B.X



SKINP. T°+ 3 RÉF. C3B.X

PORTES BATTANTES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
C1B.X	1	142	209	80	600 x 515 x 855	482,00
C2B.X	2	227	198	92	920 x 515 x 855	624,00
C3B.X	3	341	253	123	1350 x 515 x 855	827,00

ARRIÈRE-BARS INOX

2 - 3 PORTES VITRÉES BATTANTES

- Gaz réfrigérant R600a
- Température 0°C/+8°C
- Matériau extérieur: acier inoxydable, matériau intérieur aluminium gaufré
- Porte à fermeture automatique
- Verre trempé double couche
- Refroidissement assisté par ventilateur
- Pieds réglables
- Dégivrage automatique
- Thermostat numérique amovible
- Lumière LED intérieure
- Serrure
- Classe climatique: 18-32°C
- 230 V Mono

Dotation: 2 clayettes ajustables par porte

NOUVEAU

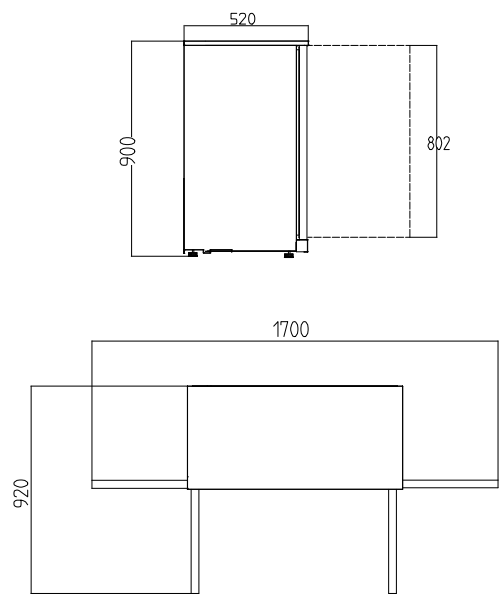
- GAZ R600a
- FROID VENTILÉ
- INOX
- 2-3 PORTES
- HAUTEUR 900 mm



INOX 208 L 2 PORTES RÉF. C2BI



C2BI/C3BI



INOX 320 L 3 PORTES RÉF. C3BI

PORTES BATTANTES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
C2BI	2	208	4,4	70	900 x 520 x 900	793,00
C3BI	3	320	5,3	92	1350 x 520 x 900	1039,00

ARRIÈRE-BARS

1 - 2 - 3 PORTES VITRÉES BATTANTES

- Gaz réfrigérant R600a
- Température +1°C/+10°C
- Classe climatique 4
- Face externe acier laqué noir
- Face interne en aluminium
- Évaporateur à tubulure intégrée avec un système de refroidissement assisté par ventilateur
- Cycle de dégivrage automatique par arrêt du compresseur
- Isolation: Cyclopentane (40 mm par côté)

- Thermostat numérique
- Porte à fermeture automatique
- Joint d'étanchéité amovible
- Verre de sécurité trempé tempéré
- Serrure montée de série
- Lampe LED interne horizontale
- Pieds réglables

Dotation : 2 clayettes ajustables par porte

NOUVEAU

AFI SÉRIE

GAZ R600a

TEMPÉRATURES POSITIVES

LAQUÉ NOIRE

1-2-3 PORTES

HAUTEUR 900 mm



LAQUÉ T°+ 1 | RÉF. RW138H

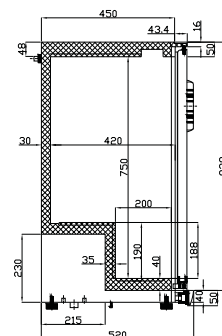


LAQUÉ T°+ 2 | RÉF. RW208H



LAQUÉ T°+ 3 | RÉF. RW330H

RW138/208/330H



PORTES BATTANTES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RW138H	1	133	180	44	600 x 520 x 900	530,00
RW208H	2	201	230	62	900 x 520 x 900	741,00
RW330H	3	320	240	80	1350 x 520 x 900	877,00

ARRIÈRE-BARS

2 - 3 PORTES VITRÉES COULISSANTES

- Gaz réfrigérant R600a
- Température +1°C/+10°C
- Classe climatique 4
- Face externe acier laqué noir
- Face interne en aluminium
- Évaporateur à tubulure intégrée avec un système de refroidissement assisté par ventilateur
- Cycle de dégivrage automatique par arrêt du compresseur
- Isolation : Cyclopentane (40 mm par côté)

- Thermostat numérique
- Porte à fermeture automatique
- Joint d'étanchéité amovible
- Verre de sécurité trempé tempéré
- Serrure montée de série
- Lampe LED interne horizontale
- Pieds réglables

Dotation : 2 clayettes ajustables par porte

NOUVEAU

AFI SÉRIE

GAZ R600a

TEMPÉRATURES POSITIVES

LAQUÉ NOIRE

2-3 PORTES

HAUTEUR 900 mm



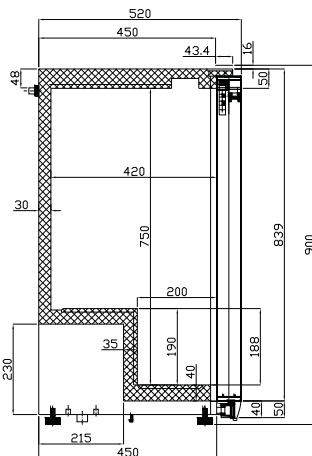
LAQUÉ T°+ 2.11 RÉF. RW208S



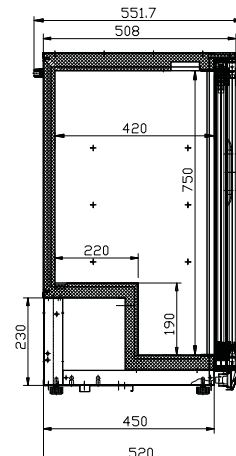
LAQUÉ T°+ 3.11 RÉF. RW330S

HAUTEUR 900 mm

RW208S



RW330S



PORTES COULISSANTES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RW208S	2	201	230	58	900 x 520 x 900	765,00
RW330S	3	320	240	80	1350 x 520 x 900	909,00

ARRIÈRE-BARS

1 - 2 - 3 PORTES VITRÉES BATTANTES

- DÉGIVRAGE ET ÉVAPORATION AUTOMATIQUES
- Gaz réfrigérant R600A
- Arrière-bars groupe logé (en bas)
- Température +2°C/+10°C
- Carrosserie skinplate
- Intérieur aluminium
- Fermeture à clef

- Évaporateur ventilé
- Éclairage intérieur
- Thermostat électronique
- Épaisseur d'isolation 32,5 mm

Dotation : 2 clayettes ajustables par porte

HAUTEUR 930 mm

- GAZ R600a
- TEMPÉRATURES POSITIVES
- GROUPE LOGÉ
- CARROSSERIE SKINPLATE
- 1-2-3 PORTES
- HAUTEUR 930 mm



SKINP. T°+ 1 RÉF. C1B



SKINP. T°+ 2 RÉF. C2B



SKINP. T°+ 3 RÉF. C3B

PORTES BATTANTES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
C1B	1	140	250	54	602 x 535 x 930	631,00
C2B	2	223	250	75	920 x 535 x 930	775,00
C3B	3	335	250	95	1350 x 535 x 930	961,00

OPTIONS CLAYETTES

Réf.	Description	Prix (h.t) €
CC1	Clayettes (2) 520 x 315 mm	12,00
CC2	Clayettes (4) 415 x 315 mm	11,00

ARRIÈRE-BARS

1 - 2 - 3 PORTES VITRÉES COULISSANTES

- DÉGIVRAGE ET ÉVAPORATION AUTOMATIQUES
- Gaz réfrigérant R600A
- Arrière-bars groupe logé (en bas)
- Température +2°C/+10°C
- Carrosserie skinplate
- Intérieur aluminium
- Fermeture à clef

- Évaporateur ventilé
- Éclairage intérieur
- Thermostat électronique
- Épaisseur d'isolation 32,5 mm

Dotation : 2 clayettes ajustables par porte

HAUTEUR 930 mm

GAZ R600a

TEMPÉRATURES POSITIVES

GROUPE LOGÉ

CARROSSERIE SKINPLATE

1-2-3 PORTES

HAUTEUR 930 mm



SKINP. T°+ 1 [icône] RÉF. C1C

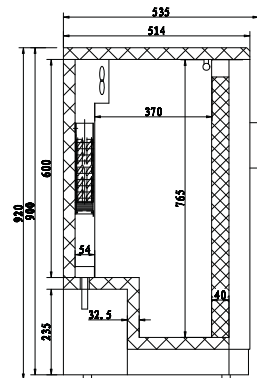


SKINP. T°+ 2 [icône] RÉF. C2C



SKINP. T°+ 3 [icône] RÉF. C3C

C1C/C2C/C3C



PORTES COULISSANTES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
C1C	1	140	250	52	602 x 535 x 930	659,00
C2C	2	223	250	72	920 x 535 x 930	803,00
C3C	3	335	250	91	1350 x 535 x 930	1030,00

OPTIONS CLAYETTES

Réf.	Description	Prix (h.t) €
CC 3/1	Clayettes (4) 400 x 315 mm	12,00
CC 3/2	Clayettes (2) 440 x 315 mm	12,00

ARRIÈRE-BARS

2 - 3 - 4 PORTES PLEINES • GROUPE LOGÉ

- EXTÉRIEUR SKINPLATE NOIR
INTÉRIEUR SKINPLATE BLANC
- ÉVAPORATEUR VENTILÉ PLACÉ
ENTRE PORTES (RÉPARTITION
OPTIMALE DU FROID)
- Groupe compresseur incorporé
logé à gauche
- Gaz réfrigérant: R290
- Hauteur intérieure 74 cm
- Permet 3 niveaux de stockage
(bouteilles debout)
- Thermostat digital
- Accès facile et sans outil au
condenseur pour nettoyage
- Froid ventilé

- Construction robuste sur pieds
réglables (7 cm)
- Isolation polyuréthane injecté:
40 mm
- Éclairage LED
- Récupération des eaux de dégivrage
et réévaporation automatique
- Dimensions ouvertures des portes:
- FGB 125/177/229: 340 mm
- FGB 145/206/267: 440 mm

Dotation: 2 clayettes ajustables
par porte

Hauteur sans les pieds: 820 mm

- GAZ R290
- FROID VENTILÉ
- GROUPE LOGÉ
- CARROSSERIE SKINPLATE
- 2-3-4 PORTES
- HAUTEUR SANS PIEDS 820 mm

TIROIRS
voir page 146



SKINP. 320 W 2 | RÉF. FGB 125



SKINP. 370 W 3 | RÉF. FGB 177



SKINP. 400 W 4 | RÉF. FGB 229

Sur commande
GROUPE LOGÉ À DROITE

2 PORTES PLEINES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB 125	☞ 216-264 ☞ 396-432	229	320	80	1255 x 565 x 890	1586,00
FGB 145	☞ 252-308 ☞ 462-528	283	340	85	1455 x 565 x 890	1724,00

3 PORTES PLEINES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB 177	☞ 360-440 ☞ 630-744	390	370	100	1775 x 565 x 890	1896,00
FGB 206	☞ 414-506 ☞ 759-840	466	390	112	2065 x 565 x 890	1966,00

4 PORTES PLEINES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB 229	☞ 504-616 ☞ 864-1056	521	400	116	2295 x 565 x 890	2187,00
FGB 267	☞ 567-704 ☞ 1056-1152	622	420	130	2675 x 565 x 890	2380,00

ARRIÈRE-BARS INOX







2 - 3 - 4 PORTES PLEINES • GROUPE LOGÉ

- EXTÉRIEUR ET INTÉRIEUR EN INOX
- ÉVAPORATEUR VENTILÉ PLACÉ ENTRE 2 PORTES (RÉPARTITION OPTIMALE DU FROID)
- Gaz réfrigérant: R290
- Hauteur intérieure 74 cm
- Permet 3 niveaux de stockage (bouteilles debout)
- Thermostat digital
- Froid ventilé
- Construction robuste sur pieds réglables (7 cm)

- Isolation polyuréthane injecté: 40 mm
- Régulation thermostatique
- Éclairage LED
- Dimensions ouvertures des portes:
 - FGB 125/177/229 i: 340 mm
 - FGB 145/206/267 i: 440 mm

Dotation: 2 clayettes ajustables par porte

Hauteur sans les pieds: 820 mm

GAZ R290 
 FROID VENTILÉ 
 GROUPE LOGÉ 
 INOX 
 2-3-4 PORTES 
 HAUTEUR SANS PIEDS 820 mm 

TIROIRS
voir page 146



Sur commande
GROUPE LOGÉ À DROITE

INOX 400 W 4  RÉF. FGB 229 i

2 PORTES PLEINES INOX

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB 125 i	☞ 216-264 ☞ 396-432	229	320	80	1225 x 565 x 890	1770,00
FGB 145 i	☞ 252-308 ☞ 462-528	283	340	85	1455 x 565 x 890	1828,00

3 PORTES PLEINES INOX

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB 177 i	☞ 360-440 ☞ 630-744	390	370	100	1775 x 565 x 890	2092,00
FGB 206 i	☞ 414-506 ☞ 759-840	466	390	112	2065 x 565 x 890	2202,00

4 PORTES PLEINES INOX

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB 229 i	☞ 504-616 ☞ 864-1056	521	400	116	2295 x 565 x 890	2389,00
FGB 267 i	☞ 567-704 ☞ 1056-1152	622	420	130	2675 x 565 x 890	2668,00

ARRIÈRE-BARS

2 - 3 - 4 PORTES VITRÉES • GROUPE LOGÉ

- EXTÉRIEUR SKINPLATE NOIR
INTÉRIEUR SKINPLATE BLANC
- ÉVAPORATEUR VENTILÉ PLACÉ
ENTRE 2 PORTES (RÉPARTITION
OPTIMALE DU FROID)
- Groupe compresseur incorporé logé
à gauche
- Gaz réfrigérant: R290
- Hauteur intérieure 74 cm
- Permet 3 niveaux de stockage
(bouteilles debout)
- Thermostat digital
- Accès facile et sans outil au
condenseur pour nettoyage
- Froid ventilé

- Construction robuste sur pieds
réglables (7 cm)
- Isolation polyuréthane injecté:
40 mm
- Éclairage LED
- Récupération des eaux de dégivrage
et réévaporation automatique
- Dimensions ouvertures des portes:
- FGB 125/177/229 PV: 340 mm
- FGB 145/206/267 PV: 440 mm

Dotation: 2 clayettes ajustables
par porte

Hauteur sans les pieds: 820 mm

GAZ R290 

FROID VENTILÉ 

GROUPE LOGÉ 

CARROSSERIE SKINPLATE 

2-3-4 PORTES 

HAUTEUR SANS PIEDS 820 mm 



SKINP. 330 W | 2  RÉF. FGB 125 PV



SKINP. 370 W | 3  RÉF. FGB 177 PV



SKINP. 410 W | 4  RÉF. FGB 229 PV

Sur commande
GROUPE LOGÉ À DROITE

2 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB 125 PV	☞ 216-264 ☞ 396-432	229	330	92	1255 x 565 x 890	1877,00
FGB 145 PV	☞ 252-308 ☞ 462-528	283	350	97	1455 x 565 x 890	1988,00

3 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB 177 PV	☞ 360-440 ☞ 630-744	390	370	108	1775 x 565 x 890	2374,00
FGB 206 PV	☞ 414-506 ☞ 759-840	466	390	126	2065 x 565 x 890	2549,00

4 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB 229 PV	☞ 504-616 ☞ 864-1056	521	410	136	2295 x 565 x 890	2941,00
FGB 267 PV	☞ 567-704 ☞ 1056-1152	622	430	166	2675 x 565 x 890	3132,00

ARRIÈRE-BARS INOX

2 - 3 - 4 PORTES VITRÉES • GROUPE LOGÉ

- EXTÉRIEUR ET INTÉRIEUR EN INOX
- ÉVAPORATEUR VENTILÉ PLACÉ ENTRE 2 PORTES (RÉPARTITION OPTIMALE DU FROID)
- Gaz réfrigérant: R290
- Hauteur intérieure 74 cm
- Permet 3 niveaux de stockage (bouteilles debout)
- Thermostat digital
- Froid ventilé
- Construction robuste sur pieds réglables (7 cm)

- Isolation polyuréthane injecté: 40 mm
- Régulation thermostatique
- Éclairage LED
- Dimensions ouvertures des portes:
 - FGB 125/177/229 PVi: 340 mm
 - FGB 145/206/267 PVi: 440 mm

Dotation: 2 clayettes ajustables par porte

Hauteur sans les pieds: 820 mm

GAZ R290	
FROID VENTILÉ	
GROUPE LOGÉ	
INOX	
2-3-4 PORTES	
HAUTEUR SANS PIEDS 820 mm	



Sur commande
GROUPE LOGÉ À DROITE

INOX | 410 W | 4 | RÉF. FGB 229 PVi

2 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB 125 PVi	☞ 216-264 ☞ 396-432	229	330	92	1225 x 565 x 890	2200,00
FGB 145 PVi	☞ 252-308 ☞ 462-528	283	350	97	1455 x 565 x 890	2328,00

3 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB 177 PVi	☞ 360-440 ☞ 630-744	390	370	108	1775 x 565 x 890	2699,00
FGB 206 PVi	☞ 414-506 ☞ 759-840	466	390	126	2065 x 565 x 890	2982,00

4 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB 229 PVi	☞ 504-616 ☞ 864-1056	521	410	136	2295 x 565 x 890	3297,00
FGB 267 PVi	☞ 567-704 ☞ 1056-1152	622	430	166	2675 x 565 x 890	3533,00

ARRIÈRE-BARS

2 - 3 - 4 PORTES PLEINES • SANS GROUPE

- EXTÉRIEUR SKINPLATE NOIR
INTÉRIEUR SKINPLATE BLANC
- ÉVAPORATEUR VENTILÉ PLACÉ
ENTRE 2 PORTES (RÉPARTITION
OPTIMALE DU FROID)
- Gaz réfrigérant: R600a
- Hauteur intérieure 74 cm
- Permet 3 niveaux de stockage
(bouteilles debout)
- Thermostat digital
- Froid ventilé
- Construction robuste
sur pieds réglables (7 cm)

- Isolation polyuréthane injecté:
40 mm
- Régulation thermostatique
- Éclairage

**Dotation : 2 clayettes ajustables
par porte**

Hauteur sans les pieds : 820 mm

POUR GROUPE À DISTANCE
Ils sont équipés de l'évaporateur +
capillaire, de l'éclairage, d'un
thermostat digital

- GAZ R600a
- FROID VENTILÉ
- SANS GROUPE
- CARROSSERIE SKINPLATE
- 2-3-4 PORTES
- HAUTEUR SANS PIEDS 820 mm



SKINP. 320 W 2 RÉF. FGB 118 SG

2 PORTES PLEINES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB 118 SG	216-264 396-432	265	320	59	1180 x 565 x 890	1224,00
FGB 138 SG	252-308 462-528	335	320	76	1380 x 565 x 890	1353,00

3 PORTES PLEINES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB 170 SG	360-440 630-744	432	320	90	1700 x 565 x 890	1546,00
FGB 199 SG	414-506 759-840	498	320	100	1999 x 565 x 890	1644,00

4 PORTES PLEINES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB 222 SG	504-616 864-1056	597	320	105	2220 x 565 x 890	1840,00
FGB 260 SG	567-704 1056-1152	760	386	152	2600 x 565 x 890	1969,00

ARRIÈRE-BARS

2 - 3 - 4 PORTES VITRÉES • SANS GROUPE

- EXTÉRIEUR SKINPLATE NOIR
INTÉRIEUR SKINPLATE BLANC
- ÉVAPORATEUR VENTILÉ PLACÉ
ENTRE 2 PORTES (RÉPARTITION
OPTIMALE DU FROID)
- Gaz réfrigérant: R600a
- Hauteur intérieure 74 cm
- Permet 3 niveaux de stockage
(bouteilles debout)
- Thermostat digital
- Froid ventilé
- Construction robuste sur
pieds réglables (7 cm)

- Isolation polyuréthane injecté:
40 mm
- Régulation thermostatique
- Éclairage

**Dotation : 2 clayettes ajustables
par porte**

Hauteur sans les pieds : 820 mm

POUR GROUPE À DISTANCE
Ils sont équipés de l'évaporateur +
capillaire, de l'éclairage, d'un
thermostat digital

GAZ R600a 

FROID VENTILÉ 

SANS GROUPE 

CARROSSERIE SKINPLATE 

2-3-4 PORTES 

HAUTEUR SANS PIEDS 820 mm 



SKINP. 320 W 2  RÉF. FGB 118 SGV

2 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB 118 SGV	☞ 216-264 ☞ 396-432	265	320	59	1180 x 565 x 890	1555,00
FGB 138 SGV	☞ 252-308 ☞ 462-528	335	320	76	1380 x 565 x 890	1702,00

3 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB 170 SGV	☞ 360-440 ☞ 630-744	432	320	90	1700 x 565 x 890	1981,00
FGB 199 SGV	☞ 414-506 ☞ 759-840	498	320	100	1999 x 565 x 890	2202,00

4 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB 222 SGV	☞ 504-616 ☞ 864-1056	597	320	105	2220 x 565 x 890	2543,00
FGB 260 SGV	☞ 567-704 ☞ 1056-1152	760	320	152	2600 x 565 x 890	2687,00

OPTIONS ET ACCESSOIRES POUR ARRIÈRE-BARS

BLOCS TIROIRS SKINPLATE OU INOX

SKINPLATE OU INOX

Options tiroirs : 2 tailles disponibles. À monter par vos soins. Montage facile.



TIROIRS SKINPLATE NOIR • POUR FGB 118 SG - FGB 125 - FGB 170 SG - FGB 177 - FGB 222 SG - FGB 229

Réf.	Tiroirs	Dim. int. (mm) L x P x H utile	Dim. façade L x P (mm)	Prix (h.t) €
NTFGB 3	1/3 - 1/3 - 1/3	280 x 410 x 190	260 x 440	635,00
NTFGB 2	1/2 - 1/2	280 x 410 x 330	395 x 440	534,00
NTFGB 1	2/3 - 1/3	280 x 410 x 460	530 x 440	521,00

TIROIRS SKINPLATE NOIR • POUR FGB 138 SG - FGB 145 - FGB 199 SG - FGB 206 - FGB 260 SG - FGB 267

Réf.	Tiroirs	Dim. int. (mm) L x P x H utile	Dim. façade L x P (mm)	Prix (h.t) €
NTFGB 33	1/3 - 1/3 - 1/3	380 x 410 x 190	260 x 540	669,00
NTFGB 22	1/2 - 1/2	380 x 410 x 330	395 x 540	558,00
NTFGB 11	2/3 - 1/3	380 x 410 x 460	530 x 540	546,00

TIROIRS INOX • POUR FGB 125 i - FGB 177 i - FGB 229 i

Réf.	Tiroirs	Dim. (mm) L x P x H	Dim. façade L x P (mm)	Prix (h.t) €
NTFGBI 3	1/3 - 1/3 - 1/3	280 x 410 x 190	260 x 440	636,00
NTFGBI 2	1/2 - 1/2	280 x 410 x 330	395 x 440	655,00
NTFGBI 1	2/3 - 1/3	280 x 410 x 460	530 x 440	547,00

TIROIRS INOX • POUR FGB 145 i - FGB 206 i - FGB 267 i

Réf.	Tiroirs	Dim. (mm) L x P x H	Dim. façade L x P (mm)	Prix (h.t) €
NTFGBI 33	1/3 - 1/3 - 1/3	380 x 410 x 190	260 x 540	649,00
NTFGBI 22	1/2 - 1/2	380 x 410 x 330	395 x 540	535,00
NTFGBI 11	2/3 - 1/3	380 x 410 x 460	530 x 540	523,00

ARRIÈRE-BARS

2 - 3 - 4 PORTES PLEINES

- Gaz réfrigérant écologique R290
- Température: +2°C/+8°C
- Refroidissement ventilé
- Dégivrage automatique
- Thermostat digital numérique
- Isolation: cyclopentane
- Joint amovible
- Portes à fermeture automatique
- Serrure de série pour les portes et les tiroirs
- Système de cassette tiroir
- Pieds réglables
- Système de profil d'anticondensation
- Accès facile pour le nettoyage du condenseur
- Compresseur Secop
- Froid ventilé

QB

- Porte réversible
- Étagères réglables
- Thermostat avec fonction Stand By intégrée
- Poignée de porte en mousse

QBG

- Lumière LED interne (1 lumière pour chaque porte)
- Verre trempé de sécurité
- Étagères réglables
- Thermostat avec fonction Stand By intégrée
- Thermostat avec interrupteur d'éclairage intégré
- Poignée de porte externe enduite de poudre (surface anti-empreintes digitales)

GAZ R290
FROID VENTILÉ
2 PORTES



315 L 224 W 2 RÉF. QB 200



500 L 351 W 3 RÉF. QB 300



500 L 385 W 4 RÉF. QB 400

2 PORTES PLEINES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. int. (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
QB 200	315	224	91	1080 x 415 x 740	1460 x 515 x 860	1733,00

3 PORTES PLEINES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. int. (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
QB 300	500	351	119	1705 x 415 x 740	2085 x 515 x 860	2133,00

4 PORTES PLEINES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. int. (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
QB 400	618	385	149	2160 x 415 x 740	2540 x 515 x 860	2701,00

ARRIÈRE-BARS 2 - 3 - 4 PORTES VITRÉES

GAZ R290 
 FROID VENTILÉ 
 2 PORTES 

- Gaz réfrigérant écologique R290
- Température: +2°C/+8°C
- Refroidissement ventilé
- Dégivrage automatique
- Thermostat digital numérique
- Isolation: cyclopentane
- Joint amovible
- Portes à fermeture automatique
- Serrure de série pour les portes et les tiroirs
- Système de cassette tiroir
- Pieds réglables
- Système de profil d'anticondensation
- Accès facile pour le nettoyage du condenseur
- Compresseur Secop
- Froid ventilé

QB

- Porte réversible
- Étagères réglables
- Thermostat avec fonction Stand By intégrée
- Poignée de porte en mousse

QBG

- Lumière LED interne (1 lumière pour chaque porte)
- Verre trempé de sécurité
- Étagères réglables
- Thermostat avec fonction Stand By intégrée
- Thermostat avec interrupteur d'éclairage intégré
- Poignée de porte externe enduite de poudre (surface anti-empreintes digitales)



315 L | 240 W | 2  RÉF. QBG 200



500 L | 373 W | 3  RÉF. QBG 300



618 L | 456 W | 4  RÉF. QBG 400

2 PORTES VITRÉES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. int. (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
QBG 200	315	240	92	1080 x 415 x 740	1460 x 535 x 860	1942,00

3 PORTES VITRÉES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. int. (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
QBG 300	500	373	121	1705 x 415 x 740	2085 x 535 x 860	2442,00

4 PORTES VITRÉES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. int. (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
QBG 400	618	456	151	2160 x 415 x 740	2540 x 535 x 860	2795,00

OPTIONS ET ACCESSOIRES POUR ARRIÈRE-BARS

BLOCS TIROIRS ET CLAYETTES

A monter par vos soins.
Montage facile.



KIT DE TIROIRS POUR QB ET QBG

Réf.	Description	Prix (h.t) €
Q2D	Kit 1/2 - 1/2	455,00
Q3D	Kit 1/3 - 1/3 - 1/3	590,00



OPTIONS

Réf.	Prix (h.t) €
PIEDS EN ACIER INOXYDABLE	45,00
CLAYETTES CHROMÉES RÉGLABLES	30,00

MINI-BARS D'HÔTEL PORTES PLEINES ET VITRÉES

GAZ AMMONIAC
TEMPÉRATURES POSITIVES

- TRÈS SILENCIEUX
- PORTE RÉVERSIBLE
- Réfrigération à absorption NH3 (Ammoniac)
- Éclairage LED
- Serrure de porte

- Température +4°C/+12°C
- Dégivrage automatique
- Gaz ammoniac
- Joints de portes clipsés

Dotation : 2 clayettes

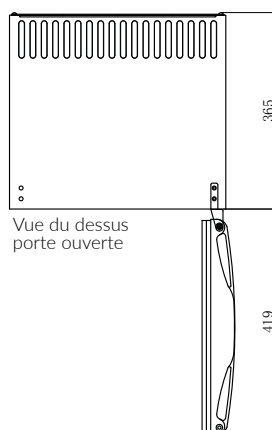


65W 2 RÉF. MB40

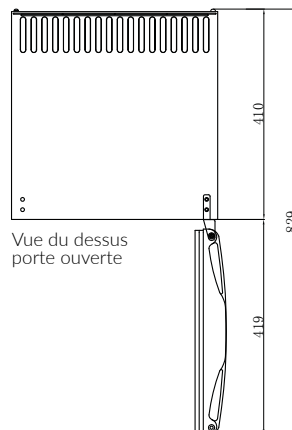


65W 2 RÉF. RCG40A

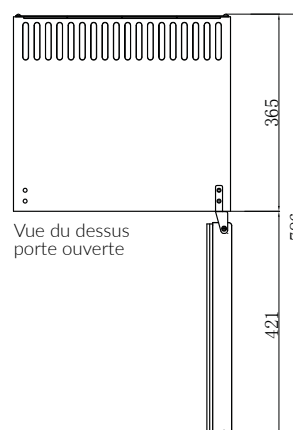
MB30



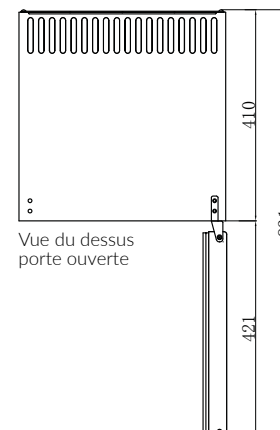
MB40/50



RCG30A



RCG40A/50A



PORTES PLEINES

Réf.	Clayettes	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MB30	2	24	65	13	402 x 420 x 500	271,00
MB40	2	34	65	17	402 x 455 x 560	288,00
MB50	3	42	65	17	402 x 450 x 670	306,00

PORTES VITRÉES

Réf.	Clayettes	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RCG30A	2	24	65	14	402 x 420 x 500	288,00
RCG40A	2	34	65	18	402 x 455 x 560	306,00
RCG50A	3	42	65	29	402 x 450 x 670	347,00




CAVES À VINS

PORTE VITRÉE FUMÉE • DEUX ZONES DE TEMPÉRATURE

- 2 FILTRES À CHARBON
- ANTIODEURS
- DOUBLE CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE (+5°C/+10°C AU-DESSUS ET +10°C/+18°C EN DESSOUS) NON RÉVERSIBLE
- PORTE RÉVERSIBLE
- Gaz réfrigérant R600A
- Porte vitrée double vitrage
- Tour de porte en inox
- Poignée verticale

- Dégivrage automatique
- Froid ventilé
- Séparation thermostatique pour CW360DT
- Avec serrure pour CW510DT

Dotation : 5 clayettes pour CW360DT
Dotation : 8 clayettes pour CW510DT

GAZ R600a 
2 ZONES DE TEMPÉRATURE 
FROID VENTILÉ 



87 W | 38  RÉF. CW360DT



180 W | 174  RÉF. CW510DT



Réf.	Nombre de bouteilles	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CW360DT	38	87	41	493 x 587 x 840	880,00
CW510DT	174	180	100	598 x 685 x 1750	1939,00

CAVES À VINS

FROID

- Gaz réfrigérant R134a
- Température 20,7°C
- Structure interne en ABS
- Froid statique
- Différents niveaux de température
- Thermomètre numérique
- 2 pieds ajustables avant + 2 roulettes arrière
- Interrupteur lumière et ventilateur
- Serrure
- Porte à double vitrage

KLS149W

- 3 cadres de support réglables (deux cadres pour placer les bouteilles dans la grille horizontale 1 et pour placer les bouteilles à 45°)

NOUVEAU

GAZ R134a

TEMPÉRATURE POSITIVE

FROID STATIQUE

KLD372W

- Éclairage intérieur
- 7 cadres de support réglables (5 cadres pour placer les bouteilles dans les cadres horizontaux et 2 pour placer les bouteilles à 45°)



33 0,12 KW RÉF. KLS149W



78 0,12 KW RÉF. KLD372W

Réf.	Nombre de bouteilles (75 cl)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KLS149W	33	145	0,12	44	595 x 664 x 810	623,00
KLD372W	78	332	0,12	67	595 x 640 x 1856	782,00

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES VITRÉES POSITIVES VERTICALES

- PORTE NON RÉVERSIBLE
- Gaz réfrigérant R600a
- Température +1°C / +10°C
- Froid ventilé
- Serrure
- Thermostat mécanique et thermomètre analogique

DC388PV

- Dégivrage en cycle compresseur
- Isolation: Cyclopentane (45 mm par côté)
- Joint amovible

- Éclairage LED intérieur
- Interrupteur
- Verre double couche anti-condensation (CHAUFFÉ)
- Évaporateur type roll bond + ventilateur
- Pieds réglables
- Verrouillage en standard
- 4 clayettes ajustables + 1 inférieure (500x400)
- Roulettes pour un positionnement facile
- Maximum 16 niveaux espacés de 50 mm

XLS-412W

- Extérieur et intérieur noirs
- Porte double vitrage
- Éclairage intérieur dans la partie supérieure et sur les côtés
- 230 V Mono
- 5 clayettes
- 2 pieds réglables avant et 2 roulettes arrière



350 L | 56 KG | RÉF. DC388PV



382 L | 94 KG | RÉF. XLS-412W

ARMOIRE POSITIVE PORTE VITRÉE

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
DC388PV	350	155	56	600 x 570 x 1835	618,00
XLS-412W	382	n.c.	94	593 x 620 x 1830	760,00

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES VITRÉES

POSITIVES VENTILÉES ET NÉGATIVES STATIQUES
400 LITRES ET 600 LITRES GN 2/1 • LAQUÉES

GAZ R600a
TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES
FROID VENTILÉ/STATIQUE
LAQUÉES

- Gaz réfrigérant R600a
- Finition extérieure laquée blanche
- Intérieur : ABS thermoformé
- Fermeture à clef d'origine
- Affichage digital
- Prévues pour température ambiante maximale de +32°C
- 230 V Mono

Dotation : 7 clayettes fixes évaporatrices

Livrées avec 2 roulettes montées à l'arrière

ARMOIRES POSITIVES

- DÉGIVRAGE ET RÉÉVAPORATION AUTOMATIQUES
- PORTE RÉVERSIBLE
- Évaporateur type roll bond + ventilateur
- Température 0°C/+10°C
- Isolation : 45 mm (A40BPV) et 60 mm (A60BPV)

ARMOIRES NÉGATIVES

- 7 CLAYETTES FIXES ÉVAPORATRICES
- Réfrigération statique
- Température de fonctionnement -10°C/-25°C
- Isolation : 60 mm



LAQUÉE 350 L 185 W RÉF. A40BPV



LAQUÉE 555 L 358 W RÉF. A60BNV

ARMOIRES POSITIVES PORTES VITRÉES 400 & 600 LITRES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
A40BPV	350	185	69	600 x 600 x 1850	19 niveaux espacés de 70 mm	743,00
A60BPV	570	185	90	770 x 690 x 1890	19 niveaux espacés de 70 mm	920,00

ARMOIRES NÉGATIVES PORTES VITRÉES 400 & 600 LITRES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
A40BNV	440	358	73	600 x 600 x 1850	1040,00
A60BNV	555	358	94	770 x 690 x 1890	1247,00





OPTIONS (POUR T° + UNIQUEMENT) CLAYETTES PLASTIFIÉES BLANCHES

Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
GA40	506 x 415	12,00
GA60	654 x 525	18,00

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES VITRÉES

POSITIVES VENTILÉES ET NÉGATIVES STATIQUES

INOX OU SKINPLATE

GAZ R600a/R290 
TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES 
FROID VENTILÉ/STATIQUE 
SKINPLATE OU INOX 

ARMOIRES POSITIVES

- PORTE RÉVERSIBLE
- Gaz réfrigérant R600A
- Température +2°C/+10°C
- Froid ventilé
- Éclairage intérieur sur toute la hauteur
- Finition extérieure skinplate blanc ou inox
- 230 V Mono
- Finition intérieure en polystyrol thermoformé
- Isolation renforcée 45 mm
- Évaporateur ventilé (ventilateur tangentiel très silencieux)
- Thermostat digital

Dotation : 5 clayettes (495 x 435 mm)
réglables en hauteur (30 positions)

ARMOIRES NÉGATIVES

- PORTE NON RÉVERSIBLE
- Gaz R290
- Température -18°C/-22°C
- Froid statique
- Éclairage intérieur sur toute la hauteur
- Finition extérieure skinplate blanc ou inox
- 230 V Mono
- Finition intérieure en polystyrol thermoformé
- Isolation renforcée 45 mm
- Dégivrage manuel
- Thermostat mécanique

Dotation : 6 clayettes réfrigérantes
évaporatrices fixes 495 x 435 mm

AV 360 et 360 N : extérieur blanc
AV 360 L et LN : extérieur inox

TEMPÉRATURES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AV 360	341	276	81	590 x 605 x 1820	1221,00
AV 360 L	341	276	81	590 x 605 x 1820	1202,00

TEMPÉRATURES NÉGATIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AV 360 N	330	400	92	620 x 665 x 1820	1564,00
AV 360 LN	330	400	92	620 x 665 x 1820	1715,00

OPTIONS (POUR T° + UNIQUÉMENT) CLAYETTES

Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
CAV 35	495 x 435	37,00



REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES ET DE CANETTES

1 PORTE VITRÉE

- Gaz réfrigérant R600
- Température 0°C/10°C
- 1 éclairage LED vertical
- 2 pieds ajustables + 2 roues
- Thermostat mécanique
- Porte à fermeture automatique (sauf pour KLRF 225)
- Interrupteur lumière et ventilateur
- Verrou mécanique
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

NOUVEAU

AFI SÉRIE

GAZ R600

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ

1 PORTE

5 CLAYETTES



225 L T°+ RÉF. KLRF225



240 L T°+ RÉF. KLRF240



370 L T°+ RÉF. KLRF370

1 PORTE VITRÉE

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Clayettes	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KLRF225	Ø 130 H 260	5	225	60	450 x 497 x 1881	813,00
KLRF240	Ø 151 H 335	5	240	72	595 x 614 x 1320	628,00
KLRF370	Ø 217 H 467	5	370	74	595 x 650 x 2000	644,00

ARMOIRES NÉGATIVES VENTILÉES

1 PORTE VITRÉE

- Gaz réfrigérant R290
- Température - 18°C/-24°C
- 1 éclairage LED horizontal
- 2 pieds ajustables + 2 roues
- Thermostat mécanique
- Porte à fermeture automatique
- Interrupteur lumière et ventilateur
- Thermomètre analogique
- Étagères amovibles et ventilées pour KLVG490
- Ambiance de fonctionnement à 32°C et 65% d'humidité

NOUVEAU

AFI SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES NÉGATIVES

FROID VENTILÉ

1 PORTE

5-6 CLAYETTES

ALUMINIUM



ALU 374 L T° RÉF. KLVG370



ALU 496 L T° RÉF. KLVG490

ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Clayettes	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KLVG370	5	374	98	640 x 670 x 2056	1411,00
KLVG490	6	496	128	670 x 718 x 2026	1994,00

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES VITRÉES

GN 2/1 ET 600X400 • THERMOFORMÉ • POSITIVES

FABRICATION EUROPÉENNE

- ACCEPTE LES CLAYETTES GN2/1 ET 600x400
- PORTE RÉVERSIBLE
- Gaz R600a
- Capacité 540 litres
- Armoire réfrigérée positive
- Température +1°C/+8°C
- Froid ventilé
- Éclairage intérieur LED
- Finition extérieure skinplate blanc
- Finition intérieure thermoformée
- Condenseur ventilé
- Thermostat digital
- Dégivrage automatique
- Réévaporation des eaux de dégivrage

Dotation : 4 clayettes GN2/1 réglables en hauteur

Livrées montées sur roulettes



- GAZ R600a
- TEMPÉRATURES POSITIVES
- FROID VENTILÉ
- SKINPLATE
- CLAYETTES GN 2/1 ET 600x400



SKINP. 540 L 350 W RÉF. N 500 V

TEMPÉRATURES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
N 500 V	540	350	106	750 x 785 x 1895	1592,00

OPTIONS CLAYETTES

Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
MC21	GN 2/1	34,00

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES VITRÉES

2 PORTES BATTANTES • POSITIVES

- THERMOSTAT DIGITAL
- ÉCLAIRAGE LED
- Gaz R290
- Dégivrage automatique
- Froid ventilé
- Intérieur et extérieur en skinplate blanc
- Température +2°C/+5°C
- Éclairage intérieur



- GAZ R290
- TEMPÉRATURES POSITIVES
- FROID VENTILÉ
- SKINPLATE

Dotation : 4 clayettes (1055 x 395 mm)

SKINP. 710 L 390 W RÉF. ARV 800 PV

TEMPÉRATURES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ARV 800 PV	710	390	106	1180 x 642 x 2090	2374,00

OPTIONS CLAYETTES

Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
CARV	1055 x 395	46,00

REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES ET DE CANETTES

2 PORTES VITRÉES COULISSANTES

- Gaz réfrigérant R290
- Température 0°C/10°C
- 2 éclairages LED verticaux
- 4 pieds
- Thermostat mécanique
- Interrupteur lumière et ventilateur
- Verrou mécanique
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

NOUVEAU

AFI SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ

2 PORTES

4 CLAYETTES



678 L T°+ RÉF. KLRF680



793 L T°+ RÉF. KLRF790

2 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Clayettes	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KLRF680	470 940	4	678	140	880 x 712 x 2001	1277,00
KLRF790	685 1214	4	793	158	990 x 822 x 2001	1381,00

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES VITRÉES

POSITIVES VENTILÉES ET NÉGATIVES STATIQUES GN 2/1
INOX OU SKINPLATE

ARMOIRES POSITIVES

- PORTE RÉVERSIBLE
- Gaz réfrigérant R600a
- Température +1°C/+8°C
- Éclairage intérieur LEDS
- Groupe logé sur le dessus
- Finition extérieure skinplate blanc ou Inox
- Finition intérieure en polystyrol thermoformé
- Froid ventilé
- Thermostat digital
- 230 V Mono
- Dégivrage automatique
- Pieds inox réglables en hauteur

Dotation : 5 clayettes GN2/1 (650 x 530 mm) réglables en hauteur

ARMOIRES NÉGATIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -18°C/-22°C
- Éclairage intérieur à LEDS
- Groupe logé sur le dessus
- Finition extérieure skinplate blanc ou Inox
- Finition intérieure en polystyrol thermoformé
- Froid statique

GAZ R600a/R290

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

FROID VENTILÉ/STATIQUE

SKINPLATE OU INOX

CLAYETTES GN 2/1

- Thermostat digital
- Pieds inox réglables en hauteur
- Dégivrage manuel
- Options: Paniers

Dotation : 6 clayettes fixes réfrigérantes

ATG 600 V et 600 NV : extérieur blanc
ATG 600 AV et 600 NAV : extérieur inox



SKINP. 535 L T°+ RÉF. ATG 600 V



INOX 535 L T°+ RÉF. ATG 600 AV



SKINP. 535 L T°- RÉF. ATG 600 NV

TEMPÉRATURES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ATG 600 V	535	350	155	750 x 740 x 1970	1739,00
ATG 600 AV	535	350	155	750 x 740 x 1970	1850,00

TEMPÉRATURES NÉGATIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ATG 600 NV	535	370	98	750 x 740 x 1970	1948,00
ATG 600 NAV	535	370	98	750 x 740 x 1970	2043,00

OPTIONS (T° - UNIQUEMENT)

Réf.	Prix (h.t) €
OP 12	230,00

KITS DE 12 PANIERS

OPTIONS

Réf.	Prix (h.t) €
MC21	34,00

OP 12 OPTION
KIT DE 12 PANIERS

VITRINES À POSER PORTES VITRÉES NÉGATIVES

NOUVEAU

GAZ R290

TEMPÉRATURES NÉGATIVES

FROID VENTILÉ

- Gaz réfrigérant R290
- Température -13°C/-22°C
- Éclairage LED interne brillant sur le dessus
- Contrôleur de température numérique et affichage
- Porte double vitrage
- Porte à fermeture automatique
- Clayette PVC réglable
- Système de refroidissement ventilé
- Condenseur sans entretien
- Dégivrage automatique
- Porte verrouillable
- Affichage lumineux supérieur (pour RTD-49LC et RTD-99LC)
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité



49 L | 160 W | T° | RÉF. RTD-49L



99 L | 160 W | T° | RÉF. RTD-99L

SANS AFFICHAGE LUMINEUX SUPÉRIEUR

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTD-49L	49	160	35	620 x 575 x 552	874,00
RTD-99L	99	160	41	620 x 575 x 712	936,00



49 L | 160 W | T° | RÉF. RTD-49LC



99 L | 160 W | T° | RÉF. RTD-99LC

AVEC AFFICHAGE LUMINEUX SUPÉRIEUR

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTD-49LC	49	160	35	620 x 575 x 676	942,00
RTD-99LC	99	160	42	620 x 575 x 836	1011,00

VITRINES À POSER PORTES VITRÉES POSITIVE

- Gaz réfrigérant R600a
- Température 0°C/+10°C
- Classe climatique 4
- Face externe en plaque laquée noire
- Face interne en aluminium noir
- Évaporateur à tubulure intégrée avec un système de refroidissement assisté par ventilateur
- Dégivrage manuel
- Isolation : Cyclopentane (45 mm par côté)

- Joint d'étanchéité amovible
- Commutateur indépendant pour l'éclairage interne
- Verre de sécurité trempé tempéré à double épaisseur
- Porte à fermeture automatique
- Serrure montée de série
- Pieds réglables

Dotation : 3 clayettes réglables

NOUVEAU

AFI SÉRIE

GAZ R600a

TEMPÉRATURES POSITIVES

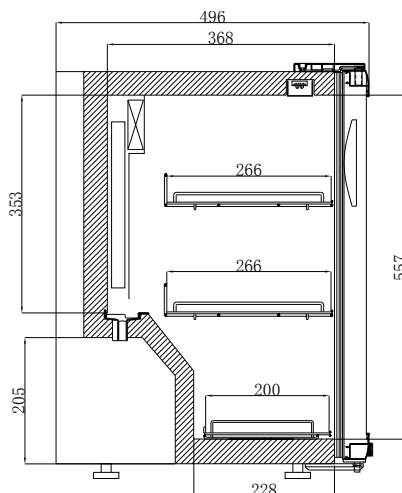
LAQUÉ NOIRE

1 PORTE



LAQUÉ T⁺ 1.1 RÉF. RWRC60

RWRC60



PORTES BATTANTES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RWRC60	1	60	80	33	432 x 496 x 672	544,00

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES PLEINES

POSITIVES VENTILÉES ET NÉGATIVES STATIQUES

- CUVE ABS À ANGLES ARRONDIS: FACILITÉ DE NETTOYAGE
- THERMOSTAT ÉLECTRONIQUE
- AFFICHAGE DIGITAL
- ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR
- FERMETURE À CLEF
- Finition extérieure laquée blanche
- Intérieur: ABS thermoformé
- Prévues pour température ambiante maximale de +32°C
- 230 V Mono

Dotation : 3 clayettes

Livrées avec 2 roulettes montées à l'arrière

ARMOIRES POSITIVES

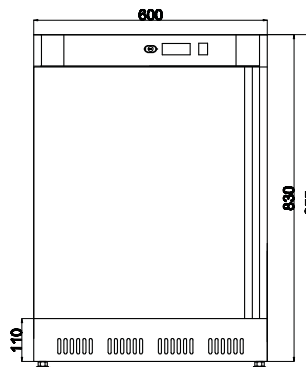
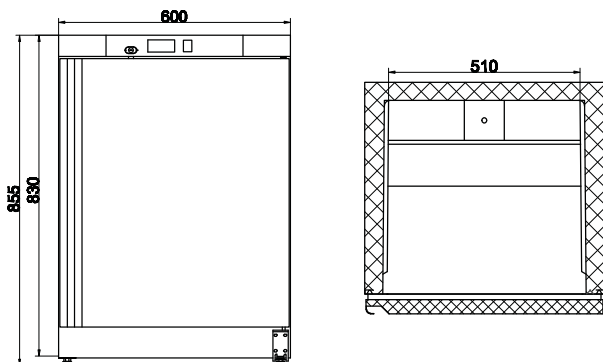
- DÉGIVRAGE ET RÉÉVAPORATION AUTOMATIQUE
- Gaz réfrigérant R600
- Évaporateur type roll bond + ventilateur de brassage
- Température de fonctionnement +2°C/+8°C
- Isolation: 40 mm sans CFC

ARMOIRES NÉGATIVES

- CLAYETTES FIXES ÉVAPORATRICES
- Gaz réfrigérant R290
- Réfrigération statique
- Température de fonctionnement -10°C/-25°C
- Isolation: 60 mm sans CFC
- Dégivrage manuel

A20BPP

A20BNP



LAQUÉE 130 L T°+ RÉF. A20BPP

GAZ R600/R290
TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES
FROID VENTILÉ/STATIQUE
LAQUÉE

ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
A20BPP	130	120	44	600 x 585 x 855	445,00

ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
A20BNP	120	150	44	600 x 585 x 855	475,00

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES PLEINES

400 LITRES ET 600 LITRES GN 2/1 • LAQUÉES
POSITIVES VENTILÉES ET NÉGATIVES STATIQUES

GAZ R600/R290
TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES
FROID VENTILÉ/STATIQUE
LAQUÉE

- Finition extérieure laquée blanche
- Intérieur : ABS thermoformé
- Fermeture à clef d'origine
- Affichage digital
- Prévues pour température ambiante maximale de +32°C
- 230 V Mono
- Pieds : hauteur 90 mm pour A60BPP et A60BPN

Dotation : 7 clayettes fixes évaporatrices

Livrées avec 2 roulettes montées à l'arrière

ARMOIRES POSITIVES

- ÉVAPORATEUR TYPE ROLL BOND + VENTILATEUR
- PORTE RÉVERSIBLE
- Gaz réfrigérant R600
- Température 0°C/+10°C
- Dégivrage et réévaporation automatiques
- Isolation : 45 mm
- Sans CFC

ARMOIRES NÉGATIVES

- PORTE RÉVERSIBLE
- Gaz réfrigérant R290
- Réfrigération statique
- Température de fonctionnement -10°C/-25°C
- Isolation : 60 mm
- Sans CFC
- Dégivrage manuel



LAQUÉE 350 L T°+ RÉF. A40BPP



LAQUÉE 555 L T°- RÉF. A60BNP

ARMOIRES POSITIVES PORTES PLEINES 400 & 600 LITRES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
A40BPP	350	185	69	600 x 600 x 1850	19 niveaux espacés de 70 mm	682,00
A60BPP	570	185	90	770 x 690 x 1890	19 niveaux espacés de 70 mm	861,00

ARMOIRES NÉGATIVES PORTES PLEINES 400 & 600 LITRES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
A40BNP	440	358	73	600 x 600 x 1850	742,00
A60BNP	555	358	94	770 x 690 x 1890	920,00

OPTIONS (POUR T° + UNIQUEMENT) CLAYETTES PLASTIFIÉES BLANCHES

Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
GA40	506 x 415	12,00
GA60	654 x 525	18,00

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES PLEINES

POSITIVES VENTILÉES ET NÉGATIVES STATIQUES
SKINPLATE OU INOX • PORTES BOMBÉES ET RÉVERSIBLES

GAZ R600a/R290
TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES
FROID VENTILÉ/STATIQUE
SKINPLATE OU INOX

ARMOIRES POSITIVES

- THERMOSTAT DIGITAL
- PORTE RÉVERSIBLE
- Gaz réfrigérant R600A
- Température +2°C/+8°C
- Froid ventilé
- Finition extérieure skinplate blanc ou inox
- Finition intérieure en polystyrol thermoformé
- Isolation renforcée 45 mm
- Évaporateur ventilé (ventilateur tangentiel très silencieux)
- Dégivrage automatique

Dotation : 5 clayettes (495 x 435 mm) réglables en hauteur

ARMOIRES NÉGATIVES

- PORTE RÉVERSIBLE
- Gaz réfrigérant R290
- Température -18°C/-22°C
- Froid statique
- Finition extérieure skinplate blanc ou inox
- 230 V Mono

Dotation : 6 clayettes réfrigérantes évaporatrices fixes 495 x 435 mm

AP 360 et 360 N : extérieur blanc
AP 360 L et LN : extérieur inox

- Finition intérieure en polystyrol thermoformé
- Isolation renforcée 45 mm
- Dégivrage manuel
- Thermostat mécanique



ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AP 360	330	276	68	590 x 643 (+44) x 1820	1074,00
AP 360 L	330	276	68	590 x 643 (+44) x 1820	1159,00

ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AP 360 N	330	400	72	620 x 665 (+32) x 1820	1242,00
AP 360 LN	330	400	72	590 x 643 (+44) x 1820	1319,00

OPTIONS (POUR T° + UNIQUEMENT)

CLAYETTES

Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
CAV 35	495 x 435	37,00

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES PLEINES

POSITIVES VENTILÉES ET NÉGATIVES STATIQUES
DOUBLE GN 2/1 OU 600X400 • INTÉRIEURS ABS

ARMOIRES POSITIVES

- ACCEPTENT DES CLAYETTES GN2/1 OU 600 X 400
- PORTE RÉVERSIBLE
- Gaz réfrigérant R600a
- Température +1°C/+8°C
- Froid ventilé
- Finition extérieure skinplate blanc ou Inox
- Finition intérieure en polystyrol thermoformé
- Évaporateur ventilé (ventilateur tangentiel très silencieux)

- Thermostat digital
- Dégivrage automatique
- Réévaporation automatique

Dotation : 4 clayettes GN2/1 (650 x 530 mm) réglables en hauteur

Livrées montées sur roulettes

ARMOIRES NÉGATIVES

- PORTE RÉVERSIBLE
- Gaz réfrigérant R290
- Température -18°C/-22°C
- Froid statique

GAZ R600a/R290

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

FROID VENTILÉ/STATIQUE

SKINPLATE OU INOX

CLAYETTES GN 2/1 ET 600x400

- Finition extérieure skinplate blanc ou Inox
- Finition intérieure en polystyrol thermoformé
- Thermostat digital
- Dégivrage manuel

Dotation : 6 clayettes fixes réfrigérantes

Livrées montées sur roulettes

N 500 P et 500 N : extérieur blanc
N 500 iP et iN : extérieur inox



SKINP. 520 L T°+ RÉF. N 500 P



INOX 520 L T°+ RÉF. N 500 IP

ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
N 500 P	520	330	92	750 x 740 x 1897	1359,00
N 500 iP	520	330	92	750 x 740 x 1897	1491,00

ARMOIRES NÉGATIVES


Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
N 500 N	520	400	92	750 x 740 x 1897	1549,00
N 500 iN	520	400	92	750 x 740 x 1897	1856,00


OPTIONS (POUR T° + UNIQUEMENT) CLAYETTES


Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
MC21	GN 2/1	34,00


ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES PLEINES


POSITIVES OU NÉGATIVES GN 2/1 • SKINPLATE OU INOX

GAZ R600/R290 

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES 

FROID VENTILÉ/STATIQUE 

SKINPLATE OU INOX 

CLAYETTES GN 2/1 

ARMOIRES POSITIVES

- ÉCLAIRAGE LED
- PORTE RÉVERSIBLE
- Gaz réfrigérant R600
- Température +1°C/+8°C
- Groupe logé sur le dessus
- Finition extérieure skinplate blanc ou inox
- Finition intérieure en polystyrol thermoformé
- Froid ventilé
- Thermostat digital
- Dégivrage automatique
- Pieds inox réglables en hauteur

Dotation : 5 clayettes GN2/1 (650 x 530 mm) réglables en hauteur

ARMOIRES NÉGATIVES

- PORTE RÉVERSIBLE
- Gaz réfrigérant R290
- Existent en froid statique ou en froid ventilé
- Température -18°C/-22°C
- Groupe logé sur le dessus
- Finition extérieure skinplate blanc ou Inox
- Finition intérieure en polystyrol thermoformé
- Thermostat digital
- Pieds inox réglables en hauteur
- Armoires statiques
- Dégivrage manuel
- Options : Paniers

Dotation : 6 clayettes réfrigérantes évaporatrices fixes

ATG 600 et 600 N : extérieur blanc
ATG 600 A et AN : extérieur inox



ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ATG 600	535	330	92	750 x 740 x 1970	1466,00
ATG 600 A	535	330	92	750 x 740 x 1970	1623,00

ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ATG 600 N	535	370	98	750 x 740 x 1970	1623,00
ATG 600 AN	535	370	98	750 x 740 x 1970	1886,00

OPTIONS KITS DE 12 PANIERS	
Réf.	Prix (h.t) €
OP 12	230,00

OPTIONS CLAYETTES		
Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
MC21	GN 2/1	34,00

OPTIONS KIT ROULETTES	
Réf.	Prix (h.t) €
KR 600	92,00

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

SÉRIE STAR • 600 ET 1200 LITRES • 1 - 2 PORTES
POSITIVES OU NÉGATIVES

- PORTE RÉVERSIBLE
- Acier inoxydable pour intérieur et extérieur avec coin arrondi au bas pour un nettoyage facile
- Froid ventilé
- Interrupteur de porte pour ventilateur et éclairage
- Joint de porte magnétique remplaçable
- 230 V Mono

ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température +2°C/+8°C

ARMOIRES NÉGATIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -18°C/-22°C

Dotations: 3 clayettes GN 2/1
530x650 mm par porte

Évaporateur à l'intérieur



INOX 600 L 1 P RÉF. AAF6P

INOX 1200 L 2 P RÉF. AAF12P

NOUVEAU

STAR SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

FROID VENTILÉ

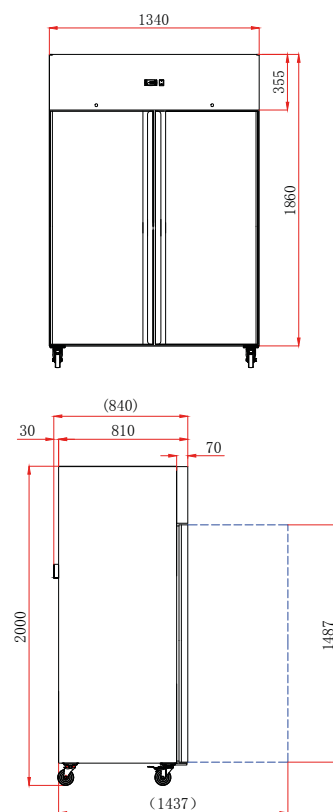
INOX

1-2 PORTES

CLAYETTES GN 2/1



AAF12P/ AAF12N



ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAF6P	1	600	195	125	680 x 810 x 2010	1033,00
AAF12P	2	1200	380	213	1340 x 810 x 2010	1461,00

ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAF6N	1	600	450	132	680 x 810 x 2010	1256,00
AAF12N	2	1200	700	221	1340 x 810 x 2010	1794,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables	41,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF7	Clayette GN 2/1 plastifiée	30,00
SAF7	Jeu de glissières	18,00

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

SÉRIE STAR GN 2/1 • 700 ET 1400 LITRES • 1 - 2 PORTES
POSITIVES OU NÉGATIVES • ÉVAPORATEUR TRAITÉ

- GROUPE TROPICALISÉ MONOBLOC
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- PORTE RÉVERSIBLE
- Sur roulettes
- Intérieur et extérieur inox/dos galvanisé
- Serrure
- Froid ventilé
- Interrupteur de porte pour l'éclairage et la ventilation
- Dégivrage automatique
- Angles intérieurs arrondis
- Joints de porte clipsés
- Thermostat digital
- 230 V Mono

- Capacité: Maximum 22 niveaux espacés de 55 mm

Dotations: 3 clayettes GN 2/1 530x650 mm par porte

Évaporateur encastré

ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température +2°C/+8°C

ARMOIRES NÉGATIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -18°C/-22°C

STAR ❄️

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

FROID VENTILÉ

GROUPE TROPICALISÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

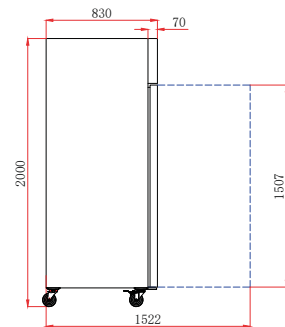
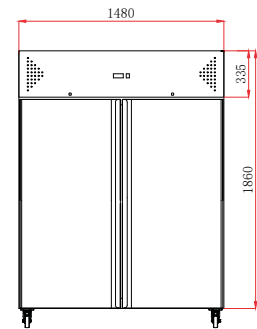
INOX

1-2 PORTES

CLAYETTES GN 2/1



AAF14P/AAF14N



INOX 700 L 1 | RÉF. AAF7P

INOX 1400 L 2 | RÉF. AAF14P

ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAF7P	1	700	456	134	740 x 830 x 2010	1098,00
AAF14P	2	1400	650	198	1480 x 830 x 2010	1794,00

ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAF7N	1	700	1000	138	740 x 830 x 2010	1364,00
AAF14N	2	1400	1300	208	1480 x 830 x 2010	2043,00



OPTIONS KIT DE SUSPENSION POUR GIBIER

Réf.	Description	Prix (h.t) €
AAKITGIBIER	Poids supporté max 60 kg	23,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables	41,00
GA7	Clayette GN 2/1 plastifiée	30,00
SAF7	Jeu de glissières	18,00

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

SÉRIE STAR • 700 ET 1400 LITRES • 2 - 4 DEMI-PORTES
POSITIVES OU NÉGATIVES • **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- GROUPE TROPICALISÉ MONOBLOC
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- PORTES RÉVERSIBLES
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Fermeture automatique à moins de 90° d'ouverture
- Serrure
- Froid ventilé
- Thermostat digital
- Compresseur de haute qualité
- Lumière LED
- Dégivrage automatique
- Sur roulettes

- Joint de portillons clipsés
- Interrupteur de portillons pour la ventilation et l'éclairage

Dotations : 3 clayettes GN 2/1 530x650 mm par côté

ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température +2°C/+8°C

ARMOIRES NÉGATIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -18°C/-22°C

NOUVEAU

STAR ❄️

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

GROUPE TROPICALISÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

FROID VENTILÉ

INOX

2-4 DEMI-PORTES

CLAYETTES GN 2/1

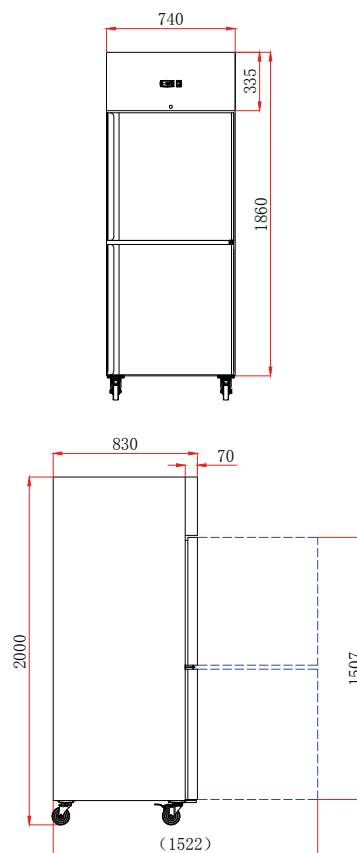
SÉRIE



INOX 700 L 2 1/1 RÉF. AAF7PPNM

INOX 1400 L 4 1/1 RÉF. AA14PNNM

AAF7PPNM/AAF7PNNM



ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Demi-portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAF7PPNM	2	700	230	136	740 x 830 x 2010	1142,00
AA14PPNM	4	1400	430	213	1480 x 830 x 2010	1853,00

ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Demi-portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAF7PNNM	2	700	495	141	740 x 830 x 2010	1405,00
AA14PNNM	4	1400	795	226	1480 x 830 x 2010	2102,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables	41,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF7	Clayette GN 2/1 plastifiée	30,00
SAF7	Jeu de glissières	18,00

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES POISSONS

SÉRIE STAR • EXTÉRIEURS ET INTÉRIEURS INOX
POSITIVES

- GROUPE TROPICALISÉ
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Intérieur et extérieur Inox
- Gaz réfrigérant: R290
- Froid statique avec ventilateur
- Température: -2°C/+8°C
- Interrupteur de porte pour ventilateur et éclairage
- Joint de porte magnétique remplaçable

- Sur roulettes
- 7 niveaux pour bacs 600x400
- Prévu pour bacs de 120 mm de profondeur
- 230 V Mono

Livrées avec 7 bacs



INOX T°+ RÉF. AA6PF

NOUVEAU
STAR FISH SÉRIE

GAZ R290
TEMPÉRATURES POSITIVES
FROID STATIQUE AVEC VENTILATEUR
GROUPE TROPICALISÉ
INOX

MATÉRIEL À DÉCOUVRIR

POISSONNERIES **PAGE 116**
VITRINES RÉFRIGÉRÉES

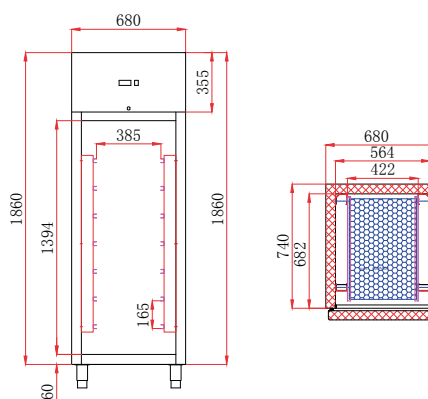
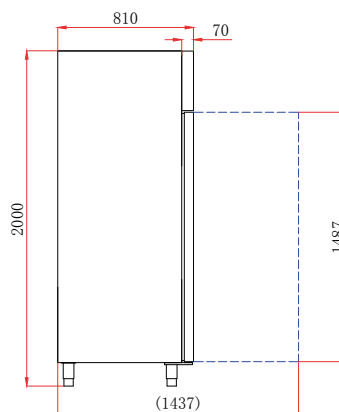


PAGE 218 POISSONNERIES
GLACE PAILLETES

POISSONNERIES **PAGE 467**
TABLES DE TRAVAIL



AA6PF



ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA6PF	600	175	123	680 x 810 x 2010	1423,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables	41,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
BACP	Bac 600 x 400	86,00

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES VITRÉES

SÉRIE STAR GN 2/1 • POSITIVES OU NÉGATIVES

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

- GROUPE TROPICALISÉ MONOBLOC
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Gaz réfrigérant R290
- Inox AISI 304 pour l'intérieur et l'extérieur
- Froid ventilé
- Coins arrondis pour un nettoyage facile
- Joint de porte magnétique remplaçable
- Sur roulettes

- Interrupteur de porte pour ventilation
- Interrupteur d'éclairage séparé
- 230 V Mono

Dotations : 3 clayettes par porte

ARMOIRES POSITIVES

- Température +2°C/+8°C

ARMOIRES NÉGATIVES

- Température -15°C/-18°C

NOUVEAU

STAR

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

FROID VENTILÉ

GROUPE TROPICALISÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX AISI 304

CLAYETTES GN 2/1



AISI 304 T°+ 650 L RÉF. AAF7PV



AISI 304 T°- 650 L RÉF. AAF7NV

ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAF7PV	650	215	147	740 x 830 x 2010	1153,00

ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAF7NV	650	495	155	740 x 830 x 2010	1578,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables	41,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF7	Clayette GN 2/1 plastifiée	30,00
SAF7	Jeu de glissières	18,00

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

SÉRIE STAR 600X400 ET 600X800

POSITIVES OU NÉGATIVES • **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- GROUPE TROPICALISÉ MONOBLOC
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Gaz réfrigérant R290
- Intérieur et extérieur inox/dos galvanisé
- Serrure
- Froid ventilé
- Interrupteur de porte pour l'éclairage et la ventilation
- Dégivrage automatique
- Angles intérieurs arrondis
- Joints de porte clipsés
- Sur roulettes

- Thermostat digital
- 230 V Mono
- Capacité : Maximum 17 niveaux espacés de 70 mm

Dotation : livrées avec 7 paires de glissières espacées de 105 mm

ARMOIRES POSITIVES

- Température +2°C/+8°C

ARMOIRES NÉGATIVES

- Température -18°C/-22°C

STAR ❄️

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

FROID VENTILÉ

GROUPE TROPICALISÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX

600X400/600X800



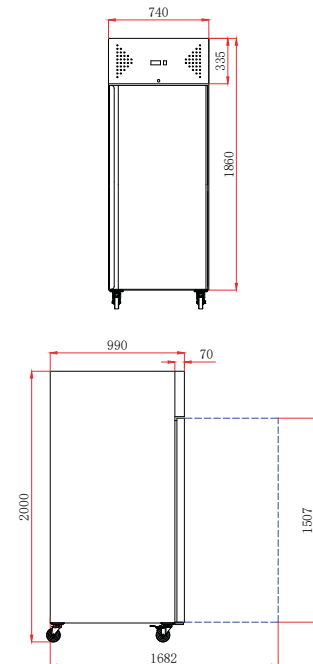
AA8PP/AA8PN



INOX | 650 L | T°+ | RÉF. AA7PP



INOX | 737 L | T°+ | RÉF. AA8PP



ARMOIRES POSITIVES • 600 X 400 ET 600 X 800

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA7PP	650	456	134	740 x 840 x 2010	1383,00
AA8PP	737	550	158	740 x 990 x 2010	1468,00

ARMOIRES NÉGATIVES • 600 X 400 ET 600 X 800

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA7PN	650	1000	138	740 x 840 x 2010	1820,00
AA8PN	737	1250	168	740 x 990 x 2010	1914,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables	41,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF8	Clayette 600 x 800 plastifiée	30,00
SAF7P	Jeu de glissières pour AA7PP/PN	18,00
SAF8	Jeu de glissières pour AA8PP/PN	18,00

TABLES RÉFRIGÉRÉES

SÉRIE STAR • 2 - 3 PORTES

EXTÉRIEURS ET INTÉRIEURS INOX

- INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR EN INOX/DOS GALVANISÉ
- ÉVAPORATEUR INJECTÉ
- Gaz réfrigérant R290
- Thermostat digital
- Pieds réglables
- Joints de portes clipsés
- 230 V Mono

- Froid statique avec ventilateur
- Température ambiante : 32°C
- Température +2°C/+8°C
- Capacité table : 5 niveaux par porte espacés de 50 mm

Dotation : 1 clayette par porte

LIVRÉES SANS BACS GN

STAR 700 SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE AVEC VENTILATEUR

INOX

2-3 PORTES

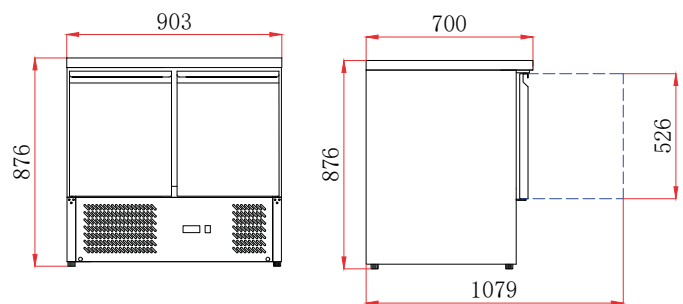


INOX | 240 L | 2 | RÉF. AAS901

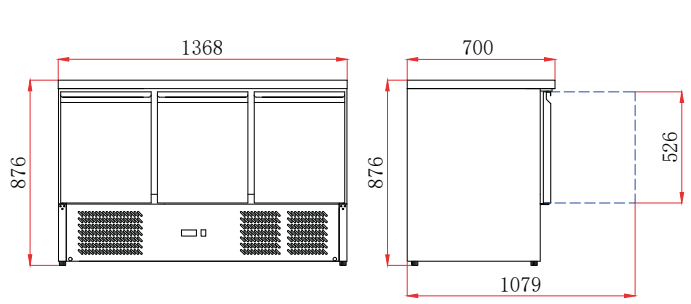


INOX | 368 L | 3 | RÉF. AAS903T

AAS901



AAS903T



SALADETTES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAS901	2	240	180	69	903 x 700 x 876	635,00
AAS903T	3	368	270	95	1368 x 700 x 876	920,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF2	Clayette GN 1/1	30,00
SAF2	Jeu de glissières	18,00

TABLES RÉFRIGÉRÉES

SÉRIE STAR • 2 - 4 - 6 TIROIRS

EXTÉRIEURS ET INTÉRIEURS INOX

- AISI304 pour intérieur et extérieur avec coin arrondi en bas pour un nettoyage facile
- Gaz réfrigérant R290
- Avec plateau en acier inoxydable
- Tablette GN1/1 ou tiroir GN1/1
- Dimensions intérieures des tiroirs 300x525 mm
- Profondeur maximum des bacs GN1/1 : 150mm
- Joint de porte magnétique remplaçable
- Température +2°C/+8°C
- Évaporateur dans la paroi
- 230 V Mono

NOUVEAU

STAR 700

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

INOX AISI 304

2-4-6 TIROIRS GN 1/1

SÉRIE

230

+

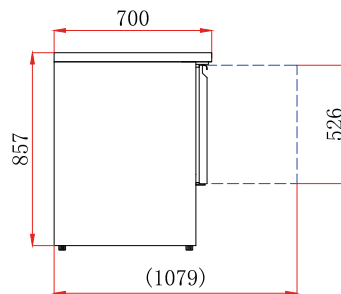
+

+

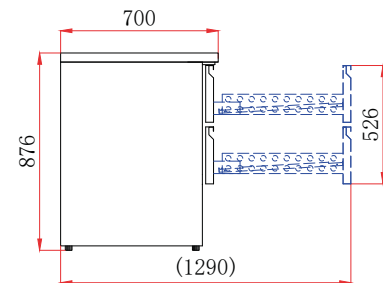


AISI 304 | 230 L | 1 1 2 | RÉF. AAS901-2D

AAS901-2D



AAS901-4D/ AAS903-6D



AISI 304 | 220 L | 4 | RÉF. AAS901-4D



AISI 304 | 368 L | 6 | RÉF. AAS903-6D

SALADETTES POSITIVES

Réf.	Portes et tiroirs	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAS901-2D	1 porte + 2 tiroirs GN 1/1	230	170	92	900 x 700 x 880	834,00
AAS901-4D	4 tiroirs GN 1/1	220	170	98	900 x 700 x 880	1027,00
AAS903-6D	6 tiroirs GN 1/1	368	240	145	1365 x 700 x 880	1451,00

SALADETTES

SÉRIE STAR • 2 - 3 PORTES
EXTÉRIEURS ET INTÉRIEURS INOX

- ÉVAPORATEUR DANS LA PAROI
- Gaz réfrigérant R290
- Intérieur et extérieur en inox/dos galvanisé
- Thermostat digital
- Pieds réglables
- Joints de portes clipsés
- 230 V Mono
- Froid statique avec ventilateur

- Température ambiante : 32°C
- Température : +2°C/+8°C
- Capacité table: 5 niveaux par porte espacés de 50 mm
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur

Dotation : 1 clayette par porte

LIVRÉES SANS BACS GN

STAR 700

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE AVEC VENTILATEUR

INOX

2-3 PORTES

BACS GASTRO
voir page 484



GARANTIE
2 ans
pièces
EXCLUSIVE

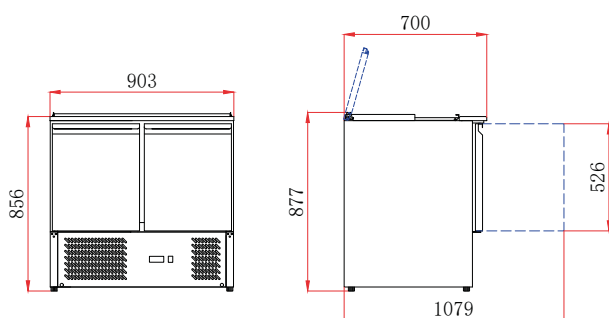


INOX | 240 L | 2 | RÉF. AAS900

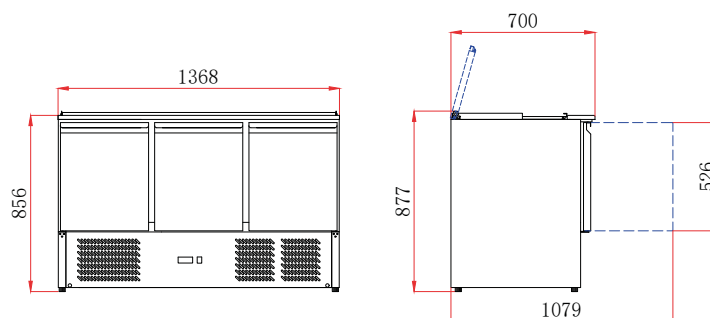


INOX | 368 L | 3 | RÉF. AAS903

AAS900



AAS903



SALADETTES POSITIVE

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
AAS900	2	240	180	69	903 x 700 x 877	2 bacs GN 1/1 et 3 bacs GN 1/6	620,00
AAS903	3	368	270	115	1368 x 700 x 877	4 bacs GN 1/1	887,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF3	Clayette GN 1/1	30,00
SAF3	Jeu de glissières	18,00

SALADETTES

SÉRIE STAR • 2 - 3 PORTES
EXTÉRIEURS ET INTÉRIEURS INOX

- INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR EN INOX/DOS GALVANISÉ
- ÉVAPORATEUR INJECTÉ
- Gaz réfrigérant R290
- Thermostat digital
- Pieds réglables
- Joints de portes clipsés
- 230 V Mono
- Froid statique avec ventilateur

- Température ambiante : 32°C
- Température +2°C/+8°C
- Capacité table: 5 niveaux par porte espacés de 50 mm
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur

Dotation : 1 clayette par porte

LIVRÉES SANS BACS GN

STAR **700**

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE AVEC VENTILATEUR

INOX

2-3 PORTES

BACS GASTRO
voir page 484

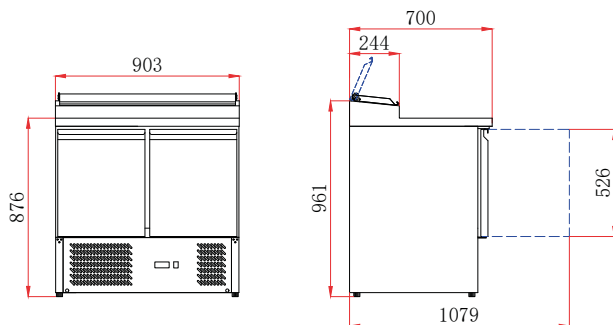


INOX | 240 L | 2 | RÉF. AAPS200

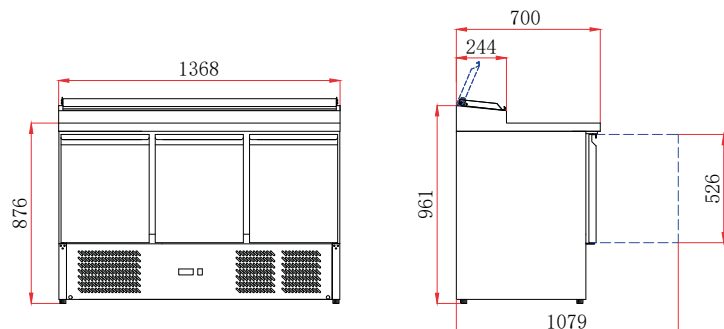


INOX | 392 L | 3 | RÉF. AAPS300

AAPS200



AAPS300



SALADETTES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
AAPS200	2	240	180	70	903 x 700 x 961	5 bacs GN 1/6	798,00
AAPS300	3	392	270	104	1368 x 700 x 961	8 bacs GN 1/6	1140,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF2	Clayette GN 1/1	30,00
SAF2	Jeu de glissières	18,00

SALADETTES

SÉRIE STAR • 2 - 3 PORTES
EXTÉRIEURS ET INTÉRIEURS INOX • STRUCTURES VITRÉES

- ÉVAPORATEUR DANS LA PAROI
- Gaz réfrigérant R290
- Intérieur et extérieur en inox/dos galvanisé
- Thermostat digital
- Pieds réglables
- Joints de portes clipsés
- 230 V Mono
- Froid statique avec ventilateur

- Température ambiante : 32°C
- Température : +2°C/+8°C
- Capacité table: 5 niveaux par porte espacés de 50 mm
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur

Dotation : 1 clayette par portes

LIVRÉES SANS BACS GN

STAR 700 SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE AVEC VENTILATEUR

INOX

2-3 PORTES

BACS GASTRO
voir page 484

GARANTIE
2
ans
pièces
EXCLUSIVE

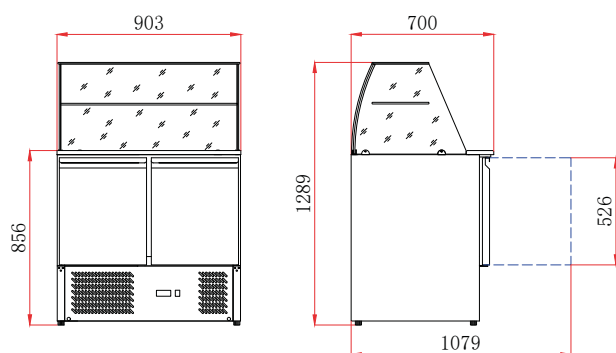


INOX | 240 L | 2 | RÉF. AAS900V

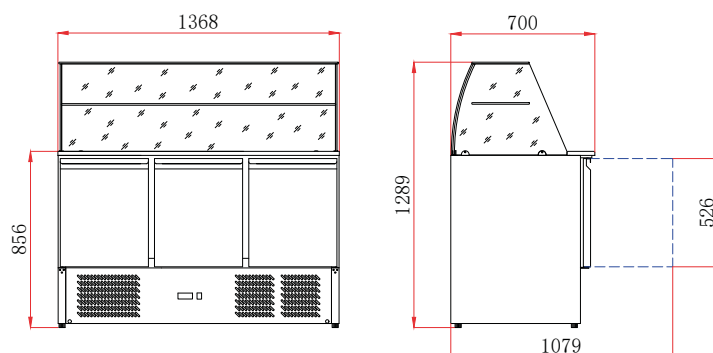


INOX | 368 L | 3 | RÉF. AAS903V

AAS900V



AAS903V



SALADETTES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
AAS900V	2	240	180	89	903 x 700 x 856 (1289 avec vitrage)	2 bacs GN 1/1 et 3 bacs GN 1/6	917,00
AAS903V	3	368	270	165	1368 x 700 x 856 (1289 avec vitrage)	4 bacs GN 1/1	1036,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF3	Clayette GN 1/1	30,00
SAF3	Jeu de glissières	18,00

TABLES REFRIGÉRÉES + SALADETTE OUVERTE

SÉRIE STAR GN 1/1 • 2 - 3 PORTES

- GROUPE TROPICALISÉ
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Gaz réfrigérant R290
- Température -2°C/+8°C
- Froid ventilé
- Acier inoxydable pour l'intérieur et l'extérieur
- Coins arrondis en bas pour un nettoyage facile
- Porte à fermeture automatique

- Joint de porte magnétique remplaçable
- 1 étagère par clayette et compatible pour bac GN 1/1
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur
- 230 V Mono

LIVRÉES SANS BACS GN



INOX 465 L 3 RÉF. AA3PP+PS

NOUVEAU

STAR 700

SÉRIE

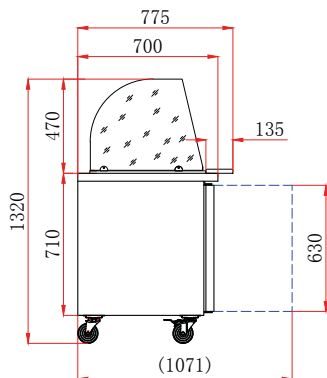
- GAZ R290
- TEMPÉRATURES POSITIVES
- FROID VENTILÉ
- GROUPE TROPICALISÉ
- INOX
- 2-3 PORTES
- CLAYETTES GN 1/1

BACS GASTRO
voir page 484

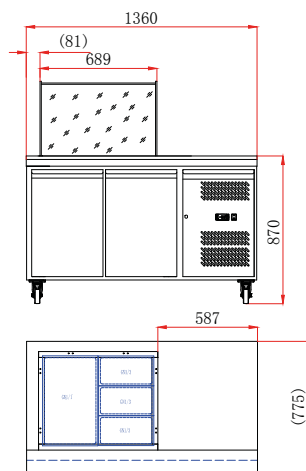


GARANTIE
2 ans
pièces
EXCLUSIVE

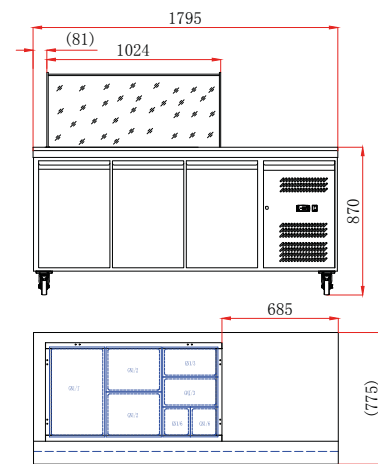
AA2PP+PS/AA3PP+PS



AA2PP+PS



AA3PP+PS



TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Capacité	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA2PP+PS	2	2 bacs GN 1/1	314	215	115	1360 x 700 x 1365	1125,00
AA3PP+PS	3	3 bacs GN 1/1	465	230	137	1795 x 700 x 1365	1333,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITCASTERS	Kit roulettes	41,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF2	Clayette GN 1/1	30,00
SAF2	Jeu de glissières	18,00

MEUBLES PIZZAS RÉFRIGÉRÉS « ECO »

SÉRIE STAR • EXTÉRIEURS ET INTÉRIEURS INOX

- PLAN DE TRAVAIL EN GRANIT
- Intérieur et extérieur en inox
- Gaz réfrigérant R290
- Évaporateur noyé dans l'isolation
- Insensible à la corrosion
- Thermostat digital
- Joints de portes clipsés
- 230 V Mono
- Moteur en bas
- Température +2°C/+8°C

- Capacité table: 5 niveaux par porte espacés de 70 mm
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur

Dotation :
1 clayette GN 1/1 par porte

AAPS903PZ: Présentoir réfrigéré avec groupe séparé inclus

LIVRÉS SANS BACS GN

STAR **700**

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

INOX

PLAN DE TRAVAIL EN GRANIT

2-3 PORTES



BACS GASTRO
voir page 484



GARANTIE
2 ans
pièces
EXCLUSIVE



INOX | 240 L | 2 | RÉF. AAPS900

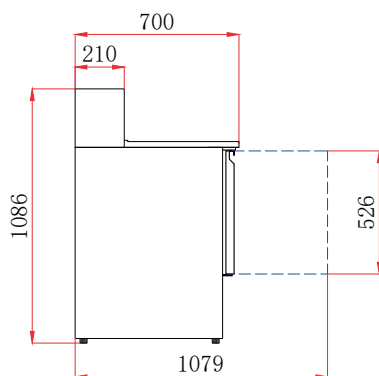


INOX | 402 L | 3 | RÉF. AAPS903

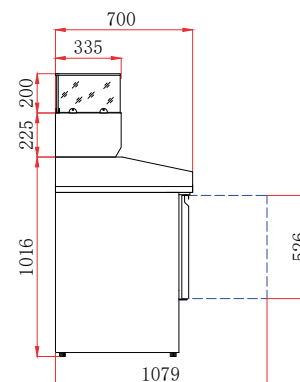


INOX | 368 L | 3 | RÉF. AAPS903PZ

AAPS900/903



AAPS903PZ



MEUBLES PIZZAS POSITIFS

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
AAPS900	2	240	180	106	900 x 700 x 1075	5 bacs GN 1/6	650,00
AAPS903	3	402	270	166	1365 x 700 x 1075	8 bacs GN 1/6	917,00
AAPS903PZ	3	368	390	270	1400 x 700 x 1020	6 bacs GN 1/4	1496,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF3	Clayette GN 1/1 plastifiée	30,00
SAF3	Jeu de glissières	18,00

TABLES RÉFRIGÉRÉS

SÉRIE STAR • AVEC OU SANS DOSSERET • 2 - 3 - 4 PORTES

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

- GROUPE TROPICALISÉ
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Gaz réfrigérant R290
- Sur roulettes
- Thermostat digital
- Intérieur et extérieur inox/
dos galvanisé
- Joints de portes clipsés

- Ressort de rappel de porte
- Angles arrondis
- 230 V Mono
- Température +2°C/+8°C
- Capacité : 5 niveaux par porte
espacés de 70 mm

Dotation :
1 clayette 325x430mm par porte

STAR 600

GAZ R290
TEMPÉRATURES POSITIVES
AVEC/SANS DOSSERET
GROUPE TROPICALISÉ
ÉVAPORATEUR TRAITÉ
INOX
2-3-4 PORTES

SÉRIE



INOX | 228 L | 2 | RÉF. AAS2PP



INOX | 339 L | 3 | RÉF. AAS3PP

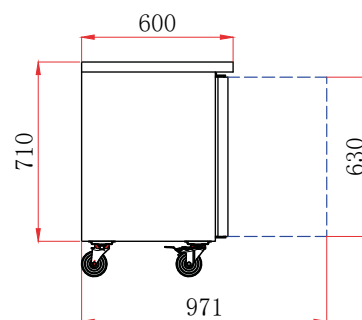


MODÈLE AAS4PD
AVEC DOSSERET

INOX | 449 L | 4 | RÉF. AAS4PP



ASS PP



SANS DOSSERET • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAS2PP	2	228	233	94	1360 x 600 x 850	878,00
AAS3PP	3	339	275	111	1795 x 600 x 850	1036,00
AAS4PP	4	449	380	136	2230 x 600 x 850	1244,00

AVEC DOSSERET • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAS2PD	2	228	233	94	1360 x 600 x 950	920,00
AAS3PD	3	339	275	111	1795 x 600 x 950	1086,00
AAS4PD	4	449	380	136	2230 x 600 x 950	1303,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables	41,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF1	Clayette plastifiée 430 x 325	30,00
SAF1	Jeu de glissières	18,00

TABLES RÉFRIGÉRÉS

SÉRIE STAR GN 1/1 • AVEC OU SANS DOSSERET
2 - 3 - 4 PORTES • **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- GROUPE TROPICALISÉ
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Gaz réfrigérant R290
- Sur roulettes
- Thermostat digital
- Intérieur et extérieur inox/ dos galvanisé
- Joints de portes clipsés
- Ressort de rappel de porte
- Angles arrondis
- 230 V Mono
- Température +2°C/+8°C
- Capacité : 5 niveaux par porte espacés de 70 mm

Dotation :
1 clayette GN 1/1 par porte

STAR 700

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

AVEC/SANS DOSSERET

GROUPE TROPICALISÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX

2-3-4 PORTES

CLAYETTES GN 1/1



INOX | 282 L | 2 | RÉF. AA2PP



INOX | 417 L | 3 | RÉF. AA3PP



MODÈLE AA4PD
AVEC DOSSERET

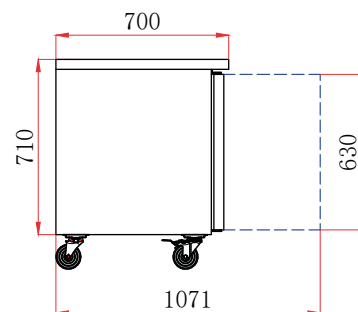
INOX | 553 L | 4 | RÉF. AA4PP



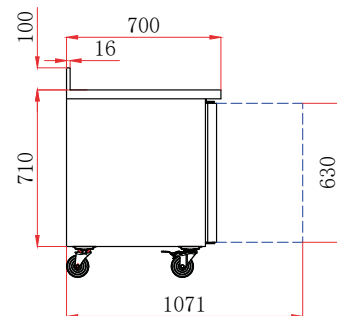
NOUVEAU
Compatibles Série STAR
KIT TIROIRS 2 x 1/2
RÉF. AAKITDRAWER



AA PP



AA PD



SANS DOSSERET • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA2PP	2	282	233	110	1360 x 700 x 850	1101,00
AA3PP	3	417	275	140	1795 x 700 x 850	1241,00
AA4PP	4	553	380	160	2230 x 700 x 850	1555,00

AVEC DOSSERET • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA2PD	2	282	233	110	1360 x 700 x 950	1143,00
AA3PD	3	417	275	140	1795 x 700 x 950	1333,00
AA4PD	4	553	380	160	2230 x 700 x 950	1615,00

NOUVEAU

ACCESSOIRES KIT DE TIROIRS 2 X 1/2 GN1/1 À MONTER

Réf.	Compatibilité	Prix (h.t) €
AAKITDRAWER	Série STAR 700 + Série AFI STAR 700	263,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables	41,00
GAF2	Clayette GN 1/1 plastifiée	30,00
SAF2	Jeu de glissières	18,00

TABLES RÉFRIGÉRÉES PORTES VITRÉES

SÉRIE STAR GN 1/1 • 2 - 3 - 4 PORTES

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

- GROUPE TROPICALISÉ
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Gaz réfrigérant R290
- Température +2°C/+8°C
- Froid ventilé
- Acier inoxydable pour l'intérieur et l'extérieur
- Coins arrondis en bas pour un nettoyage facile
- 1 étagère par porte et compatible pour bac GN 1/1
- Porte à fermeture automatique
- Joint de porte magnétique remplaçable
- Sur roulettes
- Interrupteur éclairage séparé
- 230 V Mono

NOUVEAU
STAR 700 SÉRIE

GAZ R290
TEMPÉRATURES POSITIVES
FROID VENTILÉ
GROUPE TROPICALISÉ
ÉVAPORATEUR TRAITÉ
INOX
2-3-4 PORTES
CLAYETTES GN 1/1



INOX | 282 L | 2 | RÉF. AA2PV

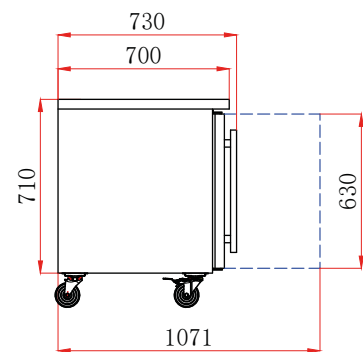


INOX | 417 L | 3 | RÉF. AA3PV



INOX | 553 L | 4 | RÉF. AA4PV

AA2PV/3PV/4PV



TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA2PV	2	282	215	125	1360 x 700 x 850	1154,00
AA3PV	3	417	230	153	1795 x 700 x 850	1362,00
AA4PV	4	553	345	182	2230 x 700 x 850	1659,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables	41,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF2	Clayette GN 1/1	30,00
SAF2	Jeu de glissières	18,00

MEUBLES DE PRÉPARATIONS

SÉRIE STAR • 2 - 3 PORTES

EXTÉRIEURS ET INTÉRIEURS INOX

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

- GROUPE TROPICALISÉ
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Gaz réfrigérant R290
- Sur roulettes
- Intérieur et extérieur en inox/ dos galvanisé
- Thermostat digital
- Joints de portes clipsés
- Plan de travail en inox
- Froid ventilé

- 230 V Mono
- Température +2°C/+8°C
- Capacité table: 5 niveaux par porte espacés de 50 mm
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur

Dotation : 1 clayette par porte

LIVRÉS SANS BACS GN

STAR 700/800

SÉRIE

- GAZ R290
- TEMPÉRATURES POSITIVES
- FROID VENTILÉ
- GROUPE TROPICALISÉ
- ÉVAPORATEUR TRAITÉ
- INOX
- 2-3 PORTES

BACS GASTRO
voir page 484



GARANTIE
2
ans
pièces
EXCLUSIVE

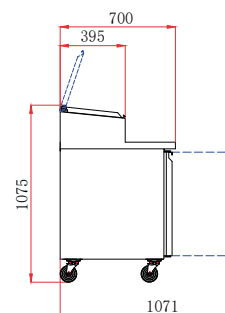
AAS27PP/AAS37PP



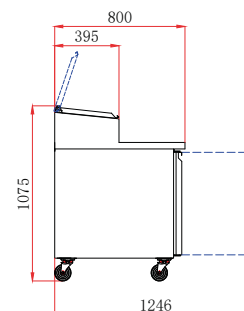
INOX 282 L 2 R290 RÉF. AAS27PP



INOX 580 L 3 RÉF. AAS37PP



AAS28PP/AAS38PP



SÉRIE 700 • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
AAS27PP	2	282	330	122	1360 x 700 x 1085	6 bacs GN 1/3	1244,00
AAS37PP	3	417	370	130	1795 x 700 x 1085	8 bacs GN 1/3	1350,00

SÉRIE 800 • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
AAS28PP	2	390	330	138	1510 x 800 x 1085	7 bacs GN 1/3	1377,00
AAS38PP	3	580	370	180	2020 x 800 x 1085	10 bacs GN 1/3	1422,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables	41,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF2	Clayette GN 1/1 pour AAS27PP/37PP	30,00
SAF2	Jeu de glissières pour AAS27PP/37PP	18,00
GAF28	Clayette 400 x 600 pour AAS28PP/38PP	30,00
SAF28	Jeu de glissières pour AAS28PP/38PP	18,00

TABLES RÉFRIGÉRÉES

SÉRIE STAR 600X400 • 2 - 3 PORTES

PLANS DE TRAVAIL INOX OU GRANIT

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

- GROUPE TROPICALISÉ
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Sur roulettes
- Gaz réfrigérant R290
- Thermostat digital
- Intérieur et extérieur inox/ dos galvanisé
- Joints de portes clipsés
- Ressort de rappel de porte
- Angles arrondis
- 230 V Mono
- Froid ventilé
- Température : +2°C/+8°C
- Capacité: 5 niveaux par porte espacés de 70 mm

Dotation : 5 paires de glissières par porte

STAR 800

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ

GROUPE TROPICALISÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX

PLAN DE TRAVAIL INOX OU GRANIT

2-3 PORTES



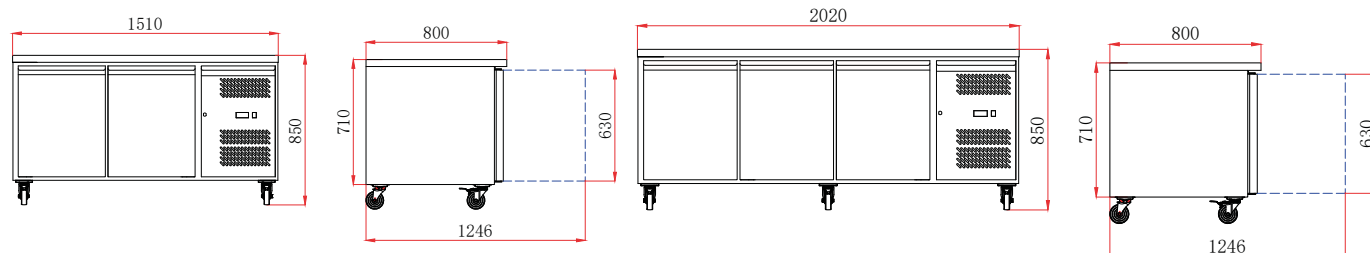
PLAN INOX 390 L 2 PORTES RÉF. AA28PP



PLAN GRANIT 580 L 3 PORTES RÉF. AA38PPDM3

AA28PP/AA28PPDM2

AA38PP/AA38PPDM3



PLAN DE TRAVAIL INOX • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA28PP	2	390	340	140	1510 x 800 x 850	1143,00
AA38PP	3	580	365	152	2020 x 800 x 850	1359,00

PLAN DE TRAVAIL GRANIT • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA28PPDM2	2	390	340	140	1510 x 800 x 850	1339,00
AA38PPDM3	3	580	365	152	2020 x 800 x 850	1478,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables	41,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF28	Clayette 400 x 600	30,00
SAF28	Jeu de glissières	18,00

MEUBLES PIZZAS RÉFRIGÉRÉS

SÉRIE STAR • AVEC VITRINE

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

- GROUPE TROPICALISÉ
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Gaz réfrigérant R290
- Sur roulettes
- Thermostat digital
- Intérieur et extérieur inox/ dos galvanisé
- Joints de portes clipsés
- Ressort de rappel de porte
- Angles arrondis
- Froid ventilé pour la table
- Froid statique pour la vitrine
- Plan de travail en granit

- 230 V Mono
- Température : +2°C/+8°C
- Capacité : 5 niveaux par porte espacés de 70 mm
- Hauteur rebord : 150 mm
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur

Dotation : 1 clayette par porte (600x400 mm)

AA2PZ+TB : 7 tiroirs à pâtons non réfrigérés

LIVRÉS SANS BACS GN

STAR 800 SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ TABLE/STATIQUE VITRINE

GROUPE TROPICALISÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX

PLAN DE TRAVAIL GRANIT

2-3 PORTES



INOX 390 L 2 RÉF. AA2PZ

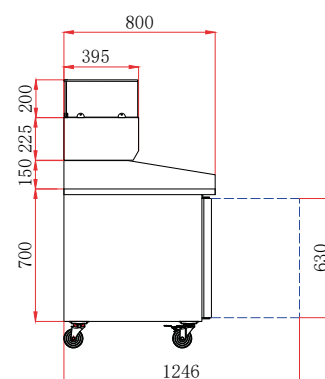


INOX 580 L 2 7 RÉF. AA2PZ+TB



INOX 585 L 3 RÉF. AA3PZ

AA PZ



TABLES POSITIVES

Réf.	Portes et tiroirs	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
AA2PZ	2	390	340+170	250	1510 x 800 x 1000	6 bacs GN 1/3	1778,00
AA3PZ	3	585	450+170	320	2020 x 800 x 1000	9 bacs GN 1/3	2024,00
AA2PZ+TB	2 portes + 7 tiroirs	580	395	366	2025 x 800 x 1435	9 bacs GN 1/3	2161,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables	41,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF28	Clayette 400 x 600	30,00
SAF28	Jeu de glissières	18,00

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

SÉRIE AFISTAR GN 2/1 • 1 - 2 PORTES

POSITIVES OU NÉGATIVES • **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

NOUVEAU INOX AISI 304
Intérieur et extérieur AISI304/
dos galvanisé

- GROUPE TROPICALISÉ
- PIEDS INOX RÉGLABLES
- Dotation: 3 clayettes GN 2/1 par porte
- Serrure
- Froid ventilé
- Interrupteur de porte la ventilation
- Dégivrage automatique
- Angles intérieurs arrondis
- Joints de porte clipsés

- Thermostat digital
- Voltage: 230V/50Hz
- Capacité: Maximum 22 niveaux espacés de 55 mm

ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant 600
- Température +2°C/+8°C

ARMOIRES NÉGATIVES

- Gaz réfrigérant 290
- Température -18°C/-22°C

AFI STAR

SÉRIE

GAZ R600/R290

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

FROID VENTILÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX AISI 304

1-2 PORTES

GRILLES GN 2/1

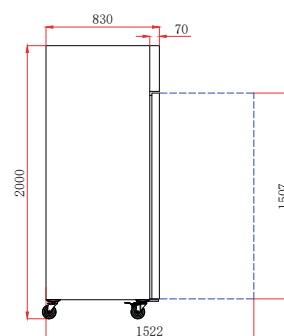


AISI 304 T°+ 1 P. RÉF. TRI7P



AISI 304 T°- 2 P. RÉF. TRI14N

TRI P/TRI N



Pieds inox réglables • Roulettes en option

ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TRI7P	1	650	456	134	740 x 830 x 2010	1282,00
TRI14P	2	1300	650	198	1480 x 830 x 2010	2051,00

ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TRI7N	1	650	1000	138	740 x 830 x 2010	1595,00
TRI14N	2	1300	1300	208	1480 x 830 x 2010	2394,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITCASTERS	Kit roulettes	41,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF7	Grille GN 2/1 plastifiée	30,00
SAF7	Jeu de glissières	18,00

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

SÉRIE AFISTAR 600x400 ET 600x800

POSITIVES OU NÉGATIVES

NOUVEAU INOX 304

Intérieur et extérieur AISI304/
dos galvanisé

- Serrure
- Froid ventilé
- Interrupteur de porte la ventilation
- Dégivrage automatique
- Angles intérieurs arrondis
- Joints de porte clipsés
- Thermostat digital
- Dotation : livrées avec 10 paires de supports espacées de 105 mm

- Voltage : 230V/50Hz
- Capacité : Maximum 17 niveaux espacés de 70 mm

ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant 600
- Température +2°C/+8°C

ARMOIRES NÉGATIVES

- Gaz réfrigérant 290
- Température -18°C/-22°C

AFI STAR

SÉRIE

GAZ R600/R290

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

FROID VENTILÉ

INOX AISI 304

GRILLES 600X400/600X800

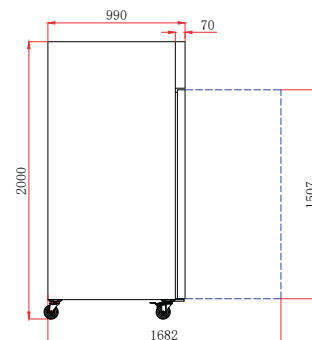


AISI 304 T°+ 650 L RÉF. TRI7PP



AISI 304 T°+ 737 L RÉF. TRI8PP

TRI PP/TRI PN



Pieds inox réglables • Roulettes en option

ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TRI7PP	650	456	134	740 x 840 x 2010	1278,00
TRI8PP	737	550	158	740 x 990 x 2010	1397,00

ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TRI7PN	650	1000	138	740 x 840 x 2010	1488,00
TRI8PN	737	1250	168	740 x 990 x 2010	1611,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables	41,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
SAF8P	Jeu de glissières	18,00

TABLES RÉFRIGÉRÉS

SÉRIE AFISTAR • 2 - 3 PORTES

NOUVEAU INOX 304
Intérieur et extérieur Aisi304/
dos galvanisé

- PIEDS INOX RÉGLABLES
- Gaz réfrigérant R600
- Thermostat digital
- Joints de portes clipsés

- Voltage : 240 V/50 Hz
- Température ambiante : 32°C
- Dotation : 1 clayette par porte
- Froid statique avec ventilateur
- Température +2°C/+8°C
- Capacité table : 5 niveaux par porte espacés de 50 mm

AFI STAR **700** **SÉRIE**

GAZ R600

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE AVEC VENTILATEUR

INOX AISI 304

2-3 PORTES



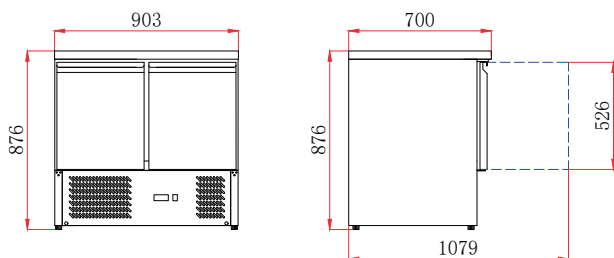
AISI 304 240 L 2 RÉF. TRIS901



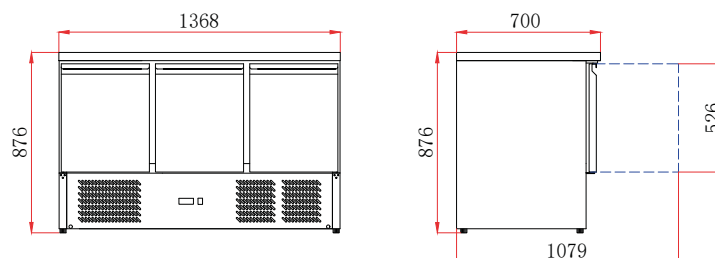
AISI 304 368 L 3 RÉF. TRIS903T

Pieds inox réglables • Roulettes en option

TRIS901



TRIS903T



TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TRIS901	2	240	180	69	900 x 700 x 880	777,00
TRIS903T	3	368	270	95	900 x 700 x 880	1112,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITCASTERS	Kit roulettes	41,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF2	Grille GN 1/1	30,00
SAF2	Jeu de glissières	18,00

TABLES RÉFRIGÉRÉES

SÉRIE AFISTAR • 2 - 4 - 6 TIROIRS

NOUVEAU INOX 304
Intérieur et extérieur AISI304/
dos galvanisé

- PIEDS INOX RÉGLABLES
- Gaz réfrigérant R600
- Froid statique avec ventilateur
- Température +2°C/+8°C

AFI STAR 700

SÉRIE

GAZ R600

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE AVEC VENTILATEUR

INOX AISI 304

2-4-6 TIROIRS GN 1/1



AISI 304 | 250 L | 1 | 2 | RÉF. TRIS901-2D



AISI 304 | 250 L | 4 | RÉF. TRIS901-4D



AISI 304 | 385 L | 6 | RÉF. TRIS903-6D

Pieds inox réglables • Roulettes en option

SALADETTES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TRIS901-2D	1 porte + 2 tiroirs GN 1/1	250	230	72	900 x 700 x 880	997,00
TRIS901-4D	4 tiroirs GN 1/1	250	230	72	900 x 700 x 880	1217,00
TRIS903-6D	6 tiroirs GN 1/1	385	230	72	1365 x 700 x 880	1759,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITCASTERS	Kit roulettes	41,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF2	Grille GN 1/1	30,00
SAF2	Jeu de glissières	18,00

SALADETTES

SÉRIE AFISTAR • 2 - 3 PORTES

NOUVEAU INOX 304
Intérieur et extérieur AiSi304/
dos galvanisé

- PIEDS INOX RÉGLABLES
- Gaz réfrigérant R600
- Thermostat digital
- Joints de portes clipsés
- Voltage : 240 V/50 Hz

- Froid statique avec ventilateur
- Température ambiante : 32°C
- Dotation : 1 clayette par porte
- Température +2°C/+8°C
- Capacité table : 5 niveaux par porte espacés de 50 mm

LIVRÉS SANS BACS GN



AFI STAR **700** **SÉRIE**

GAZ R600

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE AVEC VENTILATEUR

INOX AISI 304

2-3 PORTES



AISI 304 | 240 L | 2 | RÉF. TRIS900

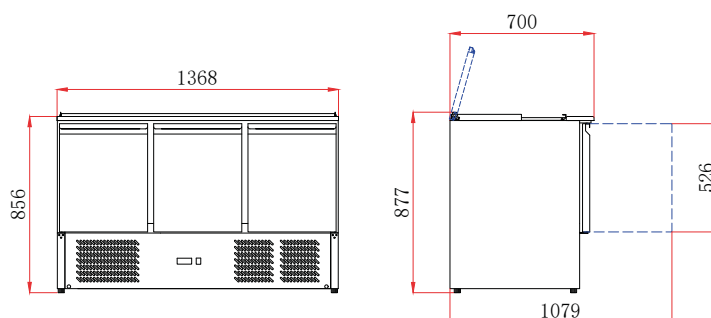
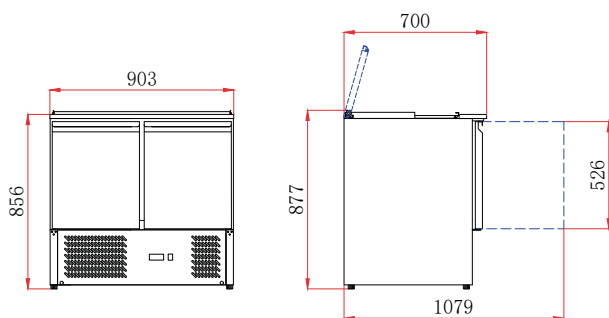


AISI 304 | 368 L | 3 | RÉF. TRIS903

Pieds inox réglables • Roulettes en option

TRIS900

TRIS903



SALADETTES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
TRIS900	2	240	180	69	900 x 700 x 876	2 bacs GN 1/1 et 3 bacs GN 1/6	759,00
TRIS903	3	368	270	115	1365 x 700 x 876	4 bacs GN 1/1	1078,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITCASTERS	Kit roulettes	41,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF2	Grille GN 1/1	30,00
SAF2	Jeu de glissières	18,00

SALADETTES

SÉRIE AFISTAR • 2 - 3 PORTES

NOUVEAU INOX 304
Intérieur et extérieur AiSi304/
dos galvanisé

- PIEDS INOX RÉGLABLES
- Gaz réfrigérant R600
- Thermostat digital
- Pieds réglables
- Joints de portes clipsés

- Voltage : 240 V/50 Hz
- Température ambiante : 32°C
- Dotation : 1 clayette par porte
- Froid statique avec ventilateur
- Température +2°C/+8°C
- Capacité table : 5 niveaux par porte espacés de 50 mm

LIVRÉS SANS BACS GN

AFI STAR 700

SÉRIE

GAZ R600

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE AVEC VENTILATEUR

INOX AISI 304

2-3 PORTES

BACS GASTRO
voir page 484



GARANTIE 2 ans
PIÈCES & MAIN D'ŒUVRE
EXCLUSIVE



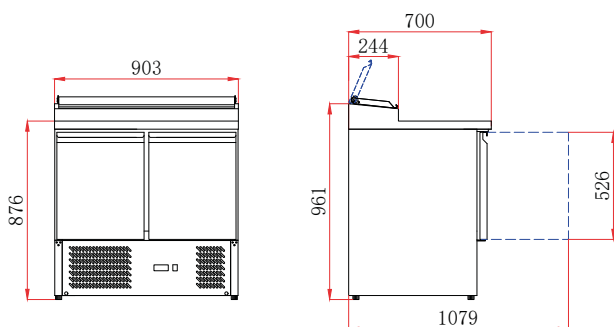
AISI 304 | 240 L | 2 | RÉF. TRIPS200



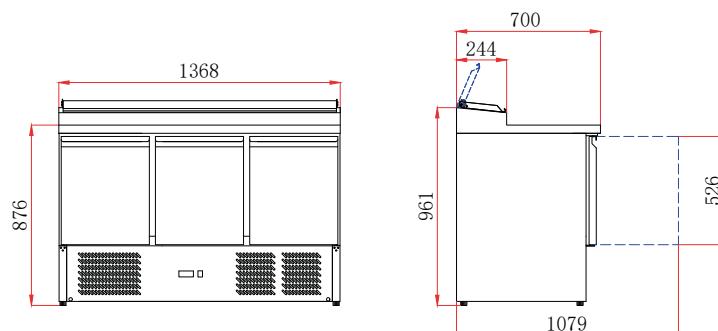
AISI 304 | 392 L | 3 | RÉF. TRIPS300

Pieds inox réglables • Roulettes en option

TRIPS200



TRIPS300



SALADETTES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
TRIPS200	2	240	180	70	900 x 700 x 970	5 bacs GN 1/6	960,00
TRIPS300	3	392	270	104	1365 x 700 x 970	7 bacs GN 1/6	1372,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITCASTERS	Kit roulettes	41,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF2	Grille GN 1/1	30,00
SAF2	Jeu de glissières	18,00

MEUBLES PIZZAS

SÉRIE AFISTAR

NOUVEAU INOX 304
Intérieur et extérieur AISI304/
dos galvanisé

- PIEDS INOX RÉGLABLES
- PLAN DE TRAVAIL EN GRANIT
- Gaz réfrigérant R600
- Évaporateur noyé dans l'isolation insensible à la corrosion
- Thermostat digital
- Dotation: 1 clayette GN 1/1 par porte
- Joints de portes clipsés

- Voltage : 230 V/50 Hz
- Moteur en bas
- Froid statique avec ventilateur
- Température +2°C/+8°C
- Capacité table: 5 niveaux par porte espacés de 70 mm

TRISPS903PZ: Présentoir réfrigéré avec groupe séparé inclus

LIVRÉS SANS BACS GN

AFI STAR 700 SÉRIE

GAZ R600

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE AVEC VENTILATEUR

INOX AISI 304

PLAN DE TRAVAIL EN GRANIT

2-3 PORTES



AISI 304 | 240 L | 2 | RÉF. TRIPS900

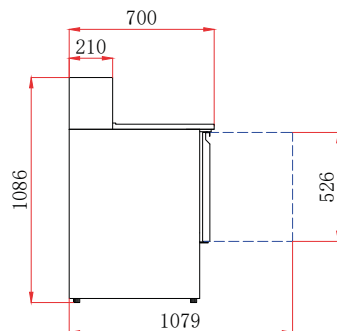


AISI 304 | 402 L | 3 | RÉF. TRIPS903

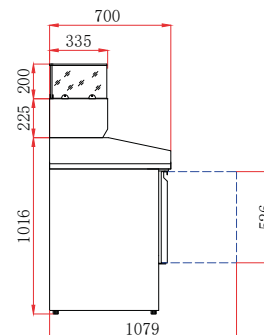


AISI 304 | 368 L | 3 | RÉF. TRISPS903PZ

TRIPS900/903



TRISPS903PZ



Pieds inox réglables • Roulettes en option

MEUBLES PIZZAS POSITIFS

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
TRIPS900	240	180	106	900 x 700 x 1075	5 bacs GN 1/6	817,00
TRIPS903	402	270	166	1365 x 700 x 1075	7 bacs GN 1/6	1149,00
TRISPS903PZ	368	390	270	1400 x 700 x 1020	6 bacs GN 1/4	1818,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITCASTERS	Kit roulettes	41,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF2	Grille GN 1/1	30,00
SAF2	Jeu de glissières	18,00

TABLES RÉFRIGÉRÉS

SÉRIE AFISTAR • 2 - 3 - 4 PORTES

POSITIVES • **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

NOUVEAU INOX 304
Intérieur et extérieur Aisi304/
dos galvanisé

- **PIEDS INOX RÉGLABLES**
- Gaz réfrigérant R600
- Thermostat digital
- Dotation: 1 clayette 325x430mm par porte

- Joints de portes clipsés
- Ressort de rappel de porte
- Angles arrondis
- Voltage: 230V/50Hz
- Température +2°C/+8°C
- Capacité: 5 niveaux par porte espacés de 70 mm

AFI STAR

SNACK600

SÉRIE

GAZ R600

TEMPÉRATURES POSITIVES

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX AISI 304

2-3-4 PORTES



AISI 304 228 L 2 P. RÉF. TRI2P6

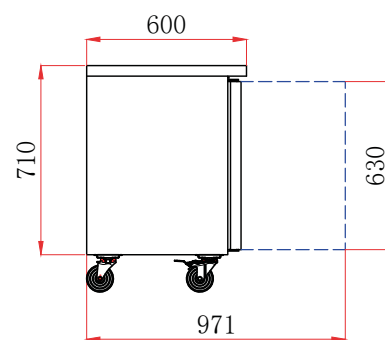


AISI 304 339 L 3 P. RÉF. TRI3P6



AISI 304 449 L 4 P. RÉF. TRI4P6

TRI P



Pieds inox réglables • Roulettes en option

TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TRI2P6	2	228	233	94	1360 x 600 x 850	1050,00
TRI3P6	3	339	275	111	1795 x 600 x 850	1236,00
TRI4P6	4	449	380	136	2230 x 600 x 850	1474,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITCASTERS	Kit roulettes	41,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF2	Grille GN 1/1	30,00
SAF2	Jeu de glissières	18,00

TABLES RÉFRIGÉRÉES

SÉRIE AFISTAR GN 1/1 • 2 - 3 - 4 PORTES • POSITIVES
 AVEC OU SANS DOSSERET • **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

NOUVEAU INOX 304
 Intérieur et extérieur AiSi304/
 dos galvanisé

- PIEDS INOX RÉGLABLES
- Gaz réfrigérant R600
- Thermostat digital
- Dotation: 1 clayette GN 1/1 par porte

- Joints de portes clipsés
- Ressort de rappel de porte
- Angles arrondis
- Voltage: 230V/50Hz
- Température +2°C/+8°C
- Capacité: 5 niveaux par porte espacés de 70 mm



AISI 304 | 282 L | 2 | RÉF. TRI2P7



AISI 304 | 417 L | 3 | RÉF. TRI3P7



OPTION TRI4P7D
 AVEC DOSSERET

AISI 304 | 553 L | 4 | RÉF. TRI4P7



AFI STAR 700 SÉRIE

GAZ R600

TEMPÉRATURES POSITIVES

AVEC/SANS DOSSERET

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

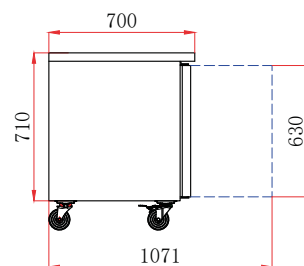
INOX AISI 304

2-3-4 PORTES

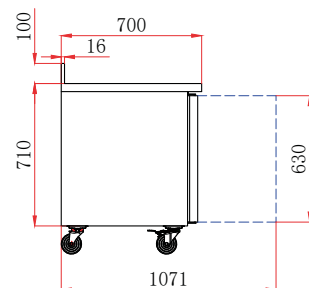
GRILLES GN 1/1



TRI P7



TRI P7D



Pieds inox réglables • Roulettes en option

SANS DOSSERET • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TRI2P7	2	282	233	110	1360 x 700 x 850	1301,00
TRI3P7	3	417	275	140	1795 x 700 x 850	1508,00
TRI4P7	4	553	380	160	2230 x 700 x 850	1821,00

AVEC DOSSERET • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TRI2P7D	2	282	233	110	1360 x 700 x 950	1366,00
TRI3P7D	3	417	275	140	1795 x 700 x 950	1568,00
TRI4P7D	4	553	380	160	2230 x 700 x 950	1920,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITCASTERS	Kit roulettes	41,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF2	Grille GN 1/1	30,00
SAF2	Jeu de glissières	18,00

TABLES RÉFRIGÉRÉES

SÉRIE AFISTAR GN 1/1 • 2 - 3 - 4 PORTES

NÉGATIVES • AVEC OU SANS DOSSERET

NOUVEAU INOX 304
Intérieur et extérieur AISI304/
dos galvanisé

- PIEDS INOX RÉGLABLES
- Gaz réfrigérant R290
- Thermostat digital
- Dotation: 1 clayette GN 1/1 par porte

- Joints de portes clipsés
- Ressort de rappel de porte
- Angles arrondis
- Voltage: 230V/50Hz
- Température -18°C/-22°C
- Capacité: 5 niveaux par porte espacés de 70 mm

AFI STAR 700

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES NÉGATIVES

AVEC/SANS DOSSERET

INOX AISI 304

2-3-4 PORTES

GRILLES GN 1/1



AISI 304 282 L 2 RÉF. TRI2P7N



AISI 304 417 L 3 RÉF. TRI3P7N



OPTION TRI4P7DN
AVEC DOSSERET

AISI 304 553 L 4 RÉF. TRI4P7N



Pieds inox réglables • Roulettes en option

SANS DOSSERET • TABLES NÉGATIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TRI2P7N	2	282	233	110	1360 x 700 x 850	1570,00
TRI3P7N	3	417	275	140	1795 x 700 x 850	1762,00
TRI4P7N	4	553	380	160	2230 x 700 x 850	2140,00

AVEC DOSSERET • TABLES NÉGATIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TRI2P7DN	2	282	233	110	1360 x 700 x 950	1630,00
TRI3P7DN	3	417	275	140	1795 x 700 x 950	1843,00
TRI4P7DN	4	553	380	160	2230 x 700 x 950	2190,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITCASTERS	Kit roulettes	41,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF2	Grille GN 1/1	30,00
SAF2	Jeu de glissières	18,00

TABLES RÉFRIGÉRÉS

SÉRIE AFISTAR • 2 - 3 PORTES

AFI STAR *****

800

SÉRIE

GAZ R600

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ

INOX AISI 304

2-3- PORTES

NOUVEAU INOX 304
Intérieur et extérieur AïSi304/
dos galvanisé

- PIEDS INOX RÉGLABLES
- Gaz réfrigérant R600
- Thermostat digital
- Dotation: 1 clayette par porte

- Joints de portes clipsés
- Ressort de rappel de porte
- Angles arrondis
- Voltage: 230V/50Hz
- Froid ventilé
- Température +2°C/+8°C
- Capacité: 5 niveaux par porte espacés de 70 mm



AISI 304 | 390 L | 2 | RÉF. TRI2P8PP



AISI 304 | 580 L | 3 | RÉF. TRI3P8PP

Pieds inox réglables • Roulettes en option

TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TRI2P8PP	2	390	340	140	1510 x 800 x 850	1326,00
TRI3P8PP	3	580	365	152	2020 x 800 x 850	1567,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITCASTERS	Kit roulettes	41,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF28	Grille 400 x 600	30,00
SAF28	Jeu de glissières	18,00

MEUBLES DE PRÉPARATIONS

SÉRIE AFISTAR SANDWICH • 2 - 3 PORTES

NOUVEAU INOX 304
Intérieur et extérieur AiSi304/
dos galvanisé

- PIEDS INOX RÉGLABLES
- Gaz réfrigérant R600
- Thermostat digital
- Joints de portes clipsés
- Plan de travail en inox

- Froid ventilé
- Voltage 240 V/50 Hz
- Dotation: 1 clayette par porte
- Température +2°C/+8°C
- Capacité table: 5 niveaux par porte espacés de 50 mm

LIVRÉS SANS BACS GN

AFI STAR 800

SÉRIE

GAZ R600

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ

INOX AISI 304

2-3- PORTES

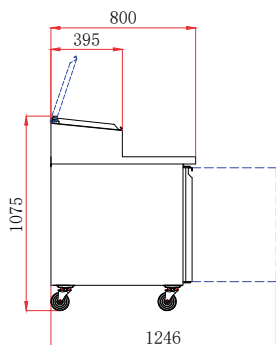


AISI 304 | 390 L | 2 | RÉF. TRI2P8S



AISI 304 | 580 L | 3 | RÉF. TRI3P8S

TRI P8S



Pieds inox réglables • Roulettes en option

MEUBLES DE PRÉPARATIONS POSITIFS

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
TRI2P8S	2	390	330	138	1510 x 800 x 1085	6 bacs GN 1/3	1604,00
TRI3P8S	3	580	370	180	2020 x 800 x 1085	10 bacs GN 1/3	1831,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITCASTERS	Kit roulettes	41,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF28	Grille 400 x 600	30,00
SAF28	Jeu de glissières	18,00

MEUBLES PIZZAS RÉFRIGÉRÉS

SÉRIE AFISTAR • 2 - 3 PORTES • AVEC VITRINE

NOUVEAU INOX 304
Intérieur et extérieur AiSi304/
dos galvanisé

- PIEDS INOX RÉGLABLES
- Gaz réfrigérant R600
- Thermostat digital
- Dotation: 1 clayette par porte
- Joints de portes clipsés
- Ressort de rappel de porte

- Angles arrondis
- Froid ventilé pour la table
- Froid statique pour la vitrine
- Plan de travail en granit
- Voltage: 230V/50Hz
- Température +2°C/+8°C
- Capacité: 5 niveaux par porte espacés de 70 mm

LIVRÉS SANS BACS GN

AFI STAR 800

SÉRIE

GAZ R600

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ TABLE/STATIQUE VITRINE

INOX AISI 304

PLAN DE TRAVAIL GRANIT

2 PORTES + 7 TIROIRS

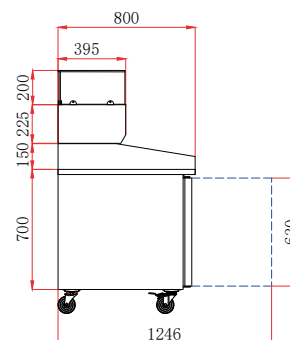


BACS GASTRO
voir page 484



AISI 304 | 580 L | 2 | 1 | 7 | RÉF. TRIPZ2P+TB

TRIPZ2P+TB



Pieds inox réglables • Roulettes en option

MEUBLES À PIZZAS POSITIFS

Réf.	Portes et tiroirs	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
TRIPZ2P+TB	2 portes + 7 tiroirs	580	395	366	2025 x 800 x 1435	9 bacs GN 1/3	2525,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITCASTERS	Kit roulettes	41,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF28	Grille 400 x 600	30,00
SAF28	Jeu de glissières	18,00

MEUBLES PIZZAS RÉFRIGÉRÉS

SÉRIE AFISTAR • AVEC VITRINE • REHAUSSÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

NOUVEAU INOX 304
Intérieur et extérieur Aisi304/
dos galvanisé

- GROUPE TROPICALISÉ
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Gaz réfrigérant R290
- Sur roulettes
- Thermostat digital
- Intérieur et extérieur inox/
dos galvanisé
- Joints de portes clipsés
- Ressort de rappel de porte
- Angles arrondis
- Froid ventilé pour la table
- Froid statique pour la vitrine

- Plan de travail en granit
- 230 V Mono
- Température : +2°C/+8°C
- Capacité : 5 niveaux par porte
espacés de 70 mm
- Prévu pour bacs de 150 mm
de profondeur

Hauteur rebord : 200 mm
Pour une meilleure utilisation
de la surface de travail en
dessous de la vitrine

Dotation : 1 clayette par porte
(600x400 mm)

LIVRÉS SANS BACS GN

NOUVEAU

AFI STAR 800

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ TABLE/STATIQUE VITRINE

GROUPE TROPICALISÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX

PLAN DE TRAVAIL GRANIT

2-3 PORTES

BACS GASTRO
voir page 484



GARANTIE
2 ans
pièces
EXCLUSIVE



INOX | 390 L | 2 | RÉF. TRIPZ2P-HIGH

NOUVEAU

HAUTEUR DU
REBORD PLUS
ÉLEVÉ DE 5 CM



INOX | 585 L | 3 | RÉF. TRIPZ3P-HIGH

TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
TRIPZ2P-HIGH	2	390	340+170	250	1510 x 800 x 1000	6 bacs GN 1/3	1799,00
TRIPZ3P-HIGH	3	585	450+170	320	2020 x 800 x 1000	9 bacs GN 1/3	2054,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITCASTERS	Kit roulettes	41,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF28	Clayette 400 x 600	30,00
SAF28	Jeu de glissières	18,00

REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES ET DE CANETTES

- Gaz réfrigérant R290
- Température 0°C/10°C
- 2 éclairages LED verticaux
- Thermostat électronique
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

Rideau de nuit pour KLRFO275
Volet mécanique pour KLRFO600

NOUVEAU

AFI SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

3-4 CLAYETTES



274 L T°+ RÉF. KLRFO275



607 L T°+ RÉF. KLRFO600

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Clayettes	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KLRFO275	♂ 162 ♀ 324	3	274	125	730 x 742 x 1850	2086,00
KLRFO600	♂ 276 ♀ 621	4	607	129	880 x 750 x 2147	3221,00

ARMOIRES MURALES

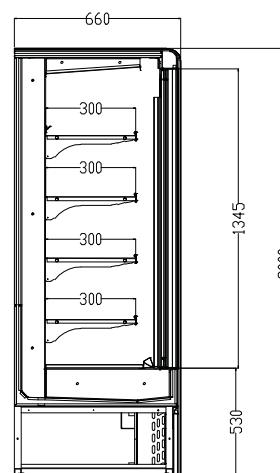
2 - 3 PORTES BATTANTES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -1°C/+5°C
- Froid ventilé
- 4 rayonnages
- Affichage numérique
- Éclairage LED
- Étagères continues
- Pieds réglables
- Capacité de charge maximale par étage : 95 kg
- Surfaces résistantes à l'humidité
- Portes à fermeture automatique
- Grande ergonomie
- Thermostat numérique
- Évaporateur
- Évacuation automatique des eaux de condensats
- Valve d'expansion capillaire
- Dégivrage automatique
- Portes avec double vitrage
- Convient pour tous les types de produits
- Qualité supérieure
- Nettoyage facile
- 230 V Mono
- Couleur : Noir mat
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

NOUVEAU

- GAZ R290
- TEMPÉRATURES POSITIVES
- FROID VENTILÉ
- GROUPE LOGÉ
- NOIR MAT
- 2-3 PORTES

BLC



NOIR 2 T°+ RÉF. BLC1366





NOIR 3 T°+ RÉF. BLC2066

PORTES BATTANTES

Réf.	Portes	Volume (m³)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BLC1366	2	0,46	991	1310 x 660 x 2000	3617,00
BLC1566	2	0,53	1127	1500 x 660 x 2000	4339,00
BLC2066	3	0,71	1165	1935 x 660 x 2000	4831,00

MEUBLES MURAUX

SÉRIE PSI II • PORTES BATTANTES OU COULISSANTES

GAZ R452a 
 TEMPÉRATURES POSITIVES 
 FROID VENTILÉ 
 GROUPE LOGÉ 

- 2 PORTES EN VERRE
- Gaz réfrigérant R452A
- Réfrigération ventilée avec groupe logé
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Régulateur électronique facile à utiliser
- Éclairage LED dans la partie supérieure

- Décoration et intérieur en tôle peinte ou en acier inoxydable
- Joes latérales panoramiques avec double vitrage
- Profil porte prix transparent en PVC
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

Options couleurs : délai de commande 4/5 semaines



1,14 m² | 1915 W | T°+ | RÉF. | PSI II P 1510



1,14 m² | 1380 W | T°+ | RÉF. | PSI II PC 1510

PSI II



SUR COMMANDE **OPTION**
 GROUPE À DISTANCE

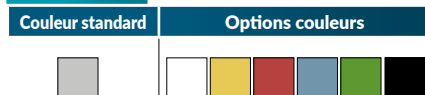
2 PORTES BATTANTES

Réf.	Surface (m ²)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PSI II P 1310	0,98	1915	225	1305 x 635 x 1920	4599,00
PSI II P 1510	1,14	1915	245	1505 x 635 x 1920	4696,00
PSI II P 1935	1,48	2120	285	1930 x 635 x 1920	5961,00

2 PORTES COULISSANTES

Réf.	Surface (m ²)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PSI II PC 1310	0,98	1000	225	1310 x 670 x 1920	5064,00
PSI II PC 1510	1,14	1380	245	1510 x 670 x 1920	5449,00
PSI II PC 1935	1,48	1950	285	1935 x 670 x 1920	7341,00

COULEURS



MEUBLES MURAUX


SÉRIE DELTA • PRODUITS LAITIERS ET CHARCUTERIE


- FAIBLE ENCOMBREMENT
- RÉFRIGÉRATION VENTILÉE
- Gaz réfrigérant R452a
- Profondeur 655 mm
- Vitrines réfrigérées murales positives
- Température +2°C/+4°C
- Thermostat digital
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité


Livrés d'origine avec un rideau de nuit

Dotation : 4 étagères (3 étagères profondeur 360 mm et 1 étagère profondeur 436 mm)

Options couleurs : délai de commande 4/5 semaines

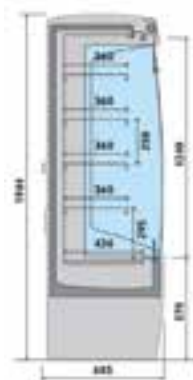
GAZ R452a 

TEMPÉRATURES POSITIVES 

FROID VENTILÉ 



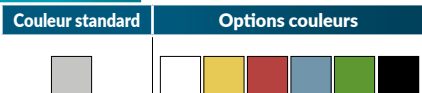
DEL



1,60 m² 890 W T⁺ RÉF. DEL 130

Réf.	Surface (m ²)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
DEL 70	0,80	700	175	705 x 655 x 1934	3339,00
DEL 88	1,20	780	220	886 x 655 x 1934	3559,00
DEL 130	1,60	890	260	1330 x 655 x 1934	4101,00
DEL 150	1,86	1270	300	1530 x 655 x 1934	4061,00
DEL 200	2,40	1370	342	1955 x 655 x 1934	4696,00

COULEURS



Découvrez notre gamme de présentoirs réfrigérés à poser!



NOUVEAU

52 L T°+ RÉF. RTS-52L



NOUVEAU



103 L T°+ RÉF. RTS-103L



130 W T°+ RÉF. GASTRO PR 1/1



NOUVEAU



INOX 8 1/3 T°+ RÉF. C 180 C

498€

TRIVRX1600/330
SUPER OFFRE!



AISI 304 7 GN 1/4 RÉF. TRIVRX1600/330



NOUVEAU

INOX 67 L T°- RÉF. RTD-67L



PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER

PORTES COULISSANTES • HAUTEUR 265 MM

NOUVEAU

GAZ R134a

TEMPÉRATURES POSITIVES

HAUTEUR 265 MM

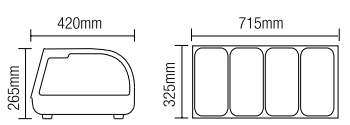
- Gaz réfrigérant R134a
- Température 0°C/12°C
- Éclairage LED interne brillant sur le dessus
- Contrôleur de température numérique et affichage
- Verre incurvé avant
- Portes coulissantes
- Système de refroidissement direct
- Dégivrage automatique
- Évaporateur supérieur avec bassin pour recueillir la condensation
- Prévu pour bacs de 40 mm de profondeur

LIVRÉS SANS BACS GN



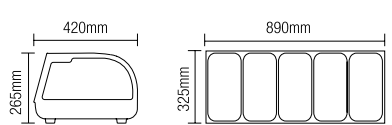
42 L T°+ RÉF. RTS-42L

RTS-42L



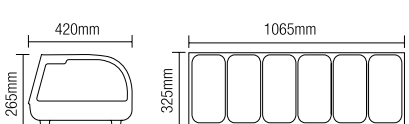
52 L T°+ RÉF. RTS-52L

RTS-52L



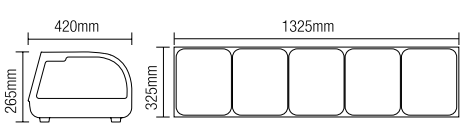
62 L T°+ RÉF. RTS-62L

RTS-62L



132 L T°+ RÉF. RTS-132L

RTS-132L



VITRINES POSITIVES

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTS-42L	4 bacs GN 1/3	180/190	34,5	1177 x 420 x 265	1082,00
RTS-52L	5 bacs GN 1/3	180/190	38,5	1352 x 420 x 265	1145,00
RTS-62L	6 bacs GN 1/3	180/190	41,5	1529 x 420 x 265	1176,00
RTS-132L	5 bacs GN 1/2	180/190	45	1800 x 420 x 265	1188,00

PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER

PORTES COULISSANTES • HAUTEUR 330 MM

- Gaz réfrigérant R134a
- Température 0°C/12°C
- Éclairage LED interne brillant sur le dessus
- Contrôleur de température numérique et affichage
- Verre incurvé avant
- Portes coulissantes
- Système de refroidissement direct

- Dégivrage automatique
- Évaporateur supérieur avec bassin pour recueillir la condensation
- Option : boîte lumineuse pour publicité
- Prévu pour bacs de 40 mm de profondeur

LIVRÉS SANS BACS GN

NOUVEAU

GAZ R134a

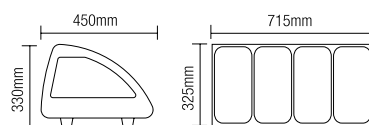
TEMPÉRATURES POSITIVES

HAUTEUR 330 MM



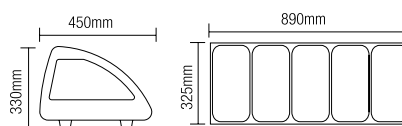
43 L T°+ RÉF. RTS-43L

RTS-43L



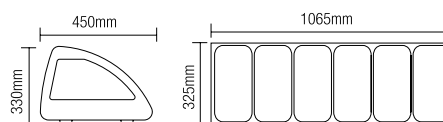
63 L T°+ RÉF. RTS-63L

RTS-63L



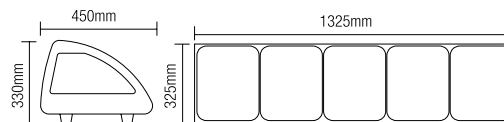
83 L T°+ RÉF. RTS-83L

RTS-83L



103 L T°+ RÉF. RTS-103L

RTS-103L



VITRINES POSITIVES

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTS-43L	4 bacs GN 1/3	160	33	1131 x 450 x 330	858,00
RTS-63L	5 bacs GN 1/3	160	36	1307 x 450 x 330	890,00
RTS-83L	6 bacs GN 1/3	160	39	1483 x 450 x 330	955,00
RTS-103L	5 bacs GN 1/2	160	44	1754 x 450 x 330	980,00

PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER SÉRIE ÉCO

- STRUCTURE EN ABS OU PS THERMOFORMÉ
- Gaz R134A
- Cuve arrondie
- Entretien facile
- Température positive +2°C/+8°C
- Isolation sans CFC
- Évaporateur cuivre sous la cuve
- Groupe compresseur incorporé

- Froid statique
- Thermostat digital
- Interrupteur
- Filtre pour la poussière
- 230 V Mono
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur

LIVRÉS SANS BACS GN



8 GN 1/6 130 W T°+ RÉF. MINI PR 8/6



9 GN 1/4 130 W T°+ RÉF. MIXTO PR 9/4



7 GN 1/3 130 W T°+ RÉF. MIDI PR 7 /3



10 GN 1/3 180 W T°+ RÉF. MAXI PR 10/3

GAZ R134a

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE

BACS GASTRO
voir page 484



4 GN 1/3 130 W T°+ RÉF. MICRO PR 4/3



6 GN 1/6 170 W T°+ RÉF. PICO PR 6/6



4 GN 1/6 170 W T°+ RÉF. NANO PR 4/6



1 GN 1/1 130 W T°+ RÉF. GASTRO PR 1/1



6 GN 1/4 130 W T°+ RÉF. MACRO PR 6/4

MINI

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR 8/6	8 bacs GN 1/6	130	20	1720 x 230 x 220	973,00

MICRO

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR 4/3	4 bacs GN 1/3	130	20	1020 x 410 x 220	930,00

MIXTO

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR 9/4	9 bacs GN 1/4	130	22	1830 x 330 x 230	1030,00

PICO

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR 6/6	6 bacs GN 1/6	170	15	1200 x 240 x 280	930,00

NANO

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR 4/6	4 bacs GN 1/6*	170	12	850 x 220 x 280	859,00

MIDI

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR 7/3	7 bacs GN 1/3	130	25	1580 x 450 x 230	1030,00

GASTRO

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR 1/1	1 bac GN 1/1	130	18	600 x 400 x 350	902,00

MAXI

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR 10/3	10 bacs GN 1/3	180	30	2080 x 410 x 220	1088,00

MACRO

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR 6/4	6 bacs GN 1/4	130	18	1270 x 330 x 230	939,00

PARE-HALEINE EN PLEXI

CONSTRUCTION EN PLEXI SE FIXE SUR LE PRÉSENTOIR

Réf.	Pare-haleine pour	Prix (h.t) €
HA 9	PR 9/4 - H.: 200 mm	358,00
HA 64	PR 6/4 - H.: 200 mm	321,00
HA 66	PR 6/6 - H.: 200 mm	301,00
HA 46	PR 4/6 - H.: 120 mm	186,00
HA 10	PR 10/3 - H.: 200 mm	401,00
HA 7	PR 7/3 - H.: 200 mm	343,00
HA 4	PR 4/3 - H.: 200 mm	272,00
HA 8	PR 8/6 - H.: 200 mm	329,00

SUPPORTS DE SURÉLEVATION

STRUCTURE À POSER SUR TABLE PERMET DE LIBÉRER L'ESPACE DE TRAVAIL

Réf.	Supports de surélévation pour	Prix (h.t) €
SE 6	PR 6/4 H.: 190 mm	103,00
SE 7	PR 7/3 H.: 190 mm	103,00

* Uniquement bac 100 mm

UNITÉS DE REMPLISSAGE RÉFRIGÉRÉES

SÉRIE AFISTAR • VITRINES DROITES

Construction inox AiSi304

- Gaz réfrigérant: R600
- Température +2°C/+8°C
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur

- Froid statique
- Thermostat électronique réglable (Dixell)

LIVRÉES SANS BACS GN

AFI STAR SÉRIE

GAZ R600

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE

INOX AISI 304

PROFONDEUR 335 OU 395 MM



498€
TRIVRX1600/330
SUPER OFFRE !



AISI 304 7 GN 1/4 RÉF. TRIVRX1600/330

UNITÉS DE REMPLISSAGE RÉFRIGÉRÉES • PROFONDEUR 335MM

Réf.	Capacité	Puissance (HP)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TRIVRX1200/330	5 bacs GN 1/4	1	25	1200 x 335 x 435	473,00
TRIVRX1400/330	6 bacs GN 1/4	1	27	1400 x 335 x 435	492,00
TRIVRX1500/330	7 bacs GN 1/4	1	29	1500 x 335 x 435	507,00
TRIVRX1600/330	7 bacs GN 1/4	1	30	1600 x 335 x 435	498,00
TRIVRX1800/330	8 bacs GN 1/4	1	32	1800 x 335 x 435	538,00
TRIVRX2000/330	10 bacs GN 1/4	1	34	2000 x 335 x 435	571,00

UNITÉS DE REMPLISSAGE RÉFRIGÉRÉES • PROFONDEUR 395MM

Réf.	Capacité	Puissance (HP)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TRIVRX1200/380	4 bacs GN 1/3	1	28	1200 x 395 x 435	477,00
TRIVRX1400/380	6 bacs GN 1/3	1	30	1400 x 395 x 435	501,00
TRIVRX1500/380	6 bacs GN 1/3	1	31	1500 x 395 x 435	513,00
TRIVRX1600/380	7 bacs GN 1/3	1	32	1600 x 395 x 435	530,00
TRIVRX1800/380	8 bacs GN 1/3	1	35	1800 x 395 x 435	590,00
TRIVRX2000/380	9 bacs GN 1/3	1	37	2000 x 395 x 435	615,00

UNITÉS DE REMPLISSAGE RÉFRIGÉRÉES COUVERCLES INOX

- COUVERCLE INOX
- Gaz réfrigérant: R134a
- Température + 2°C/+8°C
- Froid statique
- Thermostat électronique
- Affichage digital
- Isolation: 40 mm sans CFC
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur

- Dégivrage automatique
- Groupe logé
- Ambiance max +38°C
- 230 V Mono

LIVRÉES SANS BACS GN

NOUVEAU

GAZ R134a

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE

GROUPE LOGÉ

INOX

PROFONDEUR 395 MM

BACS
GASTRO
voir page 484



INOX | 4 1/3 | T°+ | RÉF. C 120 C



INOX | 8 1/3 | T°+ | RÉF. C 180 C

POUR BACS GN 1/3 ET 1/2 DE 150 MM • PROFONDEUR 395 MM

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
C 120 C	4 bacs GN 1/3	149	25	1200 x 395 x 280	457,00
C 140 C	4 bacs GN 1/3 + 1 bac GN 1/2	149	27	1400 x 395 x 280	463,00
C 150 C	5 bacs GN 1/3 + 1 bac GN 1/2	149	29	1500 x 395 x 280	480,00
C 160 C	7 bacs GN 1/3 + 1 GN 1/2	149	30	1600 x 395 x 280	527,00
C 180 C	8 bacs GN 1/3	149	32	1800 x 395 x 280	553,00
C 200 C	9 bacs 1/3	1/6	34	2000 x 395 x 280	574,00

PRÉSENTOIRS DE CRÈMES GLACÉES À POSER

- Gaz réfrigérant R134a
- Température -18°C/-25°C
- Acier inoxydable
- Contrôleur de température numérique et affichage
- Dégivrage automatique
- Système de refroidissement direct
- Interrupteur marche/arrêt

- Pieds réglables
- Couvercle en verre (pour RTD-67L et RTD-77L)
- Prévu pour 4 bacs de 5L ou mixés avec bacs 2,5L
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

LIVRÉS SANS BACS GN

NOUVEAU

- GAZ R134a
- TEMPÉRATURES NÉGATIVES
- INOX
- 4 BACS 5L

BACS GASTRO
voir page 484



INOX | 67 L | T°- | RÉF. RTD-67L



INOX | 77 L | T°- | RÉF. RTD-77L



INOX | 77 L | T°- | RÉF. RTD-77L-2

PRÉSENTOIRS NÉGATIFS

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTD-67L	67	140/162	30	805 × 666 × 356	1238,00
RTD-77L	77	140/162	32	805 × 666 × 305	1248,00
RTD-77L-2	77	140/162	28	805 × 666 × 358	1258,00

COMPTOIRS HORIZONTAUX DE CRÈMES GLACÉES

- Gaz réfrigérant R600
- Température - 15°C/-23°C
- 4 pieds
- Thermostat mécanique
- Verrou mécanique
- Prévu pour bacs de 5L
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

LIVRÉES SANS BACS GN

NOUVEAU

AFI SÉRIE

GAZ R600

TEMPÉRATURES NÉGATIVES

7 OU 8 BACS

BACS GASTRO
voir page 484



COMPTOIRS NÉGATIFS

Réf.	Capacité	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KLHG380	7 bacs de 5L	381	73	1305 x 635 x 1255	1233,00
KLHG465	8 bacs de 5L	467	84	1555 x 635 x 1255	1325,00



REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES SÉRIE BRASSERIE • PORTES PLEINES COULISSANTES

- ORIFICE DE VIDANGE
- Gaz R290
- Température: +3°C/+8°C
- Froid statique
- Condenseur sans entretien
- Intérieur arrondi
- Construction robuste
- Extérieur et intérieur en skinplate blanc
- Montés sur roulettes
- Thermostat réglable et encastré
- 2 demi-portes coulissantes

GAZ R290 

TEMPÉRATURES POSITIVES 

FROID STATIQUE 

SKINPLATE 



SKINP. 300 L T°+ RÉF. MFK 320




SKINP. 260 L T°+ RÉF. RI-260-C


REFROIDISSEUR PORTES COULISSANTES


Réf.	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MFK 320	300	55	1040 x 660 x 1060	871,00
RI-260-C	260	57	990 x 715 x 900	595,00

CONGÉLATEURS BAHUTS PORTES VITRÉES COULISSANTES

- COMPRESSEUR DANFOSS
- Gaz R290
- Température: -18°C/-22°C
- Couvercle anti-condensation
- Pare-chocs
- Sur roulettes
- Thermostat digital
- Dégivrage manuel
- Froid statique
- Vitrines coulissantes
- 230 V Mono

GAZ R290 

TEMPÉRATURES NÉGATIVES 

FROID STATIQUE 



594 W 746 L T°- RÉF. BI 750 L

CONGÉLATEURS PORTES COULISSANTES

Réf.	Volume (litres)	Poids (kg)	Puissance (W)	Paniers (mm)	Dim. int. (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BI 530 L	528	81	410	4 x 280 x 710 x 200	1350 x 760 x 620	1550 x 960 x 825	1761,00
BI 750 L	746	105	594	2 x 570 x 710 x 200	1850 x 760 x 620	2050 x 960 x 825	2084,00
BI 920 L	965	185	594	2 x 570 x 710 x 200 4 x 280 x 710 x 200	2350 x 760 x 620	2550 x 960 x 825	2408,00

CONGÉLATEURS BAHUTS

PORTES VITRÉES COULISSANTES

- Gaz réfrigérant R290
- Température - 18°C/-23°C
- Décongélation automatique
- 2 et 3 séparateurs
- 1 éclairage LED horizontal
- Thermostat électronique
- Interrupteur lumière
- Thermomètre analogique
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

NOUVEAU

AFI SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES NÉGATIVES



790 L T° RÉF. KLCCG790



912 L T° RÉF. KLCCG900

2 SÉPARATEURS

Réf.	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KLCCG790	790	135	1856 x 870 x 925	1994,00

3 SÉPARATEURS

Réf.	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KLCCG900	912	146	2106 x 870 x 925	2147,00

CONGÉLATEURS BAHUTS COUVERCLE BASCULANT

- CONDENSEUR VENTILÉ
- CUVE AUX ANGLES ARRONDIS
- ÉQUIPÉS DE ROULETTES
- Gaz réfrigérant R290
- Température de fonctionnement -18°C/-24°C
- Fermeture à clef
- Froid statique et condenseur ventilé
- Carrosserie blanche
- Cuve aluminium à angles internes arrondis
- Couvercle plein abattant
- Thermostat mécanique
- Dégivrage manuel
- 230 V Mono
- Isolation: 70 mm

Dotation: 2 paniers



BLANC 600 L T°- RÉF. BD 598 F

GAZ R290

TEMPÉRATURES NÉGATIVES

FROID STATIQUE

CARROSSERIE BLANCHE



CONGÉLATEURS COUVERCLES BASCULANTS

Réf.	Volume (litres)	Puissance	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BD 598 F	600	280 W - 1/3 HP	85	1603 x 726 x 1030	871,00

- Gaz réfrigérant R600a
- Finition extérieure laquée blanche
- Évaporateur statique
- Dégivrage manuel
- Thermostat réglable
- 230 V Mono

Dotation: 1 panier



LAQUÉE 324 L T°- RÉF. MF 370

GAZ R600a

TEMPÉRATURES NÉGATIVES

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

LAQUÉE BLANCHE



CONGÉLATEURS COUVERCLES BASCULANTS

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MF 240	209	80	42	830 x 660 x 850	684,00
MF 370	324	110	55	1170 x 660 x 850	810,00
MF 460	402	195	65	1400 x 660 x 850	911,00

CONGÉLATEURS BAHUTS COUVERCLE BASCULANT

- Gaz réfrigérant R600
- Température - 18°C
- Intérieur alu martelé
- Bouton de surgélation rapide
- Thermostat mécanique
- Verrou mécanique
- Bouchon de vidange sur la face avant
- Ambiance de fonctionnement à 40°C et 40% d'humidité

NOUVEAU

AFI SÉRIE

GAZ R600

TEMPÉRATURES NÉGATIVES

LAQUÉ



LAQUÉ | 391 L | T°- | RÉF. KLCA390



LAQUÉ | 479 L | T°- | RÉF. KLCA480

Réf.	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KLCA390	391	63	1305 x 720 x 845	546,00
KLCA480	479	70	1555 x 720 x 845	598,00
KLCA650	655	79	2055 x 720 x 845	920,00

MACHINES À GLACE PAILLETES

SYSTÈME À **VIS SANS FIN** • SPÉCIALES **POISSONNERIES**

- **AVEC RÉSERVE :**
CAPACITÉ DE 60 À 150 KG EN 24 HEURES
- Groupe tropicalisé ambiance +43°C
- Système à vis sans fin inox
- Production en continu
- Filtre à poussière en façade
- Gaz R404A
- 230 V Mono
- Refroidissement par air ou par eau (recommandé pour les machines encastrées ou en cas de températures ambiantes élevées)
- Carrosserie extérieure en inox AISI 304 Scotch Brite
- Sonde pour arrêt automatique de la production
- Evaporateur en inox avec isolation polyuréthane - Gaz R 404 A -
- Réserve isolée
- Cuve ABS blanc
- Porte basculante
- Pieds inox réglables en hauteur de 110-150 mm

NOUVEAU

GAZ R404a

INOX - AISI 304

GLACE PAILLETES

MATÉRIEL À DÉCOUVRIR

POISSONNERIES **PAGE 116**
VITRINES RÉFRIGÉRÉES

PAGE 171 POISSONNERIES
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

POISSONNERIES **PAGE 467**
TABLES DE TRAVAIL



90 KG/24H 28KG 550 W RÉF. PA9028A



150 KG/24H 50KG 650 W RÉF. PA15055A

AVEC RÉSERVE

Réf.	Production 24/H (kg)	Réserve (kg)	Cond.	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. sans pied L x P x H (mm)	Pieds (mm)	Prix (h.t) €
PA9028A	90	28	Air	550	63	496 x 660 x 795	110-150	3304,00
PA15055A	150	55	Air	650	87	741 x 678 x 1015	110-150	3880,00

MACHINES À GLAÇONS

SYSTÈME À ASPERSION

UN GLAÇON PLUS TRANSPARENT QUE JAMAIS !

- GLAÇONS PLEINS
- NETTOYAGE FACILE DU CONDENSEUR
- Gaz réfrigérant R290
- Système à aspersion
- Intérieur et extérieur en inox
- 230 V Mono
- Refroidissement par air
- Thermostat mécanique de fin de cycle
- Interrupteur M/A en façade
- Pompe verticale
- Accès facile au condenseur
- 4 pieds réglables (10 mm)
- 28 glaçons par cycle

GAZ R290
INOX
GLAÇONS PLEINS



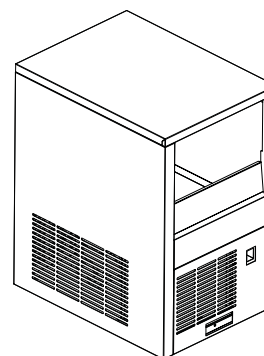
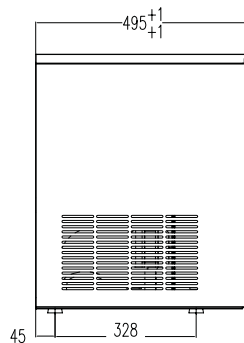
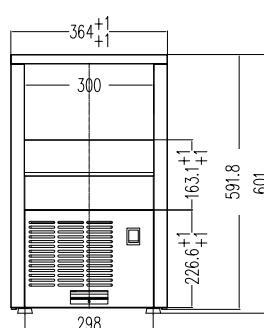
20 KG/24H 28 500 W RÉF. ICM 20

30 KG/24H 28 580 W RÉF. ICM 30

HAUTEUR ÉVACUATION D'EAU : 60 mm

HAUTEUR ÉVACUATION D'EAU : 60 mm

ICM



Réf.	Production 24/H (kg)	Réserve (kg)	Puissance (W)	Compresseur	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ICM 20	20	6	500	Damper	36	364 x 495 x 605	889,00
ICM 30	30	6	580	Embraco	38	364 x 495 x 605	1027,00

MACHINES À GLAÇONS

SYSTÈME À PALETTES

GAZ R134a 
 INOX 
 GLAÇONS CYLINDRIQUES CREUX 

- TYPE DE GLACE: GLAÇONS CYLINDRIQUES CREUX
- Gaz réfrigérant R134a
- Poids moyen environ 17 g
- Dimensions 30 x 26 x 40 mm
- Fabrication des glaçons grâce à un système à palettes
- Démoulage et basculement automatiques dans la réserve
- Carrosserie Inox
- Porte escamotable
- Réserve intégrée avec cuve en ABS
- Refroidissement à air
- 230 V Mono
- Capacité de production de 21 à 37 kg par 24 heures
- Destinés au rafraîchissement des boissons et des cocktails
- Clientèle: Bars, restaurants, hôtels

Livrées avec une pelle en plastique



SYSTÈME À PALETTE

21 KG/24H | 15  | 250 W | RÉF. MGP21A
 ↓ HAUTEUR ÉVACUATION D'EAU : 130 mm


25 KG/24H | 15  | 265 W | RÉF. MGP25A
 ↓ HAUTEUR ÉVACUATION D'EAU : 130 mm

REFROIDISSEMENT AIR

Réf.	Production 24/H (kg)	Nombre de glaçons/cycle	Réserve	Cycle (minutes)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MGP21A	21	15	7 kg 410 glaçons	18 - 22	250	30	340 x 547 x 694	1304,00
MGP25A	25	15	10 kg 588 glaçons	18 - 23	265	33	400 x 547 x 694	1429,00
MGP37A	37	20	12 kg 706 glaçons	14 - 17	350	36	450 x 547 x 694	1764,00

CELLULES DE REFROIDISSEMENT MIXTES

3 - 5 - 10 NIVEAUX

GAZ R452a 
INOX AISI 304 

REFROIDISSEMENT ET CONGÉLATION RAPIDES !

- **SONDE À CŒUR DE SÉRIE**
- **PORTE RÉVERSIBLE (SAUF RF 2/3)**
- Gaz réfrigérant R452a
- Chambre de refroidissement en acier AISI 304
- Dégivrage manuel
- Isolation épaisseur 70 mm sans CFC
- Espacement entre les clayettes 70 mm
- 230 V Mono
- Alarme sonore
- Messages d'erreur directement dans l'affichage
- Refroidissement ventilé
- Bac à condensat d'eau
- Arrêt de ventilation à l'ouverture de porte
- Travail avec et sans sonde



AISI 304 | 3 GN 2/3 | 218 W | RÉF. RF 2/3



2472€

RF 50 FASTER
SUPER OFFRE !



AISI 304 | 5 GN 1/1 ET 600X400 | 449 W | RÉF. RF 50 FASTER



AISI 304 | 10 GN 1/1 ET 600X400 | 900 W | RÉF. RF 10 FASTER

Réf.	Capacité	Refroidissement	Congélation	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Pieds	Prix (h.t) €
RF 2/3	GN 2/3: 3 niveaux	+45°/+3° = 90 min./7kg	+45°/-18° = 240 min./5k	218	60	600 x 609 x 370	à poser sur plan de travail	3217,00
RF 50 FASTER	GN 1/1 et 600 x 400: 5 niveaux	+90°/+3° = 90 min./15kg	+90°/-18° = 270 min./10kg	449	105	760 x 700 x 850	pieds ajustables	2472,00
RF 10 FASTER	GN 1/1 et 600 x 400: 10 niveaux	+90°/+3° = 90 min./40kg	+90°/-18° = 270 min./28kg	900	140	790 x 760 x 1630	pieds ajustables	6287,00

CELLULES DE REFROIDISSEMENT MIXTES

NOUVEAU

- GAZ R404a/R290
- FROID VENTILÉ
- INOX AISI 304

- **PORTE RÉVERSIBLE**
- Gaz réfrigérant R404a jusqu'à épuisement du stock puis R290
- Froid ventilé
- Conçues pour donner le contrôle complet du processus de refroidissement/congélation et pour éliminer les risques de refroidissement lent, nos produits offrent des performances supérieures à la législation en matière de sécurité des aliments et aux directives Européennes en matière de froid
- Réduisent rapidement la température des aliments chauds de + 70 °C à + 3 °C en 90 minutes, de + 70 °C à -18 °C en 240 minutes, grâce à la conception avancée du flux d'air assurant une réfrigération et une congélation du produit éliminant la déshydratation tout en veillant à ce que la nourriture soit maintenue dans les meilleures conditions possibles
- Chambre de refroidissement en acier AISI 304 avec coins arrondis en bas pour un nettoyage facile
- Compresseur à haute efficacité
- Compatible avec les bacs GN 1/1 et 600x400 mm
- Joint de porte magnétique remplaçable
- Travaillent avec et sans sonde



AISI 304 | 5 bacs 600x400 | 1159 W | RÉF. CM3.X



AISI 304 | 10 bacs 600x400 | 980 W | RÉF. CM5.X



AISI 304 | 13 bacs 600x400 | 1200 W | RÉF. CM10.X

Réf.	Capacité	Refroidissement	Congélation	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CM3.X	5 bacs 600x400 ou GN 1/1	+70°C/+3°C = 90 min./20kg	+70°C/-18°C = 240 min./15kg	1159	130	800 x 800 x 930	3075,00
CM5.X	10 bacs 600x400 ou GN 1/1	+70°C/+3°C = 90 min./40kg	+70°C/-18°C = 240 min./28kg	980	139	800 x 800 x 1515	3628,00
CM10.X	13 bacs 600x400 ou GN 1/1	+70°C/+3°C = 90 min./60kg	+70°C/-18°C = 240 min./38kg	1200	182	800 x 800 x 1763	4357,00


OPTIONS


Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables	41,00


REFROIDISSEURS DE POUBELLE


1 - 2 CONTAINERS

- Gaz réfrigérant R600a
- Intérieur et extérieur en inox AISI 304
- Thermostat digital
- Température +2°C/+8°C
- Récupération des eaux de dégivrage
- Charnière de porte avec ressort
- Isolation de 40 mm
- Joint de porte facilement remplaçable sans outils
- 230 V Mono

GAZ R600a 

TEMPÉRATURES POSITIVES 

INOX AISI 304 

2-3 CONTAINERS 

Livrés montés

Livrés sans containers



2 X 240 L T°+ RÉF. WBC2-240



1 X 120 L T°+ RÉF. WBC1-120



1 X 240 L T°+ RÉF. WBC1-240

1 CONTAINER

Réf.	Capacité	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
WBC1-120	1 container 120 litres	30	832 x 740 x 970	2264,00
WBC1-240	1 container 240 litres	32	1090 x 920 x 1230	2986,00

2 CONTAINERS

Réf.	Capacité	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
WBC2-120	2 containers 120 litres	55	1422 x 740 x 970	2700,00
WBC2-240	2 containers 240 litres	57	1810 x 920 x 1230	3484,00

AFI COLLIN-LUCY vous propose du matériel et de l'équipement de réfrigération à destination des professionnels HoReCa et collectivités : armoires réfrigérées portes pleines, portes vitrées & demi-portes, températures positives ou négatives, tables réfrigérées portes pleines, portes vitrées & à tiroirs, soubassements réfrigérés à tiroirs, etc

LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR



NOUVEAU

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES AFI

PAGES 226 À 229

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

ARMOIRES PORTES PLEINES

226 ARMOIRES • GN 2/1 • T°+/-



227 ARMOIRES DEMI-PORTES • GN 2/1 • T°+/-



ARMOIRES PORTES VITRÉES

228 ARMOIRES • GN 2/1 • T°+



229 ARMOIRES DEMI-PORTES • GN 2/1 • T°+



Nouvelle gamme exclusive de Froids professionnels!

AFI



AFI

FROID

TABLES RÉFRIGÉRÉS



TABLES PORTES PLEINES

230 TABLES **700** • GN 1/1 • T°+ 231 TABLES NÉGATIVES **700** • GN 1/1 

TABLES PORTES VITRÉES

232 TABLES **700** • GN 1/1 • T°+ 

TABLES À TIROIRS

233 TABLES **700** • GN 1/1 • 4-6-8 TIROIRS • T°+/- 234 TABLES **700** • GN 1/1 • 6-9-12 TIROIRS • T°+/- 

NOUVEAU

TABLES RÉFRIGÉRÉS AFI

PAGES 230 À 234



NOUVEAU

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS AFI

PAGES 235 À 236



SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

235 SOUBASSEMENTS **600** • 2-3-4 TIROIRS • T°+ 236 SOUBASSEMENTS **700** • 4-6-8 TIROIRS • T°+ 

OPTIONS TABLES & SOUBASSEMENTS

237 KITS TIROIRS **700** 

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

GAMME AFI GN 2/1 • 1 - 2 PORTES **PLEINES**

POSITIVES OU NÉGATIVES • ÉVAPORATEUR TRAITÉ

- PORTES RÉVERSIBLES
- Capacité GN 2/1 et **GLISSIÈRES EMBOUTIES**
- Condenseur nouvelle génération
- Évaporateur encastré et compact
- Angles intérieurs arrondis
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Système de réfrigération haute performance monobloc
- Ventilateurs haute performance
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Alarme haute et basse température
- Alarme de porte ouverte et alarme de température condenseur
- Contrôle de l'humidité simplifié
- Coupure automatique de la ventilation à l'ouverture des portes
- Éclairage intérieur à LED
- Joints magnétiques démontables
- Indice de protection IPX5
- 230 V Mono
- Construction monocoque
- 3 clayettes par porte
- 22 niveaux espacés de 57 mm
- OZ700P/OZ700N: Ambiance de fonctionnement à 40°C et 40% d'humidité
- OZ1400P : Ambiance de fonctionnement à 30°C et 55% d'humidité

Isolation haute densité d'une épaisseur de 80 mm



INOX | 610 L | 1 P | RÉF. OZ700P



INOX | 1410 L | 2 P | RÉF. OZ1400P

NOUVEAU

DISPONIBLE SUR COMMANDE

AFI

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

FROID VENTILÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX

1-2 PORTES

CLAYETTES GN 2/1

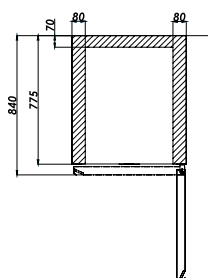
ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -2°C/+8°C

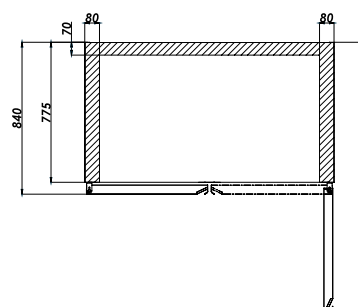
ARMOIRES NÉGATIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -5°C/-22°C

OZ700P/OZ700N



OZ1400P/OZ1400N



ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ700P	1	610	0,19	145	690 x 840 x 2100	2303,00
OZ1400P	2	1410	0,35	224	1380 x 840 x 2100	3494,00

ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ700N	1	610	0,50	151	690 x 840 x 2100	2564,00
OZ1400N	2	1410	0,78	232	1380 x 840 x 2100	4067,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKR	Kit roulettes (2 avec et 2 sans freins)	51,00
OZGAD	Jeu de glissières pour armoire	18,00
OZCAR270	Clayette pour armoire	18,00

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

GAMME AFI GN 2/1 • 2 - 4 DEMI-PORTES **PLEINES**
POSITIVES OU NÉGATIVES • **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- **PORTES RÉVERSIBLES**
- Capacité GN 2/1 et **GLISSIÈRES EMBOUTIES**
- Condenseur nouvelle génération
- Évaporateur encastré et compact
- Angles intérieurs arrondis
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Système de réfrigération haute performance monobloc
- Ventilateurs haute performance
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Alarme haute et basse température
- Alarme de porte ouverte et alarme de température condenseur
- Contrôle de l'humidité simplifié
- Coupure automatique de la ventilation à l'ouverture des portes
- Éclairage intérieur à LED
- Joints magnétiques démontables
- Indice de protection IPX5
- 230 V Mono
- Construction monocoque
- 1 clayette par demi-porte
- 19 niveaux espacés de 57 mm
- OZ700P-2P/ OZ700N-2P: Ambiance de fonctionnement à 40°C et 40% d'humidité
- OZ1400P-4P : Ambiance de fonctionnement à 30°C et 55% d'humidité

Isolation haute densité d'une épaisseur de 80 mm



INOX | 610 L | 2 | RÉF. OZ700P-2P

INOX | 1410 L | 4 | RÉF. OZ1400N-4P

ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Demi-portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ700P-2P	2	610	0,19	145	690 x 840 x 2100	2460,00
OZ1400P-4P	4	1410	0,35	224	1380 x 840 x 2100	3776,00

ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Demi-portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ700N-2P	2	610	0,50	151	690 x 840 x 2100	2705,00
OZ1400N-4P	4	1410	0,78	232	1380 x 840 x 2100	4346,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKR	Kit roulettes (2 avec et 2 sans freins)	51,00
OZGAD	Jeu de glissières pour armoire	18,00
OZCAR270	Clayette pour armoire	18,00

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE

AFI

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

FROID VENTILÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX

2-4 DEMI-PORTES

CLAYETTES GN 2/1

ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -2°C/+8°C

ARMOIRES NÉGATIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -5°C/-22°C

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

GAMME AFI GN 2/1 • 1 - 2 PORTES **VITRÉES**

POSITIVES • **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- PORTES RÉVERSIBLES
- Capacité GN 2/1 et **GLISSIÈRES EMBOUTIES**
- Condenseur nouvelle génération
- Évaporateur encastré et compact
- Angles intérieurs arrondis
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Système de réfrigération haute performance monobloc
- Ventilateurs haute performance
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Alarme haute et basse température
- Alarme de porte ouverte et alarme de température condenseur
- Contrôle de l'humidité simplifié
- Coupure automatique de la ventilation à l'ouverture des portes
- Éclairage intérieur à LED
- Joints magnétiques démontables
- Indice de protection IPX5
- 230 V Mono
- Construction monocoque
- 3 clayettes par porte
- 22 niveaux espacés de 57 mm

Isolation haute densité d'une épaisseur de 80 mm

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE

AFI

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX

1-2 PORTES

CLAYETTES GN 2/1

ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -2°C/+8°C



INOX | 610 L | 1 | RÉF. OZ700PVP



INOX | 1410 L | 2 | RÉF. OZ1400P-2PV

ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ700PVP	1	610	0,19	151	690 x 840 x 2100	2494,00
OZ1400P-2PV	2	1410	0,35	236	1380 x 840 x 2100	3865,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKR	Kit roulettes (2 avec et 2 sans freins)	51,00
OZGAD	Jeu de glissières pour armoire	18,00
OZCAR270	Clayette pour armoire	18,00

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

GAMME AFI GN 2/1 • 2 - 4 DEMI-PORTES **VITRÉES**

POSITIVES • ÉVAPORATEUR TRAITÉ

- **PORTES RÉVERSIBLES**
- Capacité GN 2/1 et **GLISSIÈRES EMBOUTIES**
- Condenseur nouvelle génération
- Évaporateur encastré et compact
- Angles intérieurs arrondis
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Système de réfrigération haute performance monobloc
- Ventilateurs haute performance
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Alarme haute et basse température
- Alarme de porte ouverte et alarme de température condenseur
- Contrôle de l'humidité simplifié
- Coupure automatique de la ventilation à l'ouverture des portes
- Éclairage intérieur à LED
- Joints magnétiques démontables
- Indice de protection IPX5
- 230 V Mono
- Construction monocoque
- 1 clayette par demi-porte
- 19 niveaux espacés de 57 mm

Isolation haute densité d'une épaisseur de 80 mm

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE

AFI SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX

2-4 DEMI-PORTES

CLAYETTES GN 2/1

ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -2°C/+8°C



INOX | 610 L | 2 f.l. | RÉF. OZ700P-2PV



INOX | 1410 L | 4 f.l. | RÉF. OZ1400P-4PV

ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Demi-portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ700P-2PV	2	610	0,19	151	690 x 840 x 2100	2668,00
OZ1400P-4PV	4	1410	0,35	236	1380 x 840 x 2100	4211,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKR	Kit roulettes (2 avec et 2 sans freins)	51,00
OZGAD	Jeu de glissières pour armoire	18,00
OZCAR270	Clayette pour armoire	18,00

TABLES RÉFRIGÉRÉES

GAMME AFI GN 1/1 • AVEC OU SANS DOSSERET

2 - 3 - 4 PORTES PLEINES • POSITIVES

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

- PORTES NON RÉVERSIBLES
- Gaz réfrigérant R290
- Température -2°C/+8°C
- Condenseur nouvelle génération
- Groupe frigorifique monobloc extractible pour entretien facile
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Angles intérieurs arrondis
- Système de réfrigération haute performance monobloc
- Ventilateurs haute performance
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Alarme haute et basse température
- Alarme de porte ouverte et alarme de température condenseur
- Contrôle de l'humidité simplifié
- Joints magnétiques démontables
- Construction monocoque, isolation haute densité d'une épaisseur de 60 mm
- Indice de protection IPX5
- 230 V Mono
- 1 clayette par porte
- 5 niveaux espacés de 107 mm
- Ambiance de fonctionnement à 40°C et 40% d'humidité



INOX 301 L 2 PORTES RÉF. OZ2PP



INOX 457 L 3 PORTES RÉF. OZ3PP



MODÈLE OZ4PD AVEC DOSSERET

INOX 625 L 4 PORTES RÉF. OZ4PP

SANS DOSSERET • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ2PP	2	301	0,18	1314 x 700 x 850	2251,00
OZ3PP	3	457	0,22	1780 x 700 x 850	2693,00
OZ4PP	4	625	0,28	2246 x 700 x 850	3233,00

AVEC DOSSERET • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ2PD	2	301	0,18	144	1314 x 700 x 950	2251,00
OZ3PD	3	457	0,22	177	1780 x 700 x 950	2693,00
OZ4PD	4	625	0,28	206	2246 x 700 x 950	3233,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKR	Kit roulettes	51,00
OZCMR700	Clayette pour table	8,00
OZGT	Jeu de glissière pour table	15,00

TIROIRS
voir page 237



NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE

AFI 700

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

AVEC/SANS DOSSERET

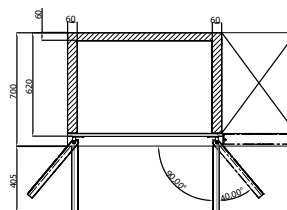
INOX

2-3-4 PORTES

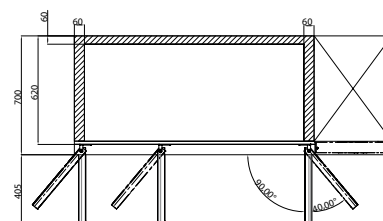
SÉRIE



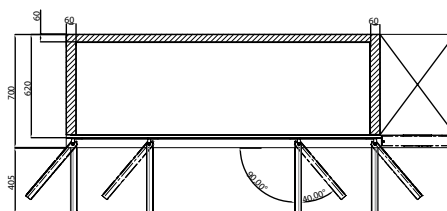
OZ2PP



OZ3PP



OZ4PP



TABLES RÉFRIGÉRÉES NÉGATIVES

GAMME AFI GN 1/1 • AVEC OU SANS DOSSERET

2 - 3 - 4 PORTES **PLEINES** • **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- PORTES NON RÉVERSIBLES
- Gaz réfrigérant R290
- Température -5°C/-22°C
- Condenseur nouvelle génération
- Groupe frigorifique monobloc extractible pour entretien facile
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Angles intérieurs arrondis
- Système de réfrigération haute performance monobloc
- Ventilateurs haute performance
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Alarme haute et basse température
- Alarme de porte ouverte et alarme de température condenseur
- Contrôle de l'humidité simplifié
- Joints magnétiques démontables
- Construction monocoque, isolation haute densité d'une épaisseur de 60 mm
- Indice de protection IPX5
- 230 V Mono
- 1 clayette par porte
- 5 niveaux espacés de 107 mm

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE

AFI 700 SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES NÉGATIVES

FROID VENTILÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

AVEC/SANS DOSSERET

INOX

2-3-4 PORTES

TIROIRS
voir page 237



INOX | 301 L | 2 | RÉF. OZ2PN



INOX | 457 L | 3 | RÉF. OZ3PN



MODÈLE OZ4ND
AVEC DOSSERET

INOX | 625 L | 4 | RÉF. OZ4PN

SANS DOSSERET • TABLES NÉGATIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ2PN	2	301	0,45	1314 x 700 x 850	2644,00
OZ3PN	3	457	0,54	1780 x 700 x 850	3248,00
OZ4PN	4	625	0,67	2246 x 700 x 850	3889,00

AVEC DOSSERET • TABLES NÉGATIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ2ND	2	301	0,45	149	1314 x 700 x 950	2644,00
OZ3ND	3	457	0,54	182	1780 x 700 x 950	3248,00
OZ4ND	4	625	0,67	212	2246 x 700 x 950	3889,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKR	Kit roulettes	51,00
OZCMR700	Clayette pour table	8,00
OZGT	Jeu de glissière pour table	15,00

TABLES RÉFRIGÉRÉES

GAMME AFI GN 1/1 • 2 - 3 - 4 PORTES **VITRÉES**

POSITIVES • **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- PORTES NON RÉVERSIBLES
- Gaz réfrigérant R290
- Température -2°C/+8°C
- Condenseur nouvelle génération
- Groupe frigorifique monobloc extractible pour entretien facile
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Angles intérieurs arrondis
- Système de réfrigération haute performance monobloc
- Ventilateurs haute performance
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Alarme haute et basse température
- Alarme de porte ouverte et alarme de température condenseur
- Contrôle de l'humidité simplifié
- Joints magnétiques démontables
- Construction monocoque, isolation haute densité d'une épaisseur de 60 mm
- Indice de protection IPX5
- 230 V Mono
- 1 clayette par porte
- 5 niveaux espacés de 107 mm

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE

AFI 700 SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

SANS DOSSERET

INOX

2-3-4 PORTES



INOX | 301 L | 2 | RÉF. OZ2PV



INOX | 457 L | 3 | RÉF. OZ3PV



INOX | 625 L | 4 | RÉF. OZ4PV

TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ2PV	2	301	0,18	148	1314 x 700 x 850	2389,00
OZ3PV	3	457	0,22	183	1780 x 700 x 850	2935,00
OZ4PV	4	625	0,28	214	2246 x 700 x 850	3503,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKR	Kit roulettes	51,00
OZCMR700	Clayette pour table	8,00
OZGT	Jeu de glissière pour table	15,00

TABLES RÉFRIGÉRÉS

GAMME AFI GN 1/1 • 4 - 6 - 8 TIROIRS

POSITIVES OU NÉGATIVES • **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- Condenseur nouvelle génération
- Groupe frigorifique monobloc extractible pour entretien facile
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Angles intérieurs arrondis
- Système de réfrigération haute performance monobloc
- Ventilateurs haute performance
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Alarme haute et basse température
- Alarme de porte ouverte et alarme de température condenseur
- Contrôle de l'humidité simplifié
- Joints magnétiques démontables
- Construction monocoque, isolation haute densité d'une épaisseur de 60 mm
- Indice de protection IPX5
- 230 V Mono
- OZ4GTP : Ambiance de fonctionnement à 40°C et 40% d'humidité
- OZ6GTP/OZ8GTP : Ambiance de fonctionnement à 30°C et 55% d'humidité

NOUVEAU

DISPONIBLE SUR COMMANDE

AFI 700

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

FROID VENTILÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

SANS DOSSERET

INOX

4-6-8 TIROIRS

ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -2°C/+8°C

ARMOIRES NÉGATIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -5°C/-22°C



INOX 301 L 4 RÉF. OZ4GTPN



INOX 457 L 6 RÉF. OZ6GTPN



INOX 625 L 8 RÉF. OZ8GTPN

TABLES POSITIVES

Réf.	Tiroirs	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ4GTP	4	301	0,18	172	1314 x 700 x 850	3037,00
OZ6GTP	6	457	0,22	219	1780 x 700 x 850	3751,00
OZ8GTP	8	625	0,28	262	2246 x 700 x 850	4690,00

TABLES NÉGATIVES

Réf.	Tiroirs	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ4GTPN	4	301	0,45	177	1314 x 700 x 850	3349,00
OZ6GTPN	6	457	0,54	224	1780 x 700 x 850	4279,00
OZ8GTPN	8	625	0,67	268	2246 x 700 x 850	5325,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKR	Kit roulettes	51,00
OZCMR700	Clayette pour table	8,00
OZGT	Jeu de glissière pour table	15,00

TABLES RÉFRIGÉRÉS

GAMME AFI GN 1/1 • 6 - 9 - 12 TIROIRS

POSITIVES OU NÉGATIVES • **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- Condenseur nouvelle génération
- Groupe frigorifique monobloc extractible pour entretien facile
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Angles intérieurs arrondis
- Système de réfrigération haute performance monobloc
- Ventilateurs haute performance
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Alarme haute et basse température
- Alarme de porte ouverte et alarme de température condenseur
- Contrôle de l'humidité simplifié
- Joints magnétiques démontables
- Construction monocoque, isolation haute densité d'une épaisseur de 60 mm
- Indice de protection IPX5
- 230 V Mono
- OZ4PTP : Ambiance de fonctionnement à 40°C et 40% d'humidité
- OZ6PTP/ OZ8PTP : Ambiance de fonctionnement à 30°C et 55% d'humidité

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE

AFI 700 SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

FROID VENTILÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

SANS DOSSERET

INOX

6-9-12 TIROIRS

ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -2°C/+8°C

ARMOIRES NÉGATIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -5°C/-22°C



INOX | 301 L | 6 | RÉF. OZ4PTP | INOX | 457 L | 9 | RÉF. OZ6PTP



INOX | 625 L | 12 | RÉF. OZ8PTN

TABLES POSITIVES

Réf.	Tiroirs	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ4PTP	6	301	0,18	184	1314 x 700 x 850	3402,00
OZ6PTP	9	457	0,22	237	1780 x 700 x 850	4331,00
OZ8PTP	12	625	0,28	286	2246 x 700 x 850	5441,00

TABLES NÉGATIVES

Réf.	Tiroirs	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ4PTN	6	301	0,45	189	1314 x 700 x 850	3705,00
OZ6PTN	9	457	0,54	242	1780 x 700 x 850	4849,00
OZ8PTN	12	625	0,67	292	2246 x 700 x 850	6055,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKR	Kit roulettes	51,00
OZCMR700	Clayette pour table	8,00
OZGT	Jeu de glissière pour table	15,00

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

GAMME AFI • 2 - 3 - 4 PORTES

POSITIFS • ÉVAPORATEUR TRAITÉ

- Gaz réfrigérant R134a
- Température -2°C/+8°C
- Construction en acier inoxydable
- Isolation par injection de polyuréthane sans CFC à une densité de 40-42 kg/m³
- Isolation de 50 millimètres d'épaisseur
- Bac de récupération d'eau de dégivrage
- Froid statique
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Pieds réglables en hauteur
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Fluide frigorigène écologique sans CFC
- 230 V Mono
- 1 clayette par porte
- 5 niveaux espacés de 60 mm

SÉRIE 600

- Portes 325x430

SÉRIE 700

- Portes GN 1/1

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE

AFI 600/700 SÉRIE

GAZ R134a

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX

2-3-4 PORTES



INOX 136 L 2 1 RÉF. SBRP2P-1600



INOX 215 L 3 1 RÉF. SBRP3P-1600



INOX 365 L 4 1 RÉF. SBRP4P-1700

SÉRIE 600 • SOUBASSEMENTS POSITIFS

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SBRP2P-1600	2	136	0,18	88	1420 x 600 x 600	1754,00
SBRP3P-1600	3	215	0,25	114	1880 x 600 x 600	2110,00
SBRP4P-1600	4	295	0,27	131	2400 x 600 x 600	2711,00

SÉRIE 700 • SOUBASSEMENTS POSITIFS

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SBRP2P-1700	2	170	0,18	100	1600 x 700 x 600	1813,00
SBRP3P-1700	3	265	0,25	126	2000 x 700 x 600	2187,00
SBRP4P-1700	4	365	0,27	146	2400 x 700 x 600	2800,00

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

GAMME AFI • 4 - 6 - 8 TIROIRS

POSITIFS • ÉVAPORATEUR TRAITÉ

- Gaz réfrigérant R134a
- Température -2°C/+8°C
- Construction en acier inoxydable
- Isolation par injection de polyuréthane sans CFC à une densité de 40-42 kg/m³
- Isolation de 50 millimètres d'épaisseur
- Bac de récupération d'eau de dégivrage
- Froid statique
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Pieds réglables en hauteur
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Fluide frigorigène écologique sans CFC
- 230 V Mono

SÉRIE 600

- Tiroirs 325x430

SÉRIE 700

- Tiroirs GN 1/1

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE

AFI 600/700

SÉRIE

GAZ R134a

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX

4-6-8 TIROIRS



INOX | 170 L | 4 | RÉF. SBRP4T-1700



INOX | 265 L | 6 | RÉF. SBRP6T-1700



INOX | 295 L | 8 | RÉF. SBRP8T-1600

SÉRIE 600 • SOUBASSEMENTS POSITIFS

Réf.	Tiroirs	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SBRP4T-1600	4	138	0,18	104	1420 x 600 x 600	2374,00
SBRP6T-1600	6	215	0,25	138	1880 x 600 x 600	3046,00
SBRP8T-1600	8	295	0,27	163	2400 x 600 x 600	3650,00

SÉRIE 700 • SOUBASSEMENTS POSITIFS

Réf.	Tiroirs	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SBRP4T-1700	4	170	0,18	116	1420 x 700 x 600	2469,00
SBRP6T-1700	6	265	0,25	150	1880 x 700 x 600	3113,00
SBRP8T-1700	8	365	0,27	178	2400 x 700 x 600	3828,00

KITS TIROIRS POUR TABLES ET SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

GAMME AFI

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE

AFI 700

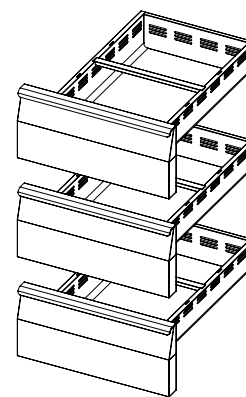
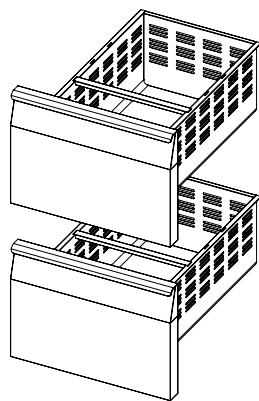
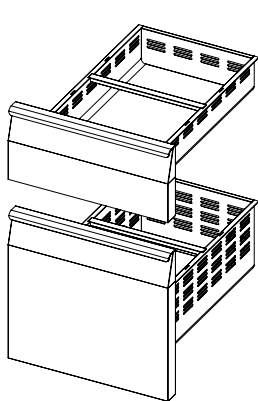
INOX

SÉRIE

FROID

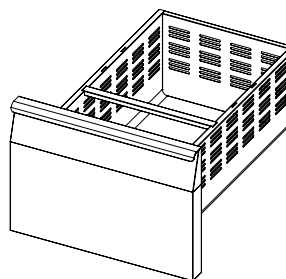
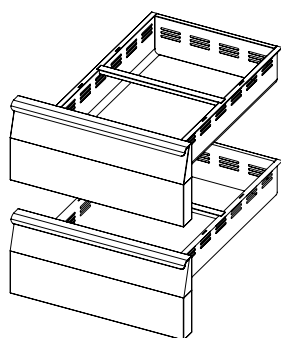
AFI

À monter par vos soins



KITS TIROIRS POUR TABLES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE 700

Réf.	Tiroirs	Description	Prix (h.t) €
OZKT-2/3-1/3	1/3 - 2/3	Petit tiroir GN 1/1 sur grand tiroir GN 1/1	524,00
OZKT-2X1/2	1/2 - 1/2	Grand tiroir GN 1/1 sur grand tiroir GN 1/1	491,00
OZKT-3X1/3	1/3 - 1/3 - 1/3	Trois petits tiroirs superposés GN 1/1	767,00



KITS TIROIRS POUR SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS - SÉRIE 700

Réf.	Tiroirs	Description	Prix (h.t) €
OZKT-2X1/3	1/3 - 1/3	Petit tiroir GN 1/1 sur petit tiroir GN 1/1	sur demande
OZKTSBR	2/3	Grand tiroir GN 1/1	233,00

AFI COLLIN-LUCY vous propose dans sa rubrique laverie, une large gamme de lave-verres, lave-vaisselle, lave-vaisselle à capot, tables d'entrée et de sortie de lave-vaisselle à destination des CHR (Café - Hôtel - Restaurant).

LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR

LAVE VERRES & LAVE-VAISSELLE

- 240 LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE
- 241 LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE
POMPE DE VIDANGE INTÉGRÉE

LAVE-VAISSELLE À CAPOT

- 242 LAVE-VAISSELLE À CAPOT • 230 V MONO
- 243 LAVE-VAISSELLE À CAPOT • TRI 400 V

NOUVEAU



LAVE VERRES & LAVE-VAISSELLE

PAGES 240 À 243



TABLES D'ENTRÉE ET DE SORTIE

PAGE 244

TABLES D'ENTRÉE ET DE SORTIE

- 244 TABLES D'ENTRÉE ET DE SORTIE
DE LAVE-VAISSELLE



LAVERIE



NOUVEAU



BELGAQUA

LAVE-VAISSELLE BELGAQUA

- 245 LAVE-VAISSELLE • MONOPHASÉ
- 246 LAVE-VAISSELLE • TRIPHASÉ
- 247 LAVE-VAISSELLE À CAPOT • TRIPHASÉ

Nouvelle gamme exclusive certifiée Belgaqua!



NOUVEAU

LAVE-VAISSELLE BELGAQUA

PAGES 245 À 247



NOUVELLE DIVISION BLANCHISSERIE
PAGE 248



LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE

PANIER CARRÉS 35 X 35 • 40 X 40 • 50 X 50

- Lave verres et Lave-vaisselle en inox AISI 304
- Cuve inclinée avec supports paniers vissés
- Bras de lavage et de rinçage inférieur en polypropylène
- Doseur de produit de rinçage
- Thermostat de cuve et de boiler
- 230 V Mono
- Avec ou sans adoucisseur
- Porte double parois
- Commandes mécaniques
- Triple filtration
- Thermostop, rinçage garanti à 85°C
- Partie supérieure de la cuve en pointe de diamant anti gouttes pour une hygiène parfaite de la vaisselle en fin de cycle

AFI SÉRIE

INOX AISI 304

AVEC OU SANS ADOUCISSEUR

230 V MONO

- Fond de cuve embouti et incliné pour une évacuation optimale en fin de travail



AISI 304 | 230 V | 1,4 L/H | RÉF. LVSH35

Livré avec 2 paniers plats + 1 support sous-tasses + 1 godet à couverts



AISI 304 | 230 V | 1,8 L/H | RÉF. LVSH40

Livré avec 2 paniers plats + 1 support sous-tasses + 1 godet à couverts



AISI 304 | 230 V | 2,3 L/H | RÉF. LVSH50

Livré avec 1 panier à assiettes + 1 panier plat + 1 godet à couverts

LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE SANS ADOUCISSEUR

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Pass. utile	Puiss. max. (W)	Puiss. pompe (W)	Consommation	Résistances (W)	dB	Progr.	Prix (h.t) €
LVSH35	400 x 495 x 585	195	2590	190	1,4 L/cycle 30 paniers/H	Boiler: 2400 Cuve: 1250	60,6	1 - 120 sec.	1350,00
LVSH40	450 x 535 x 700	305	2590	190	1,8 L/cycle 30 paniers/H	Boiler: 2400 Cuve: 1250	60,6	1 - 120 sec.	1534,00
LVSH50	590 x 600 x 850	345	3200	400	2,3 L/cycle 30 paniers/H	Boiler: 2800 Cuve: 1250	63	1 - 120 sec.	1840,00

LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE AVEC ADOUCISSEUR

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Pass. utile	Puiss. max. (W)	Puiss. pompe (W)	Consommation	Résistances (W)	dB	Progr.	Prix (h.t) €
LVSH35D	400 x 495 x 585	195	2590	190	1,4 L/cycle 30 paniers/H	Boiler: 2400 Cuve: 1250	60,6	1 - 120 sec.	1595,00
LVSH40D	450 x 535 x 700	305	3200	400	1,8 L/cycle 30 paniers/H	Boiler: 2400 Cuve: 1250	60,6	1 - 120 sec.	1825,00
LVSH50D	590 x 600 x 850	345	3650	650	2,3 L/cycle 30 paniers/H	Boiler: 3000 Cuve: 2700	63	1 - 120 sec.	2239,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
DDE	Kit doseur produit de lavage (non monté)	169,00

OPTIONS POMPES DE VIDANGE NON MONTÉES

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
DW999900086	Pour modèles 35/40/50	184,00
DW999900081	Pour modèles 35D/40D/50D	184,00

LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE

PANIERS CARRÉS 35 X 35 • 40 X 40 • 50 X 50

POMPE DE VIDANGE INTÉGRÉE

- Lave verres et lave-vaisselle en inox AISI 304
- Cuve inclinée avec supports paniers vissés
- Bras de lavage et de rinçage inférieur en polypropylène
- Doseur de produit de rinçage
- Thermostat de cuve et de boiler
- 230 V Mono
- Porte double parois
- Commandes mécaniques
- Triple filtration
- Thermostop, rinçage garanti à 85°C
- Partie supérieure de la cuve en pointe de diamant anti gouttes pour une hygiène parfaite de la vaisselle en fin de cycle
- Fond de cuve embouti et incliné pour une évacuation optimale en fin de travail

AFI

SÉRIE

INOX AISI 304

SANS ADOUCISSEUR

POMPE DE VIDANGE

230 V MONO



AISI 304 230 V 1,4 L/H
RÉF. LVSH35+PS

↓ HAUTEUR ÉVACUATION D'EAU : 65 mm
E HAUTEUR DE PORTE : 230 mm

Livré avec :

- 2 paniers plats
- + 1 support sous-tasses
- + 1 godet à couverts



AISI 304 230 V 1,8 L/H
RÉF. LVSH40+PS

↓ HAUTEUR ÉVACUATION D'EAU : 65 mm
E HAUTEUR DE PORTE : 355 mm

Livré avec :

- 2 paniers plats
- + 1 support sous-tasses
- + 1 godet à couverts



AISI 304 230 V 2,3 L/H
RÉF. LVSH50+PS

↓ HAUTEUR ÉVACUATION D'EAU : 95 mm
E HAUTEUR DE PORTE : 390 mm

Livré avec :

- 1 panier à assiettes
- + 1 panier plat
- + 1 godet à couverts

LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE SANS ADOUCISSEUR AVEC POMPE DE VIDANGE

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Pass. utile	Puis. max. (W)	Puis. pompe (W)	Consommation	Résistances (W)	dB	Progr.	Prix (h.t) €
LVSH35+PS	400 x 495 x 585	195	2590	190	1,4 L/cycle 30 paniers/H	Boiler: 2400 Cuve: 1250	60,6	1 - 120 sec.	1534,00
LVSH40+PS	450 x 535 x 700	305	2590	190	1,8 L/cycle 30 paniers/H	Boiler: 2400 Cuve: 1250	60,6	1 - 120 sec.	1718,00
LVSH50+PS	590 x 600 x 850	345	3200	400	2,3 L/cycle 30 paniers/H	Boiler: 2800 Cuve: 1250	63	1 - 120 sec.	2024,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
DDE	Kit doseur produit de lavage (non monté)	169,00

DEPUIS 70 ANS

AFI collin.lucy®

LAVE-VAISSELLE À CAPOT

PANIER CARRÉS 50X50 • MONOPHASÉ

VOLTAGE 230 V
MONOPHASÉ

- Lave-vaisselle à capot pour panier 50X50 en inox AISI 304 avec ou sans adoucisseur
- Capot simple paroi
- Bras de lavage et rinçage en polypropylène
- Commandes mécaniques
- Démarrage automatique à l'abaissement du capot

- Préfiltre de cuve
- Triple filtration
- Thermostop, rinçage garanti à 85°C
- Partie supérieure du capot en pointe de diamant anti gouttes pour une hygiène parfaite de la vaisselle en fin de cycle
- Installation en ligne ou en angle
- Filtres couvrant complètement la surface de la cuve

NOUVEAU

AFI

SÉRIE

INOX AISI 304
AVEC OU SANS ADOUCISSEUR
230 V MONO

- Thermostat de cuve et de boiler
- Doseur de produit de rinçage

Livré avec 1 panier à assiettes +
1 panier plat + 1 godet à couverts

AISI 304 230 V 2,8 L/H RÉF. LVSH800



AISI 304 230 V 2,8 L/H RÉF. LVSH800D

LAVE-VAISSELLE SANS ADOUCISSEUR



Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Pass. utile	Puis. max. (W)	Puis. pompe (W)	Consommation	Résistances (W)	dB	Progr.	Prix (h.t) €
LVSH800	720 x 735 x 1445 Capot ouvert: 1880	410	6550	550	2,8 L/H - 40 paniers/H	Boiler: 6000 Cuve: 2700	63,6	1 - 120 sec.	3742,00

LAVE-VAISSELLE AVEC ADOUCISSEUR



Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Pass. utile	Puis. max. (W)	Puis. pompe (W)	Consommation	Résistances (W)	dB	Progr.	Prix (h.t) €
LVSH800D	720 x 735 x 1445 Capot ouvert: 1880	410	10120	1120	2,8 L/H - 40 paniers/H	Boiler: 9000 Cuve: 2700	63,6	1 - 120 sec.	4202,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
DDE	Kit doseur produit de lavage (non monté)	169,00

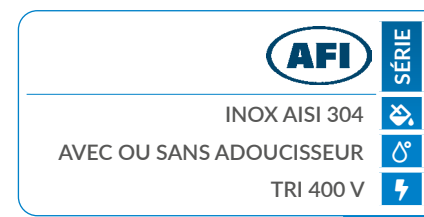
OPTIONS

POMPES DE VIDANGE

LAVE-VAISSELLE À CAPOT

PANIER CARRÉS 50 X 50

- LAVE-VAISSELLE À CAPOT POUR PANIER 50X50 EN INOX AISI 304 AVEC OU SANS ADOUCISSEUR
- Capot simple paroi
- Bras de lavage et rinçage en polypropylène (bras de lavage inox pour le modèle LVSH100D)
- Commandes mécaniques
- Démarrage automatique à l'abaissement du capot
- Triple filtration
- Préfiltre de cuve (en inox sur modèle LVSH100D)
- Thermostop, rinçage garanti à 85°C
- Affichage des températures de lavage et rinçage (modèle LVSH100D)
- Partie supérieure du capot en pointe de diamant anti gouttes pour une hygiène parfaite de la vaisselle en fin de cycle
- Installation en ligne ou en angle
- Filtres couvrant complètement la surface de la cuve



- Thermostat de cuve et de boiler
- Doseur de produit de rinçage
- Tri 400 V

Livré avec 1 panier à assiettes + 1 panier plat + 1 godet à couverts



AISI 304 TRI 400 V 2.8L/H RÉF. LVSH100



AISI 304 TRI 400 V 2.8L/H RÉF. LVSH100D

LAVE-VAISSELLE SANS ADOUCISSEUR



Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Pass. utile	Puis. max. (W)	Puis. pompe (W)	Consommation	Résistances (W)	dB	Progr.	Prix (h.t) €
LVSH100	720 x 735 x 1445 Capot ouvert: 1880	410	6550	550	2,8 L/H - 40 paniers/H	Boiler: 6000 Cuve: 2700	63,6	1 - 120 sec.	3374,00

LAVE-VAISSELLE AVEC ADOUCISSEUR



Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Pass. utile	Puis. max. (W)	Puis. pompe (W)	Consommation	Résistances (W)	dB	Progr.	Prix (h.t) €
LVSH100D	720 x 735 x 1445 Capot ouvert: 1880	410	10120	1120	2,8 L/H - 40 paniers/H	Boiler: 9000 Cuve: 2700	63,6	1 - 120 sec.	3834,00

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
DDE	Kit doseur produit de lavage (non monté)	169,00

OPTIONS POMPES DE VIDANGE

TABLES D'ENTRÉE ET DE SORTIE DE LAVE-VAISSELLE

AFI

SÉRIE

INOX



RÉF. K4/70B



RÉF. K4/120B



RÉF. K5/DX



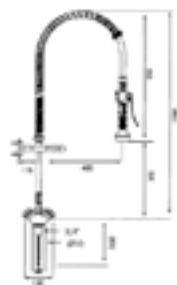
RÉF. K5/SX



RÉF. K8/ED

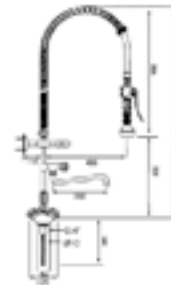


RÉF. K8/EG



RÉF. CLARKO

CLARKO & LUXA
voir page 479



RÉF. LUXA

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
K4/70B	Table de sortie gauche/droite de 70 cm	483,00
K4/120B	Table de sortie gauche/droite de 120 cm	600,00
K5/SX	Plonge entrée gauche 120 cm	1270,00
K5/DX	Plonge entrée droite 120 cm	1270,00
K8/ED	Plonge entrée droite 150 cm + trou vide déchets	1794,00
K8/EG	Plonge entrée gauche 150 cm + trou vide déchets	1794,00

LAVE-VAISSELLE

PANIER CARRÉS 39 X 39 • 50 X 50

- Construction générale: simple épaisseur
- Construction porte/capot: double épaisseur
- Réservoir soudé
- Filtres de surface composites pour réservoirs
- Pompe de lavage à double flux
- Température de lavage 60°C
- Chaudière sans pression
- Réservoir de rupture du système de reflux
- Pompe de rinçage
- Puissance pompe de rinçage: 200 W
- Puissance max: 3500 W
- Température de rinçage 65°C (C40) et 80°C (C50)
- Pression externe optimale de l'eau 2-4 bar (C40) et 1-4 bar (C50)
- Système de drainage profond
- Double filtre de vidange
- Pompe de vidange standard
- Distributeur d'aide au rinçage
- Distributeur de détergent
- Cycle d'auto-nettoyage
- 230 V Mono



BELGAQUA



230 V | 31 KG | 1,5 L | RÉF. C 40

HAUTEUR DE PORTE : 320 mm



230 V | 56 KG | 2 L | RÉF. C 50

HAUTEUR DE PORTE : 365 mm

LAVE-VAISSELLE SANS ADOUCISSEUR

Réf.	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H *ouvert	Puis. pompe lavage (W)	Élément chauffant du réservoir (W)	Élément chauffant de la chaudière (W)	Volume de la chaudière (litres)	Volume du réservoir (litres)	Conso. eau de rinçage (litres)	Cycle lavage (sec.)	Prix (h.t) €
C 40	31	436 x 535 x 670 (870*)	200	600	2600	2,6	8	1,5	90 120 150	2380,00
C 50	56	575 x 605 x 820 (1005*)	470	1400	3000	6	20	2	60 120 150	2913,00

LAVE-VAISSELLE

PANIER S CARRÉS 50 X 50 • **TRIPHASÉ**

- Construction générale : simple épaisseur
- Construction porte/capot: double épaisseur
- Réservoir soudé
- Filtres de surface composites pour réservoirs
- Pompe de lavage à double flux
- Température de lavage 60°C
- Chaudière sans pression
- Réservoir de rupture du système de reflux
- Pompe de rinçage
- Puissance pompe de rinçage: 200 W
- Puissance max: 5400 W
- Température de rinçage 80°C
- Pression externe optimale de l'eau 1-4 bar
- Système de drainage profond
- Double filtre de vidange
- Pompe de vidange standard
- Distributeur d'aide au rinçage
- Distributeur de détergent
- Cycle d'auto-nettoyage
- Tri 400 V

NOUVEAU

AFI SÉRIE

SANS ADOUCISSEUR

POMPE DE VIDANGE

TRI 400 V



BELGAQUA



TRI 400 V | 56 KG | 2 L | RÉF. C 51

HAUTEUR DE PORTE : 365 mm

LAVE-VAISSELLE SANS ADOUCISSEUR



Réf.	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H *ouvert	Puis. pompe lavage (W)	Élément chauffant du réservoir (W)	Élément chauffant de la chaudière (W)	Volume de la chaudière (litres)	Volume du réservoir (litres)	Conso. eau de rinçage (litres)	Cycle lavage (sec.)	Prix (h.t) €
C 51	56	575 x 605 x 820 (1005*)	470	1400	4900	6	20	2	60 120 150	2944,00

LAVE-VAISSELLE À CAPOTPANIERS CARRÉS 50 X 50 • **TRIPHASÉ**

- Construction générale: double épaisseur
- Construction porte/capot: simple épaisseur
- Filtres de surface composites pour réservoirs
- Pompe de lavage à double flux
- Température de lavage 60°C
- Chaudière sans pression
- Réservoir de rupture du système de reflux
- Pompe de rinçage
- Puissance pompe de rinçage: 200 W
- Puissance max: 8500 W
- Température de rinçage 80°C
- Pression externe optimale de l'eau 1-4 bar
- Système de drainage profond
- Double filtre de vidange
- Pompe de vidange standard
- Distributeur d'aide au rinçage
- Distributeur de détergent
- Cycle d'auto-nettoyage
- Tri 400 V



TRI 400 V | 110 KG | 2 L | RÉF. C 61

LAVE-VAISSELLE

Réf.	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H *ouvert	Puis. pompe lavage (W)	Élément chauffant du réservoir (W)	Élément chauffant de la chaudière (W)	Volume de la chaudière (litres)	Volume du réservoir (litres)	Conso. eau de rinçage (litres)	Cycle lavage (sec.)	Prix (h.t.) €
C 61	110	724 x 818 x 1529 (*2010)	470	2100	8000	6	15	2	60 120 150	4723,00

NOUVELLE DIVISION BLANCHISSERIE



Bienvenue dans l'univers de la blanchisserie professionnelle **SHAPER**.

Face à une demande de plus en plus forte de nos clients dans le domaine de la blanchisserie professionnelle, en terme de matériels - mais aussi et surtout de conseils et d'expertise - nous vous présentons notre nouvelle gamme exclusivement dédiée au traitement du linge sous toutes ses formes.

SHAPER est une véritable Division spécialisée, capable de répondre à l'ensemble des besoins, quelles que soient l'activité, la configuration ou la taille de l'entreprise.

Nous vous proposons, dès maintenant, un large éventail de matériels performants et de services innovants adaptés à toutes les demandes à travers des gammes spécifiques.

- une **GAMME SEMI-PROFESSIONNELLE G1** pour traiter les petits volumes, tout en bénéficiant de la qualité de matériels respectant les normes pour les machines à usage professionnel,
- une **GAMME PROFESSIONNELLE G2** composée de modèles à haut rendement pour un usage intensif,
- une **GAMME INDUSTRIELLE G3**, avec les modèles G3N1 - l'idéal pour le traitement de gros volumes en continu - et les modèles G3N2 pour le contrôle à distance par excellence - la solution innovante pour les blanchisseries multisites, - des modèles de lave-linge barrière spécialement adaptés aux milieux sensibles dans le cadre d'une démarche de maîtrise des risques de contamination,
- une **GAMME LIBRE-SERVICE** et son offre monétique,
- enfin, une **GAMME DE MATÉRIELS DE TRANSPORT ET DE STOCKAGE** pour boucler le circuit du linge.



NOUS METTONS À VOTRE DISPOSITION UNE ÉQUIPE DE SPÉCIALISTES EXPÉRIMENTÉS, DÉDIÉS À L'UNIVERS DE LA BLANCHISSERIE.

Ils vous conseillent et vous accompagnent, de l'étude de vos besoins à l'élaboration d'un projet chiffré répondant à votre cahier des charges. Notre bureau d'étude réalise pour vous une simulation d'implantation répondant à vos exigences et vos contraintes (espace, accessibilité, circuit du linge...), afin de vous apporter une réponse pertinente techniquement et économiquement, dans le respect des normes et bonnes pratiques professionnelles.



Les gammes de la division Blanchisserie **SHAPER** déclinent l'ensemble des matériels professionnels dédiés au traitement du linge pour proposer des solutions pertinentes et évolutives adaptées à tous les besoins.

- Lave-linge
- Sèche-linge
- Repasseuses
- Sécheuses-repasseuses
- Tables à repasser
- Machines barrière
- Libre-service & monétique
- Traçabilité, transport, manutention et stockage

LA GAMME SEMI-PROFESSIONNELLE G1

LA GAMME SEMI-PROFESSIONNELLE G1 propose des modèles testés et approuvés pour un usage professionnel.



LES LAVE-LINGE G1

LES LAVE-LINGE DE LA SÉRIE G1 se déclinent en version 6, 8 et 10 Kg avec alimentation en eau froide et garantissent le respect de la capacité au rapport 1/10 pour une optimisation du brassage et du lavage.

LES SÈCHE-LINGE G1

LES SÈCHE-LINGE G1 en version 6 et 10 Kg complètent la ligne de blanchisserie G1 et respectent la capacité au rapport 1/20.



LA REPASSEUSE G1

LA REPASSEUSE G1, d'une longueur de 800 mm, offre une grande stabilité thermique pour un résultat impeccable sur le petit linge plat.



LA TABLE À REPASSER G1

LA TABLE À REPASSER G1, polyvalente et compacte, propose une longueur de 1340 mm parfaite pour traiter le linge plat et le linge en forme.

LA GAMME PROFESSIONNELLE G2

LA GAMME G2 propose des modèles aux performances incomparables pour un usage professionnel intensif.



LES LAVE-LINGE G2

LES LAVE-LINGE DE LA SÉRIE G2 se déclinent en version 6, 8 et 10 Kg avec double alimentation en eau et garantissent le respect de la capacité au rapport 1/10 pour une optimisation du brassage et du lavage.



LES SÈCHE-LINGE G2

LES SÈCHE-LINGE G2 en version 6 et 10 Kg sont équipés d'une sonde d'humidité résiduelle pour un total respect du linge délicat.



LES REPASSEUSES G2

LES REPASSEUSES G2, déclinées en version 1000, 1200 et 1400 mm, sont dotées d'une presse en aluminium garantissant un repassage impeccable, même sur linge humide.

LA SÈCHEUSE-REPASSEUSE G2

LA SÈCHEUSE-REPASSEUSE G2, avec son cylindre de 1400 mm et ses bandes Nomex assure une qualité optimale de travail et un gain de temps et de manipulation sans précédent.



LA TABLE À REPASSER G2

LA TABLE À REPASSER G2, simple d'utilisation, pratique et confortable, dispose d'une cuve en cuivre, d'une chaudière en fonte d'aluminium et d'un générateur de vapeur de 4 litres pour une qualité de repassage professionnelle irréprochable.

LE FER À REPASSER G2

LE FER À REPASSER G2, propose, en exclusivité, une poignée ergonomique universelle idéale pour les opérateurs droitiers et gauchers.





LA GAMME INDUSTRIELLE G3

LA GAMME G3 décline le traitement du linge en continu en lavage, séchage, repassage et séchage-repassage sous toutes ses formes.



LA GAMME INDUSTRIELLE G3-N1

LA GAMME G3-N1, lavage en versions 11, 14, 20, 28 et 39 Kg, et séchage en versions 12, 18, 26, 31 et 37 Kg permet des cycles de plus de 222 Kg par jour pour toutes les configurations.

LA GAMME INDUSTRIELLE G3-N2 WAVY

LA GAMME G3-N2 WAVY présente un concept novateur et une interface intuitive pour une gestion à distance des parcs de blanchisserie.



LES LAVE-LINGE BARRIÈRE G3

LES LAVE-LINGE BARRIÈRE, déclinés en versions 18, 25, 37 et 54 Kg répondent parfaitement aux normes RABC spécifiques et obligatoires en milieux sensibles.



LA GAMME DE REPASSAGE G3

LA GAMME DE REPASSAGE G3 composée des sècheuses-repasseuses de 140 à 200, des tables de repassage multifonctions et des générateurs de vapeur couvre l'ensemble des besoins industriels.

LE FER À REPASSER G3

LE FER À REPASSER G3, propose, en exclusivité, une poignée ergonomique universelle idéale pour les opérateurs droitiers et gauchers.

LA GAMME DE BLANCHISSERIE LIBRE-SERVICE

La gamme de **BLANCHISSERIE LIBRE-SERVICE** se décline en 2 segments, professionnel avec les modèles LG Laundry Professionnel et industriel avec les modèles Shaper.

La ligne professionnelle propose une solution économique et compétitive, idéale jusqu'à 6 cycles par jour, la ligne industrielle répond aux besoins de traitement intensif avec un fonctionnement en continu.

Chaque ligne présente une gamme d'**APPAREILS DE LAVAGE-ESSORAGE, SÉCHAGE ET COLONNE**, de capacité de 8 à 36 Kg, adaptée à toutes les configurations.

Tous les appareils de blanchisserie libre-service sont proposés en **VERSION MONNAYEUR INTÉGRÉ EN FAÇADE OU EXTERNE**, et en **VERSION CENTRALE DE PAIEMENT APPLIQUE OU ENCASTRABLE**.



AFI COLLIN-LUCY vous présente sa gamme de produits de cuisson professionnelle : vitrines chauffantes, four mixte, fours à convection, fours pâtisseries, four mixte, fours à convection, fours pâtisseries, fours mixtes à injection d'eau GN 1/1, fours mixtes à injection d'eau 600 x 400, fours à pizzas, pétrins pizzas, formeuse à pizzas, etc.

LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR

MATÉRIEL DE CUISSONS

MATÉRIEL DE CUISSONS À POSER

- 254 FEUX VIFS • GAMME **TOP 650**
- 254 PLAQUES • GAMME **TOP 650**
- 255 PLAQUES À SNACKER • GAMME **TOP 650**
- 256 FRITEUSES • GAMME **TOP 650**
- 257 GRILLS PIERRE DE LAVE • GAMME **TOP 650**
- 257 SOUBASSEMENTS • GAMME **TOP 650**



MATÉRIEL DE CUISSONS À POSER

PAGES 254 À 257



MATÉRIEL SUR COFFRE & SUR FOUR

PAGES 258 À 259

MATÉRIEL DE CUISSONS

MATÉRIEL DE CUISSONS SUR COFFRE

- 258 FRITEUSES SUR COFFRE • GAMME **TOP 700**

FOURNEAUX

- 259 FOURNEAUX SUR ARMOIRE ET SUR FOUR **700**

NOUVEAU

FOURS PROFESSIONNELS

PAGES 260 À 266



NOUVEAU

FOURS À PIZZAS

PAGES 267 À 270





CUISSONS


FOURS PROFESSIONNELS

- 260 FOURS À CONVECTION HUMIDIFICATEUR MANUEL
- 260 FOURS À CONVECTION CHAMBRE CÉRAMIQUE
- 261 FOUR PÂTISSIER • HUMIDIFICATEUR MANUEL
- 262 FOURS À CONVECTION • ÉLECTRO-MÉCANIQUES 
- 263 FOURS À CONVECTION • PROGRAMMABLES 
- 264 FOURS MIXTES • GAMME **MODULAR** 
- 265 FOURS MIXTES
- 266 FOUR À CUISSON ACCÉLÉRÉE **SOFRASPEED** 



Sauf mention contraire, tous nos appareils fonctionnant au GAZ disposent d'un injecteur GAZ BUTANE/PROPANE monté D'ORIGINE + Injecteur GAZ NATUREL DE VILLE FOURNI !

FOURS À PIZZAS

- 267 FOURS À PIZZAS POUR PIZZA Ø 30 CM GAMME **AFI** 
- 268 FOURS À PIZZAS POUR PIZZA Ø 33 CM
- 269 FOURS À PIZZAS POUR PIZZA Ø 34 CM
- 270 FOURS À PIZZAS ENTIÈREMENT RÉFRACTAIRES

Gamme de fours à cuisson accélérée!

SOFRASPEED
by SOFRACA

VOIR DÉTAILS EN PAGE 266

FEUX VIFS

GAMME TOP 650

- BAC DE RÉCUPÉRATION DES GRAISSES AMOVIBLE
- Tout inox
- Dessus embouti
- Facilité d'entretien

- Pieds réglables
- Grille pour casserole en inox
- Veilleuse + thermocouple de sécurité



INOX 2 8,5 KW RÉF. JUS-TR-2



INOX 4 17 KW RÉF. JUS-TR-4

TOP 650

SÉRIE

FEUX VIFS GAZ
2-4 BRÛLEURS
INOX
INJECTEUR B/P + INJECTEUR
GAZ DE VILLE FOURNI



SOUBASSEMENTS

voir page 257



GAZ

Réf.	Brûleurs	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JUS-TR-2	1 x 3,5 + 1 x 5	8,5	22	400 x 650 x 475	779,00
JUS-TR-4	2 x 3,5 + 2 x 5	17	30	600 x 650 x 475	1264,00

PLAQUES

GAMME TOP 650

- DESSUS EMBOUTI
- Tout inox
- Facilité d'entretien
- Pieds réglables
- Plaque chauffante ronde

- Lampe témoin 3 positions de chauffe
- 230 V Mono pour JUS-TZ-2
- Tri 400 V pour JUS-TZ-4



INOX 2 4,6 KW RÉF. JUS-TZ-2



INOX 4 9,2 KW RÉF. JUS-TZ-4

TOP 650

SÉRIE

PLAQUE ÉLECTRIQUE
2-4 PLAQUES
INOX



SOUBASSEMENTS

voir page 257

ÉLECTRIQUES

Réf.	Plaques	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JUS-TZ-2	2	2 + 2,6	19	400 x 650 x 475	507,00
JUS-TZ-4	4	2 x 2 + 2 x 2,6	31,4	600 x 650 x 475	997,00



PLAQUES À SNACKER

GAMME TOP 650

- PLAQUE DE CUISSON EN INOX
- Tout inox
- Tiroir de récupération des graisses amovible
- Facilité d'entretien
- Pieds réglables
- Régulation thermostatique 120°C à 300°C
- 1 zone de chauffe pour JUS-TRG-40
- 2 zones de chauffe pour JUS-TRG-60

TOP 650 SÉRIE

PLAQUE GAZ

INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



INOX | 6 KW | RÉF. JUS-TRG-40



INOX | 12 KW | RÉF. JUS-TRG-60



GAZ

Réf.	Surface utile (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JUS-TRG-40	396 x 510 x 14	6	42	400 x 650 x 475	640,00
JUS-TRG-60	596 x 510 x 14	12	58	600 x 650 x 475	845,00

- PLAQUE DE CUISSON EN INOX
- Tout inox
- Tiroir de récupération des graisses amovible
- Facilité d'entretien
- Pieds réglables
- Régulation thermostatique 120°C à 300°C
- 1 zone de chauffe pour JUS-DGH-40
- 2 zones de chauffe pour JUS-DGH-60
- Tri 400 V

TOP 650 SÉRIE

PLAQUE ÉLECTRIQUE

INOX



INOX | 4,6 KW | RÉF. JUS-DGH-40



INOX | 9,2 KW | RÉF. JUS-DGH-60



ÉLECTRIQUES



Réf.	Surface utile (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JUS-DGH-40	396 x 510	2 + 2,6	19	400 x 650 x 475	674,00
JUS-DGH-60	596 x 510	2 x 2 + 2 x 2,6	31,4	600 x 650 x 475	1085,00

FRITEUSES

GAMME TOP 650

NETTOYAGE FACILE

- Robinet de vidange
- Panier 200 x 310 x 140 mm
- Pieds réglables



6 KW RÉF. JUS-TRC-1

- Thermostat de régulation
- Thermostat de sécurité
- Température 50°C à 190°C
- Allumage de la veilleuse par Piezo



12 KW RÉF. JUS-TRC-2

TOP 650

FRITEUSE GAZ
10 LITRES PAR CUVE
INJECTEUR B/P + INJECTEUR
GAZ DE VILLE FOURNI

SÉRIE



SOUBASSEMENTS

voir page 257



GAZ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JUS-TRC-1	10	6	23	400 x 650 x 475	807,00
JUS-TRC-2	2 x 10	12	36	600 x 650 x 475	1400,00

NETTOYAGE FACILE

- Robinet de vidange
- Panier 200 x 310 x 140 mm
- Pieds réglables



8,5 KW RÉF. JUS-TEF-1

- Thermostat de régulation
- Thermostat de sécurité
- Température 120°C à 190°C
- Tri 400 V



17 KW RÉF. JUS-TEF-2

TOP 650

FRITEUSE ÉLECTRIQUE
12,5 LITRES PAR CUVE

SÉRIE



SOUBASSEMENTS

voir page 257



ÉLECTRIQUES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JUS-TEF-1	12,5	8,5	20	400 x 650 x 475	881,00
JUS-TEF-2	2 x 12,5	17	35	600 x 650 x 475	1604,00

GRILLS PIERRE DE LAVE

GAMME TOP 650

- TIROIR DE RÉCUPÉRATION DES GRAISSES
- Tout inox
- Pieds réglables
- Veilleuse
- Thermocouple



INOX 7,2 KW RÉF. JUS-TRH-40



INOX 14,4 KW RÉF. JUS-TRH-60

TOP 650

SÉRIE

- GRILL GAZ
- INOX
- INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI

SOUBASSEMENTS

voir page 257



GAZ

Réf.	Surface utile (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JUS-TRH-40	380 x 500	7,2	45	400 x 650 x 475	655,00
JUS-TRH-60	580 x 500	14,4	67	600 x 650 x 475	870,00

SOUBASSEMENTS

GAMME TOP 650

TOP 650

SÉRIE



RÉF. JUS-400



RÉF. JUS-600

Réf.	Pour appareil (mm)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JUS-400	400	13	400 x 512 x 555	199,00
JUS-600	600	16	600 x 512 x 555	248,00

OPTIONS PORTES

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
PJUS4	Porte pour JUS-400	48,00
PJUS6	Porte pour JUS-600	117,00

FRITEUSES SUR COFFRE

GAMME TOP 700

- 3 BRÛLEURS PAR CUVE
- RÉGULATION THERMOSTATIQUE (120°C À 200°C)
- Tout inox
- Thermostat de sécurité
- Thermocouple

- Allumage Piezo
- Zone froide
- Pieds réglables

Livrées avec 1 panier par cuve (325 x 230 x 140 mm)



INOX 🔥 15,5 KW RÉF. JZH-RC-1



INOX 🔥 31 KW RÉF. JZH-RC-2

TOP 700

FRITEUSE GAZ
20 LITRES PAR CUVE
INOX
INJECTEUR B/P + INJECTEUR
GAZ DE VILLE FOURNI

SÉRIE



GAZ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JZH-RC-1	1 x 20	15,5	53	360 x 700 x 850	1253,00
JZH-RC-2	2 x 20	31	107	700 x 700 x 850	2065,00

- RÉGULATION THERMOSTATIQUE (120 À 200 C°)
- Tout inox
- Lampe témoin de chauffe
- Thermostat de sécurité
- 3 résistances par cuve

- Zone froide
- Pieds réglables
- Tri 400 V

Livrées avec 1 panier par cuve (325 x 230 x 140 mm)



INOX ⚡ 12 KW RÉF. JZH-TC-1



INOX ⚡ 24 KW RÉF. JZH-TC-2

TOP 700

FRITEUSE ÉLECTRIQUE
20 LITRES PAR CUVE
INOX

SÉRIE



GAZ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JZH-TC-1	1 x 20	12	53	360 x 700 x 850	858,00
JZH-TC-2	2 x 20	24	107	700 x 700 x 850	1422,00



FOURNEAUX SUR ARMOIRE ET SUR FOUR

GAMME TOP 700

- CUVETTES AMOVIBLES POUR NETTOYAGE FACILE
- Tout inox
- Brûleurs avec veilleuse
- Allumage Piezo du four
- Température du four 120°C/ 300°C
- Four statique

- Repose casserole en fonte
- Pieds réglables
- Grille de four 579,5 x 540 mm
- Série RA sur armoire
- Série RQ sur four



INOX 16 KW RÉF. JUS-RA-4



INOX 21,8 KW RÉF. JUS-RQ-4

TOP 700 SÉRIE

- FOURNEAU GAZ
- 4-6 BRÛLEURS
- FOUR GAZ
- FOUR STATIQUE
- INOX
- INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



FOURNEAUX GAZ

Réf.	Puissance brûleurs	Puissance four (kW)	Poids (kg)	Dimensions four (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JUS-RA-4	2 x 3,5 + 2 x 4,5 kW	-	107	-	700 x 700 x 850	1548,00
JUS-RQ-4	2 x 3,5 + 2 x 4,5 kW	5,8	107	670 x 540 x 275	700 x 700 x 850	1889,00
JUS-RA-6	3 x 3,5 + 3 x 4,5 kW	-	155	-	1050 x 700 x 850	2236,00
JUS-RQ-6	3 x 3,5 + 3 x 4,5 kW	5,8	155	670 x 540 x 275	1050 x 700 x 850	2734,00

- COMMUTATEUR 7 POSITIONS
- Tout inox
- 4 plaques rondes
- Tri 400 V
- Lampe témoin de chauffe

- Four statique
- Grille de four 579,5 x 540 mm
- Série TE sur placard
- Série TT sur four



INOX 9,2 KW RÉF. JZH-TE-4



INOX 14 KW RÉF. JZH-TT-4

TOP 700 SÉRIE

- FOURNEAU ÉLECTRIQUE
- 4 PLAQUES
- FOUR ÉLECTRIQUE
- FOUR STATIQUE
- INOX

FOURNEAUX ÉLECTRIQUES

Réf.	Puissance plaque	Puissance four (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JZH-TE-4	2 x 2 + 2 x 2,6 kW	-	55	700 x 700 x 850	1425,00
JZH-TT-4	2 x 2 + 2 x 2,6 kW	4,8	75	700 x 700 x 850	1832,00



FOURS À CONVECTION

AVEC **HUMIDIFICATEUR MANUEL**

FOUR ÉLECTRIQUE
CHAMBRE EN INOX

- **OUVERTURE DE PORTE À 90° (PERMET DE SORTIR FACILEMENT LES PLAQUES DU FOUR)**
- Chambre de cuisson en inox
- Minuterie 120 minutes
- Large ouverture vitrée (permet de surveiller facilement la cuisson)

- Porte double vitrage
- Poignée de porte robuste en inox
- Thermostat 50°C-300°C
- Équipés de 2 ventilateurs
- Signal sonore de fin de cuisson
- Modèle YXD-1A équipé de 2 résistances

- Modèle YXD-4A équipé de 3 résistances
- Grill pour le modèle YXD-4A

Livrés avec 4 plaques aluminium 454 x 327 mm



⚡ 2,67 KW RÉF. YXD-1A



⚡ 4,67 KW RÉF. YXD-4A

Réf.	Puis. 230 V mono	Dim. (mm) chambre	Dim. (mm) grilles	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
YXD-1A	2,67 kW	460 x 375 x 360	435 x 315	38	595 x 530 x 570	501,00
YXD-4A	2,67 kW + 2 kW	460 x 375 x 360	435 x 315	40	595 x 530 x 570	596,00



FOURS À CONVECTION

CHAMBRE CÉRAMIQUE

FOUR ÉLECTRIQUE
CHAMBRE CÉRAMIQUE
GRILLES GN 1/1

- **POIGNÉE ROBUSTE EN BAKÉLITE**
- Construction de la chambre en céramique
- Équipée d'une résistance en bas (2 kW) et de deux résistances en haut : 0,8 kW + 1,8 kW
- Thermostat 50°C-250°C
- Signal sonore de fin de cuisson
- Éclairage intérieur de la chambre de cuisson

- Minuterie
- Accepte uniquement des grilles GN 1/1
- 230 V Mono

Dotation : 4 grilles dimensions 530 x 325 mm




⚡ 3,1 KW RÉF. YXD-6A

Réf.	Puissance (kW)	Dim. chambre	Dim. grilles	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
YXD-6A	3,1	GN 1/1	GN 1/1	70	796 x 670 x 580	888,00



FOUR PÂTISSIER AVEC HUMIDIFICATEUR MANUEL

FOUR ÉLECTRIQUE 
CHAMBRE ÉMAILLÉE 

- **FONCTION AUTO REVERSE: INVERSION DU SENS DE ROTATION DE LA TURBINE** = excellente distribution de la chaleur
- Four à convection avec humidificateur manuel
- Minuterie 105 minutes + fonction «continu»
- Ouverture de porte à 90° (permet de sortir facilement les plaques du four)
- Large ouverture vitrée (permet de surveiller facilement la cuisson)
- Arrêt du moteur à l'ouverture de porte
- Chambre de cuisson émaillée
- Poignée de porte robuste en inox
- Thermostat 50°C-300°C
- Équipé de 2 résistances de 3, kW chacune
- Équipé de 2 ventilateurs
- 230 V Mono



 6,4 KW RÉF. YXD-8A

Livrés avec 4 plaques 600 x 400



Réf.	Niveaux	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
YXD-8A	4 x 400 x 600 (plateaux)	6,4	62	834 x 725 x 572	1145,00



FOURS À CONVECTION

ÉLECTROMÉCANIQUES

AVEC HUMIDIFICATEUR • PORTE BATTANTE

- Modèles en acier inoxydable
- Panneau de commande facile d'utilisation, avec réglage de la température (50°C à 300°C) et du temps de cuisson
- Structure robuste avec chambre de cuisson aux angles arrondis
- Ventilateurs en acier auto-reverse 2800t/min
- Kit glissières universelles, adapté pour gastronomie et pâtisserie
- Fond en forme de pointe de diamant
- Joint de porte extractible et remplaçable facilement
- Porte double vitrage avec poignée ergonomique
- Éclairage intérieur de la chambre
- Espacement entre les niveaux: 75 mm

- Arrêt des ventilateurs lors de l'ouverture de porte
- Humidification manuelle
- Section du câble: 5G2,5
- Tri 400 V

Dotation : 1 grille GN 1/1

NOUVEAU
modular

FOUR ÉLECTRIQUE
4-6-10 NIVEAUX GN 1/1
INOX

SÉRIE

CUISSONS



INOX | 4 NIV. | 6,3 KW | RÉF. GEU411



INOX | 6 NIV. | 7,7 KW | RÉF. GEU611



INOX | 10 NIV. | 11,5 KW | RÉF. GEU1011

ÉLECTRIQUES

Réf.	Niveaux	Turbines	Puissance (kW)	Dimensions (mm)	Prix (h.t) €
GEU411	4 niveaux (GN 1/1)	2	6,3	825 x 685 x 560	2431,00
GEU611	6 niveaux (GN 1/1)	2	7,7	833 x 710 x 710	2564,00
GEU1011	10 niveaux (GN 1/1)	3	11,5	833 x 710 x 1010	3270,00



SUPPORTS

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SFR46	740 x 570 x 815	914,00
SFR1046	740 x 570 x 615	782,00

OPTIONS

Réf.	Description	Prix (h.t) €
GRILLE SUPP GN 1/1	Grille inox GN 1/1	43,00

FOURS À CONVECTION

PROGRAMMABLES

AVEC HUMIDIFICATEUR • PORTE BATTANTE

NOUVEAU
modular

FOUR ÉLECTRIQUE
4-6-10 NIVEAUX GN 1/1
INOX

SÉRIE



- Modèles en acier inoxydable
- Panneau de commande facile d'utilisation, avec réglage de la température (50°C à 300°C) et du temps de cuisson
- Structure robuste avec chambre de cuisson aux angles arrondis
- Éclairage intérieur de la chambre
- Kit glissières universelles, adapté pour gastronomie et pâtisserie
- Fond en forme de pointe de diamant
- Joint de porte extractible et remplaçable facilement
- Porte double vitrage avec poignée ergonomique
- Espacement entre les niveaux : 75 mm
- Arrêt des ventilateurs lors de l'ouverture de la porte
- Humidification programmable ou manuelle
- Section du câble : 5G2,5
- Tri 400 V

Dotation : 1 grille GN 1/1



INOX | 4 NIV. | 6,3 KW | RÉF. GEU411P



INOX | 6 NIV. | 7,7 KW | RÉF. GEU611P



INOX | 10 NIV. | 11,5 KW | RÉF. GEU1011P

ÉLECTRIQUES



Réf.	Niveaux	Turbines	Puissance (kW)	Dimensions (mm)	Prix (h.t) €
GEU411P	4 niveaux (GN 1/1)	2	6,3	825 x 685 x 560	2617,00
GEU611P	6 niveaux (GN 1/1)	2	7,7	833 x 710 x 710	2749,00
GEU1011P	10 niveaux (GN 1/1)	3	11,5	833 x 710 x 1010	3457,00



SUPPORTS

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SFR46	740 x 570 x 815	914,00
SFR1046	740 x 570 x 615	782,00

OPTIONS

Réf.	Description	Prix (h.t) €
GRILLE SUPP GN 1/1	Grille inox GN 1/1	43,00

GAMMES DE FOURS modular

3 gammes complètes
de fours professionnels
pour tous les usages!

modular

NOUVEAU

FOURS GAMME FUNCTION

PAGES 374 À 375



NOUVEAU

FOURS GAMME PRATIKA

PAGES 376 À 377



NOUVEAU

FOURS GAMME EMOTION

PAGES 378 À 379



FOURS MIXTES

FOUR ÉLECTRIQUE
4-5-6-7-10 NIVEAUX GN 1/1
INOX

- **SONDE À CŒUR AVEC POSSIBILITÉ DE CUISSON DELTA T**
- Construction tout inox intérieur et extérieur, finition Scotch Brite
- Commandes digitales
- De 4 à 10 niveaux 600 x 400
- Fonction auto-reverse
- Commandes digitales, affichage digital
- 9 programmes de cuisson
- Prévus pour grilles 600 x 400
- Espacement entre les niveaux 80 mm
- Possibilité d'utiliser des grilles GN1/1 (accessoire structure portes-grilles GN1/1 à commander séparément)
- Fonction refroidissement rapide de la chambre
- Goulotte de récupération des condensats sur la porte
- Gestion automatique de l'humidité
- Équipés d'une sonde à cœur
- Éclairage intérieur
- Thermostat 280°C
- Ouverture de porte frontale (possibilité d'ouverture latérale sur option, commande spéciale)
- Chambre de cuisson à angles arrondis
- Structure portes-grilles amovible
- Modèles 7 et 10 niveaux équipés de 2 ventilateurs
- Équipés de la fonction auto-reverse (inversion du sens de rotation de la turbine)
- Distance entre les plateaux 75 mm
- Tri 230 V ou Tri 400 V

Livrés sans grilles



INOX | 6 NIV. | 7,45 KW | RÉF. FELD06



INOX | 10 NIV. | 12,7 KW | RÉF. FELD10



Réf.	Niveaux	Capacité de chargement	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dimensions. ext (mm)	Dimensions four (mm)	Prix (h.t) €
FELD04	4	4 - 600x400/4 - GN 1/1	5,45	79	840 x 430 x 290	680 x 520 x 360	2333,00
FELD05	5	5 - 600x400/5 - GN 1/1	6,45	79	840 x 910 x 750	680 x 480 x 840	2349,00
FELD06	6	6 - 600x400/5 - GN 1/1	7,45	91	840 x 910 x 830	680 x 480 x 520	2672,00
FELD07	7	7 - 600x400/4 - GN 1/1	10,7	106	840 x 910 x 930	680 x 520 x 620	3213,00
FELD10	10	10 - 600x400/5 - GN 1/1	12,7	127	840 x 910 x 1150	680 x 520 x 360	3348,00



OPTION ACCESSOIRE PIERRE RÉFRACTAIRE

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
KITP	Possibilité de cuire sur de la véritable pierre réfractaire • Idéal pour la cuisson des pizzas, du pain, des pâtisseries • Pierre renforcée avec de l'acier inox • Résistance optimale aux chocs thermiques • Permet d'allier la cuisson traditionnelle sur de la pierre avec l'efficacité de la cuisson à air pulsé	344,00



SUPPORTS

Réf.	Prix (h.t) €
SUPFELD06	861,00

OPTIONS

Réf.	Description	Prix (h.t) €
GRILLE SUPP GN 1/1	Grille GN 1/1	43,00
GRILLE SUPP 600/400	Grille 600x400	60,00

FOUR À CUISSON ACCÉLÉRÉE

GAMME SOFRASPEED

- 3 TECHNOLOGIES COMBINÉES : CONVECTION (RAYONNEMENT INFRAROUGE), MICRO-ONDES ET AIR PULSÉ
- 3 FONCTIONS PRINCIPALES : DÉCONGÉLATION, REMISE EN TEMPÉRATURE ET CUISSON
- Température maximum : 280°C
- Ventilation : 10 vitesses
- Micro-ondes : 10 paliers (0 à 100%)
- Port USB pour importer et exporter des recettes > idéale pour les chaînes
- Faible encombrement
- Fonctionnement silencieux : 54dB en fonctionnement
- Cavité en acier inoxydable
- Enceinte en acier inoxydable à coins arrondis
- Filtre à air facile d'accès
- Coloris : Noir en acier inoxydable
- Magnétron basse consommation
- Convection : Rayonnement Infrarouge
- Facile à nettoyer avec ses angles arrondis
- Filtre à graisse et à air démontables pour l'entretien

NOUVEAU

SOFRACA

SÉRIE

FOUR HYBRIDE ÉLECTRIQUE

PORT USB

IDÉAL POUR

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

DÉMARREZ VOTRE CUISSON D'UNE SIMPLE PRESSION!



SOFRA SPEED
by SOFRACA

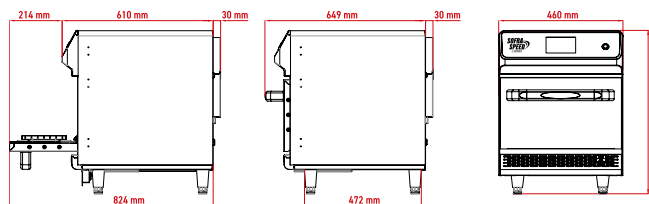
4 ACCESSOIRES EN DOTATION

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



17 L | 1,2-3,3 KW | RÉF. SOFRASPEED

FOURS À CUISSON ACCÉLÉRÉE SOFRASPEED



ÉLECTRIQUE

Réf.	Volume (litres)	Puissance nominale (kW)	Puissance micro-ondes (kW)	Puissance air chaud (kW)	Dim. (mm) chambre	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FSP-PRO	17	3,3	1,2	3	305 x 305 x 185	460 x 675 x 660	5790,00



FOURS À PIZZAS

POUR PIZZA Ø 30 CM

GAMME AFI

NOUVEAU

AFI SÉRIE

FOUR ÉLECTRIQUE

6-9-12-18 PIZZAS

- Température 85°C/450 °C
- Tri 400 V
- Porte vitrée permettant facilement le contrôle de la cuisson
- Intérieur et extérieur en galvanisé de 1 mm d'épaisseur minimum
- Peinture électrostatique à l'extérieur, résistante à la chaleur
- Cadre de porte en acier inoxydable de 1 mm d'épaisseur minimum
- Porte du four en acier inoxydable de 1,5 mm d'épaisseur minimum
- Porte double paroi à ouverture et fermeture facile. Conçu de manière à ce qu'elle ne s'ouvre pas pendant le fonctionnement
- Poignée en bakélite, résistante à la chaleur
- Four à double paroi avec isolation en laine de roche de 60 mm, entre la partie interne et externe
- Briques de cuisson intérieures en pierres de Chamottes, résistantes à la chaleur
- Modèles avec éclairages : 2 lampes par étage, résistantes à la chaleur



6 6 KW RÉF. FAPE6



9 8 KW RÉF. FAPE9



6+6 12KW RÉF. FAPE6+6



9+9 16 KW RÉF. FAPE9+9

PIZZAS Ø 30 CM



Réf.	Description	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. int. (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FAPE6	1 x 6 pizzas	6	102	920 x 620	1220 x 820 x 440	1264,00
FAPE6+6	2 x 6 pizzas	12	195	920 x 620	1220 x 820 x 780	2159,00
FAPE9	1 x 9 pizzas	8	130	920 x 920	1220 x 1140 x 440	2494,00
FAPE9+9	2 x 9 pizzas	16	245	920 x 920	1220 x 1140 x 780	4003,00



SUPPORTS

Réf.	Description	Prix (h.t) €
OZSUPS	Support sans glissières	710,00
OZSUPC	Support avec glissières	889,00

FOURS À PIZZAS

POUR PIZZA Ø 33 CM

- PORTE EXTRA LARGE
- Isolation thermique totale grâce à une épaisseur de 6 cm de laine de roche
- Éléments en acier inoxydable
- Thermostat de contrôle de température

- 230 V Mono
- Sol en pierre réfractaire 20 mm d'épaisseur
- Chambres de cuisson indépendantes

FOUR ÉLECTRIQUE
1-2 PIZZAS
INOX



INOX 1 2,5 KW RÉF. NFP 1



INOX 2 5 KW RÉF. NFP 11



Réf.	Capacité	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dimensions. ext. (mm)	Dimensions int. (mm)	Prix (h.t) €
NFP 1	1 pizza	2,5	30	530 x 430 x 290	350 x 350 x 105,2	506,00
NFP 11	2 pizzas	5	47	530 x 430 x 520	2 x 350 x 350 x 110	905,00

- PORTE VITRÉE EXTRA LARGE
- Isolation thermique totale grâce à une épaisseur de 6 cm de laine de roche
- Éléments en acier inoxydable
- Thermostat de contrôle de température

- Lumière intérieure
- Tri 400 V
- Vitrine extra large
- Sol en pierre réfractaire 20 mm d'épaisseur
- Chambres de cuisson indépendantes

FOUR ÉLECTRIQUE
4-8 PIZZAS
INOX



INOX 4 5 KW RÉF. NFP 4



INOX 8 10 KW RÉF. NFP 44



Réf.	Capacité	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dimensions. ext. (mm)	Dimensions int. (mm)	Prix (h.t) €
NFP 4	4 pizzas	5	80	960 x 780 x 440	680 x 680 x 150	1074,00
NFP 44	8 pizzas	10	150	960 x 780 x 770	2 x 680 x 680 x 150	1779,00



SUPPORTS

Réf.	Désignation	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SP1680	Pour NFP 4	900 x 770 x 1100	307,00
SP2680	Pour NFP 44	900 x 770 x 850	294,00

FOURS À PIZZAS

POUR PIZZA Ø 34 CM

- PORTE VITRÉE PERMETTANT FACILEMENT LE CONTRÔLE DE LA CUISSON
- Thermostat: 60°C/450°C
- Tri 400 V (sauf SB4M: 230 V Mono)
- Chambre de cuisson en inox

- Charnières avec ressort facilement démontables
- Panneaux extérieurs en tôles laquées
- Partie frontale en acier inox
- Thermomètre

FOUR ÉLECTRIQUE
4-6-8-9-12-18 PIZZAS
INOX



INOX 4 4,8 KW RÉF. SB 4



INOX 2X4 9,6 KW RÉF. SB 4+4



Réf.	Description	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. chambre (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SB 4M	1 x 4 pizzas	4,8	80	700 x 700 x 145	1010 x 1120 x 430	1752,00
SB 4	1 x 4 pizzas	4,8	80	700 x 700 x 145	1010 x 1120 x 430	1752,00
SB 6	1 x 6 pizzas	7,2	97	700 x 1050 x 145	1010 x 1470 x 430	2084,00
SB 4+4	2 x 4 pizzas	9,6	150	700 x 700 x 145	1010 x 1120 x 770	2817,00
SB 6+6	2 x 6 pizzas	14,4	198	700 x 1050 x 145	1010 x 1470 x 770	3715,00
SB 9	1 x 9 pizzas	10,8	121	1050 x 1050 x 145	1360 x 1470 x 430	3062,00
SB 9+9	2 x 9 pizzas	21,6	227	1050 x 1050 x 145	1360 x 1470 x 770	5727,00

SUPPORTS

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SSB 4/44	1010 x 850 x 910	517,00
SSB 6/66	1010 x 1200 x 910	544,00
SSB 9/99	1360 x 1200 x 910	536,00



INOX 6 7,2 KW RÉF. SB 6G



INOX 2X6 14,4 KW RÉF. SB 6+6G

3 PIZZAS EN FAÇADE

Réf.	Description	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. chambre (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SB 6G	1 x 6 pizzas	7,2	97	1050 x 700 x 145	1360 x 1120 x 430	2255,00
SB 6+6G	2 x 6 pizzas	14,4	198	1050 x 700 x 145	1360 x 1120 x 770	3807,00

SUPPORTS

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SSB 6/66 G	1360 x 850 x 910	570,00

FOURS À PIZZAS ENTIÈREMENT RÉFRACTAIRES

- RÉSISTANCES BLINDÉES
- Chambre entièrement réfractaire
- 450°C
- Sole de four en pierre réfractaire
- Cheminée d'évacuation des vapeurs de cuisson
- Façade inox
- Carcasse en acier laqué brun
- Isolation renforcée
- Contrôles thermostatiques séparés pour sole et voûte (2 thermostats de 450°)

- Pyromètres
- Porte vitrée
- Éclairage
- Tri 400 V

SUPERPOSABLE

FOUR ÉLECTRIQUE ⚡
4-6-8-9-12 PIZZAS 🍷
CHAMBRE RÉFRACTAIRE 🏠



2x4 ⚡ 9,6 KW RÉF. LE 44 TOP



FOURS À PIZZAS ÉLECTRIQUES

Réf.	Pizzas	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. chambre (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
LE 4 TOP	4	4,8	91	670 x 685 x 145	1010 x 1120 x 360	2573,00
LE 44 TOP	2 x 4	9,6	178	670 x 685 x 145	1010 x 1120 x 770	4947,00
LE 6 TOP	6	7,2	120	670 x 1035 x 145	1010 x 1470 x 360	3416,00
LE 66 TOP	2 x 6	14,4	243	670 x 1035 x 145	1010 x 1470 x 770	6435,00
LE 9 TOP	9	10,8	151	670 x 1035 x 145	1360 x 1470 x 360	3834,00

SUPPORTS

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SSB 4/44	1010 x 850 x 910	517,00
SSB 6/66	1010 x 1200 x 910	544,00
SSB 9/99	1360 x 1200 x 910	536,00

- SOLE EN PIERRES RÉFRACTAIRES
- 400°C
- Chambre de cuisson en tôle aluminée
- Frontal et hotte en acier inox
- Côtés et toit en acier verni
- Éclairage

Pour pizza ø 30 cm



4 ⚡ 8,5 KW RÉF. LG 4

FOUR GAZ 🔥
4-6 PIZZAS 🍷
CHAMBRE EN TÔLE ALUMINÉE 🏠
INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI 🍷

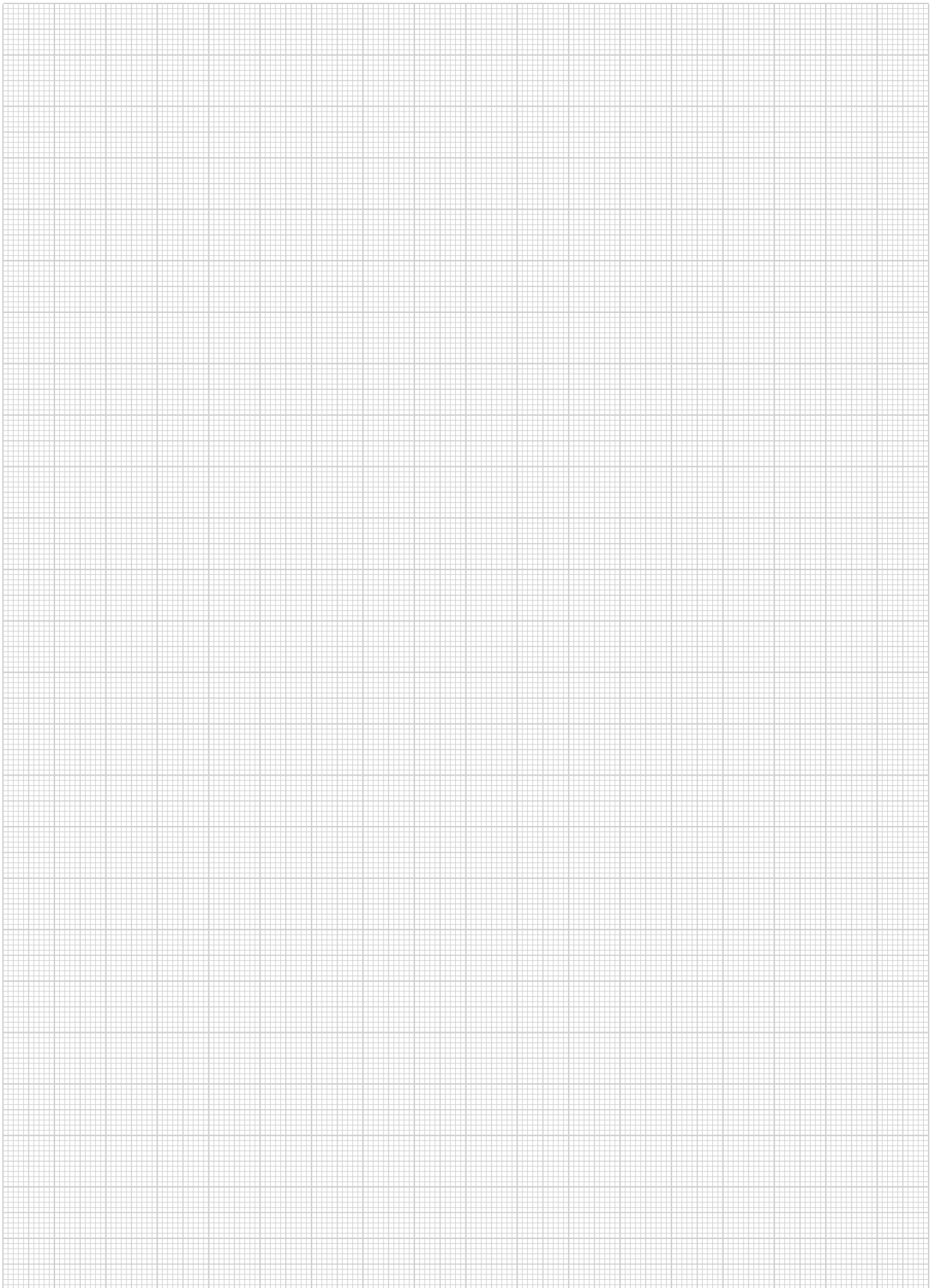


FOURS À PIZZAS GAZ

Réf.	Pizzas	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. chambre (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
LG 4	4	8,5	140	610 x 640 x 150	960 x 935 x 520	4698,00
LG 6	6	9,6	170	610 x 940 x 150	960 x 1235 x 520	5385,00

SUPPORTS

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SLG 4	960 x 935 x 850	575,00
SLG 6	960 x 1235 x 850	637,00





AFI COLLIN-LUCY vous présente sa gamme de produits de cuisson professionnelle AFI : fourneaux sur four, fourneaux électriques, fourneaux gaz, plaques coup de feu sur four gaz, réchauds, plaques induction, plaques vitrocéramiques, wok, grills sur pierre de lave, chargrills, grills gaz, grills électriques, friteuses, postes de salage, plans neutres, cuiseurs à pâtes, salamandres, bains-marie, marmites, sauteuses, fours à pizzas, döner grills, soubassements & accessoires, etc.

LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR

FOURNEAUX • SÉRIE 700

- 276 FOURNEAUX GAZ SUR FOUR GN 2/1
- 277 FOURNEAUX ÉLECTRIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1
- 278 FOURNEAUX 6 FEUX GAZ OU PLAQUES COUP DE FEU SUR FOUR GAZ

NOUVEAU

FOURNEAUX • SÉRIE 700

PAGES 276 À 278



MATÉRIEL À POSER • SÉRIE 700

- 279 RÉCHAUDS À POSER
- 280 PLAQUES INDUCTION À POSER
- 281 PLAQUES VITROCÉRAMIQUES À POSER
- 282 PLAQUES COUP DE FEU
- 282 WOK À POSER
- 283 GRILLS SUR PIERRE DE LAVE À POSER
- 283 CHARGRILLS À POSER
- 284 GRILLS GAZ À POSER • PLAQUES SIMPLES
- 285 GRILLS GAZ À POSER • PLAQUES DOUBLES
- 286 GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER PLAQUES SIMPLES

- 287 GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER PLAQUES DOUBLES
- 288 FRITEUSES À POSER
- 289 POSTES DE SALAGE À POSER
- 289 PLANS NEUTRES À POSER
- 290 CUISEURS À PÂTES
- 290 SALAMANDRES
- 291 BAINS-MARIE À POSER



MARMITES & SAUTEUSES • SÉRIE 700

PAGES 292 À 293

MARMITES & SAUTEUSES • SÉRIE 700

- 292 MARMITES
- 293 SAUTEUSES

ACCESSOIRES • SÉRIE 700

- 294 SOUBASSEMENTS • SÉRIE 700
- 313 ACCESSOIRES : FRITEUSES ET FOURNEAUX












CUISSONS

FOURNEAUX • SÉRIE 900

- 296 FOURNEAUX GAZ SUR FOUR 
- 297 FOURNEAUX ÉLECTRIQUES SUR FOUR 

MATÉRIEL À POSER • SÉRIE 900

- 298 RÉCHAUDS À POSER 
- 299 WOK À POSER 
- 299 PLAQUES COUP DE FEU 
- 300 PLAQUES INDUCTION À POSER 
- 301 PLAQUES VITROCÉRAMIQUES À POSER 
- 302 GRILLS GAZ À POSER • PLAQUES SIMPLES 
- 303 GRILLS GAZ À POSER • PLAQUES DOUBLES 
- 304 GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER
PLAQUES SIMPLES 
- 305 GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER
PLAQUES DOUBLES 



MATÉRIEL À POSER AU SOL • SÉRIE 900






PAGES 309 À 311

NOUVEAU



FOURNEAUX • SÉRIE 900




PAGES 296 À 297

- 306 GRILLS SUR PIERRE DE LAVE À POSER 
- 306 CHARGRILLS À POSER 
- 307 POSTES DE SALAGE À POSER 
- 307 PLANS NEUTRES À POSER 
- 308 BAINS-MARIE À POSER 



Sauf mention contraire, tous nos appareils fonctionnant au GAZ disposent d'un injecteur GAZ BUTANE/PROPANE monté D'ORIGINE + Injecteur GAZ NATUREL DE VILLE FOURNI !

MATÉRIEL À POSER AU SOL • SÉRIE 900

- 309 FRITEUSES 
- 310 CUISEURS À PÂTES 
- 311 SAUTEUSES 

ACCESSOIRES • SÉRIE 900

- 312 SOUBASSEMENTS • SÉRIE 900 
- 313 ACCESSOIRES : FRITEUSES ET FOURNEAUX 



AFI COLLIN-LUCY vous présente sa gamme de produits de cuisson professionnelle AFI : fourneaux sur four, fourneaux électriques, fourneaux gaz, plaques coup de feu sur four gaz, réchauds, plaques induction, plaques vitrocéramiques, wok, grills sur pierre de lave, chargrills, grills gaz, grills électriques, friteuses, postes de salage, plans neutres, cuiseurs à pâtes, salamandres, bains-marie, marmites, sauteuses, fours à pizzas, döner grills, soubassements & accessoires, etc.

LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR

FOURS À PIZZAS

315 FOURS À PIZZAS POUR PIZZA Ø 30 CM

DÖNER GRILLS

- 316** DÖNER GRILLS GAZ
- 317** DÖNER GRILLS ÉLECTRIQUES
- 317** COUTEAUX À DÖNER KEBAB



NOUVEAU

MATÉRIEL DE CUISSONS SPÉCIALISÉ

PAGES 315 À 317



NOUVEAU

ACCESSOIRES • SÉRIE 700 & 900

PAGES 294 & 312 À 313

ACCESSOIRES • SÉRIE 700 & 900

- 294** SOUBASSEMENTS • SÉRIE **700**
- 312** SOUBASSEMENTS • SÉRIE **900**
- 313** ACCESSOIRES : FRITEUSES ET FOURNEAUX



NOUVEAU

MATÉRIEL À POSER • SÉRIE 700

PAGES 279 À 291



NOUVEAU

MATÉRIEL À POSER • SÉRIE 900

PAGES 298 À 308



GAMME AFI - SÉRIE 700

Les cuisines à assembler!

AFI



NOUVEAU

FOURNEAUX • SÉRIE 700

PAGES 276 À 278

INOX 4 37 KW RÉF. F4G7FG80LS



NOUVEAU

INOX 14 KW RÉF. GR7G80 1/2NC



NOUVEAU

INOX 22 KW RÉF. FAP7E80



NOUVEAU

INOX 2 4,2 KW RÉF. PVINF7AP40

NOUVEAU

MARMITES & SAUTEUSES • SÉRIE 700

PAGES 292 À 293

INOX 9 KW RÉF. MA7E60I



Sauf mention contraire, tous nos appareils fonctionnant au GAZ disposent d'un injecteur GAZ BUTANE/PROPANE monté D'ORIGINE + Injecteur GAZ NATUREL DE VILLE FOURNI !

FOURNEAUX GAZ SUR FOUR GN 2/1

GAMME AFI - SÉRIE 700

- 4 BRÛLEURS disponibles sur four statique au gaz ou électrique
- Brûleurs équipés de veilleuse et de sécurité par thermocouple
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Brûleurs en fonte spécialement conçus pour améliorer la puissance et l'efficacité de la combustion
- FOUR STATIQUE GN 2/1 AVEC RÉGULATION PAR THERMOSTAT DE 100°C À 300°C
- Four conçu en acier inoxydable équipé de glissières chromées démontables permettant trois niveaux d'espacement
- Porte de four de 40 mm d'épaisseur équipée d'une poignée robuste et sûre, isolée
- Brûleurs du four micro-perforés en acier inoxydable permettant une montée en température rapide de la chambre
- Le design de la porte du four et de la chambre du four minimise la perte d'énergie et évite un transfert de chaleur important vers la partie haute et le panneau de commande du fourneau. L'ajout d'une plaque de protection n'est plus nécessaire
- Four gaz : allumage Piezo

NOUVEAU

AFI 700

SÉRIE

FOURNEAU GAZ

4 BRÛLEURS

FOUR GAZ OU ÉLECTRIQUE

FOUR STATIQUE GN 2/1

INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR
GAZ DE VILLE FOURNI



INOX 4 37 KW RÉF. F4G7FG80LS



FOURNEAUX GAZ SUR FOUR GAZ

Réf.	Puissance four (kW)	Puissance des brûleurs (kW)	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F4G7FG80LP	7	2 x 6 + 2 x 7,5	34	800 x 700 x 850	2446,00
F4G7FG80LS	7	4 x 7,5	37	800 x 700 x 850	2460,00

FOURNEAUX GAZ SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Réf.	Puissance four (kW)	Tension et voltage	Puissance des brûleurs (kW)	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F4G7FE80LP	6	Tri 400 V	2 x 6 + 2 x 7,5	33	800 x 700 x 850	2380,00
F4G7FE80LS	6	Tri 400 V	4 x 7,5	36	800 x 700 x 850	2391,00



FOURNEAUX ÉLECTRIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1

GAMME AFI - SÉRIE 700

- **PLAQUES ÉLECTRIQUES** équipées de thermostat de sécurité pour éviter toute surchauffe
- Chaque résistance électrique est contrôlée par un commutateur 6 positions permettant une régulation de la température de 90°C à 450°C offrant une large plage d'utilisation
- Plaques électriques hermétiquement scellées sur le dessus monobloc facilitant l'entretien et le nettoyage pour une meilleure hygiène
- Dessus renforcé de 1,5 mm monobloc
- Découpage au laser
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- **FOUR STATIQUE GN 2/1 AVEC RÉGULATION THERMOSTATIQUE DE 50°C À 300°C**
- Régulation indépendante de la résistance supérieure et inférieure du four
- Commutateur trois positions pour le fonctionnement du four
- Four conçu en acier inoxydable équipé de glissières chromées démontables permettant trois niveaux d'espacement
- Porte de four de 40 mm d'épaisseur équipée d'une poignée robuste et sûre, isolée

NOUVEAU

AFI 700 SÉRIE

FOURNEAU ÉLECTRIQUE ⚡

4 PLAQUES 🔌

FOUR ÉLECTRIQUE ⚡

FOUR STATIQUE GN 2/1

INOX 🏠

- Le design de la porte du four et de la chambre du four minimise la perte d'énergie et évite un transfert de chaleur important vers la partie haute et le panneau de commande du fourneau. L'ajout d'une plaque de protection n'est plus nécessaire



INOX 4 🔌 16,4 KW RÉF. F4E7FE80

FOURNEAUX ÉLECTRIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE



Réf.	Puissance four (kW)	Tension et voltage	Puissance des brûleurs (kW)	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F4E7FE80	6	Tri 400 V	4 x 2,6	16,4	800 x 700 x 850	1946,00

FOURNEAUX 6 FEUX GAZ OU 4 FEUX GAZ + PLAQUES COUP DE FEU SUR FOUR GAZ

GAMME AFI - SÉRIE 700

- 4 OU 6 BRÛLEURS disponibles sur four statique au gaz
- Brûleurs équipés de veilleuse et de sécurité par thermocouple
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Brûleurs en fonte spécialement conçus pour améliorer la puissance et l'efficacité de la combustion
- FOUR STATIQUE AVEC RÉGULATION PAR THERMOSTAT DE 100°C À 300°C
- Four conçu en acier inoxydable équipé de glissières chromées démontables permettant trois niveaux d'espacement
- Porte de four de 40 mm d'épaisseur équipée d'une poignée robuste et sûre, isolée
- Brûleurs du four micro-perforés en acier inoxydable permettant une montée en température rapide de la chambre
- Le design de la porte du four et de la chambre du four minimise la perte d'énergie et évite un transfert de chaleur important vers la partie haute et le panneau de commande du fourneau. L'ajout d'une plaque de protection n'est plus nécessaire
- Allumage Piezo

NOUVEAU

AFI 700

SÉRIE

- FOURNEAU GAZ
- 4-6 BRÛLEURS
- FOUR ET PLAQUE GAZ
- FOUR STATIQUE
- INOX
- INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI

- **PLAQUE COUP DE FEU**: Plaque de cuisson de 22 mm d'épaisseur en fonte permettant de conserver et de restituer un maximum de chaleur
- La conception de la plaque de cuisson permet d'obtenir des températures différenciées en fonction des zones de cuisson
- De 200°C aux extrémités jusqu'à atteindre graduellement une température de 500°C au centre de la plaque
- Brûleur central en fonte optimisé pour une meilleure combustion équipé d'un allumage Piezo, d'une veilleuse et d'une sécurité par thermocouple



INOX 6 47,5 KW RÉF. F6G7FE120LP



INOX 4 37 KW RÉF. F4G7FG120+PCF

FOURNEAUX 6 FEUX GAZ SUR FOUR GAZ

Réf.	Puissance four (kW)	Puissance des brûleurs (kW)	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F6G7FE120LP	7	3 x 6 + 3 x 7,5	47,5	1200 x 700 x 849	4416,00



FOURNEAUX 4 FEUX GAZ + PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR GAZ

Réf.	Puissance four (kW)	Puissance plaque coup de feu (kW)	Puissance des brûleurs (kW)	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F4G7FG120+PCF	7	6	4 x 6	37	1200 x 700 x 849	3498,00



RÉCHAUDS À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 700

- 2 ou 4 brûleurs disponibles
- Brûleurs équipés de veilleuse et de sécurité par thermocouple
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc

- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Brûleurs en fonte spécialement conçus pour améliorer la puissance et l'efficacité de la combustion

NOUVEAU

AFI 700 SÉRIE

RÉCHAUD GAZ
2-4 BRÛLEURS
INOX
INJECTEUR B/P + INJECTEUR
GAZ DE VILLE FOURNI



INOX | 2 | 15 KW | RÉF. F2AP7G40



INOX | 4 | 30 KW | RÉF. F4AP7G80

SOUBASSEMENTS
voir page 294



GAZ

Réf.	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F2AP7G40	15	400 x 700 x 280	828,00
F4AP7G80	30	800 x 700 x 280	1430,00

NOUVEAU

AFI 700 SÉRIE

RÉCHAUD ÉLECTRIQUE
2-4 PLAQUES
INOX

- Dessus renforcé de 1,5 mm monobloc
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Plaques électriques hermétiquement scellées sur le dessus monobloc facilitant l'entretien et le nettoyage pour une meilleure hygiène

- Plaques électriques équipées de thermostat de sécurité pour éviter toute surchauffe
- Chaque résistance électrique est contrôlée par un commutateur 6 positions permettant une régulation de la température de 90°C à 450°C offrant une large plage d'utilisation

SOUBASSEMENTS
voir page 294



INOX | 2 | 5,2 KW | RÉF. F2AP7E40



INOX | 4 | 10,4 KW | RÉF. F4AP7E80

ÉLECTRIQUES



Réf.	Puissance totale (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F2AP7E40	5,2	Tri 400 V	400 x 700 x 280	502,00
F4AP7E80	10,4	Tri 400 V	800 x 700 x 280	850,00

PLAQUES INDUCTION À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 700

- Surface de cuisson vitrocéramique avec un ou deux foyers à induction indépendants d'une puissance de 3,5 kW chacun
- La chaleur est transmise de façon homogène et quasiment sans perte à toute la surface du contenant en contact avec la plaque de cuisson
- Chaque foyer est doté d'un thermostat de sécurité pour éviter les dégâts que pourrait provoquer une surchauffe de l'appareil
- La surface vitrocéramique de l'appareil permet un nettoyage plus rapide et plus facile gage d'une meilleure hygiène
- Le rapport coût/efficacité très avantageux de l'induction permet d'obtenir une baisse de la consommation électrique dans la cuisine en conservant une excellente qualité de cuisson
- La chaleur générée par le champ magnétique ne se transmet que si un récipient adéquat se trouve en contact avec la plaque de cuisson. Il en résulte une excellente transmission de l'énergie avec un minimum de perte contrairement aux autres modes de cuisson conventionnels (90% de l'énergie générée est transmise au contenant avec ce système)
- Double avantage : La consommation électrique baisse et le dégagement de chaleur dans la cuisine est beaucoup moins important
- Diamètre du foyer : 120 - 260 mm

NOUVEAU

AFI 700 SÉRIE

PLAQUE INDUCTION

1-2 FOYERS

INOX



INOX 1 3,5 KW RÉF. PVI7AP40



INOX 2 7 KW RÉF. PVI7AP80

INDUCTION

Réf.	Puissance totale (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PVI7AP40	3,5	230 V Mono	400 x 700 x 280	1019,00
PVI7AP80	7	Tri 400 V	800 x 700 x 280	1756,00



PLAQUES VITROCÉRAMIQUES À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 700

- Surface de cuisson vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm avec deux ou quatre foyers à infrarouges indépendants
- Foyer circulaire de 210 et 300 mm de diamètre permettant une transmission homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson du récipient
- La surface de cuisson vitrocéramique est hermétiquement jointe avec le dessus de l'appareil empêchant ainsi toute infiltration à l'intérieur de l'appareil
- Chaque foyer est doté d'un témoin lumineux de chaleur résiduelle gage de sécurité
- La surface vitrocéramique de l'appareil permet un nettoyage plus rapide et plus facile pour une hygiène optimale
- Avec le système infrarouge, la chaleur est transmise instantanément au récipient réduisant ainsi les pertes et le dégagement de chaleur dans la cuisine

NOUVEAU

AFI 700 SÉRIE

PLAQUE VITROCÉRAMIQUE

2-4 FOYERS

INOX

SOUBASSEMENTS
voir page 294



INOX 2 4,2 KW RÉF. PVINF7AP40



INOX 4 8,4 KW RÉF. PVINF7AP80

VITROCÉRAMIQUE



Réf.	Puissance totale (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PVINF7AP40	4,2	Tri 400 V	400 x 700 x 280	1700,00
PVINF7AP80	8,4	Tri 400 V	800 x 700 x 280	3152,00

PLAQUES COUP DE FEU

GAMME AFI - SÉRIE 700

- Plaque de cuisson de 22 mm d'épaisseur en fonte permettant de conserver et de restituer un maximum de chaleur
- La conception de la plaque de cuisson permet d'obtenir des températures différenciées en fonction des zones de cuisson
- De 200°C aux extrémités jusqu'à atteindre graduellement une température de 500°C au centre de la plaque
- Brûleur central en fonte optimisé pour une meilleure combustion équipé d'un allumage Piezo, d'une veilleuse et d'une sécurité par thermocouple

- La plaque de cuisson est constituée de quatre éléments indépendants et démontables pour faciliter l'entretien et la maintenance du fourneau
- La chambre de combustion de la plaque de cuisson est entièrement isolée pour éviter la déperdition et la transmission de chaleur
- La plaque de cuisson est isolée de son support et du dessus de l'appareil par des patins en fibre de céramique évitant à la chaleur de la plaque de se propager à l'ensemble de l'appareil PCF7G80C et permettant de diminuer le risque de brûlure

SOUBASSEMENTS

voir page 294



NOUVEAU

AFI 700

SÉRIE

PLAQUE GAZ

INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR
GAZ DE VILLE FOURNI



INOX 10 KW RÉF. PCF7G80C



GAZ

Réf.	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PCF7G80C	10	800 x 700 x 280	1673,00

WOK À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 700

- Brûleurs équipés de veilleuse et de thermocouple pour une sécurité accrue
- Brûleur haut rendement en fonte fournissant une large plage de fonctionnement
- Large tiroir de récupération du jus

de cuisson en façade facilement accessible

- Support en fonte renforcé avec finition céramique pour une meilleure résistance
- Démontable pour faciliter l'entretien et l'hygiène de l'appareil



INOX 14 KW RÉF. WOK7G40



INOX 28 KW RÉF. WOK7G80

NOUVEAU

AFI 700

SÉRIE

WOK GAZ

INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR
GAZ DE VILLE FOURNI



SOUBASSEMENTS

voir page 294



GAZ

Réf.	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
WOK7G40	14	400 x 700 x 280	696,00
WOK7G80	28	800 x 700 x 280	1253,00

GRILLS SUR PIERRE DE LAVE À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 700

- 2 ou 4 brûleurs en acier inoxydable micro perforés à haut rendement pour assurer une montée en température rapide et homogène
- Le dessin en « V » de la grille de cuisson permet un drainage efficace du jus de cuisson et des graisses jusqu'au tiroir de récupération amovible
- La grille en « V » est ajustable en hauteur pour un meilleur contrôle de la cuisson. Elle est facilement

démontable et nettoyable au lave-vaisselle

- Sur les modèles doubles (largeur 800 mm) les deux zones de cuisson sont indépendantes afin de limiter les déperditions d'énergie
- Allumage Piezo
- Chaque brûleur est équipé d'un thermocouple
- Tiroir de récupération du jus de cuisson situé en façade pour être facilement accessible



INOX | 7 KW | RÉF. GPL7PG40



INOX | 14 KW | RÉF. GPL7PG80

GAZ

Réf.	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GPL7PG40	7	400 x 700 x 280	1027,00
GPL7PG80	14	800 x 700 x 280	1681,00

NOUVEAU

AFI 700 SÉRIE

- GRILL GAZ
- INOX
- INJECTEUR B/P
- + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI

SOUBASSEMENTS

voir page 294



CHARGRILLS À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 700

- Brûleurs contrôlés individuellement pour une cuisson, plus précise
- Grille de cuisson en fonte démontable pour un nettoyage plus facile
- La grille de cuisson en fonte spécialement conçue et développée pour cet appareil est ajustable en hauteur et réversible
- Les deux faces peuvent s'adapter à de nombreuses variétés de grillades et de menus ce qui offre une large plage d'utilisation aux cuisiniers
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle

- Large tiroir de récupération du jus de cuisson situé en façade pour être facilement accessible
- Déflecteur de flamme et protège brûleur en fonte évitant à la flamme d'être en contact direct avec les aliments et le jus de cuisson
- Le dessin de la grille et des protèges brûleurs permet à la graisse d'être rapidement drainée et brûlée sans jamais être en contact avec la flamme
- Ce concept permet une cuisson plus saine et un entretien de l'appareil plus facile en simplifiant considérablement son nettoyage



SOUBASSEMENTS

voir page 294

NOUVEAU

AFI 700 SÉRIE

- CHARGRILL GAZ
- INOX
- INJECTEUR B/P
- + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



INOX | 20 KW | RÉF. CG7PG80



GAZ

Réf.	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CG7PG80	20	800 x 700 x 280	2311,00

GRILLS GAZ À POSER

PLAQUES SIMPLES

GAMME AFI - SÉRIE 700

- Brûleurs en acier inoxydable avec contrôle thermostatique de 100°C à 300°C spécialement étudiés pour fournir une chaleur homogène et une meilleure combustion
- Allumage Piezo
- Brûleurs équipés de thermocouple gage de sécurité
- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation
- Plaque plus résistante et performance de cuisson améliorée
- Plaque de cuisson en finition satinée ou chromée
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1,5 litre
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- La conception des grills permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson
- Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles : lisse, nervurée ou semi-lisse et semi-nervurée

NOUVEAU

AFI 700 SÉRIE

GRILL GAZ

PLAQUE ACIER CARBONE OU CHROME

INOX

INJECTEUR B/P

+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI

SOUBASSEMENTS
voir page 294




INOX | 7 KW | RÉF. GR7G40



INOX | 7 KW | RÉF. GR7G40N

PLAQUES SIMPLES • LISSES

Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR7G40	Acier carbone	7	400 x 700 x 280	1016,00
GR7G40C	Chrome	7	400 x 700 x 280	1226,00



PLAQUES SIMPLES • NERVURÉES

Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR7G40N	Acier carbone	7	400 x 700 x 280	1038,00
GR7G40NC	Chrome	7	400 x 700 x 280	1248,00



GRILLS GAZ À POSER

PLAQUES DOUBLES

GAMME AFI - SÉRIE 700

- Brûleurs en acier inoxydable avec contrôle thermostatique de 100°C à 300°C spécialement étudiés pour fournir une chaleur homogène et une meilleure combustion
- Allumage Piezo
- Brûleurs équipés de thermocouple gage de sécurité
- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation
- Plaque plus résistante et performance de cuisson améliorée
- Plaque de cuisson en finition satinée ou chromée
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1,5 litre
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- La conception des grills permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson
- Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles : lisse, nervurée ou semi-lisse et semi-nervurée



INOX 14 KW RÉF. GG7G80



INOX 14 KW RÉF. GR7G80 1/2NC



INOX 14 KW RÉF. GR7G80N

NOUVEAU

AFI 700

SÉRIE

GRILL GAZ
PLAQUE ACIER CARBONE OU CHROME
INOX
INJECTEUR B/P
+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI

SOUBASSEMENTS

voir page 294

PLAQUES DOUBLES • LISSES

Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GG7G80	Acier carbone	14	800 x 700 x 280	1590,00
GR7G80C	Chrome	14	800 x 700 x 280	2109,00



PLAQUES DOUBLES • SEMI-LISSES ET SEMI-NERVURÉES

Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR7G80 1/2N	Acier carbone	14	800 x 700 x 280	1687,00
GR7G80 1/2NC	Chrome	14	800 x 700 x 280	2211,00



PLAQUES DOUBLES • NERVURÉES

Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR7G80N	Acier carbone	14	800 x 700 x 280	1783,00
GR7G80NC	Chrome	14	800 x 700 x 280	2217,00



GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER

PLAQUES SIMPLES

GAMME AFI - SÉRIE 700

- La conception des grills permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson
- Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement
- Plaque de cuisson en finition satinée ou chromée
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1,5 litre
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- Résistances spécialement étudiées et adaptées pour transmettre rapidement le maximum de chaleur vers la surface de cuisson
- Température de cuisson contrôlable de 50°C à 300°C par thermostat
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles: lisse, nervurée ou semi-lisse et semi-nervurée
- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation
- Plaque plus résistante et performance de cuisson améliorée

NOUVEAU

AFI 700 SÉRIE

GRILL ÉLECTRIQUE

PLAQUE ACIER CARBONE OU CHROME

INOX



INOX | 4,5 KW | RÉF. GR7E40



INOX | 4,5 KW | RÉF. GR7E40N

PLAQUES SIMPLES • LISSES

Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR7E40	Acier carbone	4,5	Tri 400 V	400 x 700 x 280	867,00
GR7E40C	Chrome	4,5	Tri 400 V	400 x 700 x 280	1088,00

PLAQUES SIMPLES • NERVURÉES

Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR7E40N	Acier carbone	4,5	Tri 400 V	400 x 700 x 280	892,00
GR7E40NC	Chrome	4,5	Tri 400 V	400 x 700 x 280	1096,00



GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER

PLAQUES DOUBLES

GAMME AFI - SÉRIE 700

- La conception des grills permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson
- Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement
- Chaque zone de cuisson est contrôlée indépendamment par thermostat
- Plaque de cuisson en finition satinée ou chromée
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1,5 litre
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- Résistances spécialement étudiées et adaptées pour transmettre rapidement le maximum de chaleur vers la surface de cuisson
- Température de cuisson contrôlable de 50°C à 300°C par thermostat
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles : lisse, nervurée ou semi-lisse et semi-nervurée
- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation
- Plaque plus résistante et performance de cuisson améliorée

NOUVEAU

AFI 700 SÉRIE

GRILL ÉLECTRIQUE

PLAQUE ACIER CARBONE OU CHROME

INOX

SOUBASSEMENTS
voir page 294



INOX | 9 KW | RÉF. GE7E80



INOX | 9 KW | RÉF. GR7E80 1/2NC



INOX | 9 KW | RÉF. GR7E80N

PLAQUES DOUBLES • LISSES



Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GE7E80	Acier carbone	9	Tri 400 V	800 x 700 x 280	1391,00
GR7E80C	Chrome	9	Tri 400 V	800 x 700 x 280	1827,00

PLAQUES DOUBLES • SEMI-LISSES ET SEMI-NERVURÉES



Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR7E80 1/2N	Acier carbone	9	Tri 400 V	800 x 700 x 280	1455,00
GR7E80 1/2NC	Chrome	9	Tri 400 V	800 x 700 x 280	1866,00

PLAQUES DOUBLES • NERVURÉES



Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR7E80N	Acier carbone	9	Tri 400 V	800 x 700 x 280	1477,00
GR7E80NC	Chrome	9	Tri 400 V	800 x 700 x 280	1907,00

FRITEUSES À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 700

- Construction inox
- Cuve emboutie en inox 304 AISI d'une seule pièce sans soudure pour un nettoyage plus facile et une meilleure hygiène
- Cuve d'une capacité de 12 litres
- Cuve emboutie avec zone froide
- La cuve et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus monobloc grâce à un assemblage robotisé sans soudure
- Régulation thermostatique pour une température de fonctionnement maximale de 190°C
- Thermostat de sécurité à réarmement manuel
- Les friteuses gaz sont équipées de brûleurs en acier inoxydable assurant une combustion optimale
- Allumage Piezo pour la sécurité et la simplicité d'utilisation
- Le repositionnement des résistances sur les modèles électrique permet une montée et un contrôle de la température plus rapide et plus efficace car l'ensemble du bloc de résistances est immergé dans l'huile
- Le système de rotation de ce bloc de résistances permet d'accéder sans contraintes au fond de la cuve et facilite l'entretien et le nettoyage de l'appareil
- Résistances blindées avec puissance et intensité de chauffe spécialement étudiées pour conserver une qualité d'huile optimale tout au long de la cuisson
- Un panier par cuve de 12 litres
- Robinet de vidange avec valve de sécurité situé sur le devant de l'appareil pour faciliter la récupération de l'huile usagée

NOUVEAU

AFI 700

SÉRIE

FRITEUSE GAZ/ÉLECTRIQUE

12 LITRES PAR CUVE

INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P
+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNISOUBASSEMENTS
voir page 294

INOX 10 KW RÉF. FAP7G40



INOX 22 KW RÉF. FAP7E80

GAZ

Réf.	Volume (litres)	Température	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FAP7G40	12	110 - 190°C	10	400 x 700 x 280	1226,00
FAP7G80	12 + 12	110 - 190°C	20	800 x 700 x 280	2203,00

ÉLECTRIQUES

Réf.	Volume (litres)	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FAP7E40	12	60 - 190°C	11	Tri 400 V	400 x 700 x 280	1159,00
FAP7E80	12 + 12	60 - 190°C	22	Tri 400 V	800 x 700 x 280	2095,00



POSTES DE SALAGE À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 700

- Juxtaposé à la friteuse, le poste de salage permet d'égoutter vos portions de frites pour en retirer l'excès d'huile de friture, de les saler et de les maintenir à la bonne température avant de les servir
- L'élément chauffant situé à l'arrière de l'appareil allonge la durée de conservation avant service de vos portions de frites
- Le fond incurvé facilement démontable à été spécialement conçu pour faciliter la récupération des frites et l'évacuation de l'huile de friture



INOX | 1 KW | RÉF. PSP7E40

NOUVEAU

AFI 700

SÉRIE

POSTE DE SALAGE ÉLECTRIQUE



INOX



SOUBASSEMENTS

voir page 294



ÉLECTRIQUES



Réf.	Tension et voltage	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PSP7E40	230 V Mono	1	400 x 700 x 280	497,00

PLANS NEUTRES À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 700

- Construction en acier inoxydable pour une hygiène optimale avec un dessus renforcé pour plus de robustesse
- Complément indispensable des fourneaux, les plans neutres s'adaptent parfaitement aux autres appareils de la série 700
- Conception et construction étudiées pour résister aux charges lourdes et aux activités intenses des cuisines professionnelles



INOX | RÉF. PN7P40



INOX | RÉF. PN7P80

NOUVEAU

AFI 700

SÉRIE

INOX



SOUBASSEMENTS

voir page 294



Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PN7P40	400 x 700 x 280	237,00
PN7P80	800 x 700 x 280	296,00

CUISEURS À PÂTES À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 700

- Cuve emboutie d'une seule pièce d'acier inoxydable sans soudure pour un nettoyage plus facile, une meilleure hygiène et une durée de vie accrue
- La cuve et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus monobloc grâce à un assemblage spécifique
- Plage avant d'égouttage
- Cuve de 20 litres pour un rendement maximum
- Fonctionnement automatisé pour conserver la meilleure qualité d'eau de cuisson possible
- Appareil équipé de robinets eau chaude/eau froide pour le remplissage rapide et direct des cuves
- Robinet de vidange avec valve de sécurité pour vider rapidement et sans danger chaque cuve de l'appareil
- Résistances blindées assurant une montée en température rapide



PROFONDEUR
PANIERS
150 mm

INOX | 5,5 KW | RÉF. CPP7E40

ÉLECTRIQUES

Réf.	Volume (litres)	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CPP7E40	20	30 - 110°C	5,5	Tri 400 V	400 x 700 x 280	972,00



SALAMANDRES

GAMME AFI - SÉRIE 700

- Construction tout inox
- Appareil prévu pour gratiner, griller, cuire et maintenir en température par chauffage électrique provenant de résistances blindées situées sur le plafond mobile
- Plafond réglable en hauteur avec suspension extra souple et poignée isolante
- Deux zones de température séparées réglable par deux thermostats
- Grille support en acier inoxydable
- Bac amovible permettant un nettoyage rapide et efficace
- Possibilité de fixation murale

Appareil livré sur piètement inox



INOX | 3,2 KW | RÉF. SAL2000S

ÉLECTRIQUES

Réf.	Puissance (kW)	Tension et voltage	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SAL2000S	3,2	230 V Mono	52	600 x 580 x 580	877,00



NOUVEAU

AFI 700

SÉRIE

CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE

20 LITRES PAR CUVE

INOX



SOUBASSEMENTS

voir page 294



BAINS-MARIE À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 700

- La cuve emboutie et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus monobloc
- Remplissage manuel de la cuve
- Robinet de vidange avec sécurité en façade
- Sur les modèles électriques, les résistances en silicones ultra plates non apparentes sont situées sous la cuve emboutie pour faciliter le nettoyage de l'appareil
- La température de l'eau peut-être ajustée par thermostat jusqu'à 90°C
- Un thermostat de sécurité permet d'éviter tout problème lié à une surchauffe de l'appareil

- Les modèles gaz sont équipés de brûleurs en acier inoxydable situés sous la cuve garantissant une rapide montée en température de l'eau
- Les modèles simples (400 mm de largeur) peuvent accueillir un bac GN 1/1
- Les modèles doubles (800 mm de largeur) avec leur barre centrale de renfort sont conçus pour deux bacs GN 1/1
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur

Bacs gastronormes vendus séparément

NOUVEAU

AFI 700 SÉRIE

BAIN-MARIE GAZ/ÉLECTRIQUE

BAC GN 1/1

INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



INOX 1 KW RÉF. BMP7E40



INOX 4 KW RÉF. BMP7G80

GAZ

Réf.	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BMP7G40	2	400 x 700 x 280	723,00
BMP7G80	4	800 x 700 x 280	823,00



ÉLECTRIQUES

Réf.	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BMP7E40	30 - 90°C	1	230 V Mono	400 x 700 x 280	607,00
BMP7E80	30 - 90°C	2	230 V Mono	800 x 700 x 280	823,00



MARMITES

GAMME AFI - SÉRIE 700

- Les marmites de la série 700 avec leurs cuves embouties circulaires offrent aux cuisiniers un large choix de préparation
- Cuve emboutie d'une seule pièce permettant un nettoyage plus aisé et une longévité accrue
- Le couvercle doublé garantit une meilleure isolation qui permet une cuisson plus rapide et fait baisser la consommation d'énergie en conservant un excellent rendement
- Le système de contrepoids facilite l'ouverture et la fermeture du couvercle
- Le système de chauffe indirecte génère de la vapeur à 110°C circulant uniformément dans la double paroi de la cuve. Cette vapeur va permettre d'obtenir une température de cuisson homogène sur l'ensemble de la cuve, de la base aux côtés de cette dernière
- Les modèles gaz sont pourvus de brûleurs micro-perforés en acier inoxydable modifiés pour améliorer leur robustesse et leur longévité
- Ils sont équipés de thermocouple
- Robinet de vidange avec poignée athermique
- Manomètre permettant un contrôle instantané de la pression dans la double paroi de la cuve (modèle à chauffe indirecte) avec soupape de contrôle pour l'évacuation de la vapeur
- Les témoins lumineux en façade permettent à l'utilisateur de contrôler à tout moment le fonctionnement de l'appareil
- Son utilisation est simplifiée à l'aide du système d'allumage Piezo sur les modèles gaz
- Chaque marmite est équipée d'un robinet eau chaude/eau froide avec manette de commande en façade pour le remplissage de la cuve via un mitigeur chromé implanté sur le dessus de l'appareil
- Le remplissage et la mise à niveau en eau de la double paroi se font par simple pression sur un bouton de commande situé en façade
- Un thermostat de sécurité permet de protéger l'appareil et d'éviter les surchauffes liées à un niveau d'eau insuffisant dans la double paroi
- Les résistances blindées des modèles électriques sont situées en partie basse

NOUVEAU

AFI 700

SÉRIE

MARMITE GAZ/ÉLECTRIQUE

60 LITRES

INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P
+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI

INOX ⚡ 9 KW RÉF. MA7E60I



GAZ

Réf.	Type	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MA7G60I	Indirect	60	11	230 V Mono	800 x 700 x 850	4105,00
MA7G60D	Direct	60	11	230 V Mono	800 x 700 x 850	3249,00

ÉLECTRIQUES

Réf.	Type	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MA7E60I	Indirect	60	9	Tri 400 V	800 x 700 x 850	3804,00



SAUTEUSES

GAMME AFI - SÉRIE 700

- Fond de cuve de 8 mm d'épaisseur en acier inoxydable ultrarésistant
- Modèles gaz équipés de brûleurs haute performance en acier inoxydable avec thermocouple
- Sur les modèles électriques les résistances blindées placées sous la cuve dispensent une chaleur homogène sur l'ensemble de la surface de cuisson
- Panneau de commande en façade simple et intuitif regroupant toutes les informations nécessaires au fonctionnement de l'appareil
- Extinction automatique des brûleurs gaz ou des résistances électriques lorsque la cuve est relevée
- Ré-allumage automatique de ces éléments lorsque la cuve est remise en position normale de fonctionnement (mode cuisson)
- Régulation thermostatique de la température de 50°C à 300°C sur les modèles électriques et de 120°C à 300°C sur les modèles gaz
- Thermostat de sécurité sur tous les modèles
- Meilleure maîtrise des dépenses de gaz ou d'électricité grâce au régulateur permettant une gestion active de la consommation tout en générant un excellent rendement énergétique
- Isolation permettant une moindre dissipation de la chaleur et de l'énergie
- Relevage de cuve manuel, électrique en option
- Cuve sans soudure apparente afin de faciliter le nettoyage

NOUVEAU

AFI 700

SÉRIE

SAUTEUSE GAZ/ÉLECTRIQUE

50 LITRES

INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P
+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI

- Les sauteuses sont équipées d'un robinet eau chaude/eau froide permettant de remplir la cuve directement par un mitigeur chromé situé sur le dessus de l'appareil
- Couvercle doublé pour une meilleure isolation de la cuve
- Cuisson plus rapide et plus économique
- Système avec contrepoids facilitant l'ouverture et la fermeture du couvercle



INOX ⚡ 7,5 KW RÉF. SA7E50



GAZ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SA7G50	50	13	230 V Mono	800 x 700 x 850	3980,00

ÉLECTRIQUES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SA7E50	50	7,5	Tri 400 V	800 x 700 x 850	3524,00



SOUBASSEMENTS

GAMME AFI - SÉRIE 700



- Les soubassements sont prévus pour s'adapter parfaitement à tous les appareils de la gamme 700
- Prévus pour supporter des charges importantes, les larges bases des soubassements sont conçues pour stocker et ranger les accessoires, les équipements ou les ingrédients
- Portes doublées avec poignées ergonomiques et fermetures magnétiques
- Les soubassements sont disponibles avec ou sans portes
- Les portes peuvent être commandées ultérieurement. Elles sont prévues pour s'adapter à tous les modèles de soubassement avec un montage simple



INOX RÉF. S7P40



INOX RÉF. S7P80

AVEC PORTE

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
S7P40	400 x 630 x 570	298,00
S7P80	800 x 630 x 570	352,00



INOX RÉF. S7SP40



INOX RÉF. S7SP80

SANS PORTE

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
S7SP40	400 x 580 x 570	204,00
S7SP80	800 x 580 x 570	246,00

GAMME AFI - SÉRIE 900

Nouvelle gamme
de matériel de cuissons
professionnel!



NOUVEAU

FOURNEAUX • SÉRIE 900

PAGES 296 À 297

INOX 4 40 KW RÉF. F4G9FG80LP



NOUVEAU

INOX 18 KW RÉF. GR9G80N



NOUVEAU

INOX 30 KW RÉF. CG9PG80



MATÉRIEL À POSER • SÉRIE 900

PAGES 298 À 308

NOUVEAU

INOX 2 KW RÉF. BMP9G40



NOUVEAU

MATÉRIEL À POSER AU SOL • SÉRIE 900

PAGES 309 À 311

INOX 24 KW RÉF. CAP9E80



Sauf mention contraire, tous nos appareils fonctionnant au GAZ disposent d'un injecteur GAZ BUTANE/PROPANE monté D'ORIGINE + Injecteur GAZ NATUREL DE VILLE FOURNI !

FOURNEAUX GAZ SUR FOUR

GAMME AFI - SÉRIE 900

- 4 OU 6 BRÛLEURS disponibles sur four statique au gaz ou électrique
- Allumage Piezo pour le four
- Brûleurs équipés de veilleuse et de sécurité par thermocouple
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Brûleurs en laiton spécialement conçus pour améliorer la puissance et l'efficacité de la combustion
- Finition céramique noire sur toutes les grilles support en fonte pour une résistance et une longévité accrue. Ce procédé permet également un nettoyage des grilles au lave-vaisselle pour une propreté et une hygiène optimale
- FOUR STATIQUE AVEC RÉGULATION PAR THERMOSTAT DE 100°C À 300°C
- Four conçu en acier inoxydable équipé de glissières chromées démontables permettant trois niveaux d'espacement
- Porte de four de 40 mm d'épaisseur équipée d'une poignée robuste et sûre, isolée
- Brûleurs du four micro-perforés en acier inoxydable permettant une montée en température rapide de la chambre

NOUVEAU

AFI 900

SÉRIE

FOURNEAU GAZ
2-4-6 BRÛLEURS
FOUR GAZ OU ÉLECTRIQUE
FOUR STATIQUE
INOX
INJECTEUR B/P + INJECTEUR
GAZ DE VILLE FOURNI

- Sur les modèles 4 feux le design de la porte du four et de la chambre du four minimisent la perte d'énergie et évitent un transfert de chaleur important vers la partie haute et le panneau de commande du fourneau. L'ajout d'une plaque de protection n'est plus nécessaire
- Dimensions du four : four GN 2/1 pour les modèles 4 et 6 feux et four de 1060x550x275 mm pour les modèles 6 feux (F6G9FG120LS et F6G9FE120LS)



INOX | 4 | 40 KW | RÉF. F4G9FG80LP



INOX | 6 | 48 KW | RÉF. F6G9FE120LP

FOURNEAUX GAZ SUR FOUR GAZ

Réf.	Puissance four (kW)	Puissance des brûleurs (kW)	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F4G9FG80LP	8	2 x 6 + 2 x 10	40	800 x 900 x 850	3224,00
F4G9FG80LS	8	4 x 10	48	800 x 900 x 850	3251,00
F6G9FG120LP	8	3 x 6 + 3 x 10	56	1200 x 900 x 850	4141,00
F6G9FG120LS	13	3 x 6 + 3 x 10	61	1200 x 900 x 850	4470,00



FOURNEAUX GAZ SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Réf.	Puissance four (kW)	Puissance des brûleurs (kW)	Puissance totale (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F4G9FE80LP	6	2 x 6 + 2 x 10	32	Tri 400 V	800 x 900 x 850	3138,00
F4G9FE80LS	6	4 x 10	40	Tri 400 V	800 x 900 x 850	3221,00
F6G9FE120LP	6	3 x 6 + 3 x 10	48	Tri 400 V	1200 x 900 x 850	4143,00
F6G9FE120LS	9	3 x 6 + 3 x 10	48	Tri 400 V	1200 x 900 x 850	4470,00



FOURNEAUX ÉLECTRIQUES SUR FOUR

GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc. Découpage au laser
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Plaques électriques en fonte hermétiquement scellées sur le dessus monobloc facilitant l'entretien et le nettoyage pour une meilleure hygiène
- Plaques électriques équipées de thermostat de sécurité pour éviter toute surchauffe
- Chaque résistance électrique est contrôlée par un commutateur 6 positions permettant une régulation de la température de 90°C à 450°C offrant une large plage d'utilisation

- **FOUR STATIQUE AVEC RÉGULATION THERMOSTATIQUE DE 50°C À 300°C**
- Régulation indépendante de la résistance supérieure et inférieure du four
- Commutateur trois positions pour le fonctionnement du four
- Four conçu en acier inoxydable équipé de glissières chromées démontables permettant trois niveaux d'espacement
- Sur les modèles 8090 le design de la porte du four et de la chambre du four minimise la perte d'énergie et évite un transfert de chaleur important vers la partie haute et le panneau de commande du fourneau.

NOUVEAU

AFI 900

SÉRIE

FOURNEAU ÉLECTRIQUE

4-6 PLAQUES

FOUR ÉLECTRIQUE

FOUR STATIQUE

INOX

- L'ajout d'une plaque de protection n'est plus nécessaire
- Porte de four de 40 mm d'épaisseur équipée d'une poignée robuste et sûre, isolée
- Dimensions du four : four GN 2/1 pour les modèles 4 et 6 plaques et four de 1060x550x275 mm pour le modèle 6 plaques (F6E9FE120LS)



INOX 4 22 KW RÉF. F4E9FE80

FOURNEAUX ÉLECTRIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE



Réf.	Température	Puissance four (kW)	Puissance totale (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F4E9FE80	50 - 300°C	6	22	Tri 400 V	800 x 900 x 850	4322,00
F6E9FE120	50 - 300°C	6	30	Tri 400 V	1200 x 900 x 850	6134,00
F6E9FE120LS	50 - 300°C	9	33	Tri 400 V	1200 x 900 x 850	6122,00

RÉCHAUDS À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 900

- 2, 4 ou 6 brûleurs disponibles sur four statique au gaz ou électrique
- Brûleurs équipés de veilleuse et de sécurité par thermocouple
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Brûleurs en laiton spécialement conçus pour améliorer la puissance et l'efficacité de la combustion
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Finition céramique noire sur toutes les grilles support en fonte pour une résistance et une longévité accrue. Ce procédé permet également un nettoyage des grilles au lave-vaisselle pour une propreté et une hygiène optimale



INOX 2 16 KW RÉF. F2AP9G40



INOX 4 32 KW RÉF. F4AP9G80

NOUVEAU

AFI 900

SÉRIE

RÉCHAUD GAZ

2-4-6 BRÛLEURS

INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR
GAZ DE VILLE FOURNI

SOUBASSEMENTS

voir page 312



GAZ

Réf.	Puissance des brûleurs (kW)	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t.) €
F2AP9G40	6 + 10	16	400 x 900 x 280	1080,00
F4AP9G80	2 x 6 + 2 x 10	32	800 x 900 x 280	1868,00
F6AP9G120	3 x 6 + 3 x 10	48	1200 x 900 x 280	2497,00

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Découpage au laser
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Plaques électriques en fonte hermétiquement scellées sur le dessus monobloc facilitant l'entretien et le nettoyage pour une meilleure hygiène
- Plaques électriques équipées de thermostat de sécurité pour éviter toute surchauffe
- Chaque résistance électrique est contrôlée par un commutateur 6 positions permettant une régulation de la température de 90°C à 450°C offrant une large plage d'utilisation



INOX 6 24 KW RÉF. F6AP9E120

NOUVEAU

AFI 900

SÉRIE

RÉCHAUD ÉLECTRIQUE

2-4-6 PLAQUES

INOX

SOUBASSEMENTS

voir page 312

ÉLECTRIQUES

Réf.	Puissance des plaques (kW)	Puissance totale (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t.) €
F2AP9E40	2 x 4	8	Tri 400 V	400 x 900 x 280	1705,00
F4AP9E80	4 x 4	16	Tri 400 V	800 x 900 x 280	3119,00
F6AP9E120	6 x 4	24	Tri 400 V	1200 x 900 x 280	4435,00



WOK À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Brûleur haut rendement en fonte fournissant une large plage de fonctionnement
- Support en fonte renforcé avec finition céramique pour une meilleure résistance
- Démontable pour faciliter l'entretien et l'hygiène de l'appareil
- Large tiroir de récupération du jus de cuisson en façade facilement accessible
- Brûleurs équipés de veilleuse et de thermocouple pour une sécurité accrue

NOUVEAU

AFI 900 SÉRIE

WOK GAZ

INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI

SOUBASSEMENTS
voir page 312



INOX | 14 KW | RÉF. WOK9G40



INOX | 28 KW | RÉF. WOK9G80



GAZ

Réf.	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
WOK9G40	14	400 x 900 x 280	813,00
WOK9G80	28	800 x 900 x 280	1408,00

PLAQUES COUP DE FEU

GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Plaque de cuisson de 22 mm d'épaisseur en fonte permettant de conserver et de restituer un maximum de chaleur
- La conception de la plaque de cuisson permet d'obtenir des températures différenciées en fonction des zones de cuisson
- De 200°C aux extrémités jusqu'à atteindre graduellement une température de 500°C au centre de la plaque
- Brûleur central en fonte optimisé pour une meilleure combustion équipé d'un allumage Piezo, d'une veilleuse et d'une sécurité par thermocouple
- La plaque de cuisson est constituée de quatre éléments indépendants et démontables pour faciliter l'entretien et la maintenance du fourneau
- La chambre de combustion de la plaque de cuisson est entièrement isolée pour éviter déperdition et transmission de chaleur
- La plaque de cuisson est isolée de son support et du dessus de l'appareil par des patins en fibre de céramique évitant à la chaleur de la plaque de se propager à l'ensemble de l'appareil et permettant de diminuer le risque de brûlure

SOUBASSEMENTS
voir page 312

NOUVEAU

AFI 900 SÉRIE

PLAQUE GAZ

INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



INOX | 10 KW | RÉF. PCF9G80C



GAZ

Réf.	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PCF9G80C	10	800 x 900 x 280	2101,00

PLAQUES INDUCTION À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Surface de cuisson vitrocéramique avec deux ou quatre foyers à induction indépendants d'une puissance de 3.5 kW chacun
- La chaleur est transmise de façon homogène et quasiment sans perte à toute la surface du contenant en contact avec la plaque de cuisson
- Chaque foyer est doté d'un thermostat de sécurité pour éviter les dégâts que pourrait provoquer une surchauffe de l'appareil
- La surface vitrocéramique de l'appareil permet un nettoyage plus rapide et plus facile gage d'une meilleure hygiène
- Le rapport coût/efficacité très avantageux de l'induction permet d'obtenir une baisse de la consommation électrique dans la cuisine en conservant une excellente qualité de cuisson
- La chaleur générée par le champ magnétique ne se transmet que si un récipient adéquat se trouve en contact avec la plaque de cuisson. Il en résulte une excellente transmission de l'énergie avec un minimum de perte contrairement aux autres modes de cuisson conventionnels (90% de l'énergie générée est transmise au contenant avec ce système)
- Double avantage : La consommation électrique baisse et le dégagement de chaleur dans la cuisine est beaucoup moins important
- Diamètre des foyers 120 - 260 mm

NOUVEAU

AFI 900

SÉRIE

PLAQUE INDUCTION

2-4 FOYERS

INOX



SOUBASSEMENTS

voir page 312



INOX 2 7 KW RÉF. PVI9AP40



INOX 4 14 KW RÉF. PVI9AP80

INDUCTION

Réf.	Puissance totale (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PVI9AP40	7	Tri 400 V	400 x 900 x 280	1865,00
PVI9AP80	14	Tri 400 V	800 x 900 x 280	3398,00



PLAQUES VITROCÉRAMIQUES À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Surface de cuisson vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm avec deux ou quatre foyers à infrarouges indépendants
- Foyer circulaire de 210 et 300 mm de diamètre permettant une transmission homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson du récipient
- La surface de cuisson vitrocéramique est hermétiquement jointe avec le dessus de l'appareil empêchant ainsi toute infiltration à l'intérieur de l'appareil
- Chaque foyer est doté d'un témoin lumineux de chaleur résiduelle gage de sécurité
- La surface vitrocéramique de l'appareil permet un nettoyage plus rapide et plus facile pour une hygiène optimale
- Avec le système infrarouge, la chaleur est transmise instantanément au récipient réduisant ainsi les pertes et le dégagement de chaleur dans la cuisine

NOUVEAU

AFI 900 SÉRIE

PLAQUE VITROCÉRAMIQUE

2-4 FOYERS

INOX



INOX 2 6 KW RÉF. PVINF9AP40



INOX 4 12 KW RÉF. PVINF9AP80

VITROCÉRAMIQUE

Réf.	Puissance totale (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PVINF9AP40	6	Tri 400 V	400 x 900 x 280	2374,00
PVINF9AP80	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	4423,00



GRILLS GAZ À POSER

PLAQUES SIMPLES

GAMME AFI - SÉRIE 900

- Brûleurs en acier inoxydable avec contrôle thermostatique de 100°C à 300°C spécialement étudiés pour fournir une chaleur homogène, une meilleure combustion et une montée en température rapide
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Allumage Piezo
- Brûleurs équipés de thermocouple gage de sécurité
- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation
- Plaque plus résistance et performance de cuisson améliorée
- Plaque de cuisson d'une épaisseur de 15 mm en finition satinée ou chromée
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1,5 litre
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- La conception des grills permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson. Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles : Lisse, nervurée ou semi-lisse et semi-nervurée

NOUVEAU

AFI 900 SÉRIE

GRILL GAZ

PLAQUE ACIER CARBONE OU CHROME

INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



INOX 9 KW RÉF. GR9G40



INOX 9 KW RÉF. GR9G40N

PLAQUES SIMPLES • LISSES

Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR9G40	Acier carbone	100 - 300 °C	9	400 x 900 x 280	1325,00
GR9G40C	Chrome	100 - 300 °C	9	400 x 900 x 280	1696,00



PLAQUES SIMPLES • NERVURÉES

Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR9G40N	Acier carbone	100 - 300 °C	9	400 x 900 x 280	1423,00
GR9G40NC	Chrome	100 - 300 °C	9	400 x 900 x 280	1711,00



GRILLS GAZ À POSER

PLAQUES DOUBLES

GAMME AFI - SÉRIE 900

- Brûleurs en acier inoxydable avec contrôle thermostatique de 100°C à 300°C spécialement étudiés pour fournir une chaleur homogène, une meilleure combustion et une montée en température rapide
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Allumage Piezo
- Brûleurs équipés de thermocouple gage de sécurité
- Chaque zone de cuisson est contrôlée indépendamment par thermostat
- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation
- Plaque plus résistance et performance de cuisson améliorée
- Plaque de cuisson d'une épaisseur de 15 mm en finition satinée ou chromée
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1,5 litre
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- La conception des grills permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson. Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles : Lisse, nervurée ou semi-lisse et semi-nervurée

NOUVEAU

AFI 900 SÉRIE

GRILL GAZ

PLAQUE ACIER CARBONE OU CHROME

INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



INOX 18 KW RÉF. GG9G80



INOX 18 KW RÉF. GR9G80 1/2NC



INOX 18 KW RÉF. GR9G80N



PLAQUES DOUBLES • LISSES

Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GG9G80	Acier carbone	100 - 300 °C	18	800 X 900 X 280	2104,00
GG9G80C	Chrome	100 - 300 °C	18	800 X 900 X 280	2803,00



PLAQUES DOUBLES • SEMI-LISSES ET SEMI-NERVURÉES

Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR9G80 1/2N	Acier carbone	100 - 300 °C	18	800 X 900 X 280	2199,00
GR9G80 1/2NC	Chrome	100 - 300 °C	18	800 X 900 X 280	2935,00



PLAQUES DOUBLES • NERVURÉES

Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR9G80N	Acier carbone	100 - 300 °C	18	800 X 900 X 280	2218,00
GR9G80NC	Chrome	100 - 300 °C	18	800 X 900 X 280	2899,00

GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER

PLAQUES SIMPLES

GAMME AFI - SÉRIE 900

- La conception des grills permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson
- Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Plaque de cuisson d'une épaisseur de 15 mm en
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1,5 litre finition satinée ou chromée
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- Résistances spécialement étudiées et adaptées pour transmettre rapidement le maximum de chaleur vers la surface de cuisson
- Température de cuisson contrôlable de 50°C à 300°C par thermostat
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles : Lisse, nervurée ou semi-lisse et semi-nervurée
- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation
- Plaque plus résistance et performance de cuisson améliorée

NOUVEAU

AFI 900 SÉRIE

GRILL ÉLECTRIQUE

PLAQUE ACIER CARBONE OU CHROME

INOX



INOX | 6 KW | RÉF. GR9E40



INOX | 6 KW | RÉF. GR9E40N

PLAQUES SIMPLES • LISSES

Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR9E40	Acier carbone	50 - 300 °C	6	Tri 400 V	400 x 900 x 280	1089,00
GR9E40C	Chrome	50 - 300 °C	6	Tri 400 V	400 x 900 x 280	1417,00

PLAQUES SIMPLES • NERVURÉES

Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR9E40N	Acier carbone	50 - 300 °C	6	Tri 400 V	400 x 900 x 280	1236,00
GR9E40NC	Chrome	50 - 300 °C	6	Tri 400 V	400 x 900 x 280	1552,00



GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER

PLAQUES DOUBLES

GAMME AFI - SÉRIE 900

- La conception des grills permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson
- Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Chaque zone de cuisson est contrôlée indépendamment par thermostat
- Plaque de cuisson d'une épaisseur de 15 mm en
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1,5 litre finition satinée ou chromée
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- Résistances spécialement étudiées et adaptées pour transmettre rapidement le maximum de chaleur vers la surface de cuisson
- Température de cuisson contrôlable de 50°C à 300°C par thermostat
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles : Lisse, nervurée ou semi-lisse et semi-nervurée
- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation
- Plaque plus résistance et performance de cuisson améliorée



INOX | 12 KW | RÉF. GR9E80



INOX | 12 KW | RÉF. GR9E80 1/2NC



INOX | 12 KW | RÉF. GR9E80N

NOUVEAU

AFI 900

SÉRIE

GRILL ÉLECTRIQUE

PLAQUE ACIER CARBONE OU CHROME

INOX

SOUBASSEMENTS

voir page 312



PLAQUES DOUBLES • LISSES



Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR9E80	Acier carbone	50 - 300 °C	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	1865,00
GR9E80C	Chrome	50 - 300 °C	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	2481,00

PLAQUES DOUBLES • SEMI-LISSES ET SEMI-NERVURÉES



Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR9E80 1/2N	Acier carbone	50 - 300 °C	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	1923,00
GR9E80 1/2NC	Chrome	50 - 300 °C	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	2567,00

PLAQUES DOUBLES • NERVURÉES



Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR9E80N	Acier carbone	50 - 300 °C	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	1951,00
GR9E80NC	Chrome	50 - 300 °C	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	2632,00

GRILLS SUR PIERRE DE LAVE À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Deux ou quatre brûleurs en acier inoxydable micro perforés à haut rendement pour assurer une montée en température rapide et homogène
- Le dessin en « V » de la grille de cuisson permet un drainage efficace du jus de cuisson et des graisses jusqu'au tiroir de récupération amovible
- La grille en « V » est ajustable en hauteur pour un meilleur contrôle de la cuisson. Elle est facilement démontable et nettoyable au lave-vaisselle
- Sur les modèles doubles (largeur 800 mm) les deux zones de cuisson sont indépendantes afin de limiter les déperditions d'énergie
- Pourvues de deux brûleurs chacune elles sont contrôlables par thermostat pour obtenir une excellente qualité de cuisson
- Allumage Piezo
- Chaque brûleur est équipé d'une veilleuse et d'un thermocouple
- Tiroir de récupération du jus de cuisson situé en façade pour être facilement accessible



INOX | 10 KW | RÉF. GPL9PG40



INOX | 20 KW | RÉF. GPL9PG80

GAZ

Réf.	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t.) €
GPL9PG40	10	400 x 900 x 280	1245,00
GPL9PG80	20	800 x 900 x 280	2064,00

NOUVEAU

AFI 900

SÉRIE

GRILL GAZ
INOX
INJECTEUR B/P + INJECTEUR
GAZ DE VILLE FOURNI

SOUBASSEMENTS
voir page 312



CHARGRILLS À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 900

- Brûleurs contrôlés individuellement pour une cuisson plus précise
- Grille de cuisson en fonte démontable pour un nettoyage plus facile
- La grille de cuisson en fonte spécialement conçue et développée pour cet appareil est ajustable en hauteur et réversible. Les deux faces peuvent s'adapter à de nombreuses variétés de grillades et de menus ce qui offre une large plage d'utilisation aux cuisiniers
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- Large tiroir de récupération du jus de cuisson situé en façade pour être facilement accessible
- Déflecteur de flamme et protège brûleur en fonte évitant à la flamme d'être en contact direct avec les aliments et le jus de cuisson
- Le dessin de la grille et des protèges brûleurs permet à la graisse d'être rapidement drainée et brûlée sans jamais être en contact avec la flamme. Ce concept permet une cuisson plus saine et un entretien de l'appareil plus facile en simplifiant considérablement son nettoyage

SOUBASSEMENTS

voir page 312



NOUVEAU

AFI 900

SÉRIE

CHARGRILL GAZ
INOX
INJECTEUR B/P + INJECTEUR
GAZ DE VILLE FOURNI



INOX | 30 KW | RÉF. CG9PG80



GAZ

Réf.	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t.) €
CG9PG80	30	800 x 900 x 280	2665,00
CG9PG120	40	1200 x 900 x 280	3692,00

POSTES DE SALAGE À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Juxtaposé à la friteuse, le poste de salage permet d'égoutter vos portions de frites pour en retirer l'excès d'huile de friture, de les saler et de les maintenir à la bonne température avant de les servir
- L'élément chauffant situé à l'arrière de l'appareil allonge la durée de conservation avant service de vos portions de frites
- Le fond incurvé facilement démontable à été spécialement conçu pour faciliter la récupération des frites et l'évacuation de l'huile de friture



INOX | 1 KW | RÉF. PSP9E40

NOUVEAU

AFI 900

SÉRIE

POSTE DE SALAGE ÉLECTRIQUE

INOX



ÉLECTRIQUES



Réf.	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PSP9E40	1	230 V Mono	400 x 900 x 280	600,00

PLANS NEUTRES À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Construction en acier inoxydable pour une hygiène optimale avec un dessus renforcé pour plus de robustesse
- Complément indispensable des fourneaux, les plans neutres s'adaptent parfaitement aux autres appareils de la série 900
- Conception et construction étudiées pour résister aux charges lourdes et aux activités intenses des cuisines professionnelles



INOX | RÉF. PN9P40



INOX | RÉF. PN9P80

NOUVEAU

AFI 900

SÉRIE

INOX



Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PN9P40	400 x 900 x 280	304,00
PN9P80	800 x 900 x 280	445,00

BAINS-MARIE À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Le bain-marie permet de conserver les aliments à la température de service
- Remplissage manuel de la cuve
- Robinet de vidange avec sécurité en façade
- Sur les modèles électriques, les résistances en silicoles ultra-plates non apparentes sont situées sous la cuve emboutie pour faciliter le nettoyage de l'appareil
- La température de l'eau peut-être ajustée par thermostat jusqu'à 90°C
- Un thermostat de sécurité permet d'éviter tout problème lié à une surchauffe de l'appareil
- Les modèles gaz sont équipés de brûleurs en acier inoxydable situés sous la cuve garantissant une rapide montée en température de l'eau
- Les modèles simples (400 mm de largeur) peuvent accueillir deux bacs GN 2/3
- Les modèles doubles (800 mm de largeur) avec leur barre centrale de renfort sont conçus pour quatre bacs GN 2/3
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur

Bacs gastronomiques vendus séparément

NOUVEAU

AFI 900

SÉRIE

BAIN-MARIE GAZ/ÉLECTRIQUE



BAC GN 2/3



INOX



MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P
+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



SOUBASSEMENTS
voir page 312



INOX 2 KW RÉF. BMP9G40



INOX 2 KW RÉF. BMP9E80

GAZ

Réf.	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BMP9G40	2	400 x 900 x 280	874,00
BMP9G80	4	800 x 900 x 280	972,00



ÉLECTRIQUES

Réf.	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BMP9E40	30 - 90 °C	1	230 V Mono	400 x 900 x 280	758,00
BMP9E80	30 - 90 °C	2	230 V Mono	800 x 900 x 280	991,00



FRITEUSES

GAMME AFI - SÉRIE 900

- Construction inox
- Cuve emboutie en inox 304 AISI d'une seule pièce sans soudure pour un nettoyage plus facile et une meilleure hygiène
- Cuve d'une capacité de 22 litres
- Cuve emboutie avec zone froide. La cuve et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus mono bloc grâce à un assemblage robotisé sans soudure
- La conception de l'appareil et son châssis entièrement en acier inoxydable lui confère une excellente robustesse gage d'une importante durée de vie
- Régulation thermostatique pour une température de fonctionnement maximale de 190°C
- Thermostat de sécurité à réarmement manuel
- Les friteuses gaz sont équipées de brûleurs en acier inoxydable assurant une combustion optimale
- Allumage Piezo pour la sécurité et la simplicité d'utilisation
- Le repositionnement des résistances sur les modèles électrique permet une montée et un contrôle de la température plus rapide et plus efficace car l'ensemble du bloc de résistances est immergé dans l'huile. Le système de rotation de ce bloc de résistances permet d'accéder sans contraintes au fond de la cuve et facilite l'entretien et le nettoyage de l'appareil
- Résistances blindées avec puissance et intensité de chauffe spécialement étudiées pour conserver une qualité d'huile optimale tout au long de la cuisson
- Deux paniers par cuve de 22 litres
- Grand panier en option
- Robinet de vidange avec valve de sécurité situé sous la cuve pour faciliter la récupération de l'huile usagée
- Temps de cuisson 3 ½ minutes



INOX 22 KW RÉF. FR9G40



INOX 36 KW RÉF. FR9E80

NOUVEAU

AFI 900

SÉRIE

FRITEUSE GAZ/ÉLECTRIQUE

22 LITRES PAR CUVE

INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P
+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI

GAZ

Réf.	Volume (litres)	Température	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FR9G40	22	110 - 190 °C	22	400 x 900 x 850	2123,00
FR9G80	22 + 22	110 - 190 °C	44	800 x 900 x 850	3809,00



ÉLECTRIQUES

Réf.	Volume (litres)	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FR9E40	22	60 - 190 °C	18	Tri 400 V	400 x 900 x 850	2104,00
FR9E80	22 + 22	60 - 190 °C	36	Tri 400 V	800 x 900 x 850	3671,00



CUISEURS À PÂTES

GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Cuve emboutie en inox 304 AISI d'une seule pièce sans soudure pour un nettoyage plus facile, une meilleure hygiène et une durée de vie accrue
- La cuve et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus monobloc grâce à un assemblage spécifique
- Large plage avant d'égouttage pour chaque cuve
- Cuve de 40 litres pour un rendement maximum
- Fonctionnement automatisé pour conserver la meilleure qualité d'eau de cuisson possible
- Appareil équipé de robinets eau chaude/eau froide pour le remplissage rapide et direct des cuves
- Robinet de vidange avec valve de sécurité pour vider rapidement et sans danger chaque cuve de l'appareil
- Sur les modèles gaz, les brûleurs micro-perforés haut rendement en acier inoxydable sont pourvus de veilleuse et de thermocouple. Le fonctionnement de la veilleuse est contrôlable visuellement
- Sur les modèles électriques, les résistances blindées assurent une montée en température rapide

Paniers non fournis

NOUVEAU

AFI 900

SÉRIE

CUISEUR À PÂTES GAZ/ÉLECTRIQUE

40 LITRES PAR CUVE

INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P
+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



INOX | 🔥 | 18 KW | RÉF. CAP9G40



INOX | ⚡ | 24 KW | RÉF. CAP9E80



GAZ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CAP9G40	40	18	400 x 900 x 850	2448,00
CAP9G80	40 + 40	36	800 x 900 x 850	4263,00

ÉLECTRIQUES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CAP9E40	40	12	Tri 400 V	400 x 900 x 850	2135,00
CAP9E80	40 + 40	24	Tri 400 V	800 x 900 x 850	3699,00



SAUTEUSES

GAMME AFI - SÉRIE 900

- Fond de cuve de 8 mm d'épaisseur en acier inoxydable ultra-résistant
- Modèles gaz équipés de brûleurs haute performance en acier inoxydable avec thermocouple
- Sur les modèles gaz, l'allumage électronique permet une gestion plus performante de la consommation d'énergie et améliore le confort d'utilisation
- Sur les modèles électriques les résistances blindées placées sous la cuve dispensent une chaleur homogène sur l'ensemble de la surface de cuisson
- Panneau de commande en façade simple et intuitif regroupant toutes les informations nécessaires au fonctionnement de l'appareil
- Extinction automatique des brûleurs gaz ou des résistances

- électriques lorsque la cuve est relevée. Ré-allumage automatique de ces éléments lorsque la cuve est remise en position normale de fonctionnement (mode cuisson)
- Régulation thermostatique de la température. De 50°C à 300°C sur les modèles électriques et de 120°C à 300°C sur les modèles gaz
- Thermostat de sécurité sur tous les modèles
- Meilleure maîtrise des dépenses de gaz ou d'électricité grâce au régulateur permettant une gestion active de la consommation tout en générant un excellent rendement énergétique
- Isolation améliorée permettant une moindre dissipation de la chaleur et de l'énergie favorisant également une baisse de la consommation



INOX | 80 L | RÉF. SA9E80

NOUVEAU

AFI 900

SÉRIE

SAUTEUSE GAZ/ÉLECTRIQUE

80/100/130/205 LITRES

INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P
+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI

- Relevage de cuve manuel
- Électrique en option
- Cuve sans soudure apparente et coins arrondis afin de faciliter le nettoyage
- Les sauteuses sont équipées d'un robinet eau chaude/eau froide permettant de remplir la cuve directement par un mitigeur chromé situé sur le dessus de l'appareil
- Couvercle doublé pour une meilleure isolation de la cuve
- Cuisson plus rapide et plus économique
- Système avec contrepoids facilitant l'ouverture et la fermeture du couvercle



GAZ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SA9G80	80	20	230 V Mono	800 x 900 x 850	5082,00
SA9G100	100	24	230 V Mono	1000 x 900 x 850	5478,00
SA9G130	130	30	230 V Mono	1200 x 900 x 850	5969,00
SA9G205	205	44	Tri 400 V	1600 x 900 x 850	9772,00

ÉLECTRIQUES



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SA9E80	80	9	Tri 400 V	800 x 900 x 850	4613,00
SA9E100	100	12	Tri 400 V	1000 x 900 x 850	5024,00
SA9E130	130	15	Tri 400 V	1200 x 900 x 850	5447,00
SA9E205	205	21	Tri 400 V	1600 x 900 x 850	8751,00

SOUBASSEMENTS

GAMME AFI - SÉRIE 900

NOUVEAU

AFI 900 SÉRIE

INOX

- Les soubassements sont prévus pour s'adapter parfaitement à tous les appareils de notre gamme 900
- Prévus pour supporter des charges importantes, les larges bases des soubassements sont conçues pour stocker et ranger les accessoires, les équipements ou les ingrédients
- Portes doublées avec poignées ergonomiques et fermetures magnétiques
- Les soubassements sont disponibles avec ou sans portes
- Les portes peuvent être commandées ultérieurement. Elles sont prévues pour s'adapter à tous les modèles de soubassement avec un montage simple



INOX RÉF. S9P40



INOX RÉF. S9P80



INOX RÉF. S9P120

AVEC PORTE

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
S9P40	400 x 791 x 570	344,00
S9P80	800 x 791 x 570	518,00
S9P120	1200 x 791 x 570	761,00



INOX RÉF. S9SP40



INOX RÉF. S9SP80



INOX RÉF. S9SP120

SANS PORTE

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
S9SP40	400 x 743 x 570	255,00
S9SP80	800 x 743 x 570	298,00
S9SP120	1200 x 743 x 570	414,00

ACCESSOIRES

GAMME AFI - SÉRIE 700 & SÉRIE 900

NOUVEAU

AFI 700/900

SÉRIE



RÉF. 6260.00072.57



RÉF. 6260.00072.25



RÉF. 2865.00009.01

PANIERS

Réf.	Appareils	Prix (h.t) €
6260.00072.57	1/2 Friteuse	35,00
6260.00072.25	1/1 Friteuse	75,00

RÉDUCTEURS

Réf.	Appareils	Prix (h.t) €
2865.00009.01	Fourneau	15,00

Nouvelle gamme de matériel de cuissons spécialisé!



NOUVEAU



**NOUVEAUX
FOURS À PIZZA**

PAGE 315

9+9 16 KW RÉF. FAPE9+9

NOUVEAU

**NOUVEAUX
DÖNER GRILLS**

PAGES 316 & 317



INOX 13 KW RÉF. KEB4G



Sauf mention contraire, tous nos appareils fonctionnant au GAZ disposent d'un injecteur GAZ BUTANE/PROPANE monté D'ORIGINE + Injecteur GAZ NATUREL DE VILLE FOURNI !

FOURS À PIZZAS

POUR PIZZA Ø 30 CM

GAMME AFI

- Température 85°C/450 °C
- Tri 400 V
- Porte vitrée permettant facilement le contrôle de la cuisson
- Intérieur et extérieur en galvanisé de 1 mm d'épaisseur minimum
- Peinture électrostatique à l'extérieur, résistante à la chaleur
- Cadre de porte en acier inoxydable de 1 mm d'épaisseur minimum

- Porte du four en acier inoxydable de 1,5 mm d'épaisseur minimum
- Porte double paroi à ouverture et fermeture facile. Conçu de manière à ce qu'elle ne s'ouvre pas pendant le fonctionnement
- Poignée en bakélite, résistante à la chaleur

NOUVEAU

AFI

SÉRIE

FOUR ÉLECTRIQUE
6-9-12-18 PIZZAS

- Four à double paroi avec isolation en laine de roche de 60 mm, entre la partie interne et externe
- Briques de cuisson intérieures en pierres de Chamottes, résistantes à la chaleur
- Modèles avec éclairages : 2 lampes par étage, résistantes à la chaleur



6 PIZZAS 6 KW RÉF. FAPE6



9 PIZZAS 8 KW RÉF. FAPE9



6+6 PIZZAS 12 KW RÉF. FAPE6+6



9+9 PIZZAS 16 KW RÉF. FAPE9+9

PIZZAS Ø 30 CM



Réf.	Description	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. int. (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FAPE6	1 x 6 pizzas	6	102	920 x 620	1220 x 820 x 440	1264,00
FAPE6+6	2 x 6 pizzas	12	195	920 x 620	1220 x 820 x 780	2159,00
FAPE9	1 x 9 pizzas	8	130	920 x 920	1220 x 1140 x 440	2494,00
FAPE9+9	2 x 9 pizzas	16	245	920 x 920	1220 x 1140 x 780	4003,00



SUPPORTS

Réf.	Description	Prix (h.t) €
OZSUPS	Support sans glissières	710,00
OZSUPC	Support avec glissières	889,00

DÖNER GRILLS

GAMME AFI • MOTEUR EN BAS SUR CHARIOT

- Construction en acier inoxydable conforme aux normes d'hygiène et de sécurité
- Fonctionnement au Gaz Naturel ou au Propane/Butane
- Chauffage par doubles radiants haut rendement commandés séparément
- Bloc de chauffage mobile permettant d'optimiser la cuisson de la viande en toute sécurité
- Tiroir de récupération du jus de cuisson amovible
- Moteur électrique en bas avec rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute)
- Moteur protégé de la chaleur résiduelle et de toute infiltration de jus de cuisson
- Le système de montage permet d'éviter au moteur de supporter le poids de la viande ou les à-coups de l'utilisateur.
- Sécurité par thermocouple selon normes CE
- Résistance électrique sous bac permettant de maintenir la viande coupée à température de service

NOUVEAU

AFI

SÉRIE

DÖNER GRILL GAZ

90 KG

INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



INOX | 13 KW | RÉF. KEB4G

GAZ

Réf.	Capacité (kg)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KEB4G	90	13	33	1070 x 530 x 650	1350,00



DÖNER GRILLS

GAMME AFI • MOTEUR EN BAS SUR CHARIOT

- Construction en acier inoxydable conforme aux normes d'hygiène et de sécurité
- Chauffé indépendamment par des éléments chauffants à commande derrière les verres céramiques
- Bloc de chauffage mobile permettant d'optimiser la cuisson
- Système de verrou pour le bloc de chauffage mobile
- Moteur électrique en bas avec rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute)
- TRI 400 V



INOX ⚡ 7,2 KW RÉF. KEB4E

NOUVEAU

AFI

SÉRIE

DÖNER GRILL ÉLECTRIQUE

80 KG

INOX



ÉLECTRIQUE



Réf.	Capacité (kg)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KEB4E	80	7,2	33	1100 x 530 x 650	1444,00

COUTEAUX À DÖNER KEBAB

GAMME AFI

- Ergonomique
- Épaisseur de coupe réglable
- Couteau adapté à tous types de viandes pour Doner kebab
- Appareil étanche pouvant être nettoyé sans être démonté
- 230 V Mono - 24 V



⚡ 0,1 KW RÉF. CK

NOUVEAU

AFI

SÉRIE

COUTEAU ÉLECTRIQUE
4500 TOURS PAR MINUTE



ÉLECTRIQUE








Réf.	Ø couteau (mm)	Tours par minute	Puissance (kW)	Poids (gr)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CK	100	4500	0,1	900	290 x 130 x 140	1165,00

AFI COLLIN-LUCY vous propose un nouvel environnement MODULAR : fourneaux gaz, fourneaux électriques, plaques « coup de feu », plaques vitrocéramiques, plaques & wok à induction, friteuses, grills gaz, grills électriques, grills pierre de lave, bains-marie & cuiseurs, sauteuses & marmites, éléments neutres, plonges, coffres & soubassements, accessoires & fours.




LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR

FOURNEAUX

FOURNEAUX GAZ




- 322 FOURNEAUX GAZ • 6 BRÛLEURS 
- 323 FOURNEAUX GAZ • 4 BRÛLEURS 
- 324 FOURNEAUX GAZ • 2 BRÛLEURS 
- 325 FOURNEAUX GAZ SUR FOUR GAZ GN 2/1 
- 326 FOURNEAUX GAZ SUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1 

FOURNEAUX ÉLECTRIQUES

- 327 FOURNEAUX ÉLECTRIQUES • 4 PLAQUES 
- 328 FOURNEAUX ÉLECTRIQUES • 2 PLAQUES 
- 329 FOURNEAUX ÉLECTRIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1 







PLAQUES VITROCÉRAMIQUES

- 335 PLAQUES VITROCÉRAMIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1 
- 336 PLAQUES VITROCÉRAMIQUES • 4 ZONES 
- 337 PLAQUES VITROCÉRAMIQUES • 2 ZONES 





PLAQUES « COUP DE FEU »

PLAQUES « COUP DE FEU » GAZ

- 330 PLAQUES « COUP DE FEU » GAZ 
- 331 PLAQUES « COUP DE FEU » GAZ + 4 BRÛLEURS 
- 332 PLAQUES « COUP DE FEU » GAZ + 2 BRÛLEURS 
- 333 PLAQUES « COUP DE FEU » GAZ SUR FOUR GAZ GN 2/1 

PLAQUES « COUP DE FEU » ÉLECTRIQUES

- 334 PLAQUES « COUP DE FEU » ÉLECTRIQUES 
- 335 PLAQUES « COUP DE FEU » ÉLECTRIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1 





modular



NOUVEAU

FRITEUSES GAZ & ÉLECTRIQUES

PAGES 353 À 356

GRILLS

GRILLS GAZ • PLAQUES DOUBLES

- 341 GRILLS GAZ LISSES
- 342 GRILLS GAZ NERVURÉS
- 343 GRILLS GAZ MIXTES

GRILLS GAZ • PLAQUES SIMPLES

- 344 GRILLS GAZ LISSES
- 345 GRILLS GAZ NERVURÉS

GRILLS ÉLECTRIQUES • PLAQUES DOUBLES

- 346 GRILLS ÉLECTRIQUES LISSES
- 347 GRILLS ÉLECTRIQUES NERVURÉS
- 348 GRILLS ÉLECTRIQUES MIXTES

GRILLS ÉLECTRIQUES • PLAQUES SIMPLES

- 349 GRILLS ÉLECTRIQUES LISSES
- 350 GRILLS ÉLECTRIQUES NERVURÉS

GRILLS PIERRE DE LAVE

- 351 GRILLS GAZ PIERRE DE LAVE
- 352 AQUA GRILLS PIERRE DE LAVE

PLAQUES & WOK À INDUCTION

- 338 PLAQUES À INDUCTION
4 ZONES DE CUISSON Ø 220 MM
- 339 PLAQUES À INDUCTION
2 ZONES DE CUISSON Ø 220 MM
- 340 WOKS À INDUCTION



Sauf mention contraire, nos appareils MODULAR fonctionnant au GAZ disposent d'un injecteur GAZ NATUREL DE VILLE monté D'ORIGINE + INJECTEUR BUTANE/PROPANE FOURNI !



NOUVEAU

GRILLS GAZ & ÉLECTRIQUES

PAGES 341 À 352

FRITEUSES

- 353 FRITEUSES • 17 LITRES
- 354 FRITEUSES GAZ • 13 LITRES
- 355 FRITEUSES ÉLECTRIQUES • 10 LITRES
- 356 FRITEUSES ÉLECTRIQUES • 8 LITRES
- 356 CHAUFFE-FRITES ÉLECTRIQUES

DEPUIS 70 ANS

afi collin-lucy®

AFI COLLIN-LUCY vous propose un nouvel environnement MODULAR : fourneaux gaz, fourneaux électriques, plaques « coup de feu », plaques vitrocéramiques, plaques & wok à induction, friteuses, grills gaz, grills électriques, grills pierre de lave, bains-marie & cuiseurs, sauteuses & marmites, éléments neutres, plonges, coffres & soubassements, accessoires & fours.

LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR

BAINS-MARIE & CUISEURS

- 357 BAINS-MARIE GAZ • 2 X GN 1/1
- 358 BAINS-MARIE GAZ • GN 1/1
- 359 BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES • 2 X GN 1/1
- 360 BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES • GN 1/1
- 361 CUISEURS À PÂTES SUR PLACARD



BAINS-MARIE & CUISEURS

PAGES 357 À 361



SAUTEUSES & MARMITES

PAGES 362 À 364

SAUTEUSES & MARMITES

- 362 SAUTEUSES BASCULANTES GAZ
- 363 SAUTEUSES MULTIFONCTIONS
- 364 MARMITES

ÉLÉMENTS NEUTRES, PLONGES, COFFRES & SOUBASSEMENTS

- 365 PLONGES SUR PLACARD
- 366 ÉLÉMENTS NEUTRES
- 367 SOUBASSEMENTS
- 367 COFFRES CHAUDS • GN 1/1



ÉLÉMENTS NEUTRES & COFFRES

PAGES 365 À 367

ACCESSOIRES

- 368 INSERTS POUR PLAQUES ÉLECTRIQUES
- 368 ACCESSOIRES POUR CUISEURS À PÂTES
- 369 ACCESSOIRES POUR BAINS-MARIE
- 370 ACCESSOIRES POUR FRITEUSES



Sauf mention contraire, nos appareils MODULAR fonctionnant au GAZ disposent d'un injecteur GAZ NATUREL DE VILLE monté D'ORIGINE + INJECTEUR BUTANE/PROPANE FOURNI !



modular

NOUVEAU

FOURS GAMME FUNCTION

PAGES 374 À 375



FOURS À CONVECTION

GAMME FUNCTION

- 374 FOURS À CONVECTION • ÉLECTROMÉCANIQUES
- 375 FOURS À CONVECTION • PROGRAMMABLES

FOURS MIXTES

GAMME PRATIKA

- 376 FOURS À CONVECTION & MIXTES
- 377 FOURS MIXTES • PROGRAMMABLES



NOUVEAU

FOURS GAMME EMOTION

PAGES 378 À 379

NOUVEAU

FOURS GAMME PRATIKA

PAGES 376 À 377



FOURS MIXTES

GAMME EMOTION

- 378 FOURS MIXTES • PROGRAMMABLES VAPEUR • À INJECTION DIRECTE
- 379 FOURS MIXTES • PROGRAMMABLES VAPEUR • AVEC CHAUDIÈRE

DEPUIS 70 ANS

afi collin-lucy®

FOURNEAUX GAZ

6 BRÛLEURS

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304
- Robinet de sécurité avec thermocouple pour régler la puissance de chauffage
- Les grilles avec bras longs sont adaptées aussi aux marmites de petite dimension
- Les brûleurs à haut rendement sont réalisés en fonte et laiton avec chapeau de brûleur à double couronne et à couronne simple

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular SÉRIE

FOURNEAU GAZ
6 BRÛLEURS
BAC ÉMAILLÉ OU INOX
INOX AISI 304
INJECTEUR GAZ NATUREL MONTÉ D'ORIGINE
+ INJECTEUR BUTANE/PROPANE FOURNI

SOUBASSEMENTS
voir page 367



ÉMAILLÉ 6 25,8 KW
RÉF. MO70/120CGP

ÉMAILLÉ 6 25,8 KW
RÉF. MO70/120CG

ÉMAILLÉ 6 25,8 KW
RÉF. MO70/120CG-T



PLACARDS 3 PORTES

Réf.	Bac	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/120CGP	émaillé	1,2	4 x 3,7 + 2 x 5,5	110	1200 x 730 x 870	4411,00
MO70/120CGPI	inox	1,2	4 x 3,7 + 2 x 5,5	110	1200 x 730 x 870	4845,00

PLACARDS OUVERTS

Réf.	Bac	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/120CG	émaillé	1,2	4 x 3,7 + 2 x 5,5	106	1200 x 730 x 870	3740,00
MO70/120CGI	inox	1,2	4 x 3,7 + 2 x 5,5	106	1200 x 730 x 870	4175,00

TOP

Réf.	Bac	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/120CG-T	émaillé	0,8	4 x 3,7 + 2 x 5,5	71	1200 x 730 x 250	3091,00
MO70/120CGI-T	inox	0,8	4 x 3,7 + 2 x 5,5	71	1200 x 730 x 250	3525,00

FOURNEAUX GAZ

4 BRÛLEURS

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304
- Robinet de sécurité avec thermocouple pour régler la puissance de chauffage
- Les grilles avec bras longs sont adaptées aussi aux marmites de petite dimension
- Les brûleurs à haut rendement sont réalisés en fonte et laiton avec chapeau de brûleur à double couronne et à couronne simple

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular SÉRIE

FOURNEAU GAZ
4 BRÛLEURS
BAC ÉMAILLÉ OU INOX
INOX AISI 304
INJECTEUR GAZ NATUREL MONTÉ D'ORIGINE
+ INJECTEUR BUTANE/PROPANE FOURNI



ÉMAILLÉ 4 18,4 KW
RÉF. MO70/80CGP



ÉMAILLÉ 4 18,4 KW
RÉF. MO70/80CGI



ÉMAILLÉ 4 18,4 KW
RÉF. MO70/80CG-T



PLACARDS 2 PORTES

Réf.	Bac	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80CGP	émaillé	0,8	2 x 3,7 + 2 x 5,5	83	800 x 730 x 870	3036,00
MO70/80CGPI	inox	0,8	2 x 3,7 + 2 x 5,5	83	800 x 730 x 870	3296,00

PLACARDS OUVERTS

Réf.	Bac	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80CG	émaillé	0,8	2 x 3,7 + 2 x 5,5	81	800 x 730 x 870	2588,00
MO70/80CGI	inox	0,8	2 x 3,7 + 2 x 5,5	81	800 x 730 x 870	2848,00

TOP

Réf.	Bac	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80CG-T	émaillé	0,4	2 x 3,7 + 2 x 5,5	54	800 x 730 x 250	2223,00
MO70/80CGI-T	inox	0,4	2 x 3,7 + 2 x 5,5	54	800 x 730 x 250	2512,00

FOURNEAUX GAZ

2 BRÛLEURS

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304
- Robinet de sécurité avec thermocouple pour régler la puissance de chauffage
- Les grilles avec bras longs sont adaptées aussi aux marmites de petite dimension
- Les brûleurs à haut rendement sont réalisés en fonte et laiton avec chapeau de brûleur à double couronne et à couronne simple

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular SÉRIE

FOURNEAU GAZ
2 BRÛLEURS
BAC ÉMAILLÉ OU INOX
INOX AISI 304
INJECTEUR GAZ NATUREL MONTÉ D'ORIGINE
+ INJECTEUR BUTANE/PROPANE FOURNI



ÉMAILLÉ 2 9,2 KW
RÉF. MO70/40CGP



MODÈLE MO70/40CGI
BAC INOX
ÉMAILLÉ 2 9,2 KW
RÉF. MO70/40CG



ÉMAILLÉ 2 9,2 KW
RÉF. MO70/40CG-T



PLACARDS 1 PORTE

Réf.	Bac	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/40CGP	émaillé	0,4	1 x 3,7 + 1 x 5,5	53	400 x 730 x 870	1907,00
MO70/40CGPI	inox	0,4	1 x 3,7 + 1 x 5,5	53	400 x 730 x 870	2052,00

PLACARDS OUVERTS

Réf.	Bac	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/40CG	émaillé	0,4	1 x 3,7 + 1 x 5,5	51	400 x 730 x 870	1683,00
MO70/40CGI	inox	0,4	1 x 3,7 + 1 x 5,5	51	400 x 730 x 870	1828,00

TOP

Réf.	Bac	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/40CG-T	émaillé	0,2	1 x 3,7 + 1 x 5,5	34	400 x 730 x 250	1329,00
MO70/40CGI-T	inox	0,2	1 x 3,7 + 1 x 5,5	34	400 x 730 x 250	1473,00

FOURNEAUX GAZ SUR FOUR GAZ GN 2/1

4 ET 6 BRÛLEURS

BRÛLEURS

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304
- Robinet de sécurité avec thermocouple pour régler la puissance de chauffage
- Les brûleurs à haut rendement sont réalisés en fonte et laiton avec chapeau de brûleur à double couronne et à couronne simple
- Les grilles avec bras longs sont adaptées aussi aux marmites de petite dimension

FOUR

- Four en acier émaillé avec plaque radiante
- Brûleurs de puissance élevée à flamme stabilisée
- Porte intérieure du four en acier inoxydable
- Allumage du four à gaz par Piezo

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular SÉRIE

- FOURNEAU GAZ
- 4-6 BRÛLEURS
- FOUR GAZ
- FOUR GN 2/1
- BAC ÉMAILLÉ OU INOX
- INOX AISI 304
- INJECTEUR GAZ NATUREL MONTÉ D'ORIGINE + INJECTEUR BUTANE/PROPANE FOURNI



ÉMAILLÉ 4 26,4 KW
RÉF. MO70/80CGFG



ÉMAILLÉ 6 33,8 KW
RÉF. MO70/120CGFG



ÉMAILLÉ 6 35,8 KW
RÉF. MO70/120CGFGM



4 BRÛLEURS SUR FOUR GAZ

Réf.	Bac	Volume (m³)	Puissance brûleurs (kW)	Puissance four (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80CGFG	émaillé	0,8	2 x 3,7 + 2 x 5,5	8	141	800 x 730 x 870	3633,00
MO70/80CGFGI	inox	0,8	2 x 3,7 + 2 x 5,5	8	141	800 x 730 x 870	3924,00

6 BRÛLEURS SUR FOUR GAZ

Réf.	Bac	Volume (m³)	Puissance brûleurs (kW)	Puissance four (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/120CGFG	émaillé	1,2	4 x 3,7 + 2 x 5,5	8	176	1200 x 730 x 870	4883,00
MO70/120CGFGI	inox	1,2	4 x 3,7 + 2 x 5,5	8	176	1200 x 730 x 870	5316,00

6 BRÛLEURS SUR FOUR GAZ MAXI

Réf.	Bac	Volume (m³)	Puissance brûleurs (kW)	Puissance four (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/120CGFGM	émaillé	1,2	4 x 3,7 + 2 x 5,5	10	183	1200 x 730 x 870	5235,00
MO70/120CGFGIM	inox	1,2	4 x 3,7 + 2 x 5,5	10	183	1200 x 730 x 870	5669,00

FOURNEAUX GAZ SUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1 4 ET 6 BRÛLEURS

BRÛLEURS

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304
- Robinet de sécurité avec thermocouple pour régler la puissance de chauffage
- Les brûleurs à haut rendement sont réalisés en fonte et laiton avec chapeau de brûleur à double couronne et à couronne simple
- Les grilles avec bras longs sont adaptées aussi aux marmites de petite dimension

FOUR

- Four en acier émaillé avec plaque radiante
- Brûleurs de puissance élevée à flamme stabilisée
- Porte intérieure du four en acier inoxydable

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular SÉRIE

- FOURNEAU GAZ
- 4-6 BRÛLEURS
- FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE
- FOUR GN 2/1
- BAC ÉMAILLÉ OU INOX
- INOX AISI 304
- INJECTEUR GAZ NATUREL MONTÉ D'ORIGINE + INJECTEUR BUTANE/PROPANE FOURNI



ÉMAILLÉ 4 24,4 KW RÉF. MO70/80CGFE



ÉMAILLÉ 6 31,8 KW RÉF. MO70/120CGFE



4 BRÛLEURS

Réf.	Bac	Volume (m³)	Puissance brûleurs (kW)	Puissance four (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80CGFE	émaillé	0,8	2 x 3,7 + 2 x 5,5	6	136	800 x 730 x 870	4142,00
MO70/80CGFEI	inox	0,8	2 x 3,7 + 2 x 5,5	6	136	800 x 730 x 870	4402,00

6 BRÛLEURS

Réf.	Bac	Volume (m³)	Puissance brûleurs (kW)	Puissance four (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/120CGFE	émaillé	1,2	4 x 3,7 + 2 x 5,5	6	170	1200 x 730 x 870	5208,00
MO70/120CGFEI	inox	1,2	4 x 3,7 + 2 x 5,5	6	170	1200 x 730 x 870	5643,00

FOURNEAUX ÉLECTRIQUES

4 PLAQUES RONDES OU CARRÉES

- Plan de travail en inox AISI 304
- Les plaques en fonte à haut rendement offrent la possibilité de travailler rapidement sans chute de puissance
- Sélecteur à 6 positions pour le réglage de la chaleur
- Tri 400 V

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular SÉRIE

FOURNEAU ÉLECTRIQUE
4 PLAQUES
PLAQUES RONDES OU CARRÉES
INOX AISI 304

ACCESSOIRES
voir page 368

SOUBASSEMENTS
voir page 367



4 10,4 KW RÉF. MO70/80CEP



4 10,4 KW RÉF. MO70/80CEC



4 10,4 KW RÉF. MO70/80CE-T

PLACARDS 2 PORTES



Réf.	Plaques	Volume (m ³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80CEP	rondes	0,8	4 x 2,6	73	800 x 730 x 870	2625,00
MO70/80CECP	carrées	0,8	4 x 2,6	83	800 x 730 x 870	3675,00

PLACARDS OUVERTS

Réf.	Plaques	Volume (m ³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80CE	rondes	0,8	4 x 2,6	71	800 x 730 x 870	2187,00
MO70/80CEC	carrées	0,8	4 x 2,6	81	800 x 730 x 870	3206,00

TOP

Réf.	Plaques	Volume (m ³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80CE-T	rondes	0,4	4 x 2,6	48	800 x 730 x 250	1649,00
MO70/80CEC-T	carrées	0,4	4 x 2,6	48	800 x 730 x 250	2818,00

FOURNEAUX ÉLECTRIQUES

2 PLAQUES RONDES OU CARRÉES

- Plan de travail en inox AISI 304
- Les plaques en fonte à haut rendement offrent la possibilité de travailler rapidement sans chute de puissance
- Sélecteur à 6 positions pour le réglage de la chaleur
- Tri 400 V

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular SÉRIE

FOURNEAU ÉLECTRIQUE
2 PLAQUES
INOX AISI 304
PLAQUES RONDES OU CARRÉES



2 5,2 KW RÉF. MO70/40CEP



2 5,2 KW RÉF. MO70/40CEC



2 5,2 KW RÉF. MO70/40CE-T

PLACARDS 1 PORTE



Réf.	Plaques	Volume (m ³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/40CEP	rondes	0,4	2 x 2,6	48	400 x 730 x 870	1738,00
MO70/40CECP	carrées	0,4	2 x 2,6	53	400 x 730 x 870	2294,00

PLACARDS OUVERTS

Réf.	Plaques	Volume (m ³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/40CE	rondes	0,4	2 x 2,6	46	400 x 730 x 870	1519,00
MO70/40CEC	carrées	0,4	2 x 2,6	51	400 x 730 x 870	2075,00

TOP

Réf.	Plaques	Volume (m ³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/40CE-T	rondes	0,2	2 x 2,6	31	400 x 730 x 250	1096,00
MO70/40CEC-T	carrées	0,2	2 x 2,6	31	400 x 730 x 250	1678,00

FOURNEAUX ÉLECTRIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1

4 PLAQUES RONDES OU CARRÉES

PLAQUES

- Plan de travail en inox AISI 304
- Les plaques en fonte à haut rendement offrent la possibilité de travailler rapidement sans chute de puissance
- Sélecteur à 6 positions pour le réglage de la chaleur
- Tri 400 V

FOUR

- Four en acier émaillé avec plaque radiante
- Porte intérieure en acier inoxydable
- Chauffé par éléments chauffants supérieurs et inférieurs avec régulation
- Réglage de la température de 50°C à 300°C

NOUVEAU

DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular

 FOURNEAU ÉLECTRIQUE
 4 PLAQUES
 PLAQUES RONDES OU CARRÉES
 FOUR ÉLECTRIQUE
 FOUR GN 2/1
 INOX AISI 304

SÉRIE



4 16,4 KW RÉF. MO70/80CFE



4 16,4 KW RÉF. MO70/80CCFE

SUR FOUR ÉLECTRIQUE



Réf.	Plaques	Volume (m ³)	Puissance plaque (kW)	Puissance four (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80CFE	rondes	0,8	4 x 2,6	6	141	800 x 730 x 870	3620,00
MO70/80CCFE	carrées	0,8	4 x 2,6	6	141	800 x 730 x 870	5123,00

DEPUIS 70 ANS

Afi collin.lucy®

PLAQUES « COUP DE FEU » GAZ

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304
- Plaque chauffante radiante en fonte avec épaisseur 1,5 cm et avec oeil de boeuf central.
- Approvisionnement en gaz contrôlé par soupape de sécurité avec thermocouple, avec allumage Piezo.
- La température dans la zone centrale est de 500°C, avec diminution jusqu'à 300°C dans les zones les plus externes

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular SÉRIE

PLAQUE GAZ
INOX AISI 304
INJECTEUR GAZ NATUREL MONTÉ D'ORIGINE
+ INJECTEUR BUTANE/PROPANE FOURNI

SOUBASSEMENTS
voir page 367




9 KW RÉF. MO70/80PGP



9 KW RÉF. MO70/80PG



9 KW RÉF. MO70/80PG-T



PLACARD 2 PORTES

Réf.	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80PGP	0,8	1 x 9	130	800 x 730 x 870	3314,00

PLACARD OUVERT

Réf.	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80PG	0,8	1 x 9	126	800 x 730 x 870	2867,00

TOP

Réf.	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80PG-T	0,4	1 x 9	99	800 x 730 x 250	2295,00

PLAQUES « COUP DE FEU » GAZ + BRÛLEURS

4 BRÛLEURS

PLAQUE

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304
- Plaque chauffante radiante en fonte avec épaisseur 1,5 cm et avec œil de boeuf central.
- Approvisionnement en gaz contrôlé par soupape de sécurité avec thermocouple, avec allumage Piezo.
- La température dans la zone centrale est de 500°C, avec diminution jusqu'à 300°C dans les zones les plus externes

BRÛLEURS

- Robinet de sécurité avec thermocouple pour régler la puissance de chauffage
- Les grilles avec bras longs sont adaptées aussi aux marmites de petite dimension
- Les brûleurs à haut rendement sont réalisés en fonte et laiton avec chapeau de brûleur à double couronne et à couronne simple

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular

SÉRIE

PLAQUE GAZ

4 BRÛLEURS

INOX AISI 304

INJECTEUR GAZ NATUREL MONTÉ D'ORIGINE
+ INJECTEUR BUTANE/PROPANE FOURNI

SOUBASSEMENTS

voir page 367



4 24,4 KW RÉF. MO70/120PBGP



4 24,4 KW RÉF. MO70/120PBG



4 24,4 KW RÉF. MO70/120PBG-T



PLACARD 3 PORTES

Réf.	Volume (m³)	Puissance plaque (kW)	Puissance brûleurs (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/120PBGP	1,3	1 x 6	2 x 3,7 + 2 x 5,5	186	1200 x 730 x 870	5530,00

PLACARD OUVERT

Réf.	Volume (m³)	Puissance plaque (kW)	Puissance brûleurs (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/120PBG	1,13	1 x 6	2 x 3,7 + 2 x 5,5	147	1200 x 730 x 870	4858,00

TOP

Réf.	Volume (m³)	Puissance plaque (kW)	Puissance brûleurs (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/120PBG-T	0,52	1 x 6	2 x 3,7 + 2 x 5,5	122	1200 x 730 x 250	4274,00

PLAQUES « COUP DE FEU » GAZ + BRÛLEURS

2 BRÛLEURS

PLAQUE

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304
- Plaque chauffante radiante en fonte avec épaisseur 1,5 cm et avec œil de boeuf central.
- Approvisionnement en gaz contrôlé par soupape de sécurité avec thermocouple, avec allumage Piezo.
- La température dans la zone centrale est de 500°C, avec diminution jusqu'à 300°C dans les zones les plus externes

BRÛLEURS

- Robinet de sécurité avec thermocouple pour régler la puissance de chauffage
- Les grilles avec bras longs sont adaptées aussi aux marmites de petite dimension
- Les brûleurs à haut rendement sont réalisés en fonte et laiton avec chapeau de brûleur à double couronne et à couronne simple

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular SÉRIE

- PLAQUE GAZ
- 2 BRÛLEURS
- INOX AISI 304
- INJECTEUR GAZ NATUREL MONTÉ D'ORIGINE + INJECTEUR BUTANE/PROPANE FOURNI

SOUBASSEMENTS
voir page 367



2 15,2 KW RÉF. MO70/80PBG



2 15,2 KW RÉF. MO70/80PBG



2 15,2 KW RÉF. MO70/80PBG-T



PLACARD 2 PORTES

Réf.	Volume (m³)	Puissance plaque (kW)	Puissance brûleurs (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80PBG	0,8	1 x 6	1 x 3,7 + 1 x 5,5	173	800 x 730 x 870	3445,00

PLACARD OUVERT

Réf.	Volume (m³)	Puissance plaque (kW)	Puissance brûleurs (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80PBG	0,8	1 x 6	1 x 3,7 + 1 x 5,5	171	800 x 730 x 870	3000,00

TOP

Réf.	Volume (m³)	Puissance plaque (kW)	Puissance brûleurs (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80PBG-T	0,4	1 x 6	1 x 3,7 + 1 x 5,5	99	800 x 730 x 250	2420,00

PLAQUES « COUP DE FEU » GAZ SUR FOUR GAZ GN 2/1 AVEC ET SANS BRÛLEURS

PLAQUE

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304
- Plaque chauffante radiante en fonte avec épaisseur 1,5 cm et avec œil de boeuf central.
- Approvisionnement en gaz contrôlé par soupape de sécurité avec thermocouple, avec allumage Piezo.
- La température dans la zone centrale est de 500°C, avec diminution jusqu'à 300°C dans les zones les plus externes

BRÛLEURS

- Les brûleurs à haut rendement sont réalisés en fonte et laiton avec chapeau de brûleur à double couronne et à couronne simple
- Les grilles avec bras longs sont adaptées aussi aux marmites de petite dimension

FOUR

- Four en acier émaillé avec plaque radiante
- Porte intérieure du four en acier inoxydable
- Allumage Piezo
- Réglage de la température de 50°C à 300°C

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular SÉRIE

- PLAQUE GAZ
- 0-2-4 BRÛLEURS
- FOUR GAZ
- FOUR GN 2/1
- INOX AISI 304
- INJECTEUR GAZ NATUREL MONTÉ D'ORIGINE + INJECTEUR BUTANE/PROPANE FOURNI



17 KW RÉF. MO70/80PFG



26,2 KW RÉF. MO70/120PFBG



23,2 KW RÉF. MO70/80PFBG



32,4 KW RÉF. MO70/120PFBG



SUR FOUR GAZ

Réf.	Brûleurs	Volume (m³)	Puissance plaque (kW)	Puissance brûleurs (kW)	Puissance four (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80PFG	/	0,8	1 x 9	/	8	126	800 x 730 x 870	3742,00
MO70/120PFBG	2	1,2	1 x 9	1 x 3,7 + 1 x 5,5	8	206	1200 x 730 x 870	5616,00
MO70/80PFBG	2	0,8	1 x 6	1 x 3,7 + 1 x 5,5	8	156	800 x 730 x 870	4289,00
MO70/120PFBG	4	1,3	1 x 6	2 x 3,7 + 2 x 5,5	8	186	1200 x 730 x 870	5892,00

PLAQUES « COUP DE FEU » ÉLECTRIQUES

4 ZONES DE CUISSON

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304
- Contrôle thermostatique de surface réglage de la température de 50°C à 400°C
- Réglables en quatre zones de travail indépendantes entre elles, permettant de travailler avec des températures différentes sur la même plaque de cuisson
- Tri 400 V

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular SÉRIE

PLAQUE ÉLECTRIQUE
4 ZONES CUISSON
INOX AISI 304

SOUBASSEMENTS
voir page 367



10 KW RÉF. MO70/80PEP



10 KW RÉF. MO70/80PE



10 KW RÉF. MO70/80PE-T

PLACARD 2 PORTES



Réf.	Volume (m ³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80PEP	0,8	4 x 2,5	127	800 x 730 x 870	5319,00

PLACARD OUVERT

Réf.	Volume (m ³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80PE	0,8	4 x 2,5	126	800 x 730 x 870	4881,00

TOP

Réf.	Volume (m ³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80PE-T	0,4	4 x 2,5	99	800 x 730 x 250	4259,00

PLAQUES « COUP DE FEU » ÉLECTRIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1

4 ZONES DE CUISSON

PLAQUES

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304, 15/10 épaisseur
- Contrôle thermostatique de surface réglage de la température de 50°C à 400°C
- Réglables en quatre zones de travail indépendantes entre elles, permettant de travailler avec des températures différentes sur la même plaque de cuisson
- Tri 400 V

FOUR

- Four en acier émaillé avec plaque radiante
- Modèle statique
- Porte intérieure du four en acier inoxydable
- Réglage de la température de 50°C à 300°C

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular

SÉRIE

PLAQUE ÉLECTRIQUE



4 ZONES CUISSON



FOUR ÉLECTRIQUE



FOUR STATIQUE GN 2/1



INOX AISI 304



4 16 KW RÉF. MO70/80PFE



SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Réf.	Volume (m ³)	Puissance plaque (kW)	Puissance four (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80PFE	0,8	4 x 2,5	6	127	800 x 730 x 870	6058,00

PLAQUES VITROCÉRAMIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1

4 ZONES DE CUISSON

PLAQUES

- En inox AISI 304
- Les plaques vitrocéramiques offrent une cuisson similaire aux plaques électriques mais avec un meilleur rendement.
- Le plan de travail assure une facilité de nettoyage.
- Grâce aux 6 réglages de température, le vitrocéramique dispose de puissance élevée et assure des prestations différentes par rapport aux fourneaux électriques traditionnels
- Tri 400 V

FOUR

- Four en acier émaillé avec plaque radiante
- Modèle statique
- Chambre de cuisson et porte en acier inoxydable
- Chauffé par éléments chauffants supérieurs et inférieurs avec régulation
- Réglage de la température de 50°C à 300°C

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular

SÉRIE

PLAQUE VITROCÉRAMIQUE



4 ZONES CUISSON



FOUR ÉLECTRIQUE



FOUR STATIQUE GN 2/1



INOX AISI 304



4 16 KW RÉF. MO70/80PVFE



SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Réf.	Volume (m ³)	Puissance plaque (kW)	Puissance four (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80PVFE	0,8	4 x 2,5	6	141	800 x 730 x 870	5285,00

PLAQUES VITROCÉRAMIQUES

4 ZONES DE CUISSON

- En inox AISI 304
- Les plaques vitrocéramiques offrent une cuisson similaire aux plaques électriques mais avec un meilleur rendement.
- Le plan de travail assure une facilité de nettoyage.
- Grâce aux 6 réglages de température, le vitrocéramique dispose de puissance élevée et assure des prestations différentes par rapport aux fourneaux électriques traditionnels
- Tri 400 V

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular SÉRIE

PLAQUE VITROCÉRAMIQUE
4 ZONES CUISSON
INOX AISI 304

SOUBASSEMENTS
voir page 367




4 ZONES 10 KW RÉF. MO70/80PVP



4 ZONES 10 KW RÉF. MO70/80PV



4 ZONES 10 KW RÉF. MO70/80PV-T

PLACARD 2 PORTES

Réf.	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80PVP	0,8	4 x 2,5	73	800 x 730 x 870	3976,00

PLACARD OUVERT

Réf.	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80PV	0,8	4 x 2,5	71	800 x 730 x 870	3532,00

TOP

Réf.	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80PV-T	0,4	4 x 2,5	48	800 x 730 x 250	3016,00



PLAQUES VITROCÉRAMIQUES

2 ZONES DE CUISSON

- En inox AISI 304
- Les plaques vitrocéramiques offrent une cuisson similaire aux plaques électriques mais avec un meilleur rendement.
- Le plan de travail assure une facilité de nettoyage.
- Grâce aux 6 réglages de température, le vitrocéramique dispose de puissance élevée et assure des prestations différentes par rapport aux fourneaux électriques traditionnels
- Tri 400 V

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular SÉRIE

PLAQUE VITROCÉRAMIQUE
2 ZONES CUISSON
INOX AISI 304

SOUBASSEMENTS
voir page 367



2 5 KW RÉF. MO70/40PVP



2 5 KW RÉF. MO70/40PV



2 5 KW RÉF. MO70/40PV-T

PLACARD 1 PORTE



Réf.	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/40PVP	0,4	2 x 2,5	48	400 x 730 x 870	2423,00

PLACARD OUVERT

Réf.	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/40PV	0,4	2 x 2,5	45	400 x 730 x 870	2199,00

TOP

Réf.	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/40PV-T	0,2	2 x 2,5	31	400 x 730 x 250	1831,00

PLAQUES À INDUCTION

4 ZONES DE CUISSON • Ø 220 MM

- En inox AISI 304
- Détection de pot, système qui active le chauffage en présence de récipients de cuisson (matériau spécifique)
- Opter pour un fourneau à induction signifie pouvoir travailler en toute sécurité, réduire le temps de cuisson et avoir une surface de travail facile à nettoyer
- Le fonctionnement des plaques à induction se base sur le principe des champs électromagnétiques qui, activés par la présence du fond ferreux de la marmite, créent une chaleur immédiate à l'intérieur de la marmite même
- Diamètre minimum de la marmite 13 cm
- Tri 400 V

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular SÉRIE

PLAQUE À INDUCTION
4 ZONES CUISSON
220 MM
INOX AISI 304

SOUBASSEMENTS
voir page 367



4 14 KW RÉF. MO70/80PIP



4 14 KW RÉF. MO70/80PI



4 14 KW RÉF. MO70/80PI-T

PLACARD 2 PORTES

Réf.	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80PIP	0,8	4 x 3,5	74	800 x 730 x 870	15117,00

PLACARD OUVERT

Réf.	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80PI	0,8	4 x 3,5	71	800 x 730 x 870	14679,00

TOP

Réf.	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80PI-T	0,4	4 x 3,5	48	800 x 730 x 250	14127,00



PLAQUES À INDUCTION

2 ZONES DE CUISSON • Ø 220 MM

- En inox AISI 304
- Détection de pot, système qui active le chauffage en présence de récipients de cuisson (matériau spécifique)
- Opter pour un fourneau à induction signifie pouvoir travailler en toute sécurité, réduire le temps de cuisson et avoir une surface de travail facile à nettoyer
- Le fonctionnement des plaques à induction se base sur le principe des champs électromagnétiques qui, activés par la présence du fond ferreux de la marmite, créent une chaleur immédiate à l'intérieur de la marmite même
- Diamètre minimum de la marmite 13 cm
- Tri 400 V

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular SÉRIE

PLAQUE À INDUCTION
2 ZONES CUISSON
220 MM
INOX AISI 304



2 ZONES 7 KW RÉF. MO70/40PIP



2 ZONES 7 KW RÉF. MO70/40PI



2 ZONES 7 KW RÉF. MO70/40PI-T

PLACARD 1 PORTE



Réf.	Volume (m ³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/40PIP	0,4	2 x 3,5	48	400 x 730 x 870	9757,00

PLACARD OUVERT

Réf.	Volume (m ³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/40PI	0,4	2 x 3,5	45	400 x 730 x 870	9538,00

TOP

Réf.	Volume (m ³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/40PI-T	0,2	2 x 3,5	31	400 x 730 x 250	9152,00

WOKS À INDUCTION

1 ZONE DE CUISSON

- En inox AISI 304
- Détection de pot, système qui active le chauffage en présence de récipients de cuisson (matériau spécifique)
- Opter pour un fourneau à induction signifie pouvoir travailler en toute sécurité, réduire le temps de cuisson et avoir une surface de travail facile à nettoyer
- Le fonctionnement des plaques à induction se base sur le principe des champs électromagnétiques qui, activés par la présence du fonds ferreux de la marmite, créent une chaleur immédiate à l'intérieur de la marmite même
- Diamètre minimum de la marmite 13 cm
- Tri 400 V

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular SÉRIE

WOK À INDUCTION
1 ZONE CUISSON
INOX AISI 304



5 KW RÉF. MO70/40WIP



5 KW RÉF. MO70/40WI



5 KW RÉF. MO70/40WI-T

PLACARD 1 PORTE

Réf.	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/40WIP	0,4	1 x 5	53	400 x 730 x 870	6793,00

PLACARD OUVERT

Réf.	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/40WI	0,4	1 x 5	51	400 x 730 x 870	6574,00

TOP

Réf.	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/40WI-T	0,2	1 x 5	31	400 x 730 x 250	6288,00



GRILLS GAZ LISSES

PLAQUES DOUBLES

- Plan de travail pressé en acier inoxydable AISI 304
- Surface et plaque de cuisson soudées hermétiquement
- Surface en pente pour recueillir facilement la graisse
- Allumage Piezo
- Les hautes températures atteintes par la plaque de cuisson assurent une productivité élevée



CHROMÉ 14 KW
RÉF. MO70/80FTGCRP



ACIER 12 KW
RÉF. MO70/80FTG



CHROMÉ 14 KW
RÉF. MO70/80FTGCR-T

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular

SÉRIE

GRILL GAZ
PLAQUE EN ACIER DOUX OU CHROMÉE
INOX AISI 304
INJECTEUR GAZ NATUREL MONTÉ D'ORIGINE
+ INJECTEUR BUTANE/PROPANE FOURNI

SOUBASSEMENTS
voir page 367



PLACARDS 2 PORTES

Réf.	Type	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80FTGP	Acier doux	0,8	12	125	800 x 730 x 870	3171,00
MO70/80FTGCRP	Chromé	0,8	14	125	800 x 730 x 870	4433,00

PLACARDS OUVERTS

Réf.	Type	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80FTG	Acier doux	0,8	12	123	800 x 730 x 870	2733,00
MO70/80FTGCR	Chromé	0,8	14	123	800 x 730 x 870	3995,00

TOP

Réf.	Type	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80FTG-T	Acier doux	0,4	12	82	800 x 730 x 250	2385,00
MO70/80FTGCR-T	Chromé	0,4	14	82	800 x 730 x 250	3608,00

GRILLS GAZ NERVURÉS

PLAQUES DOUBLES

- Plan de travail pressé en acier inoxydable AISI 304
- Surface et plaque de cuisson soudées hermétiquement
- Surface en pente pour recueillir facilement la graisse
- Allumage Piezo
- Les hautes températures atteintes par la plaque de cuisson assurent une productivité élevée

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular SÉRIE

GRILL GAZ
PLAQUE EN ACIER DOUX OU CHROMÉE
INOX AISI 304
INJECTEUR GAZ NATUREL MONTÉ D'ORIGINE
+ INJECTEUR BUTANE/PROPANE FOURNI

SOUBASSEMENTS
voir page 367



CHROMÉ 14 KW
RÉF. MO70/80FTGRRSCP



ACIER 12 KW
RÉF. MO70/80FTGRRS



CHROMÉ 14 KW
RÉF. MO70/80FTGRRSC-T



PLACARDS 2 PORTES

Réf.	Type	Volume (m ³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80FTGRRSP	Acier doux	0,8	12	125	800 x 730 x 870	3519,00
MO70/80FTGRRSCP	Chromées	0,8	14	125	800 x 730 x 870	4742,00

PLACARDS OUVERTS

Réf.	Type	Volume (m ³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80FTGRRS	Acier doux	0,8	12	123	800 x 730 x 870	3081,00
MO70/80FTGRRSC	Chromé	0,8	14	123	800 x 730 x 870	4304,00

TOP

Réf.	Type	Volume (m ³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80FTGRRS-T	Acier doux	0,4	12	82	800 x 730 x 250	2643,00
MO70/80FTGRRSC-T	Chromées	0,4	14	82	800 x 730 x 250	3866,00

GRILLS GAZ MIXTES

PLAQUES 1/2 LISSES - 1/2 NERVURÉES

- Plan de travail pressé en acier inoxydable AISI 304
- Surface et plaque de cuisson soudées hermétiquement
- Surface en pente pour recueillir facilement la graisse
- Allumage Piezo
- Les hautes températures atteintes par la plaque de cuisson assurent une productivité élevée

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular SÉRIE

GRILL GAZ
PLAQUE EN ACIER DOUX OU CHROMÉE
INOX AISI 304
INJECTEUR GAZ NATUREL MONTÉ D'ORIGINE
+ INJECTEUR BUTANE/PROPANE FOURNI

SOUBASSEMBLES
voir page 367



ACIER 12 KW
RÉF. MO70/80FTGRSP



CHROMÉ 14 KW
RÉF. MO70/80FTGRSC



ACIER 12 KW
RÉF. MO70/80FTGRS-T



PLACARDS 2 PORTES

Réf.	Type	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80FTGRSP	Acier doux	0,8	12	125	800 x 730 x 870	3454,00
MO70/80FTGRSCP	Chromé	0,8	14	125	800 x 730 x 870	4678,00

PLACARDS OUVERTS

Réf.	Type	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80FTGRS	Acier doux	0,8	12	123	800 x 730 x 870	3016,00
MO70/80FTGRSC	Chromé	0,8	14	123	800 x 730 x 870	4240,00

TOP

Réf.	Type	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80FTGRS-T	Acier doux	0,4	12	82	800 x 730 x 250	2578,00
MO70/80FTGRSC-T	Chromé	0,4	14	82	800 x 730 x 250	3801,00

GRILLS GAZ LISSES PLAQUES SIMPLES

- Plan de travail pressé en acier inoxydable AISI 304
- Surface et plaque de cuisson soudées hermétiquement
- Surface en pente pour recueillir facilement la graisse
- Allumage Piezo
- Les hautes températures atteintes par la plaque de cuisson assurent une productivité élevée

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular SÉRIE

GRILL GAZ
PLAQUE EN ACIER DOUX OU CHROMÉE
INOX AISI 304
INJECTEUR GAZ NATUREL MONTÉ D'ORIGINE
+ INJECTEUR BUTANE/PROPANE FOURNI

SOUBASSEMENTS
voir page 367



ACIER 6 KW
RÉF. MO70/40FTGP



CHROMÉ 7 KW
RÉF. MO70/40FTGCR



ACIER 6 KW
RÉF. MO70/40FTG-T



PLACARDS 1 PORTE

Réf.	Type	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/40FTGP	Acier doux	0,4	6	75	400 x 730 x 870	2171,00
MO70/40FTGCRP	Chromé	0,4	7	75	400 x 730 x 870	2962,00

PLACARDS OUVERTS

Réf.	Type	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/40FTG	Acier doux	0,4	6	72	400 x 730 x 870	1946,00
MO70/40FTGCR	Chromé	0,4	7	72	400 x 730 x 870	2739,00

TOP

Réf.	Type	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/40FTG-T	Acier doux	0,2	6	48	400 x 730 x 250	1604,00
MO70/40FTGCR-T	Chromé	0,2	7	48	400 x 730 x 250	2396,00

GRILLS GAZ NERVURÉS

PLAQUES SIMPLES

- Plan de travail pressé en acier inoxydable AISI 304
- Surface et plaque de cuisson soudées hermétiquement
- Surface en pente pour recueillir facilement la graisse
- Allumage Piezo
- Les hautes températures atteintes par la plaque de cuisson assurent une productivité élevée

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular

SÉRIE

GRILL GAZ
PLAQUE EN ACIER DOUX OU CHROMÉE
INOX AISI 304
INJECTEUR GAZ NATUREL MONTÉ D'ORIGINE
+ INJECTEUR BUTANE/PROPANE FOURNI

SOUBASSEMENTS
voir page 367



ACIER 6 KW

RÉF. MO70/40FTGNVP



CHROMÉ 7 KW

RÉF. MO70/40FTGNC



ACIER 6 KW

RÉF. MO70/40FTGNV-T



PLACARDS 1 PORTE

Réf.	Type	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/40FTGNVP	Acier doux	0,4	6	75	400 x 730 x 870	2394,00
MO70/40FTGNCP	Chromé	0,4	7	75	400 x 730 x 870	3052,00

PLACARDS OUVERTS

Réf.	Type	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/40FTGNV	Acier doux	0,4	6	72	400 x 730 x 870	2171,00
MO70/40FTGNC	Chromé	0,4	7	72	400 x 730 x 870	2828,00

TOP

Réf.	Type	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/40FTGNV-T	Acier doux	0,2	6	48	400 x 730 x 250	1815,00
MO70/40FTGNC-T	Chromé	0,2	7	48	400 x 730 x 250	2487,00

GRILLS ÉLECTRIQUES LISSES

PLAQUES DOUBLES

- Plan de travail pressé en acier inoxydable AISI 304
- Surface et plaque de cuisson soudées hermétiquement
- Surface en pente pour recueillir facilement la graisse
- Les hautes températures atteintes par la plaque de cuisson assurent une productivité élevée
- Tri 400 V

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular SÉRIE

GRILL ÉLECTRIQUE

PLAQUE EN ACIER DOUX OU CHROMÉE

INOX AISI 304

SOUBASSEMENTS
voir page 367



CHROMÉ 10,8 KW
RÉF. MO70/80FTECRP



ACIER 10,8 KW
RÉF. MO70/80FTE



CHROMÉ 10,8 KW
RÉF. MO70/80FTECR-T

PLACARDS 2 PORTES



Réf.	Type	Volume (m ³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80FTEP	Acier doux	0,8	10,8	120	800 x 730 x 870	3184,00
MO70/80FTECRP	Chromé	0,8	10,8	120	800 x 730 x 870	4163,00

PLACARDS OUVERTS

Réf.	Type	Volume (m ³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80FTE	Acier doux	0,8	10,8	118	800 x 730 x 870	2746,00
MO70/80FTECR	Chromé	0,8	10,8	118	800 x 730 x 870	3725,00

TOP

Réf.	Type	Volume (m ³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80FTE-T	Acier doux	0,4	10,8	79	800 x 730 x 250	2296,00
MO70/80FTECR-T	Chromé	0,4	10,8	79	800 x 730 x 250	3287,00

GRILLS ÉLECTRIQUES NERVURÉS PLAQUES DOUBLES

- Plan de travail pressé en acier inoxydable AISI 304
- Surface et plaque de cuisson soudées hermétiquement
- Surface en pente pour recueillir facilement la graisse
- Les hautes températures atteintes par la plaque de cuisson assurent une productivité élevée
- Tri 400 V

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular SÉRIE

GRILL ÉLECTRIQUE
PLAQUE EN ACIER DOUX OU CHROMÉE
INOX AISI 304

SOUBASSEMENTS
voir page 367



CHROMÉ 10,8 KW
RÉF. MO70/80FTERRSCP



ACIER 10,8 KW
RÉF. MO70/80FTERRS



CHROMÉ 10,8 KW
RÉF. MO70/80FTERRSC-T

PLACARDS 2 PORTES



Réf.	Type	Volume (m ³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80FTERRSP	Acier doux	0,8	10,8	120	800 x 730 x 870	3431,00
MO70/80FTERRSCP	Chromé	0,8	10,8	120	800 x 730 x 870	4421,00

PLACARDS OUVERTS

Réf.	Type	Volume (m ³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80FTERRS	Acier doux	0,8	10,8	118	800 x 730 x 870	2993,00
MO70/80FTERRSC	Chromé	0,8	10,8	118	800 x 730 x 870	3983,00

TOP

Réf.	Type	Volume (m ³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80FTERRS-T	Acier doux	0,4	10,8	79	800 x 730 x 250	2554,00
MO70/80FTERRSC-T	Chromé	0,4	10,8	79	800 x 730 x 250	3545,00

GRILLS ÉLECTRIQUES MIXTES

PLAQUES 1/2 LISSES - 1/2 NERVURÉES

- Plan de travail pressé en acier inoxydable AISI 304
- Surface et plaque de cuisson soudées hermétiquement
- Surface en pente pour recueillir facilement la graisse
- Les hautes températures atteintes par la plaque de cuisson assurent une productivité élevée
- Tri 400 V

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular SÉRIE

GRILL ÉLECTRIQUE

PLAQUE EN ACIER DOUX OU CHROMÉE

INOX AISI 304

SOUBASSEMENTS
voir page 367



ACIER 10,8 KW
RÉF. MO70/80FTERSP



CHROMÉ 10,8 KW
RÉF. MO70/80FTERSCP



ACIER 10,8 KW
RÉF. MO70/80FTERS-T

PLACARDS 2 PORTES

Réf.	Type	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80FTERSP	Acier doux	0,8	10,8	120	800 x 730 x 870	3366,00
MO70/80FTERSCP	Chromé	0,8	10,8	120	800 x 730 x 870	4356,00

PLACARDS OUVERTS

Réf.	Type	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80FTERS	Acier doux	0,8	10,8	118	800 x 730 x 870	2928,00
MO70/80FTERSCP	Chromé	0,8	10,8	118	800 x 730 x 870	3918,00

TOP

Réf.	Type	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80FTERS-T	Acier doux	0,4	10,8	79	800 x 730 x 250	2490,00
MO70/80FTERSCP-T	Chromé	0,4	10,8	79	800 x 730 x 250	3480,00



GRILLS ÉLECTRIQUES LISSES

PLAQUES SIMPLES

- Plan de travail pressé en acier inoxydable AISI 304
- Surface et plaque de cuisson soudées hermétiquement
- Surface en pente pour recueillir facilement la graisse
- Les hautes températures atteintes par la plaque de cuisson assurent une productivité élevée
- Tri 400 V

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular

SÉRIE

GRILL ÉLECTRIQUE



PLAQUE EN ACIER DOUX OU CHROMÉE



INOX AISI 304



SOUBASSEMENTS

voir page 367



ACIER ⚡ 5,4 KW

RÉF. MO70/40FTEP



CHROMÉ ⚡ 5,4 KW

RÉF. MO70/40FTECR



ACIER ⚡ 5,4 KW

RÉF. MO70/40FTE-T

PLACARDS 1 PORTE • PLAQUES LISSES



Réf.	Type	Volume (m ³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/40FTEP	Acier doux	0,4	5,4	70	400 x 730 x 870	2192,00
MO70/40FTECRP	Chromé	0,4	5,4	70	400 x 730 x 870	2839,00

PLACARDS OUVERTS • PLAQUES LISSES

Réf.	Type	Volume (m ³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/40FTE	Acier doux	0,4	5,4	67	400 x 730 x 870	1970,00
MO70/40FTECR	Chromé	0,4	5,4	67	400 x 730 x 870	2617,00

TOP • PLAQUES LISSES

Réf.	Type	Volume (m ³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/40FTE-T	Acier doux	0,2	5,4	45	400 x 730 x 250	1628,00
MO70/40FTECR-T	Chromé	0,2	5,4	45	400 x 730 x 250	2264,00

GRILLS ÉLECTRIQUES NERVURÉS PLAQUES SIMPLES

- Plan de travail pressé en acier inoxydable AISI 304
- Surface et plaque de cuisson soudées hermétiquement
- Surface en pente pour recueillir facilement la graisse
- Les hautes températures atteintes par la plaque de cuisson assurent une productivité élevée
- Tri 400 V

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular SÉRIE

GRILL ÉLECTRIQUE

PLAQUE EN ACIER DOUX OU CHROMÉE

INOX AISI 304

SOUBASSEMENTS
voir page 367




ACIER 5,4 KW
RÉF. MO70/40FTENVP



CHROMÉ 5,4 KW
RÉF. MO70/40FTENC



ACIER 5,4 KW
RÉF. MO70/40FTENV-T

PLACARDS 1 PORTE • PLAQUES NERVURÉES



Réf.	Type	Volume (m ³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/40FTENVP	Acier doux	0,4	5,4	70	400 x 730 x 870	2380,00
MO70/40FTENC	Chromé	0,4	5,4	70	400 x 730 x 870	2921,00

PLACARDS OUVERTS • PLAQUES NERVURÉES

Réf.	Type	Volume (m ³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/40FTENV	Acier doux	0,4	5,4	67	400 x 730 x 870	2157,00
MO70/40FTENC	Chromé	0,4	5,4	67	400 x 730 x 870	2697,00

TOP • PLAQUES NERVURÉES

Réf.	Type	Volume (m ³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/40FTENV-T	Acier doux	0,2	5,4	45	400 x 730 x 250	1815,00
MO70/40FTENC-T	Chromé	0,2	5,4	45	400 x 730 x 250	2335,00

GRILLS GAZ PIERRE DE LAVE

PLAQUES SIMPLES ET DOUBLES

- Plan de travail en inox AISI 304
- Chauffé par des brûleurs en acier à flamme stable avec flamme pilote et thermocouple de sécurité.
- Alimentation en gaz contrôlée par robinet de gaz avec soupape de sécurité
- Bac de récupération de graisse amovible
- Les grillades en pierre lavique restent l'équipement idéal pour les grillades en style barbecue
- Zone de cuisson en fonte

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular SÉRIE

GRILL GAZ
ZONE DE CUISSON EN FONTE
INOX AISI 304
INJECTEUR GAZ NATUREL MONTÉ D'ORIGINE
+ INJECTEUR BUTANE/PROPANE FOURNI

SOUBASSEMENTS
voir page 367



15 KW RÉF. MO70/80GPLP



7,5 KW RÉF. MO70/40GPLP



15 KW RÉF. MO70/80GPL-T



7,5 KW RÉF. MO70/40GPL-T



PLACARD 2 PORTES • PLAQUE DOUBLE

Réf.	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80GPLP	0,8	15	161	800 x 730 x 870	3947,00

PLACARD 1 PORTE • PLAQUE SIMPLE

Réf.	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/40GPLP	0,4	7,5	81	400 x 730 x 870	2572,00

TOP • PLAQUE DOUBLE

Réf.	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80GPL-T	0,4	15	131	800 x 730 x 250	3270,00

TOP • PLAQUE SIMPLE

Réf.	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/40GPL-T	0,2	7,5	61	400 x 730 x 250	2044,00

AQUA GRILLS PIERRE DE LAVE

PLAQUES SIMPLES ET DOUBLES

POISSON ET VIANDE

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304
- Bac de récupération de graisse amovible
- Adaptés a une cuisson plus légère et hydratée, ils donnent aux aliments souplesse et couleur, grâce à une cuisson au chaleur indirect et à l'évaporation de l'eau contenue dans le tiroir au-dessous de la zone de cuisson
- Zone de cuisson en fonte

- Grille en fonte réversible (1 côté viande et 1 côté poisson)

MODÈLES AU GAZ

- Chauffage par brûleur en acier situé sous la grille de cuisson

MODÈLES ÉLECTRIQUES:

- Éléments chauffants blindés incoloy installé sous la grille de cuisson
- Tri 400 V

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular

SÉRIE

GRILL GAZ/ÉLECTRIQUE

ZONE DE CUISSON EN FONTE

INOX AISI 304

MODÈLE GAZ : INJECTEUR GAZ NATUREL MONTÉ D'ORIGINE+ INJECTEUR BUTANE/PROPANE FOURNI



⚡ 12 KW RÉF. MO70/80AGE



🔥 7,5 KW RÉF. MO70/40AGG



PLAQUE DOUBLE • GAZ

Réf.	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80AGG	0,8	15	161	800 x 730 x 870	4015,00

PLAQUE SIMPLE • GAZ

Réf.	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/40AGG	0,4	7,5	81	400 x 730 x 870	2677,00

PLAQUE DOUBLE • ÉLECTRIQUE

Réf.	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80AGE	0,8	12	107	800 x 730 x 870	4147,00

PLAQUE SIMPLE • ÉLECTRIQUE

Réf.	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/40AGE	0,4	6	50	400 x 730 x 870	2864,00



FRITEUSES

17 LITRES

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304
- Équipé d'un robinet de vidange installée dans la partie inférieure
- Allumage Piezo
- Alimentation en gaz par vanne thermostatique avec thermocouple
- Température réglable jusqu'à 190°C
- Équipés d'un thermostat de sécurité
- Équipées de tubulures gaz à l'intérieur de la cuve
- Fritures parfaites et croustillantes grâce à l'échauffement direct



17 L 16,5 KW RÉF. MOFRG17BL

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular SÉRIE

FRITEUSE GAZ
17 LITRES PAR CUVE
INOX AISI 304
INJECTEUR GAZ NATUREL MONTÉ D'ORIGINE
+ INJECTEUR BUTANE/PROPANE FOURNI






GAZ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MOFRG2X17BL	17 + 17	33	125	800 x 730 x 870	6814,00
MOFRG17BL	17	16,5	62	400 x 730 x 870	3789,00

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304
- Équipé d'un robinet de vidange installée dans le compartiment inférieur
- Alimentation électrique par chauffage rotatif
- Température d'huile contrôlée par thermostat mécanique avec réglage jusqu'à 190°C
- Équipés d'un interrupteur principal et d'un thermostat de sécurité
- Équipées de résistances basculantes à haut rendement
- Tri 400 V
- Fritures parfaites et croustillantes grâce à l'échauffement direct



17+17 L 33 KW RÉF. MO70/80FE17+17

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular SÉRIE

FRITEUSE ÉLECTRIQUE
INOX AISI 304
17 LITRES PAR CUVE





ÉLECTRIQUES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80FE17+17	17 + 17	33	125	800 x 730 x 870	5324,00
MO70/40FE17	17	16,5	44	400 x 730 x 870	2864,00



FRITEUSES GAZ

13 LITRES

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304
- Équipées de tubulures gaz à l'intérieur de la cuve
- Équipé d'un robinet de vidange installée dans la partie inférieure
- Brûleurs avec veilleuse et allumage Piezo
- Alimentation par vanne thermostatique avec thermocouple
- Température réglable jusqu'à 190°C
- Équipés d'un thermostat de sécurité
- Fritures parfaites et croustillantes grâce à l'échauffement direct

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular SÉRIE

FRITEUSE GAZ
13 LITRES PAR CUVE
INOX AISI 304
INJECTEUR GAZ NATUREL MONTÉ D'ORIGINE
+ INJECTEUR BUTANE/PROPANE FOURNI



13+13 L 24 KW RÉF. MOFRG2X13PW



13 L 12 KW RÉF. MOFRG13PW



GAZ

Réf.	Volume (litres)	Capacité (kg)	Débit (frites surgelées/h)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MOFRG2X13PW	13 + 13	3	48/50	24	125	800 x 730 x 870	4898,00
MOFRG13PW	13	2	24/25	12	62	400 x 730 x 870	2707,00

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

10 LITRES

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304
- Équipé d'une soupape de vidange installée dans le compartiment inférieur
- Alimentation électrique par chauffage rotatif
- Température d'huile contrôlée par thermostat mécanique avec réglage jusqu'à 190°C
- Équipés d'un interrupteur principal et d'un thermostat de sécurité
- Équipées de résistances basculantes à haut rendement
- Tri 400 V
- Fritures parfaites et croustillantes grâce à l'échauffement direct

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular SÉRIE

FRITEUSE ÉLECTRIQUE
10 LITRES PAR CUVE
INOX AISI 304





ACCESSOIRES
voir page 370

SOUBASSEMENTS
voir page 367




10+10 L ⚡ 18 KW RÉF. MO70/80FE10+10



10 L ⚡ 9 KW RÉF. MO70/40FE10



10+10 L ⚡ 18 KW RÉF. MO70/80FE10X-T



10 L ⚡ 9 KW RÉF. MO70/40FE10X-T

PLACARDS AVEC PORTES



Réf.	Portes	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80FE10+10	2	10 + 10	18	125	800 x 730 x 870	4073,00
MO70/40FE10	1	10	9	44	400 x 730 x 870	2497,00

TOP

Réf.	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80FE10X-T	10 + 10	18	125	800 x 730 x 250	3122,00
MO70/40FE10X-T	10	9	44	400 x 730 x 250	1913,00

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

8 LITRES

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304
- Équipé d'une soupape de vidange installée dans le compartiment inférieur
- Alimentation électrique par chauffage rotatif
- Température d'huile contrôlée par thermostat mécanique avec réglage jusqu'à 190°C

- Équipés d'un interrupteur principal et d'un thermostat de sécurité
- Équipées de résistances basculantes à haut rendement
- Tri 400 V
- Fritures parfaites et croustillantes grâce à l'échauffement direct



NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular SÉRIE

FRITEUSE ÉLECTRIQUE
8 LITRES PAR CUVE
INOX AISI 304



8+8 L 14 KW

RÉF. MO70/40FE8+8



ÉLECTRIQUE

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/40FE8+8	8 + 8	14	44	400 x 730 x 870	3513,00

CHAUFFE-FRITES ÉLECTRIQUES

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304
- Conteneur amovible GN 1/1
- Chauffage par infrarouge, élément chauffant en céramique

- Le chauffe-frites a la fonction de maintenir en température les fritures en sortie de cuisson, en vous permettant de les servir au moment approprié
- 230 V mono

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular SÉRIE

CHAUFFE-FRITES ÉLECTRIQUE
INOX AISI 304



1 KW RÉF. MOPK70/40PSEP



1 KW RÉF. MOPK70/40PSE



1 KW RÉF. MO70/40PSE-T

PLACARD 1 PORTE

Réf.	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MOPK70/40PSEP	0,4	1	59	400 x 730 x 870	2187,00

PLACARD OUVERT

Réf.	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MOPK70/40PSE	0,4	1	56	400 x 730 x 870	1963,00

TOP

Réf.	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/40PSE-T	0,2	1	40	400 x 730 x 250	1596,00



BAINS-MARIE GAZ

2 X GN 1/1

- Cuve en acier inoxydable AISI 304
- Température réglage de 30°C à 90°C
- Appareil équipé d'un trop-plein vertical
- Les bains-marie gaz et électriques sont des appareils de maintien en température des sauces, garnitures et autres aliments
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur
- Le thermostat de sécurité se déclenche en cas d'activation du chauffage sans eau dans la cuve, réinitialisation manuelle
- Chauffage par tubulaire en acier inoxydable, brûleur à flamme stabilisée avec flamme pilote et thermocouple de sécurité
- Mise en marche automatique par dispositif Piezo
- Approvisionnement en gaz par robinet thermostatique



6 KW RÉF. MO70/80BMGP



6 KW RÉF. MO70/80BMG



6 KW RÉF. MO70/80BMG-T

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular SÉRIE

BAIN-MARIE GAZ
BAC 2 X GN 1/1
INOX AISI 304
INJECTEUR GAZ NATUREL MONTÉ D'ORIGINE
+ INJECTEUR BUTANE/PROPANE FOURNI



PLACARD 2 PORTES

Réf.	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80BMGP	0,8	6	72	800 x 730 x 870	3207,00

PLACARD OUVERT

Réf.	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80BMG	0,8	6	69	800 x 730 x 870	2758,00

TOP

Réf.	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80BMG-T	0,4	6	53	800 x 730 x 250	2359,00

BAINS-MARIE GAZ

GN 1/1

- Cuve en acier inoxydable AISI 304
- Température réglage de 30°C à 90°C
- Appareil équipé d'un trop-plein vertical
- Les bains-marie gaz et électriques sont des appareils de maintien en température des sauces, garnitures et autres aliments
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur
- Le thermostat de sécurité se déclenche en cas d'activation du chauffage sans eau dans la cuve, réinitialisation manuelle
- Chauffage par tubulaire en acier inoxydable, brûleur à flamme stabilisée avec flamme pilote et thermocouple de sécurité
- Mise en marche automatique par dispositif Piezo
- Approvisionnement en gaz par robinet thermostatique

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular SÉRIE

BAIN-MARIE GAZ
BAC GN 1/1
INOX AISI 304
INJECTEUR GAZ NATUREL MONTÉ D'ORIGINE
+ INJECTEUR BUTANE/PROPANE FOURNI



3 KW RÉF. MO70/40BMGP



3 KW RÉF. MO70/40BMG



3 KW RÉF. MO70/40BMG-T

PLACARD 1 PORTE

Réf.	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/40BMGP	0,4	3	53	400 x 730 x 870	2385,00

PLACARD OUVERT

Réf.	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/40BMG	0,4	3	51	400 x 730 x 870	2165,00

TOP

Réf.	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/40BMG-T	0,2	3	34	400 x 730 x 250	1805,00



BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES

2 X GN 1/1

- Cuve en acier inoxydable AISI 304
- Température réglage de 30°C à 90°C
- Appareil équipé d'un trop-plein vertical
- Les bains-marie gaz et électriques sont des appareils de maintien en température des sauces, garnitures et autres aliments
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur
- Le thermostat de sécurité se déclenche en cas d'activation du chauffage sans eau dans la cuve, réinitialisation manuelle
- Éléments chauffants blindés incoloy sous la cuve
- Tri 400

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular SÉRIE

BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE

BAC 2 X GN 1/1

INOX AISI 304

ACCESSOIRES
voir page 369



SOUBASSEMENTS
voir page 367



⚡ 3 KW RÉF. MO70/80BMEP



⚡ 3 KW RÉF. MO70/80BME



⚡ 3 KW RÉF. MO70/80BME-T

PLACARD 2 PORTES



Réf.	Volume (m ³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80BMEP	0,8	3	70	800 x 730 x 870	2998,00

PLACARD OUVERT

Réf.	Volume (m ³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80BME	0,8	3	68	800 x 730 x 870	2552,00

TOP

Réf.	Volume (m ³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80BME-T	0,4	3	53	800 x 730 x 250	2266,00

BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES

GN 1/1

- Cuve en acier inoxydable AISI 304
- Température réglage de 30°C à 90°C
- Appareil équipé d'un trop-plein vertical
- Les bains-marie gaz et électriques sont des appareils de maintien en température des sauces, garnitures et autres aliments
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur
- Le thermostat de sécurité se déclenche en cas d'activation du chauffage sans eau dans la cuve, réinitialisation manuelle
- Éléments chauffants blindés incoloy sous la cuve
- Tri 400

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular SÉRIE

BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE
BAC GN 1/1
INOX AISI 304



⚡ 1,5 KW RÉF. MO70/40BMEP



⚡ 1,5 KW RÉF. MO70/40BME



⚡ 1,5 KW RÉF. MO70/40BME-T

PLACARD 1 PORTE

Réf.	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/40BMEP	0,4	1,5	50	400 x 730 x 870	2274,00

PLACARD OUVERT

Réf.	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/40BME	0,4	1,5	48	400 x 730 x 870	2050,00

TOP

Réf.	Volume (m³)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/40BME-T	0,2	1,5	34	400 x 730 x 250	1631,00



CUISEURS À PÂTES SUR PLACARD

- Fonctionnels et fiables, les cuiseurs à pâtes gaz et électriques assurent une haute productivité et permettent différentes utilisations. Au-delà des pâtes on peut cuisiner du riz ou des légumes.
- Le fonctionnement mécanique de chargement de l'eau permet d'installer ces équipements dans toute cuisine
- Cuves en acier inox AISI 304
- Brûleurs extérieurs à flamme stabilisée

Paniers non fournis



AISI 316 26 L 9,5 KW RÉF. MOPK70/40CPG

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular SÉRIE

CUISEUR À PÂTES GAZ
26 LITRES PAR CUVE
INOX AISI 304
INJECTEUR GAZ NATUREL MONTÉ D'ORIGINE
+ INJECTEUR BUTANE/PROPANE FOURNI



GAZ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MOPK70/80CPG	26 + 26	19	92	800 x 730 x 870	4866,00
MOPK70/40CPG	26	9,5	72	400 x 730 x 870	2622,00

- Fonctionnels et fiables, les cuiseurs à pâtes gaz et électriques assurent une haute productivité et permettent différentes utilisations. Au-delà des pâtes on peut cuisiner du riz ou des légumes.
- Le fonctionnement mécanique de chargement de l'eau permet d'installer ces équipements dans toute cuisine
- Cuves de en acier inox AISI 304
- Thermoplongeurs incoloy placés à l'intérieur de la cuve
- Tri 400 V

Paniers non fournis



AISI 316 26 +26 L 15,2 KW RÉF. MOPK70/80CPE

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular SÉRIE

CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE
26 LITRES PAR CUVE
INOX AISI 304



ÉLECTRIQUES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MOPK70/80CPE	26 + 26	15,2	78	800 x 730 x 870	4812,00
MOPK70/40CPE	26	7,6	57	400 x 730 x 870	2582,00



SAUTEUSES BASCULANTES GAZ MANUELLES OU MOTORISÉES

- En acier inoxydable AISI 304
- Chargement automatique de l'eau actionné par bouton-poussoir
- Robinet d'eau fixe situé sur le dessus
- Les sauteuses sont des appareils spécifiques pour la cuisson de risottos, braisés, escalopes,...
- Système de basculement manuel

MODÈLES GAZ

- Chauffage par brûleurs en acier à haute efficacité
- Alimentation en gaz par une vanne thermostatique multifonctionnelle
- Réglage de la température de 100°C à 285°C

MODÈLES ÉLECTRIQUES

- Éléments chauffants mis en contact direct avec le fond de la cuve
- Réglage de la température de 100°C à 285°C
- Tri 400 V

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular SÉRIE

SAUTEUSE GAZ/ÉLECTRIQUE
60 LITRES
CUVE EN FER OU INOX
INOX AISI 304
INJECTEUR GAZ NATUREL MONTÉ D'ORIGINE
+ INJECTEUR BUTANE/PROPANE FOURNI



MO70/80SBGI MODÈLE
CUVE EN INOX

MAN. FER RÉF. MO70/80SBG



MO70/80SBEM MODÈLE
CUVE EN INOX

MOT. FER RÉF. MO70/80SBEM



MANUELLES • GAZ

Réf.	Cuve	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80SBG	en fer	60	14	136	800 x 730 x 900	5725,00
MO70/80SBGI	en inox	60	14	136	800 x 730 x 870	6310,00

MOTORISÉES • GAZ

Réf.	Cuve	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80SBGM	en fer	60	14	136	800 x 730 x 870	7133,00
MO70/80SBGIM	en inox	60	14	136	800 x 730 x 870	7670,00

MANUELLES • ÉLECTRIQUES

Réf.	Cuve	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80SBE	en fer	60	10	136	800 x 730 x 870	5681,00
MO70/80SBEI	en inox	60	10	136	800 x 730 x 870	6398,00



MOTORISÉES • ÉLECTRIQUES

Réf.	Cuve	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80SBEM	en fer	60	10	136	800 x 730 x 870	7072,00
MO70/80SBEIM	en inox	60	10	136	800 x 730 x 870	7721,00

SAUTEUSES MULTIFONCTIONS

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304
- Éléments chauffants blindés incoloy sous la cuve
- Température de 50°C à 300°C
- Équipés d'un thermostat de sécurité
- Équipé d'un bouchon de vidange, d'un récipient et d'un conteneur amovible
- Les sauteuses sont des appareils spécifiques pour la cuisson de risottos, braisés, escalopes,...
- Tri 400 V

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular

SAUTEUSE ÉLECTRIQUE
13 OU 26 LITRES
INOX AISI 304

SÉRIE



26 L | 9 KW | RÉF. MO70/80SMEP



26 L | 9 KW | RÉF. MO70/80SME



13 L | 4,5 KW | RÉF. MO70/40SMEP



13 L | 4,5 KW | RÉF. MO70/40SME

PLACARDS AVEC PORTES



Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80SMEP	2	26	9	135	800 x 730 x 870	6039,00
MO70/40SMEP	1	13	4,5	76	400 x 730 x 870	3857,00

PLACARDS OUVERTS

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80SME	26	9	133	800 x 730 x 870	5591,00
MO70/40SME	13	4,5	73	400 x 730 x 870	3634,00

MARMITES

- Parois en acier inoxydable AISI 304
- Remplissage d'eau par robinet réglable.
- Contrôle du niveau d'eau dans la cavité
- Thermostat de sécurité
- Indiquées pour des productions plus élevées, les marmites sont disponibles dans les versions chauffe directe et indirecte, gaz ou électrique
- Adaptées à la cuisson de soupes, pâtes, légumes, confitures, sauces et beaucoup d'autres aliments
- Modèle électrique: Tri 400 V

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular SÉRIE

MARMITE GAZ/ÉLECTRIQUE

50 LITRES

INOX AISI 304

MODÈLE GAZ : INJECTEUR GAZ NATUREL MONTÉ D'ORIGINE + INJECTEUR BUTANE/PROPANE FOURNI



50 L 🔥 10,5 KW RÉF. MO70/80MGD50



50 L 🔥 10,5 KW RÉF. MO70/80MGI50



50 L ⚡ 12,3 KW RÉF. MO70/80MED50



GAZ

Réf.	Type	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80MGD50	Direct	50	10,5	135	800 x 730 x 870	5594,00
MO70/80MGI50	Indirect	50	10,5	135	800 x 730 x 870	7412,00

ÉLECTRIQUE

Réf.	Type	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80MED50	Direct	50	12,3	135	800 x 730 x 870	7012,00



PLONGES SUR PLACARD

- Plans de travail en AISI 304
- Bords arrondis arrondi pour un nettoyage facile

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular SÉRIE

INOX AISI 304



RÉF. MO70/80PLP



RÉF. MO70/80PL

PLACARD 2 PORTES

Réf.	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80PLP	80	42	800 x 730 x 870	2739,00

PLACARD OUVERT

Réf.	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80PL	80	39	800 x 730 x 870	2283,00

ÉLÉMENTS NEUTRES

1 TIROIR

- Plans de travail en AISI 304
- Bords arrondis pour un nettoyage facile
- Les éléments neutres offrent des tiroirs et des placards adaptés à contenir les instruments en cuisine
- Ils sont essentiels dans la cuisine comme point d'appui pour la préparation des aliments

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular SÉRIE

1 TIROIR
INOX AISI 304

SOUBASSEMENTS
voir page 367



RÉF. MO70/80ENTP



RÉF. MO70/80ENT



RÉF. MO70/80ENT-T

PLACARD 2 PORTES

Réf.	Volume (m ³)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80ENTP	0,8	72	800 x 730 x 250	2001,00

PLACARD OUVERT

Réf.	Volume (m ³)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80ENT	0,8	66	800 x 730 x 250	1544,00

TOP

Réf.	Volume (m ³)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80ENT-T	0,4	50	800 x 730 x 250	1024,00



RÉF. MO70/40ENTP



RÉF. MO70/40ENT



RÉF. MO70/40ENT-T

PLACARD 1 PORTE

Réf.	Volume (m ³)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/40ENTP	0,4	51	400 x 730 x 870	1377,00

PLACARD OUVERT

Réf.	Volume (m ³)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/40ENT	0,4	48	400 x 730 x 870	1149,00

TOP

Réf.	Volume (m ³)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/40ENT-T	0,2	32	400 x 730 x 250	751,00

SOUBASSEMENTS

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular SÉRIE

INOX AISI 304



RÉF. MO70/40PLO



RÉF. MO70/80PLO



RÉF. MO70/120PLO

Réf.	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/40PLO	16	400 x 730 x 620	419,00
MO70/80PLO	30	800 x 730 x 620	553,00
MO70/120PLO	46	800 x 730 x 820	866,00

COFFRES CHAUDS GN 1/1

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES

modular SÉRIE

COFFRE ÉLECTRIQUE

INOX AISI 304



RÉF. MO70/80PLCH

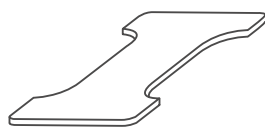
ÉLECTRIQUE



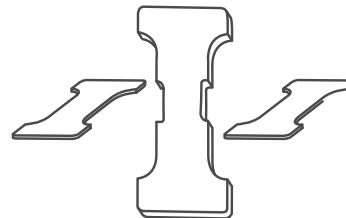
Réf.	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/80PLCH	0,76	40	800 x 730 x 820	1494,00

INSERTS POUR PLAQUES ÉLECTRIQUES CARRÉES

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES
modular SÉRIE



RÉF. MO70/40IMP

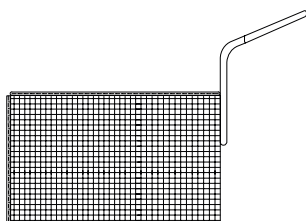


RÉF. MO70/80IMP

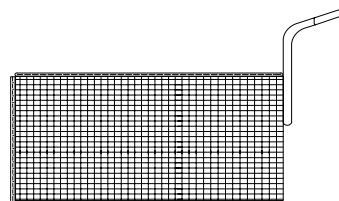
Réf.	Prix (h.t) €
MO70/40IMP	67,00
MO70/80IMP	230,00

ACCESSOIRES POUR CUISEURS À PÂTES

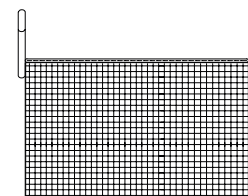
NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES
modular SÉRIE



RÉF. MOCP/C3



RÉF. MOCP/C2



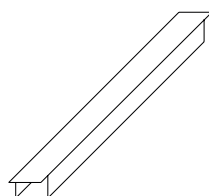
RÉF. MOCP/C1/3

PANIER

Réf.	Description	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MOCP/C3	1/3 vertical	290 x 160 x 200	178,00
MOCP/C2	1/2 vertical	240 x 290 x 200	212,00
MOCP/C1/3	1/3 horizontal	290 x 160 x 200	178,00

ACCESSOIRES POUR BAINS-MARIE

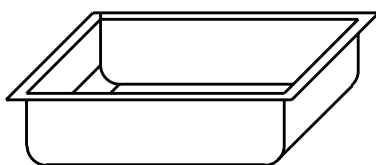
NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES
modular SÉRIE



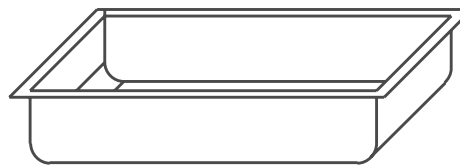
RÉF. MOSSB

TRAVERSES

Réf.	Prix (h.t) €
MOSSB	49,00



RÉF. MOBI-GN1/3



RÉF. MOBI-GN1/1

BACS EN ACIER INOX

Réf.	Description	Prix (h.t) €
MOBI-GN1/3	GN 1/3	40,00
MOBI-GN1/1	GN 1/1	77,00



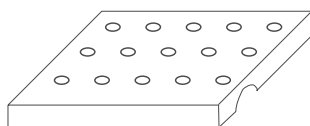
RÉF. MOCB-GN1/3



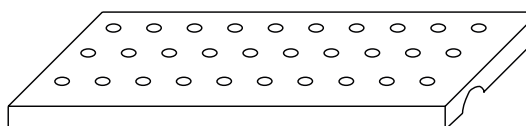
RÉF. MOCB-GN1/1

COUVERCLES

Réf.	Description	Prix (h.t) €
MOCB-GN1/3	POUR BAC GN 1/3	34,00
MOCB-GN1/1	POUR BAC GN 1/1	49,00



RÉF. MO70/40FF



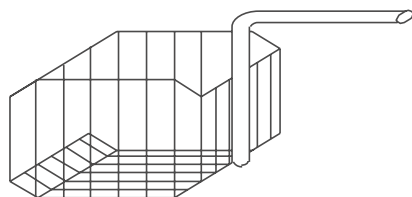
RÉF. MO70/80FF

FAUX RONDS PERFORÉS

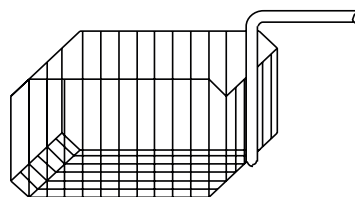
Réf.	Description	Prix (h.t) €
MO70/40FF	Pour module 40 cm	135,00
MO70/80FF	Pour module 80 cm	221,00

ACCESSOIRES POUR FRITEUSES PANIERS

NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES
modular SÉRIE



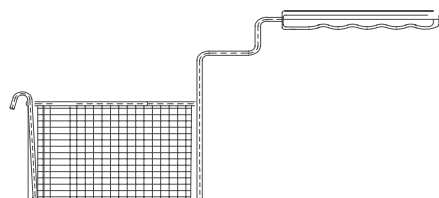
RÉF. MOC1/2FRGS13



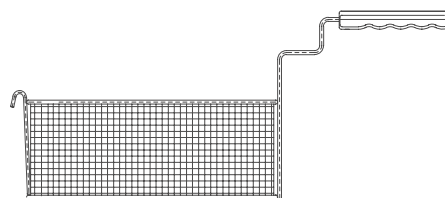
RÉF. MOC1FRGS13

PANIERS POUR BAC 13 L

Réf.	Description	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MOC1/2FRGS13	1/2	110 x 285 x 120	89,00
MOC1FRGS13	1/1	225 x 285 x 120	110,00



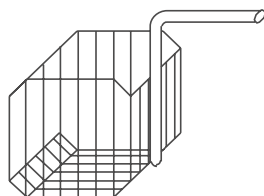
RÉF. MOC1/2FRG17VL



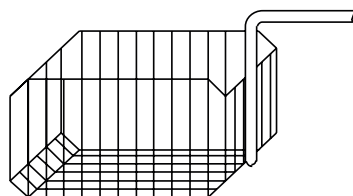
RÉF. MOC1FRG17VL

PANIERS POUR BAC 17 L • GAZ VERSION EXTRÊME

Réf.	Description	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MOC1/2FRG17VL	1/2	146 x 310 x 120	98,00
MOC1FRG17VL	1/1	300 x 310 x 120	120,00



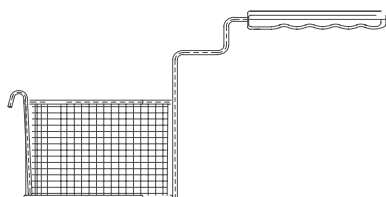
RÉF. MOC1/2FRE10X



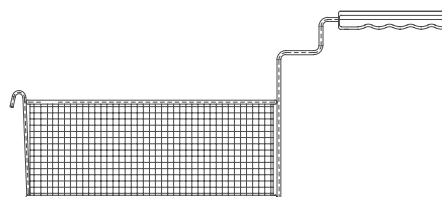
RÉF. MOC1FRE10X

PANIERS POUR BAC 10 L

Réf.	Description	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MOC1/2FRE10X	1/2	110 x 225 x 110	71,00
MOC1FRE10X	1/1	220 x 300 x 110	83,00



RÉF. MOC1/2FRE17



RÉF. MOC1FRE17

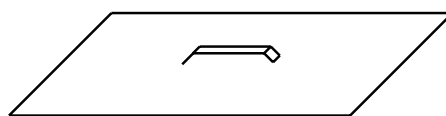
PANIERS POUR BAC 17 L • ÉLECTRIQUE

Réf.	Description	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MOC1/2FRE17	1/2	146 x 310 x 120	98,00
MOC1FRE17	1/1	300 x 310 x 120	120,00

ACCESSOIRES POUR FRITEUSES

COUVERCLES

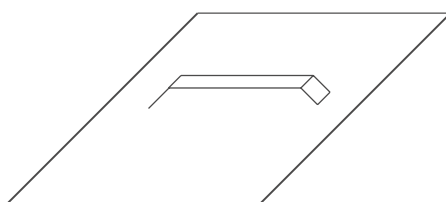
NOUVEAU
DISPONIBLE SUR COMMANDE • 4 À 5 SEMAINES
modular SÉRIE



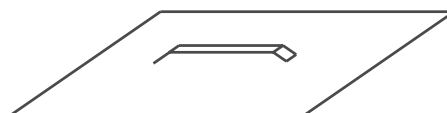
RÉF. MOC1/113S

COUVERCLES POUR BAC 13 L

Réf.	Prix (h.t) €
MOC1/113S	sur demande



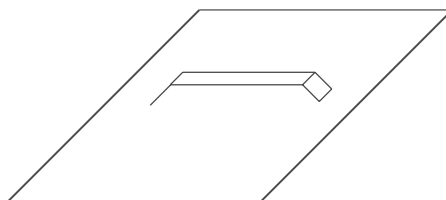
RÉF. MOC1/210X



RÉF. MOC1/110X

COUVERCLES POUR BAC 10 L • ÉLECTRIQUE

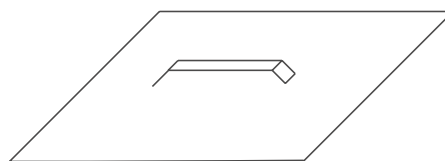
Réf.	Description	Prix (h.t) €
MOC1/210X	1/2	sur demande
MOC1/110X	1/1	sur demande



RÉF. MOC8

COUVERCLES POUR BAC 8 L

Réf.	Prix (h.t) €
MOC8	sur demande



RÉF. MOC17

COUVERCLES POUR BAC 17 L

Réf.	Prix (h.t) €
MOC17	sur demande

modular

GAMMES DE CUISSONS modular

4 gammes de matériel
de cuisson modulaire
pour toutes les cuisines!

NOUVEAU

GAMME SENSATION

SÉRIES 110 & 1100

SENTATION : Une cuisine composée d'équipements modulaires, à faible encombrement et à la qualité qui satisfait les exigences des professionnels du secteur les plus exigeants.



NOUVEAU

GAMME EMOTION

SÉRIES 700 & 900

EMOTION réalise un plus par rapport aux équipements professionnels classiques, un produit capable de répondre aux critères de puissance, fiabilité et élégance. Le haut rendement, la qualité des matériaux, la fiabilité, la sécurité et le design captivant en font la cuisine idéale.



NOUVEAU

GAMME PRATIKA

SÉRIES 700 & 900

PRATIKA : La modularité rend cette gamme adaptable et multifonctionnelle dans la gestion des emplacements. Ses caractéristiques, telles que la robustesse, la fiabilité, l'ergonomie et la qualité des matériaux séduisent la clientèle la plus exigeante.



NOUVEAU

GAMME FUNCTION

SÉRIES 600 • 650 • 700

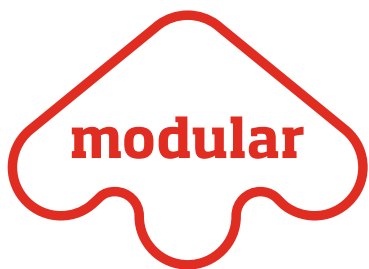
Grâce aux dimensions réduites, la gamme **FUNCTION** 600 et 650 sont idéales pour les cafés et les petits restaurants où l'espace est réduit. Fonctionnalité et espaces optimisés font de cette gamme le choix parfait pour les professionnels de la restauration.



INFORMATIONS ET TARIF SUR DEMANDE !

GAMMES DE FOURS modular

3 gammes complètes
de fours professionnels
pour tous les usages!



NOUVEAU
FOURS GAMME FUNCTION
PAGES 374 À 375



NOUVEAU
FOURS GAMME PRATIKA
PAGES 376 À 377



NOUVEAU
FOURS GAMME EMOTION
PAGES 378 À 379



FOURS À CONVECTION

GAMME FUNCTION • ÉLECTROMÉCANIQUES

AVEC HUMIDIFICATEUR • PORTE BATTANTE

- Modèles en acier inoxydable
- Panneau de commande facile d'utilisation, avec réglage de la température (50°C à 300°C) et du temps de cuisson
- Structure robuste avec chambre de cuisson aux angles arrondis
- Ventilateurs en acier auto-reverse 2800t/min
- Kit glissières universelles, adapté pour gastronomie et pâtisserie
- Fond en forme de pointe de diamant
- Joint de porte extractible et remplaçable facilement
- Porte double vitrage avec poignée ergonomique
- Éclairage intérieur de la chambre
- Espacement entre les niveaux: 75 mm

- Arrêt des ventilateurs lors de l'ouverture de porte
- Humidification manuelle
- Section du câble: 5G2,5
- Tri 400 V

Dotation: 1 grille GN 1/1

NOUVEAU
modular
 SÉRIE
 FOUR ÉLECTRIQUE
 4-6-10 NIVEAUX GN 1/1
 INOX



INOX 4 NIV. 6,3 KW RÉF. GEU411



INOX 6 NIV. 7,7 KW RÉF. GEU611



INOX 10 NIV. 11,5 KW RÉF. GEU1011

ÉLECTRIQUES

Réf.	Niveaux	Turbines	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GEU411	4 niveaux (GN 1/1)	2	6,3	59	825 x 685 x 560	2431,00
GEU611	6 niveaux (GN 1/1)	2	7,7	85	833 x 710 x 710	2564,00
GEU1011	10 niveaux (GN 1/1)	3	11,5	125	833 x 710 x 1010	3270,00



SUPPORTS

Réf.	Pour fours	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SFR46	4/6 niv.	740 x 570 x 870	914,00
SFR1046	10 niv.	740 x 570 x 670	782,00

OPTIONS

Réf.	Description	Prix (h.t) €
GRILLE SUPP GN 1/1	Grille inox GN 1/1	43,00



FOURS À CONVECTION

GAMME FUNCTION • PROGRAMMABLES

AVEC HUMIDIFICATEUR • PORTE BATTANTE

- Modèles en acier inoxydable
- Panneau de commande facile d'utilisation, avec réglage de la température (50°C à 300°C) et du temps de cuisson
- Structure robuste avec chambre de cuisson aux angles arrondis
- Éclairage intérieur de la chambre
- Kit glissières universelles, adapté pour gastronomie et pâtisserie
- Fond en forme de pointe de diamant
- Joint de porte extractible et remplaçable facilement
- Porte double vitrage avec poignée ergonomique
- Espacement entre les niveaux: 75 mm
- Arrêt des ventilateurs lors de l'ouverture de la porte
- Humidification programmable ou manuelle
- Section du câble: 5G2,5
- Tri 400 V

Dotation: 1 grille GN 1/1

NOUVEAU
modular

FOUR ÉLECTRIQUE
4-6-10 NIVEAUX GN 1/1
INOX

SÉRIE



INOX | 4 NIV. | 6,3 KW | RÉF. GEU411P



INOX | 6 NIV. | 7,7 KW | RÉF. GEU611P



INOX | 10 NIV. | 11,5 KW | RÉF. GEU1011P

ÉLECTRIQUES



Réf.	Niveaux	Turbines	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GEU411P	4 niveaux (GN 1/1)	2	6,3	59	825 x 685 x 560	2617,00
GEU611P	6 niveaux (GN 1/1)	2	7,7	85	833 x 710 x 710	2749,00
GEU1011P	10 niveaux (GN 1/1)	3	11,5	125	833 x 710 x 1010	3457,00



SUPPORTS

Réf.	Pour fours	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SFR46	4/6 niv.	740 x 570 x 870	914,00
SFR1046	10 niv.	740 x 570 x 670	782,00

OPTIONS

Réf.	Description	Prix (h.t) €
GRILLE SUPP GN 1/1	Grille inox GN 1/1	43,00

FOURS À CONVECTION & MIXTES

GAMME PRATIKA • ÉLECTROMÉCANIQUES

AVEC HUMIDIFICATEUR

- 2 & 3 modes de cuisson : convection, vapeur + mixte (FD)
- Chambre de cuisson avec coins arrondis
- Structures échelles de série, amovibles et remplaçables
- Espacement entre les niveaux : 74 mm
- Équipé d'une porte double vitrage, d'une turbine autoreverse et d'une cheminée ouverte/fermée de la chambre de cuisson à travers un levier spécifique
- Verrouillage et réouverture des portes par pression par le biais d'une libération latérale
- Contrôle de la température de 30° à 280° et minuterie 1-120'
- Conduite d'air pour la ventilation de la vitre extérieure de la porte
- Joint sur la façade de la chambre de cuisson pour une adhérence maximale de la porte
- Bac pour la collecte de liquides/eau de condensation amovible placé au-dessous de la chambre



5 NIV. 9,5 KW RÉF. FCG 051 V



10 NIV. 15,8 KW RÉF. FDE 101 V

NOUVEAU

modular SÉRIE

FOUR GAZ/ÉLECTRIQUE

5-10 NIVEAUX GN 1/1

INJECTEUR GAZ NATUREL MONTÉ D'ORIGINE + INJECTEUR BUTANE/PROPANE FOURNI

- Modèles disponible avec porte à droite
- Facile à nettoyer grâce aux angles arrondis et au joint extractible
- Turbine autoreverse pour une distribution uniforme de la chaleur

Dotation : 1 grille GN 1/1

FOURS À CONVECTION AU GAZ

Réf.	Niveaux	Turbines	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FCG 051 V	5 niveaux (GN 1/1)	1	9,5	113	905 x 845 x 749	7190,00
FCG 101 V	10 niveaux (GN 1/1)	2	19	156	905 x 845 x 1131	7935,00

FOURS À CONVECTION ÉLECTRIQUES

Réf.	Niveaux	Turbines	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FCE 051 V	5 niveaux (GN 1/1)	1	7,9	110	905 x 845 x 726	4898,00
FCE 101 V	10 niveaux (GN 1/1)	2	15,8	147	905 x 845 x 1106	6555,00

FOURS MIXTES AU GAZ

Réf.	Niveaux	Turbines	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FDG 051 V	5 niveaux (GN 1/1)	1	9,5	113	905 x 845 x 749	8653,00
FDG 101 V	10 niveaux (GN 1/1)	2	19	156	905 x 845 x 1131	9183,00

FOURS MIXTES ÉLECTRIQUES

Réf.	Niveaux	Turbines	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FDE 051 V	5 niveaux (GN 1/1)	1	7,9	110	905 x 845 x 726	5588,00
FDE 101 V	10 niveaux (GN 1/1)	2	15,8	147	905 x 845 x 1106	7245,00



SUPPORTS

Réf.	Pour fours	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SFRM5T	5 niv.	815 x 560 x 845	742,00
SFRM10T	10 niv.	815 x 560 x 695	736,00

OPTIONS

Réf.	Description	Prix (h.t) €
GRILLE SUPP GN 1/1	Grille inox GN 1/1	43,00

FOURS MIXTES

GAMME PRATIKA • PROGRAMMABLES

ÉCRAN TACTILE ET SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE

AVEC HUMIDIFICATEUR

- Trois modes de cuisson : convection, vapeur et mixte
- Chambre de cuisson avec coins arrondis
- Structures échelles de série, amovibles et remplaçables
- Espacement entre les niveaux : 74 mm
- Équipé d'une porte double vitrage, d'une turbine autoreverse et d'une cheminée ouverte/fermée de la chambre de cuisson à travers un levier spécifique
- Verrouillage et réouverture des portes par pression par le biais d'une libération latérale
- Contrôle de la température de 30° à 280° et minuterie 1-120'
- Conduite d'air pour la ventilation de la vitre extérieure de la porte
- Joint sur la façade de la chambre de cuisson pour une adhérence maximale de la porte
- Bac pour la collecte de liquides/eau de condensation amovible placé au-dessous de la chambre
- Modèles disponible avec porte à droite
- Facile à nettoyer grâce aux angles arrondis et au joint extractible
- Turbine autoreverse pour une distribution uniforme de la chaleur

Dotation : 1 grille GN 1/1



5 NIV. 9,5 KW RÉF. FDG 051 TV



10 NIV. 15,8 KW RÉF. FDE 101 TV



GAZ

Réf.	Lavage automatique	Niveaux	Turbines	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FDG 051 TV	avec	5 niveaux (GN 1/1)	1	9,5	113	905 x 845 x 749	9343,00
FDG 101 TV	avec	10 niveaux (GN 1/1)	2	19	156	905 x 845 x 1131	11070,00

ÉLECTRIQUES

Réf.	Lavage automatique	Niveaux	Turbines	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FDE 051 TV	avec	5 niveaux (GN 1/1)	1	7,9	110	905 x 845 x 726	6705,00
FDE 101 TV	avec	10 niveaux (GN 1/1)	2	15,8	147	905 x 845 x 1106	9088,00



SUPPORTS

Réf.	Pour fours	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SFRM5T	5 niv.	815 x 560 x 845	742,00
SFRM10T	10 niv.	815 x 560 x 695	736,00

OPTIONS

Réf.	Description	Prix (h.t) €
GRILLE SUPP GN 1/1	Grille inox GN 1/1	43,00

FOURS MIXTES

GAMME EMOTION • VAPEUR À INJECTION DIRECTE
PROGRAMMABLES AVEC ÉCRAN TACTILE SENSITIF

NOUVEAU
modular SÉRIE
FOUR ÉLECTRIQUE
6-10-20 NIVEAUX GN 1/1
AVEC SYSTÈME DE LAVAGE

- Four électrique multifonction
- Turbine auto-reverse avec 12 possibilités différentes de contrôle de la ventilation
- Équipé d'une sonde multipoint
- Système de lavage automatique et douchette extractible de série
- Poignée ergonomique
- Excellente uniformité de cuisson et perte minimale du poids de cuisson
- Trois modes de cuisson : convection (30°C-300°C), vapeur (30°C-130°C) et mixte convection/vapeur (30°C-300°C)
- Accessoire : grille standard, grille spéciale poulet, multi-grill et plaque antiadhésive



6 NIV. 11,6 KW RÉF. EM E6/11-D



10 NIV. 16,7 KW RÉF. EM E10/11-D



20 NIV. 33 KW RÉF. EM E20/11-D

ÉLECTRIQUES

Réf.	Chariot	Niveaux	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EM E6/11-D	non inclus	6 niveaux (GN 1/1)	11,6	900 x 870 x 894	10441,00
EM E10/11-D	non inclus	10 niveaux (GN 1/1)	16,7	900 x 870 x 1174	13026,00
EM E20/11-D	inclus	20 niveaux (GN 1/1)	33	900 x 870 x 1950	24587,00



SUPPORTS

Réf.	Pour fours	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EM SFR611	6 NIV.	815 x 560 x 845	742,00
EM SFR1011	10 NIV.	815 x 560 x 695	656,00

OPTIONS

Réf.	Description	Prix (h.t) €
GRILLE SUPP GN 1/1	Grille inox GN 1/1	43,00



FOURS MIXTES

GAMME EMOTION • VAPEUR AVEC CHAUDIÈRE
PROGRAMMABLES AVEC ÉCRAN TACTILE SENSITIF

- Four électrique multifonction
- Turbine auto-reverse avec 12 possibilités différentes de contrôle de la ventilation
- Équipé d'une sonde multipoint
- Système de lavage automatique et douchette extractible de série
- Poignée ergonomique
- Excellente uniformité de cuisson et perte minimale du poids de cuisson
- Trois modes de cuisson: convection (30°C-300°C), vapeur (30°C-130°C) et mixte convection/vapeur (30°C-300°C)
- Accessoire : grille standard, grille spéciale poulet, multi-grill et plaque antiadhésive

NOUVEAU
modular SÉRIE

FOUR ÉLECTRIQUE
6-10-20 NIVEAUX GN 1/1
AVEC SYSTÈME DE LAVAGE



6 NIV. ⚡ 14,1 KW RÉF. EM E6/11-B



10 NIV. ⚡ 19,2 KW RÉF. EM E10/11-B



20 NIV. ⚡ 39 KW RÉF. EM E20/11-B

ÉLECTRIQUES



Réf.	Chariot	Niveaux	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EM E6/11-B	non inclus	6 niveaux (GN 1/1)	14,1	900 x 870 x 894	12459,00
EM E10/11-B	non inclus	10 niveaux (GN 1/1)	19,2	900 x 870 x 1174	15253,00
EM E20/11-B	inclus	20 niveaux (GN 1/1)	39	900 x 870 x 1950	27458,00



SUPPORTS

Réf.	Pour fours	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EM SFR611	6 NIV.	815 x 560 x 845	742,00
EM SFR1011	10 NIV.	815 x 560 x 695	656,00

OPTIONS

Réf.	Description	Prix (h.t) €
GRILLE SUPP GN 1/1	Grille inox GN 1/1	43,00



AFI COLLIN-LUCY vous présente sa gamme de petit matériel : fours micro-ondes, fours à air pulsé, grills, plaques à snacker, toasters, chauffe-saucisses, friteuses, bains-marie, brûleurs, chauffe-assiettes, trancheurs, hachoirs, balances électroniques, salamandres, batteurs-mélangeurs, etc.

LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR

BATTEURS & PÉTRINS

- 382 BATTEURS-MÉLANGEURS • 7 LITRES
- 382 BATTEURS-MÉLANGEURS • 10 & 20 LITRES
- 383 BATTEURS-MÉLANGEURS • 3 VITESSES
- 384 PÉTRINS DIGITAUX • 2 VITESSES
- 384 PÉTRINS MÉCANIQUES • 2 VITESSES
- 385 PÉTRINS PIZZAS TÊTE & BOL FIXES
- 386 PÉTRINS PIZZAS TÊTE RELEVABLE CUVE AMOVIBLE
- 386 FORMEUSES À PIZZAS



BATTEURS & PÉTRINS

PAGES 382 À 386



GRILLS • TOASTERS • SALAMANDRES

PAGES 387 À 398

GRILLS • TOASTERS • SALAMANDRES

- 387 GRILLS RAINURÉS
- 388 GRILLS TOASTERS PANINIS • GAMME **AFI**
- 389 TOASTERS À CONVOYEUR • GAMME **AFI**
- 389 TOASTERS
- 390 SALAMANDRES • GAMME **AFI**
- 390 SALAMANDRES • À PLAFOND MOBILE
- 391 SALAMANDRES • BASE RÉGLABLE • **SOFRACA**
- 392 SALAMANDRES • PRO-TRAVERSANTE
- 392 COUPEURS HOMOGENÉISATEURS • GAMME **AFI**
- 393 DÖNER GRILLS • GAMME **AFI**
- 393 COUTEAUX À DÖNER KEBAB • GAMME **AFI**
- 394 PLAQUES À INDUCTION • 28 cm
- 395 PLAQUES À SNACKER LISSES ET RAINURÉES
- 396 PLAQUES À SNACKER LISSES
- 397 PLAQUES À SNACKER LISSES • RAINURÉES • 2/3 - 1/3
- 398 GRILLS À PIERRES RÉFRACTAIRES
- 398 BRÛLEURS SUR PIEDS



Sauf mention contraire, tous nos appareils fonctionnant au GAZ disposent d'un injecteur GAZ BUTANE/PROPANE monté D'ORIGINE + Injecteur GAZ NATUREL DE VILLE FOURNI !



PETIT MATÉRIEL

CHAUFFE-ASSIETTES & BAINS-MARIE

- 399 CHAUFFE-ASSIETTES
- 399 BAINS-MARIE DE TABLE

FRITEUSES TABLE & COFFRE

- 400 FRITEUSES DE TABLE
- 401 FRITEUSES DE TABLE
- 402 FRITEUSES DE TABLE
- 402 FRITEUSES SUR COFFRE
- 403 FRITEUSES DE TABLE ET SUR COFFRE



TRANCHEURS & HACHOIRS
PAGES 404 À 406

BALANCES

- 407 BALANCES ÉLECTRONIQUES PRO
- 407 BALANCES ÉLECTRONIQUES PRO À POSER AU SOL

FOURS MICRO-ONDES

- 408 FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS 🔥
- 409 FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS 🔥

FRITEUSES TABLE & COFFRE

PAGES 400 À 403



TRANCHEURS & HACHOIRS

- 404 TRANCHEURS À COURROIE • SÉRIE T/C
- 404 TRANCHEURS À COURROIE • SÉRIE SUPER
- 405 TRANCHEURS À COURROIE • SÉRIE KING
- 405 TRANCHEURS À PIGNONS
- 406 HACHOIRS



NOUVEAU

FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS

PAGES 408 À 409

NOUVEAU

MIXEURS & COUPE-LÉGUMES

- 410 MIXEURS AFIMIX • GAMME **AFI** 🔥
- 411 MIXEURS JUNIOR • GAMME **AFI** 🔥
- 412 MIXEURS MASTER • GAMME **AFI** 🔥
- 413 MIXEURS TURBO • GAMME **AFI** 🔥
- 414 COUPE-LÉGUMES • GAMME **AFI** 🔥
- 415 CUTTER • GAMME **AFI** 🔥



BATTEURS-MÉLANGEURS

LA LIGNE MINI (7 LITRES)

- CONÇUE AVEC PROTECTION CONTRE LES SURCHARGES
- Entraînement par courroie avec contrôle de vitesse variable
- Variateur de vitesse
- Corps en aluminium
- Faible nuisance sonore
- 230 V Mono

Livrés avec 3 outils : crochet, palette, fouet



ALU | 7 L | 280 W | RÉF. VFM7

7 LITRES
CORPS EN ALUMINIUM

BACS À FARINE
voir page 479



Réf.	Volume cuve (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
NEWVFM7A	7	280	17	420 x 240 x 425	591,00

BATTEURS-MÉLANGEURS

LA GAMME 10 & 20 LITRES

- FAIBLE NUISANCE SONORE
- Entraînement par engrenage
- Corps en aluminium
- Interrupteur de sécurité
- 230 V Mono

Livrés avec 3 outils : crochet, palette, fouet

BACS À FARINE
voir page 479



10-20 LITRES
CORPS EN ALUMINIUM



ALU | 10 L | 0,45 KW | RÉF. VFM10A



ALU | 20 L | 1,1 KW | RÉF. VFM20A



Réf.	Capacité cuve	Vitesse (rpm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
VFM10A	10 litres - Farine: 2 kg Pâte: 3 kg	3 - Vit. 1 = 108 - Vit. 2 = 195 - Vit. 3 = 355	0,45	68	485 x 410 x 635	964,00
VFM20A	20 litres - Farine: 5 kg Pâte: 8 kg	3 - Vit. 1 = 108 - Vit. 2 = 195 - Vit. 3 = 355	1,1	90	600 x 600 x 780	1275,00

BATTEURS-MÉLANGEURS

3 VITESSES

- Bol en acier inoxydable 304
- 3 vitesses
- Boîtier moulé sous pression permettant un fonctionnement en douceur
- L'engrenage de précision offre un mélange et un pétrissage avec un fonctionnement étonnamment silencieux
- L'embrayage automatique permet de changer de vitesse sans arrêter le mélangeur
- Le mélangeur s'arrête automatiquement lorsque la grille de protection est ouverte
- Le mélangeur s'arrête automatiquement lorsque le bol est abaissé pour plus de sécurité
- Le levier de levage du bol a une conception droite qui facilite le levage ou l'abaissement du bol
- 230 V Mono
- Option : hachoir

NOUVEAU

10-20-30 LITRES

INOX AISI 304

**BACS
À FARINE**
voir page 479



AISI 304 10 L 0,45 KW RÉF. BM10



AISI 304 20 L 1,1 KW RÉF. BM20



AISI 304 30 L 1,5 KW RÉF. BM30



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BM10	10	0,45	40	470 x 370 x 620	1042,00
BM20	20	1,1	85	555 x 505 x 764	1353,00
BM30	30	1,5	170	616 x 595 x 1138	2457,00



OPTION SUPPORT

Réf.	Description	Prix (h.t) €
SPBM	Support pour batteur-mélangeur	404,00



OPTION HACHOIR

Réf.	Description	Prix (h.t) €
HVBM	Hachoir pour batteur-mélangeur	498,00

PÉTRINS DIGITAUX 2 VITESSES

- 2 vitesses
- Minuterie digitale programmable (Max 30 min)
- Le crochet d'agitation est moulé d'une pièce
- Le mélangeur peut finir une pâte en 15 minutes
- Spécialement conçu pour une pâte de qualité professionnelle
- Idéal pour boulangerie, pizzeria et usine alimentaire
- Transmission par courroies
- Tri 400 V



25 L | 0,8/1,8 KW | RÉF. PD25

NOUVEAU 25 LITRES



Réf.	Volume (litres)	Max. farine (kg)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PD25	25	15	0,8/1,8	180	820 x 590 x 1160	3888,00

PÉTRINS MÉCANIQUES 2 VITESSES

- 2 vitesses
- Minuterie digitale programmable (Max 30 min)
- Le crochet d'agitation est moulé d'une pièce
- Le mélangeur peut finir une pâte en 15 minutes
- Spécialement conçu pour une pâte de qualité professionnelle
- Idéal pour boulangerie, pizzeria et usine alimentaire
- Transmission par courroies
- Tri 400 V



80 L | 2,6/5,2 KW | RÉF. PM80



120 L | 3,7/7,5 KW | RÉF. PM120

NOUVEAU 80-120 LITRES



Réf.	Volume (litres)	Max. farine (kg)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PM80	80	50	2,6/5,2	512	1210 x 720 x 1430	9642,00
PM120	120	75	3,7/7,5	670	1240 x 780 x 1500	13064,00

PÉTRINS PIZZAS TÊTE ET BOL FIXES POUR PIZZERIA ET BOULANGERIE

10-20-30-40-50 LITRES

STRUCTURE EN ACIER



- MOTEUR PUISSANT VENTILÉ
- Structure en acier protégé par un vernis résistant à la chaleur
- Bol, spirale et grille de protection en inox
- Transmission par courroie
- Minuterie
- Sécurité sur grille de protection
- Roulette

**BACS
À FARINE**
voir page 479



ACIER | 20 L | 1,5 KW | RÉF. DN 20 M



ACIER | 20 L | 1,5 KW | RÉF. DN 20 T

1 VITESSE • PÉTRINS 230 V MONO - 50 HZ



Réf.	Volume (litres)	Ø cuve (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
DN 10 M	10	300 x 210	0,6	70	700 x 350 x 590	942,00
DN 20 M	20	360 x 210	1,5	124	700 x 440 x 730	1241,00
DN 30 M	30	380 x 260	1,5	135	830 x 490 x 790	1493,00

1 VITESSE • PÉTRINS TRI 400 V - 50 HZ



Réf.	Volume (litres)	Ø cuve (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
DN 40	40	450 x 270	2,2	169	950 x 510 x 880	1835,00
DN 50	50	500 x 270	3,0	174	1050 x 560 x 950	1927,00

2 VITESSES • PÉTRINS TRI 400 V - 50 HZ



Réf.	Volume (litres)	Ø cuve (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
DN 10 T	10	300 x 210	0,6	67	700 x 350 x 590	1015,00
DN 20 T	20	360 x 210	1,5	124	700 x 440 x 730	1338,00
DN 30 T	30	380 x 260	1,5	135	830 x 490 x 790	1559,00
DN 40 T	40	450 x 270	2,2	169	950 x 510 x 880	2022,00
DN 50 T	50	500 x 270	3,0	174	1050 x 560 x 950	2115,00

PÉTRINS PIZZAS TÊTE RELEVABLE

CUVE AMOVIBLE

20-30-40 LITRES

BACS À FARINE
voir page 479



20 L | 1,5 kW | RÉF. HTD 20 M



20 L | 1,5 kW | RÉF. HTD 20 T

1 VITESSE • 230 V MONO - 50 HZ



Réf.	Volume (litres)	Ø cuve (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
HTD 20 M	20	360 x 210	1,5	124	800 x 390 x 730	1442,00
HTD 30 M	30	380 x 260	1,5	135	830 x 450 x 800	1773,00

1 VITESSE • TRI 400 V - 50 HZ



Réf.	Volume (litres)	Ø cuve (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
HTD 20 T	20	360 x 210	1,5	124	800 x 390 x 730	1586,00
HTD 30 T	30	380 x 260	1,5	135	830 x 450 x 800	1882,00
HTD 40 T	40	450 x 270	2,2	170	870 x 480 x 920	2228,00

FORMEUSES À PIZZAS

FORMEUSE PIZZAS ÉLECTRIQUE
PIZZA DE 14 À 29 CM/DE 26 À 40 CM

- N'ALTÈRE PAS LES CARACTÉRISTIQUES DE LA PÂTE ET TRAVAILLE À FROID
- Machine pour l'étalement de la pâte à pizza, pain, pâtisserie
- Importante économie de temps
- Épaisseur et diamètre réglables
- 230 V Mono



370 W | RÉF. FP 40

ÉLECTRIQUES



Réf.	Pour pizzas	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FP 30	de 14 à 29 cm	370	31	420 x 420 x 700	1483,00
FP 40	de 26 à 40 cm	370	38	520 x 520 x 800	1797,00

GRILLS RAINURÉS

- BAC DE RÉCUPÉRATION AMOVIBLE
- Thermostat 300°C

- Lampe témoin de mise sous tension et de chauffe
- Thermostat mécanique

GRILL ÉLECTRIQUE



- 230 V Mono



1,8 KW RÉF. GH 811



2,2 KW RÉF. GH 811 E

ÉLECTRIQUES



Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GH 811	230 x 220	1,8	14	290 x 370 x 210	238,00
GH 811 E	355 x 235	2,2	20	410 x 305 x 210	297,00

GRILLS TOASTERS PANINIS

GAMME AFI

- 230 V Mono

NOUVEAU

AFI SÉRIE

GRILL ÉLECTRIQUE



2,75 KW RÉF. GTP2740

ÉLECTRIQUES



Réf.	Puissance (kW)	Poids (kg)	Surface de cuisson (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GTP2530	2,1	17	250 x 300	360 x 410 x 280	417,00
GTP2735	2,5	20	270 x 350	410 x 410 x 280	439,00
GTP2740	2,75	23	270 x 400	460 x 410 x 280	485,00
GTP2745	3	27	270 x 450	510 x 410 x 280	528,00
GTP4060	6	45	400 x 600	640 x 480 x 280	877,00

- 230 V Mono



4 KW RÉF. GTP5530



6 KW RÉF. GTP6040

ÉLECTRIQUES



Réf.	Puissance (kW)	Poids (kg)	Surface de cuisson (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GTP5530	4	35	550 x 300	560 x 370 x 260	681,00
GTP6040	6	45	600 x 400	640 x 480 x 290	966,00

TOASTERS À CONVOYEUR

GAMME AFI

- Construction Inox
- Grillage simple ou double face
- Contrôle de la vitesse de rotation du tapis par rhéostat
- Plateau récupérateur amovible tout inox facile à nettoyer
- Circulation d'air ventilé
- 230 V Mono

NOUVEAU

AFI SÉRIE

TOASTER ÉLECTRIQUE
400/600 TOASTS/HEURE
INOX



INOX | 400/H | 2 KW | RÉF. TC425



INOX | 600/H | 2,6 KW | RÉF. TC600

ÉLECTRIQUES



Réf.	Capacité toasts/h	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TC425	400	2	19	368 x 450 x 350	889,00
TC600	600	2,6	19	500 x 450 x 350	635,00

TOASTERS

- ÉQUIPÉS D'UNE GRILLE DE PROTECTION DES TUBES QUARTZ
- Construction tout inox
- Résistances à tubes quartz renforcées
- Équipés d'une minuterie 0-15 mn
- Témoins lumineux de fonctionnement

TOASTER ÉLECTRIQUE

INOX

- Sélecteur de chauffe sol/voûte (Modèle Pro)
- 230 V Mono

Livrés sans pince



INOX | 1 NIV. | 2 KW | RÉF. TB 3



INOX | 2 NIV. | 3 KW | RÉF. TB 33



INOX | 1 NIV. | 2,8 KW | RÉF. TB 6



Réf.	Espace de chauffe	Niveaux	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TB 3	320 x 220	1	2	8	440 x 240 x 250	220,00
TB 33	2 x 320 x 220	2	3	11	440 x 240 x 380	311,00
TB 6	500 x 260	1	2,8	13	660 x 290 x 300	602,00

OPTION

Réf.	Description	Prix (h.t) €
P	Pince à toaster	19,00

SALAMANDRES

GAMME AFI

- Construction tout inox
- Appareil prévu pour gratiner, griller, cuire et maintenir en température par chauffage électrique provenant de résistances blindées situées sur le plafond mobile
- Plafond réglable en hauteur avec suspension extra-souple et poignée isolante
- Deux zones de température séparées réglables par deux thermostats
- Grille support en acier inoxydable
- Bac amovible permettant un nettoyage rapide et efficace
- Possibilité de fixation murale

Appareil livré sur piétement inox



INOX | 3,2 KW | RÉF. SAL2000S

NOUVEAU

AFI

SÉRIE

SALAMANDRE ÉLECTRIQUE

INOX



ÉLECTRIQUE



Réf.	Puissance (kW)	Tension et voltage	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SAL2000S	3,2	230 V Mono	52	600 x 580 x 580	877,00

SALAMANDRES

À PLAFOND MOBILE

- PLAFOND MOBILE POUR UN RÉGLAGE PARFAIT DE LA POSITION
- Salamandre à plafond mobile
- Construction tout inox
- Équipée d'un régulateur de puissance
- Équipée de 1 zone de chauffe en haut
- Équipée de pieds antidérapants
- Témoins lumineux de fonctionnement et de chauffe
- Récupérateur de graisse amovible pour un nettoyage facile
- Poignée robuste en bakélite
- Surface de cuisson 590 x 320 mm
- 230 V Mono

Livrées avec support mural



INOX | 4 KW | RÉF. EB 600

SALAMANDRE ÉLECTRIQUE

INOX



ÉLECTRIQUE



Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EB 600	1 zone de chauffe	4	49	600 x 450 x 500	793,00

SALAMANDRES BASE RÉGLABLE

- Habillage élégant inox finement satiné
- Système à crémaillère qui permet de régler le plateau vers la source de chaleur
- Réchauffage des éléments de rayonnement par 2 brûleurs à flamme pilotée
- Commandé par un robinet à soupape avec voyant pilote et thermocouple
- Allumage Piezo
- Tiroir de récupération extractible
- Résistance en incoloy Ø 9 mm insérées dans le plafond
- Idéal pour les glaçages
- Grille acier chromé
- Poignée isolante
- Contrôle de la température par régulateur d'énergie



INOX | 5820 W | RÉF. 24086

NOUVEAU

SOFRACA SÉRIE

SALAMANDRE GAZ/ÉLECTRIQUE

INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



GAZ

Réf.	Puissance (W)	Poids (kg)	Surface utile (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
24086	5820	38	575 x 400	750 x 400 x 460	2490,00

- Habillage élégant inox finement satiné
- 2 zones de températures différentes
- 2 régulateurs d'énergie
- 2 résistances blindées
- Résistance en incoloy Ø 9 mm insérées dans le plafond
- Idéal pour les glaçages
- Grille acier chromé
- Poignée isolante
- Tiroir de récupération extractible
- Contrôle de la température par régulateur d'énergie
- 230 V Mono



INOX | 4000 W | RÉF. 24074

ÉLECTRIQUE



Réf.	Puissance (W)	Poids (kg)	Surface utile (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
24074	4000	35	575 x 400	790 x 400 x 350	1790,00

SALAMANDRES

PRO • TRAVERSANTE

SALAMANDRE ÉLECTRIQUE ⚡
INOX 🍽️

- TÔLE ARRIÈRE AMOVIBLE PERMETTANT UN ACCÈS DOUBLE FACE EN CAS D'UTILISATION CENTRALE (TRAVERSANTE)
- Salamandre traversante
- Construction tout inox
- Grille réglable sur 2 niveaux équipée de poignées isolées pour un maximum de sécurité
- Équipée d'un tiroir de propreté amovible pour un nettoyage facile
- Résistance inox blindée
- Équipée d'une grille chauffe-plats sur le dessus
- Interrupteur ON/OFF et témoin lumineux de fonctionnement
- Surface de cuisson 620 x 350 mm
- 230 V Mono



INOX | 3,2 KW | RÉF. SAS

ÉLECTRIQUE



Réf.	Grille (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SAS	620 x 350	3,2	16	760 x 360 x 470	605,00

COUPEURS HOMOGENÉISATEURS

GAMME AFI

NOUVEAU

AFI SÉRIE

COUPEUR ÉLECTRIQUE ⚡
INOX 🍽️

- Construction en acier inox
- Mixeur coupe-légumes, préparation houmous et homogénéisateur
- Différentes vitesses de rotation grâce au variateur de vitesse
- Capteurs de sécurité sur le couvercle et dans la cuve
- Facile d'utilisation et ergonomique
- Fonctionnement silencieux et sans vibration
- Nettoyage facile grâce au démontage des pièces
- Lames en acier inox AIS 420 durcies



INOX | 1,5 KW | RÉF. CT10

ÉLECTRIQUES



Réf.	Puissance (kW)	Tension et voltage	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CT10	1,5	230 V Mono	35	320 x 360 x 610	2123,00
CT10.2	1-1,3	Tri 400 V	36	320 x 360 x 610	1831,00

DÖNER GRILLS

GAMME AFI • MOTEUR EN BAS SUR CHARIOT

ÉLECTRIQUE

- Construction en acier inoxydable conforme aux normes d'hygiène et de sécurité
- Fonctionnement au Gaz Naturel ou au Propane/Butane
- Chauffage par doubles radiants haut rendement commandés séparément
- Bloc de chauffage mobile permettant d'optimiser la cuisson de la viande en toute sécurité
- Tiroir de récupération du jus de cuisson amovible
- Moteur électrique en bas avec rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute)
- Moteur protégé de la chaleur résiduelle et de toute infiltration de jus de cuisson
- Le système de montage permet d'éviter au moteur de supporter le poids de la viande ou les à-coups de l'utilisateur.
- Sécurité par thermocouple selon normes CE

- Résistance électrique sous bac permettant de maintenir la viande coupée à température de service
- Tri 400 V

GAZ

- Construction en acier inoxydable conforme aux normes d'hygiène et de sécurité
- Chauffé indépendamment par des éléments chauffants à commande derrière les verres céramiques
- Bloc de chauffage mobile permettant d'optimiser la cuisson
- Système de verrou pour le bloc de chauffage mobile
- Moteur électrique en bas avec rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute)

NOUVEAU

AFI SÉRIE

DÖNER GRILL GAZ/ÉLECTRIQUE

90 KG/80 KG

INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



INOX 13 KW RÉF. KEB4G



INOX 7,2 KW RÉF. KEB4E



GAZ

Réf.	Capacité (kg)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KEB4G	90	13	33	1070 x 530 x 650	1350,00

ÉLECTRIQUE

Réf.	Capacité (kg)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KEB4E	80	7,2	33	1100 x 530 x 650	1444,00



COUTEAUX À DÖNER KEBAB

GAMME AFI

- Ergonomique
- Épaisseur de coupe réglable
- Couteau adapté à tous types de viandes pour Doner kebab
- Appareil étanche pouvant être nettoyé sans être démonté
- 230 V Mono - 24 V



0,1 KW RÉF. CK

NOUVEAU

AFI SÉRIE

COUTEAU ÉLECTRIQUE

4500 TOURS PAR MINUTE




ÉLECTRIQUE

Réf.	Ø couteau (mm)	Tours par minute	Puissance (kW)	Poids (gr)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CK	100	4500	0,1	900	290 x 130 x 140	1165,00



PLAQUES À INDUCTION

SURFACE DE CUISSON AGRANDIE À 28 CM

PLAQUE ÉLECTRIQUE 
 SURFACE DE CUISSON 28 CM 
 INOX 

- CONSTRUCTION TOUT INOX
- L'induction, le système de cuisson le plus performant et le plus économique
- Excellente aération des parties électriques
- Filtre amovible
- Plaque en verre SCHOTT
- 10 niveaux de puissance
- Affichage digital
- Température réglable de 60°C à 240°C (par intervalle de 20°C)
- Timer 0-120 minutes (par intervalle de 1 mn)
- Tableau de commandes à touches sensibles
- Pieds antidérapants
- Filtre amovible très facile d'accès
- 2 ventilateurs de refroidissement
- 230 V Mono

UN ENTRETIEN BEAUCOUP PLUS FACILE. En cas de débordements les salissures ne cuisent pas car la plaque chauffe peu. Une éponge humide et un peu de produit de nettoyage suffisent pour nettoyer la plaque.

PLUS DE SÉCURITÉ. Moins de risque de se brûler en touchant la plaque une fois le récipient enlevé car la chauffe cesse immédiatement, et la température de la plaque est relativement peu élevée.

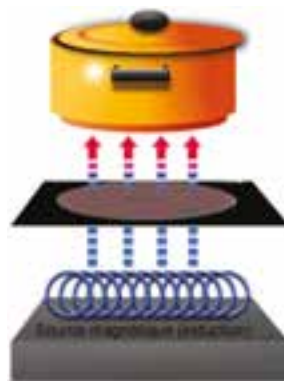
PLUS DE CONFORT. La plaque à induction dégage très peu de chaleur dans la cuisine, contrairement à une plaque électrique classique.
PLUS DE SOUPLESSE ET DE PRÉCISION. Réaction immédiate et

précise aux réglages de température. Passage instantané de températures élevées à des températures plus basses pour faire mijoter des plats délicats.

PLUS D'EFFICACITÉ. Répartition parfaitement homogène de la chaleur sur toute la surface de la casserole. Pas de perte de rendement, même si le diamètre du récipient est inférieur à celui de la zone de cuisson. Très peu de déperdition de chaleur puisque la chaleur est produite directement dans le fond du récipient, sans aucun intermédiaire.



INOX 3,5 KW RÉF. PI3500W



Le champ électromagnétique se transforme en courant induit dans le fond de la casserole puis en chaleur

- Plaque vitrocéramique (verre Schott)
- Champ magnétique
- Courant électrique
- Inducteurs

ÉLECTRIQUES





Réf.	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PI3500W	3,5	7	440 x 365 x 120	392,00



PLAQUES À SNACKER

LISSES ET RAINURÉES

- PLAN DE CUISSON EN ACIER SABLÉ
- Structure en acier inox
- Allumage Piezo
- Tiroir de récupération des graisses
- Épaisseur de la plaque: 10 mm
- Température: 300°C

PLAQUE GAZ 
 1-2 ZONES DE CUISSON 
 INOX 
 INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI 



INOX | 1  | 3200 W | RÉF. GR 325 A



INOX | 2  | 6400 W | RÉF. GR 600 A



PLAQUES LISSES • GAZ

Réf.	Zones de cuisson	Plaque de cuisson	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR 325 A	1	Lisse 325 x 400	3200	330 x 440 x 200	607,00
GR 600 A	2	Lisse 600 x 400	6400	620 x 440 x 200	883,00



INOX | 1  | 3200 W | RÉF. GR 325 R



INOX | 2  | 6400 W | RÉF. GR 600 R



PLAQUES RAINURÉES • GAZ

Réf.	Zones de cuisson	Plaque de cuisson	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR 325 R	1	Rainurée 325 x 400	3200	330 x 440 x 200	727,00
GR 600 R	2	Rainurée 600 x 400	6400	620 x 440 x 200	1058,00

PLAQUES À SNACKER LISSES

PLAQUE ÉLECTRIQUE ⚡
1-2-3 ZONES DE CUISSON 🔥
INOX 🏠

- PLAQUE DE CUISSON EN ACIER LISSE (ÉPAISSEUR 10 MM)
- Construction tout inox
- Tiroir de propreté amovible
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Témoins lumineux de fonctionnement
- Pieds antidérapants



INOX | 1 🔥 | 1500 W | RÉF. GH 250



INOX | 1 🔥 | 3000 W | RÉF. GH 400



INOX | 2 🔥 | 6000 W | RÉF. GH 610



INOX | 3 🔥 | 9000 W | RÉF. GH 760

PLAQUES LISSES • ÉLECTRIQUES



Réf.	Zone de cuisson	Plaque de cuisson	Puissance (W)	Tension et voltage	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GH 250	1	250 x 330	1500	230 V Mono	16	260 x 465 x 260	198,00
GH 400	1	400 x 390	3000	230 V Mono	26	400 x 540 x 260	240,00
GH 610	2	600 x 400	6000	230 V Mono	39	610 x 540 x 260	411,00
GH 760	3	750 x 400	9000	Tri 400 V	99	760 x 540 x 260	435,00

PLAQUES À SNACKER

LISSES • RAINURÉES • 2/3 LISSES - 1/3 RAINURÉES

- PLAQUE DE CUISSON EN ACIER LISSE (ÉPAISSEUR 10 MM)
- Construction tout inox
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Tiroir de propreté amovible
- Témoins lumineux de fonctionnement
- Pieds antidérapants

PLAQUE ÉLECTRIQUE 
INOX 



INOX 3000 W RÉF. AGH 400 L



INOX 6000 W RÉF. AGH 610 L

PLAQUES LISSES • ÉLECTRIQUES



Réf.	Surface utile	Puissance (W)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AGH 400 L	395 x 400	3000	230 V Mono	400 x 500 x 200	380,00
AGH 610 L	595 x 400	6000	Tri 400 V	600 x 500 x 200	580,00
AGH 830 L	835 x 400	9000	Tri 400 V	840 x 500 x 200	819,00

- PLAQUES DE CUISSON RAINURÉES EN ACIER (ÉPAISSEUR 15 MM)
- Structure en inox 430
- Plan de cuisson en acier
- Thermostat de 50°C à 300°C
- Tiroir de récolte des graisses



INOX 3000 W RÉF. AGH 400 R



INOX 6000 W RÉF. AGH 610 R

PLAQUES RAINURÉES • ÉLECTRIQUES



Réf.	Surface utile	Puissance (W)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AGH 400 R	395 x 400	3000	230 V Mono	400 x 500 x 200	500,00
AGH 610 R	595 x 400	6000	Tri 400 V	600 x 500 x 200	755,00



INOX 9000 W RÉF. AGH 830 R

1/3 PLAQUE RAINURÉE - 2/3 PLAQUE LISSE • ÉLECTRIQUES



Réf.	Surface utile	Puissance (W)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AGH 830 R	835 x 400	9000	Tri 400 V	840 x 500 x 200	1070,00

GRILLS À PIERRES RÉFRACTAIRES

- GRILL DE CUISSON INOX (480 X 325 MM) ÉQUIPÉE DE POIGNÉES
- Construction tout inox
- Équipé d'un tiroir de propreté
- Allumage Piezo
- Construction double paroi
- Rampes gaz spéciales anti-encrassement

- Équipé d'une sécurité thermocouple
- Pierres volcaniques disposées sur une grille inox
- Fourni avec injecteurs de rechange
- Gaz naturel

Livrés avec un sac de pierres réfractaires de 5 kg

GRILL GAZ
INOX
INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



INOX 8,9 KW RÉF. GS 3



INOX 18 KW RÉF. GS 6



GAZ

Réf.	Surface de cuisson (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GS 3	480 x 325	8,9	24	525 x 390 x 363	794,00
GS 6	650 x 480	18	42	785 x 670 x 270	1555,00

PIERRES VOLCANIQUES POUR RENOUVELLEMENT

Réf.	Description	Prix (h.t) €
P 51	Sac 5 kg	19,00

BRÛLEURS SUR PIEDS

- VEILLEUSE
- Thermocouple de sécurité
- Repose casserole en fonte
- Idéal pour grandes casseroles



11 KW RÉF. GB 11

BRÛLEUR GAZ
INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



GAZ

Réf.	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GB 11	11	21	540 x 540 x 400	933,00

CHAUFFE-ASSIETTES

30-60-120 ASSIETTES
INOX

- RÉSISTANCE INOX BLINDÉE SUR LA PAROI ARRIÈRE
- Doubles parois calorifugées
- 3 niveaux
- Construction inox sur pieds réglables
- Pour assiettes de Ø maximum 320 mm

- Régulation par thermostat
- Témoin lumineux
- Avec grille de protection
- 230 V Mono



INOX 30 400 W RÉF. CA 30



INOX 60 750 W RÉF. CA 60



INOX 120 2X750 W RÉF. CA 120



Réf.	Capacité (assiettes)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CA 30	30	400	16	400 x 410 x 550	528,00
CA 60	60	750	22	400 x 410 x 900	607,00
CA 120	120	2 x 750	37	700 x 410 x 900	834,00

BAINS-MARIE DE TABLE

BAC GN 1/1
INOX

- RÉSISTANCE PLACÉE SOUS LA CUVE
- Bains-marie électriques GN 1/1
- Construction tout inox
- Cuve emboutie
- Prévus pour bacs profondeur 150 mm
- Modèle PV11 équipé d'un robinet de vidange avec sécurité
- Interrupteur ON/OFF
- Témoin lumineux de fonctionnement
- 230 V Mono



INOX 1400 W RÉF. PP 11



INOX 1400 W RÉF. PV 11

Livrés sans bac



BAINS-MARIE AVEC OU SANS VIDANGE

Réf.	Capacité	Vidange	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PP 11	GN 1/1	Sans	1400	7	350 x 550 x 240	276,00
PV 11	GN 1/1	Avec	1400	7	350 x 550 x 240 + 7 Prof. robinet de vidange	347,00

PETIT MATÉRIEL

FRITEUSES DE TABLE SÉRIE STANDARD

- ZONE FROIDE DE DÉCANTATION
- Interrupteur de sécurité
- Cuves amovibles
- Construction inox satiné avec poignées et couvercle
- Panier en fil chromé
- Résistances amovibles pour faciliter l'entretien
- Interrupteur et témoin lumineux
- Contrôle thermostatique avec thermostat de sécurité à réarmement manuel
- Cuve pentée solidaire de la carrosse
- Rupteur d'alimentation électrique
- 230 V Mono

FRITEUSE ÉLECTRIQUE ⚡
4-8 LITRES PAR CUVE 🍳
INOX 🏠



INOX | 4 L | 2 KW | RÉF. SF 4

Panier de 245 x 140 x 100 mm



INOX | 8 L | 3,25 KW | RÉF. SF 8 M

Panier de 245 x 220 x 100 mm



INOX | 2X8 L | 2X3,25 KW | RÉF. SF 88 M

Panier de 245 x 220 x 100 mm

SANS VIDANGE



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SF 4	4	2	4	190 x 430 x 290	205,00
SF 44	2 x 4	2 x 2	7	380 x 430 x 290	397,00
SF 8 M	8	3,25	6	280 x 430 x 290	291,00
SF 88 M	2 x 8	2 x 3,25	12	550 x 430 x 290	524,00

- MEILLEURE ÉVAPORATION DE L'EAU CONTENUE DANS LES FRITES, meilleur contact huile/ frites, meilleur rendement
- Friteuse d'une capacité de 4 litres à hauteur d'huile diminuée pour une surface augmentée



5 L | 2,5 KW | RÉF. SF 5

Panier de 245 x 220 x 70 mm

FRITEUSE ÉLECTRIQUE ⚡
5 LITRES 🍳

SANS VIDANGE



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SF 5	5	2,5	9	260 x 385 x 290	223,00

FRITEUSES DE TABLE SÉRIE STANDARD

FRITEUSE ÉLECTRIQUE
8 LIVRES PAR CUVE



8 L | 3,25 KW | RÉF. SF 8 MC



2X8 L | 2X3,25 KW | RÉF. SF 88 MC

SANS VIDANGE • AVEC CONTACTEUR DE PUISSANCE



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SF 8 MC	8	3,25	230 V Mono	6	280 x 430 x 290	304,00
SF 88 MC	2 x 8	2 x 3,25	230 V Mono	12	550 x 430 x 290	592,00



8 L | 3,25 KW | RÉF. SF 9 VC



2X8 L | 2X3,25 KW | RÉF. SF 99 VC

AVEC VIDANGE • AVEC CONTACTEUR DE PUISSANCE



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SF 9 VC	8	3,25	230 V Mono	7	280 x 510 x 290	377,00
SF 99 VC	2 x 8	2 x 3,25	230 V Mono	12	550 x 510 x 290	733,00

SPÉCIALES SURGELÉS



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SF 9 VTS	8	5,25	Tri 400 V	7	280 x 510 x 290	534,00

FRITEUSES DE TABLE SÉRIE STANDARD

FRITEUSE ÉLECTRIQUE ⚡
10 LITRES PAR CUVE 🍳
INOX 🏠

- Construction inox
- Thermostat 100°C-180°C
- Thermostat de sécurité
- Robinet de vidange avec sécurité
- Zone froide de décantation
- 230 V mono



INOX | 10 L | 3,25 KW | RÉF. FE 10

AVEC VIDANGE ET CONTACTEUR DE PUISSANCE



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FE 10	10	3,25	12	300 x 515 x 270	436,00
FE 102	2 x 10	2 x 3,25	20	2 x 680 x 515 x 270	850,00

FRITEUSES SUR COFFRE

FRITEUSE ÉLECTRIQUE ⚡
16 LITRES 🍳
INOX 🏠

- MULTI-PUISSANCE
- 3 PUISSANCES
- Friteuse sur coffre spéciale surgelés
- 16 litres
- Construction tout inox
- Cuve totalement emboutie avec zone anti-débordement
- Commutateur 3 positions permettant d'adapter la puissance aux besoins du client: 4 kW (maintien à température de l'huile), 8 kW (cuisson d'aliments frais) et 12 kW (montée rapide en température et cuisson d'aliments surgelés)
- Thermostat réglable 110°C/190°C
- Équipée d'une zone froide
- Thermostat de sécurité
- Voyants de contrôle
- Équipée d'un bac de vidange
- Pieds inox réglables en hauteur
- Tri 400 V






INOX | 16 L | 4-8-12 KW | RÉF. FT 700 MW



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FT 700 MW	16	4, 8, 12	21	400 x 700 x 900	1340,00

FRITEUSES DE TABLE ET SUR COFFRE

- CUVE EMBOUTIE
- CONSTRUCTION TOUT INOX
- Friteuses électriques avec robinet de vidange
- Équipées d'un relais de puissance
- Thermostat gradué de 0°C à 190°C
- Cuve emboutie et résistance amovible pour un entretien facile
- Contrôle thermostatique
- Équipées d'un thermostat de sécurité à réarmement manuel
- Témoins lumineux de fonctionnement
- Tri 400 V

FRITEUSE ÉLECTRIQUE 
12 LITRES PAR CUVE 
INOX 

Modèles sur coffre : livrés avec un bac de récupération des huiles

Livrées avec une grille de protection dans la cuve

Livrées avec panier en fil chromé



INOX | 12 L | 9 KW | RÉF. FRF 112 C



INOX | 12 L | 9 KW | RÉF. FRF 112



INOX | 2X12 L | 18 KW | RÉF. FRF 212

DE TABLE

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Dim. panier (mm)	Dim. cuve (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FRF 112	12	9	230 x 280 x 120	240 x 360 x 240	400 x 700 x 320	791,00
FRF 212	2 x 12	9 + 9	230 x 280 x 120	240 x 360 x 240	800 x 700 x 320	1426,00



SUR COFFRE

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Dim. panier (mm)	Dim. cuve (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FRF 112 C	12	9	230 x 280 x 120	240 x 360 x 240	400 x 700 x 320	1095,00
FRF 212 C	2 x 12	9 + 9	230 x 280 x 120	240 x 360 x 240	800 x 700 x 320	1896,00



TRANCHEURS À COURROIE

SÉRIE T/C

250-300 MM Ø

- ANNEAU CIRCULAIRE DE PROTECTION
- Diamètres 250 et 300 mm
- Aiguiser amovible
- Protège doigts
- Chariot démontable avec une clé
- Équipés de pieds ventouses antidérapants
- 230 V Mono



Ø 250 320 W RÉF. T 250 C



Ø 300 420 W RÉF. T 300 C



Réf.	Ø (mm)	Capacité de coupe (mm)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
T 250 C	250	180 x 150	320	30	580 x 375 x 460	555,00
T 300 C	300	220 x 170	420	30	620 x 520 x 460	882,00

TRANCHEURS À COURROIE

SÉRIE SUPER

250-300 MM Ø

ALUMINIUM ANODISÉ

- TRÈS BELLE CONSTRUCTION EN ALLIAGE D'ALUMINIUM ANODISÉ pour résister aux corrosions du sel et de l'acide
- Puissance et capacité de coupe maximale
- Anneau circulaire de protection
- Commande basse tension
- Protège mains en plexi
- Aiguiser incorporé
- Chariot boulonné
- 230 V Mono





ALU Ø 300 210 W RÉF. S 300



Réf.	Ø (mm)	Capacité de coupe (mm)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
S 250	250	240 x 190	210	19	580 x 470 x 370	923,00
S 300	300	260 x 200	210	24	600 x 480 x 420	1156,00
S 300 GT	300	300 x 220	210	30	690 x 510 x 440	1420,00

TRANCHEURS À COURROIE

SÉRIE KING

300-350 MM 
ALUMINIUM ANODISÉ 

- CONÇUS POUR RÉSIDER À LA CORROSION DUE AU SEL ET À L'ACIDE
- Diamètres 300 et 350 mm
- Construction en alliage d'aluminium anodisé
- Commandes basse tension
- Protège main en plexi
- Anneau circulaire de protection
- Aiguiser incorporé
- Chariot démontable avec position de blocage
- Équipés de pieds ventouses antidérapants
- 230 V Mono





ALU Ø 300 240 W RÉF. K 300 GT



Réf.	Ø (mm)	Capacité de coupe (mm)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
K 300	300	260 x 200	210	30	600 x 480 x 420	1291,00
K 300 GT	300	300 x 220	240	30	690 x 510 x 440	1500,00
K 350 GT	350	320 x 240	370	35	710 x 570 x 470	2058,00

TRANCHEURS À PIGNONS

350 MM 
ALUMINIUM ANODISÉ 

- APPAREIL TRÈS ROBUSTE
- TRÈS BELLE CONSTRUCTION EN ALLIAGE D'ALUMINIUM ANODISÉ POUR RÉSIDER AUX CORROSIONS DU SEL ET DE L'ACIDE
- Commande basse tension
- Protège-main en plexi
- Anneau circulaire de protection
- Aiguiser incorporé
- Chariot démontable avec position de blocage
- Puissance et capacité de coupe nettement au-dessus de la moyenne
- 230 V Mono



ALU Ø 350 520 W RÉF. EK 350 GT



Réf.	Ø (mm)	Capacité de coupe (mm)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EK 350 GT	350	320 x 240	520	50	800 x 580 x 480	3079,00

HACHOIRS

80-120-220 KG

INOX



- PRÉVU POUR UTILISATION ALIMENTAIRE EN MILIEU PROFESSIONNEL
- Expert en traitement viande
- Le design est conforme à tous les standards de sécurité
- En concordance stricte avec les standards d'hygiène
- Entretien facile
- Certification CE

- Fabrication tout inox
- Châssis poli
- Appareil fiable et attractif
- Son design compact fait que le hachoir est idéal pour l'utilisation dans des cuisines ouvertes ou devant le consommateur
- L'appareil est conçu pour hacher de la viande de texture la plus épaisse
- Moteur d'énergie efficiente avec

- ventilateur de refroidissement et vitesses précises
- Équipé d'un interrupteur avant-arrière et d'un bouton reset
- Taille compacte sans angles aigus ni arêtes
- 230 V Mono

Équipé d'origine d'une plaque Ø 8 mm



INOX 80 KG 300 W RÉF. TC 8



INOX 120 KG 550 W RÉF. TC 12



INOX 220 KG 900 W RÉF. TC 22



Réf.	Capacité (kg)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TC 8	80	300	25,5	210 x 200 x 315	453,00
TC 12	120	550	24,5	240 x 210 x 315	586,00
TC 22	220	900	35	300 x 250 x 365	865,00

ACCESSOIRES



PLAQUES

Réf.	Prix (h.t) €
P 2/8	13,00
P 2/12	16,00
P 2/22	19,00
P 3/8	13,00
P 3/12	12,00
P 3/22	15,00
P 4/12	12,00
P 4/22	16,00
P 5/8	10,00
P 5/12	12,00
P 5/22	14,00
P 6/12	12,00
P 6/22	13,00
P 8/8	10,00
P 8/12	12,00
P 8/22	12,00
P 10/8	10,00
P 10/12	14,00
P 10/22	16,00

COUTEAUX

Réf.	Prix (h.t) €
C 8	5,00
C 12	6,00
C 22	7,00

BALANCES ÉLECTRONIQUES PRO

SÉRIE STANDARD

1 GR - 30 KG

- PROTÉGÉE CONTRE ENVIRONNEMENT HUMIDE
- Robustesse
- Fiabilité
- Précision
- Résistante aux poussières et à la corrosion
- Non poinçonnée
- Simplicité d'utilisation
- Lecture aisée grâce à un affichage par cristaux liquides de 27 mm de haut
- Tableau de commande ergonomique
- Fonctionne sur accumulateur incorporé (autonomie 100 heures)
- Transfo incorporé
- Avec sécurité en cas de surcharge



1 GR - 6 KG RÉF. SS 6

Réf.	Capacité	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SS 6	6 kilos - 1 gramme	5	300 x 320 x 130	245,00
SS 12	12 kilos - 2 grammes	5	300 x 320 x 130	286,00
SS 30	30 kilos - 5 grammes	5	300 x 320 x 130	385,00

BALANCES ÉLECTRONIQUES PRO

À POSER AU SOL

20 GR - 150 KG

INOX

- TÊTE DE LECTURE REHAUSSÉE SUR COLONNE
- Grand plateau inox de 43 x 53 cm
- Système de tarages successifs
- Non poinçonnée
- Construction robuste avec sécurité en cas de surcharge
- Simplicité d'utilisation
- Lecture aisée grâce à un affichage par cristaux liquides de 27 mm de haut
- Tableau de commande ergonomique
- Fonctionne sur accumulateur incorporé (autonomie 100 heures)
- Transfo incorporé



INOX 20 GR - 150 KG RÉF. SS 150

Réf.	Capacité	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SS 150	150 kilos - 20 grammes	19	430 x 700 x 790	613,00

FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS

- MAGNETRON TOSHIBA
- Extérieur et intérieur du four entièrement en acier inoxydable
- Porte en verre résistant et structure entièrement en acier inoxydable.
- Poignée en métal robuste.
- Fond fixe en verre GN ½
- Puissance absorbée 1550 W
- Puissance restituée 1000 W
- Fonction de décongélation
- Option changement de programme
- Fonction multiplication du temps x2
- Lumière interne
- Fermeture sécurisée
- Signal de fin de cuisson

NOUVEAU

AFI SÉRIE

26-30 LITRES

INOX



INOX 26 L RÉF. ERM1052-26

COMMANDES ÉLECTRONIQUES



Réf.	Volume chambre (litres)	Niveaux de puissance	Phases de cuisson	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ERM1052-26	26	5	3	14,7	511 x 430 x 311	529,00

- Contenance 30 Litres, GN 2/3
- Plateau intégré en céramique
- Extérieur et cavité en acier inoxydable
- Fonction double quantité

- Affichage numérique
- Minuterie 20 min (pleine puissance) et/ou 60 min (puissance variable)
- Puissance absorbée 1600 W
- Puissance restituée 1000 W

- Fonction de décongélation
- Éclairage interne
- Signalisation: cycle terminé



INOX 30 L RÉF. ERM1050-30

COMMANDES ÉLECTRONIQUES



Réf.	Volume chambre (litres)	Niveaux de puissance	Phases de cuisson	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ERM1050-30	30	5	3	18	542 x 461 x 329	825,00

FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELLS

- Contenance 30 Litres, GN 2/3
- Plateau intégré en céramique
- Commande mécanique avec la minuterie manuelle 10 min, très simple d'utilisation
- Extérieur et cavité en acier inoxydable
- Porte battante avec poignée et vitre thermique
- Éclairage intérieur
- Four idéal pour sa fiabilité dans le temps
- Puissance absorbée 1600 W
- Puissance restituée 1000 W
- Fonction de décongélation



INOX | 30 L | RÉF. ERM1050-30M

COMMANDES MANUELLES



Réf.	Volume chambre (litres)	Niveaux de puissance	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ERM1050-30M	30	5	18	542 x 461 x 329	667,00

- Finition intérieure et extérieure en acier inoxydable
- Grande contenance 35 L GN2/3
- Magnétron TOSHIBA
- Plan intermédiaire
- Modèle à usage super intensif
- Affichage en LED
- Émission d'ondes par le haut et le

bas par deux magnétrons et deux agitateurs d'ondes pour une parfaite répartition de la chaleur et une cuisson plus homogène

- Plateau en céramique
- 10 Touches programmables
- Capacité de mémoire 20
- Poignée en acier inoxydable

- Éclairage interne
- Minuteur : 60.00
- Filtre à air amovible
- Puissance absorbée 3000 W
- Puissance restituée 1800 W
- Signale sonore : réglable en fin de cycle
- Filtre à air amovible

ERM1852-35
2 ÉTAGES

MODÈLE

INOX | 35 L | RÉF. ERM1852-35

COMMANDES ÉLECTRONIQUES



Réf.	Volume chambre (litres)	Niveaux de puissance	Cuisson multi-étapes	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ERM1852-35	35	5	3	33	570 x 512 x 370	1673,00

MIXEURS AFIMIX

GAMME AFI • FABRICATION FRANÇAISE

NOUVEAU

AFI SÉRIE

1-4 LITRES

PIED ET CLOCHE EN INOX

- Léger, rapide, efficace et robuste
- Pied démontable, facile à nettoyer
- Pied et cloche en acier Inox pour une hygiène parfaite
- Couteau Ti-Métal facile à démonter
- Variateur de vitesse
- Ergonomique
- Silencieux
- 230 V Mono

UTILISATION

- Il permet de broyer et de mélanger directement dans le contenant d'excellents potages veloutés, soupes et de réaliser des sauces, mayonnaises, brunoises, pâte à crêpes, bouillies, crèmes de fruits,...
- Capacité 1 à 4 litres

ENTRETIEN

- Facile grâce aux pieds démontables
- Laver les pieds et les accessoires à l'eau claire
- Nettoyer le bloc moteur avec une éponge ou un chiffon légèrement humide
- Ne pas laver au jet d'eau, ni au lave-vaisselle



3000-13000 TR/MIN | 1 KG | 220 W | RÉF. DYM050



Réf.	Vitesse (tour/min.)	Puissance (W)	Poids (kg)	Diamètre (mm)	Longueur tube (mm)	Longueur totale (mm)	Prix (h.t) €
DYM050	3000 à 13000	220	1	55	160	395	264,00

MIXEURS JUNIOR

GAMME AFI • FABRICATION FRANÇAISE

- MEILLEUR RAPPORT POIDS/ PUISSANCE
- Léger, robuste et très maniable
- Pied fixe : excellente durée de vie de l'appareil
- Bouton de sécurité
- Double isolation
- Tube de plongée et cloche en acier inox pour une hygiène parfaite et un entretien facile
- Couteau Ti-métal facile à démonter
- Variateur de vitesse en option
- 230 V Mono

UTILISATION

- Directement dans la marmite, il pulvérise en quelques minutes, les légumes cuits y compris le poireau, les oignons,...
- Idéal pour réaliser d'excellents potages veloutés, soupes de poissons, panades, brunoises, mousselines, choux et épinards hachés, sauces, mayonnaises, brandades de morue, purées de légumes finement pulvérisées, bouillies, crèmes de fruits,...
- Capacité : 5 à 25 litres

NOUVEAU

AFI

SÉRIE

5-25 LITRES

TUBE ET CLOCHE EN INOX

ENTRETIEN

- Nettoyer l'extérieur de la cloche et le tube à l'eau claire, si nécessaire avec du produit vaisselle
- Attention aux éclaboussures qui pourraient pénétrer par les fentes de ventilation du moteur et l'endommager irrémédiablement
- Nettoyer la poignée avec une éponge ou un chiffon humide
- Ne pas laver le bloc moteur au jet d'eau, ni au lave-vaisselle



12000 TR/MIN | 1,7 KG | 270 W | RÉF. DYMx020



Réf.	Vitesse (tour/min.)	Puissance (W)	Poids (kg)	Diamètre (mm)	Longueur tube (mm)	Longueur totale (mm)	Prix (h.t) €
DYMx020	12000	270	1,7	94	225	505	540,00

DEPUIS 70 ANS

AFI collin.lucy®

MIXEURS MASTER

GAMME AFI • FABRICATION FRANÇAISE

NOUVEAU

AFI SÉRIE

40-100 LITRES

TUBE ET CLOCHE EN INOX

- Micro interrupteur de sécurité avec protection caoutchouc contre l'humidité
- Micro interrupteur de fonctionnement continu : permet le fonctionnement autonome du mixeur (un support mixeur est dans ce cas conseillé)
- Forme ergonomique qui favorise la prise en main et le nettoyage
- Ventilation haute pour un meilleur refroidissement du moteur
- Indicateur lumineux de mise sous tension pour la sécurité de l'utilisateur
- Tube de plongée et cloche en acier inoxydable alimentaire favorisant l'entretien et la durée de vie de l'ensemble
- Couteau Ti-Métal facile à démonter
- 230 V Mono

UTILISATION

- Directement dans la marmite, il pulvérise en quelques minutes, 40 à 100 litres de légumes cuits y compris le poireau, les oignons,...
- Idéal pour réaliser d'excellents potages veloutés, soupes de poissons, panades, brunoises, mousselines, choux et épinards hachés, pâtes à crêpes, sauces, mayonnaises, brandades de morue, purées de légumes finement pulvérisées, bouillies, crèmes de fruits,...
- Capacité : 40 à 100 litres

ENTRETIEN

- Rincer la partie inférieure du pied sous l'eau
- Attention aux éclaboussures qui pourraient pénétrer par les fentes de ventilation du moteur et l'endommager irrémédiablement
- Pour plus d'efficacité lors du nettoyage, plonger le pied du mixeur dans un récipient contenant de l'eau et mettre en marche l'appareil pendant quelques secondes
- Nettoyer la poignée avec une éponge ou un chiffon humide
- Ne pas laver au jet d'eau, ni au lave-vaisselle

Variateur de vitesse en option



10500 TR/MIN | 3,5 KG | 600 W | RÉF. DYM004



Réf.	Vitesse (tour/min.)	Puissance (W)	Poids (kg)	Diamètre (mm)	Longueur tube (mm)	Longueur totale (mm)	Prix (h.t) €
DYM004	10500	600	3,5	122	410	720	951,00

MIXEURS TURBO

GAMME AFI • FABRICATION FRANÇAISE

NOUVEAU

AFI SÉRIE

75-300 LITRES

PIED ET CLOCHE EN INOX

- Spécial grande capacité, travaux intensifs
- Longévité exceptionnelle grâce à son système de refroidissement
- Pied et cloche en acier
- Inox alimentaire pour une hygiène parfaite
- Pied fixe : excellente durée de vie de l'appareil
- Double isolation
- Cloche entièrement démontable pour une hygiène parfaite
- Maniement facile dans la marmite grâce au support spécifique
- 230 V Mono

UTILISATION

- Appareil puissant et maniable permettant de pulvériser en quelques minutes, 75 à 300 litres de légumes cuits
- Excellent pour les grandes quantités de potages, soupes, veloutés, panades, brunoises, pâtes à crêpes, sauces, mayonnaises,...
- La vitesse constante permet de réussir des mélanges fins et délicats
- Capacité : 75 à 300 litres

ENTRETIEN

- Rincer la partie inférieure du pied sous l'eau
- Attention aux éclaboussures qui pourraient pénétrer par les fentes de ventilation du moteur et l'endommager irrémédiablement
- Pour plus d'efficacité lors du nettoyage, plonger le pied du mixeur dans un récipient contenant de l'eau et mettre en marche l'appareil pendant quelques secondes
- Ne pas laver au jet d'eau, ni au lave-vaisselle.
- Nettoyer le bloc moteur avec une éponge ou un chiffon légèrement humide



11000 TR/MIN | 6,1 KG | 850 W | RÉF. DYM0002T



Réf.	Vitesse (tour/min.)	Puissance (W)	Poids (kg)	Diamètre (mm)	Longueur tube (mm)	Longueur totale (mm)	Prix (h.t) €
DYM0002T	11000	850	6,1	125	530	800	1291,00

COUPE-LÉGUMES

2 VITESSES

GAMME AFI • FABRICATION FRANÇAISE

NOUVEAU

AFI SÉRIE

POIGNÉE ET TRÉMIE EN INOX

- L'appareil permet de réaliser de nombreuses coupes de fruits et légumes
- Cadran à leds ou écran avec affichage digital
- 2 vitesses
- Poignée et trémie en Inox
- Bloc moteur en fonte d'aluminium thermolaqué
- Montage et démontage rapide breveté sans outil pour le remplacement des accessoires et pour le nettoyage
- Lavage de tous les accessoires possible au lave-vaisselle
- Grande maniabilité adapté pour droitiers et gauchers
- Placement instantané et intuitif du réceptacle et des accessoires
- Moteur incroyablement silencieux 50 db et sans vibrations (réduit le bruit dans la cuisine)
- Fabrication ergonomique et intuitive pour un grand confort d'utilisation
- Poignée intégrée pour le transport de l'appareil
- Fonctions timer et chrono disponibles
- Plus de 90 % des composants sont recyclables
- 230 V Mono

Livré sans disque



320/640 TR/MIN | 1100W | RÉF. DYCL110

Réf.	2 vitesses (tour/min.)	Puissance (W)	Prix (h.t) €
DYCL110	320 et 640	1100	3402,00

CUTTER

2 VITESSES

GAMME AFI • FABRICATION FRANÇAISE



- En version cutter, il hache, broie, émulsionne, pétrit en un clin d'oeil grâce à différentes configurations « à la carte » !
- Cadran à leds ou écran avec affichage digital
- 2 vitesses
- Cuve inox
- Bloc moteur en fonte d'aluminium thermolaqué
- Montage et démontage rapide breveté sans outil pour le remplacement des accessoires et pour le nettoyage
- Lavage de tous les accessoires possible au lave-vaisselle
- Grande maniabilité adapté pour droitiers et gauchers
- Placement instantané et intuitif du réceptacle et des accessoires
- Moteur incroyablement silencieux 50 db et sans vibrations (réduit le bruit dans la cuisine)
- Fabrication ergonomique et intuitive pour un grand confort d'utilisation
- Poignée intégrée pour le transport de l'appareil
- Fonctions timer et chrono disponibles
- Plus de 90 % des composants sont recyclables
- 230 V Mono

Livré avec couteau lisse



1500/3000 TR/MIN | 5,4 L | 1100 W | RÉF. DYCL121

Réf.	Volume total (litres)	Volume utile (litres)	2 vitesses (tour/min.)	Puissance (W)	Prix (h.t) €
DYCL121	5,4	4,3	1500 et 3000	1100	3270,00

AFI COLLIN-LUCY vous propose un nouvel environnement exclusif VALENTINE : friteuses électriques à commandes mécaniques et à commandes électroniques, friteuses électriques à très hautes performances, friteuses électriques avec régulation électronique, friteuses de table électriques, chauffe-frites électriques, ...

★ LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

GAMME EVO 600 • 25-28 LITRES

- 418 FRITEUSES À COMMANDES MÉCANIQUES ★
- 419 FRITEUSES À COMMANDES ÉLECTRONIQUES ★

GAMME EVO 400 • 15-18 LITRES

- 420 FRITEUSES À COMMANDES MÉCANIQUES ★
- 421 FRITEUSES À COMMANDES ÉLECTRONIQUES ★

GAMME EVO 2525 • 2 X 9-10 LITRES

- 422 FRITEUSES À COMMANDES MÉCANIQUES ★
- 423 FRITEUSES À COMMANDES ÉLECTRONIQUES ★

Valentine ⚡
SWISS MADE



FRITEUSES ÉLECTRIQUES GAMME EVO

PAGES 418 À 428

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

GAMME EVO 250 • 9-10 LITRES

- 424 FRITEUSES À COMMANDES MÉCANIQUES ★
- 425 FRITEUSES À COMMANDES ÉLECTRONIQUES ★

GAMME EVO 2200 • 2 X 7-8 LITRES

- 426 FRITEUSES À COMMANDES MÉCANIQUES ★
- 427 FRITEUSES À COMMANDES ÉLECTRONIQUES ★

GAMME EVO 200 • 7-8 LITRES

- 428 FRITEUSES À COMMANDES MÉCANIQUES ★



Valentine
SWISS MADE

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

GAMME ALPINA 300 • 12,5 LITRES

429 FRITEUSES À RÉGULATION ÉLECTRONIQUE



FRITEUSES ÉLECTRIQUES ALPINA

PAGE 429

FRITEUSES DE TABLE

430 FRITEUSES ÉLECTRIQUES • 13 LITRES

430 FRITEUSES ÉLECTRIQUES • 10 LITRES

431 FRITEUSES ÉLECTRIQUES • 7 LITRES

432 FRITEUSES ÉLECTRIQUES • 5 LITRES

433 FRITEUSES ÉLECTRIQUES • 3-4 LITRES



CHAUFFE-FRITES

433 CHAUFFE-FRITES ÉLECTRIQUES



FRITEUSES DE TABLE

PAGES 430 À 433



FRITEUSES ÉLECTRIQUES À COMMANDES MÉCANIQUES À TRÈS HAUTES PERFORMANCES

GAMME EVO 600 • 25-28 LITRES

- Construction et finition : entièrement en acier inoxydable. Solide, durable et facile à nettoyer. Index IPX4
- Zone froide : cuve avec récupération des déchets sous le corps de chauffe.
- Fonction ECO : pour un préchauffage économique et pour faire fondre la graisse (uniquement un niveau de corps de chauffe fonctionne)
- Système dialogue : rendement maximal grâce au corps de chauffe qui continue à chauffer lorsque le panier est plongé dans l'huile
- Economie d'énergie : isolation maximale pour un rendement à 100% pour une chaleur maximale et sans perte d'énergie
- Température : réglage de la température de 95°C à 190°C avec possibilité de faire bouillir de l'eau pour le nettoyage
- Economie d'huile : capacité d'huile diminuée pour une totale optimisation
- Nettoyage : facile grâce aux angles arrondis et à son corps de chauffe pivotant
- Turbo : idéal pour frites et aliments surgelés

NOUVEAU

Valentine

SÉRIE

FRITEUSE ÉLECTRIQUE
25-28 LITRES
COMMANDE MÉCANIQUE
INOX

Dimensions paniers :
2 x (255 x 285 x 135 mm)



INOX | 25-28 L | 21,6 KW | RÉF. EVO-600M

230 V MONO



Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-600M	sur pieds	57-68	25-28	21,6	70	600 x 600 x 850-900	15968,00
EVO-600ME	à encastrer	57-68	25-28	21,6	70	600 x 600 x 850-900	14726,00

FRITEUSES ÉLECTRIQUES À COMMANDES ÉLECTRONIQUES

À TRÈS HAUTES PERFORMANCES

GAMME EVO 600 • 25-28 LITRES

- **POMPE 25 L**
- **RELEVAGE AUTOMATIQUE DES PANIERS**
- Construction et finition: entièrement en acier inoxydable. Solide, durable et facile à nettoyer. Index IPX4
- Zone froide: cuve avec récupération des déchets sous le corps de chauffe.
- Fonction ECO: pour un préchauffage économique et pour faire fondre la graisse (uniquement un niveau de corps de chauffe fonctionne)
- Système dialogue: rendement maximal grâce au corps de chauffe qui continue à chauffer lorsque le panier est plongé dans l'huile
- Economie d'énergie: isolation maximale pour un rendement à 100% pour une chaleur maximale et sans perte d'énergie
- Température: réglage de la température de 95°C à 190°C avec possibilité de faire bouillir de l'eau pour le nettoyage
- Economie d'huile: capacité d'huile diminuée pour une totale optimisation
- Nettoyage: facile grâce aux angles arrondis et à son corps de chauffe pivotant
- Turbo: idéal pour frites et aliments surgelés

Dimensions paniers:
2 x (255 x 285 x 135 mm)



EVO-600VCELP **MODÈLE**
COMMANDE ÉLECTRO.

NOUVEAU

Valentine[®]

SÉRIE

FRITEUSE ÉLECTRIQUE

25-28 LITRES

COMMANDE ÉLECTRONIQUE

INOX

COMMANDES ÉLECTRONIQUES

- Une cuisson en permanence analysée et corrigée, pour une qualité parfaite dans toutes les conditions
- Un signal sonore indique quand les aliments sont prêts
- Le computer peut également piloter le dispositif de levage automatique du panier
- Programmation: 4 programmes à choix avec menu en 5 langues, température, nom des aliments et temps de cuisson
- Température: précision de +/- 1°C

INOX | 25-28 L | 21,6 KW | RÉF. EVO-600VCELP

TRI 400 V



Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-600VCELP	à encastrer	57-68	25-28	21,6	70	600 x 600 x 850-900	25052,00

DEPUIS
70 ANS

afi collin.lucy[®]

FRITEUSES ÉLECTRIQUES À COMMANDES MÉCANIQUES À TRÈS HAUTES PERFORMANCES

GAMME EVO 400 • 15-18 LITRES

- Construction et finition : entièrement en acier inoxydable. Solide, durable et facile à nettoyer. Index IPX4
- Zone froide : cuve avec récupération des déchets sous le corps de chauffe.
- Fonction ECO : pour un préchauffage économique et pour faire fondre la graisse (uniquement un niveau de corps de chauffe fonctionne)
- Système dialogue : rendement maximal grâce au corps de chauffe qui continue à chauffer lorsque le panier est plongé dans l'huile
- Economie d'énergie : isolation maximale pour un rendement à 100% pour une chaleur maximale et sans perte d'énergie
- Température : réglage de la température de 95°C à 190°C avec possibilité de faire bouillir de l'eau pour le nettoyage
- Economie d'huile : capacité d'huile diminuée pour une totale optimisation
- Nettoyage : facile grâce aux angles arrondis et à son corps de chauffe pivotant
- Turbo : idéal pour frites et aliments surgelés

**Dimensions paniers :
2 x (157 x 285 x 135 mm)**



INOX | 15-18 L | 14,4 KW | RÉF. EVO-400M

TRI 230 V

Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-400T	sur pieds	38-46	15-18	14,4	53	400 x 600 x 850-900	9939,00
EVO-400TE	à encastrer	38-46	15-18	14,4	53	400 x 600 x 850-900	8289,00

TRI 400 V

Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-400M	sur pieds	38-46	15-18	14,4	53	400 x 600 x 850-900	9675,00
EVO-400ME	à encastrer	38-46	15-18	14,4	53	400 x 600 x 850-900	8045,00

TURBO • TRI 400 V

Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-400MT	sur pieds	52-64	15-18	22	53	400 x 600 x 850-900	10387,00
EVO-400MTE	à encastrer	52-64	15-18	22	53	400 x 600 x 850-900	8737,00

NOUVEAU
Valentine
FRITEUSE ÉLECTRIQUE
15-18 LITRES
COMMANDE MÉCANIQUE
INOX

FRITEUSES ÉLECTRIQUES À COMMANDES ÉLECTRONIQUES À TRÈS HAUTES PERFORMANCES

GAMME EVO 400 • 15-18 LITRES

- Construction et finition: entièrement en acier inoxydable. Solide, durable et facile à nettoyer. Index IPX4
- Zone froide: cuve avec récupération des déchets sous le corps de chauffe.
- Fonction ECO: pour un préchauffage économique et pour faire fondre la graisse (uniquement un niveau de corps de chauffe fonctionne)
- Système dialogue: rendement maximal grâce au corps de chauffe qui continue à chauffer lorsque le panier est plongé dans l'huile
- Economie d'énergie: isolation maximale pour un rendement à 100% pour une chaleur maximale et sans perte d'énergie

- Température: réglage de la température de 95°C à 190°C avec possibilité de faire bouillir de l'eau pour le nettoyage
- Economie d'huile: capacité d'huile diminuée pour une totale optimisation
- Nettoyage: facile grâce aux angles arrondis et à son corps de chauffe pivotant
- Turbo: idéal pour frites et aliments surgelés

**Dimensions paniers:
2 x (157 x 285 x 135 mm)**



EVO-400VCE **MODÈLE**
COMMANDE ÉLECTRO.



COMMANDES ÉLECTRONIQUES

- Une cuisson en permanence analysée et corrigée, pour une qualité parfaite dans toutes les conditions
- Un signal sonore indique quand les aliments sont prêts
- Le computer peut également piloter le dispositif de levage automatique du panier
- Programmation: 4 programmes à choix avec menu en 5 langues, température, nom des aliments et temps de cuisson
- Température: précision de +/- 1°C

NOUVEAU

Valentine®

FRITEUSE ÉLECTRIQUE
15-18 LITRES
COMMANDE ÉLECTRONIQUE
INOX

SÉRIE

INOX 15-18 L 14,4 KW RÉF. EVO-400VCE

TRI 400 V



Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-400VCE	à encastrer	38-46	15-18	14,4	53	400 x 600 x 850-900	12057,00

TURBO • TRI 400 V



Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-400VCET	à encastrer	52-64	15-18	22	53	400 x 600 x 850-900	12750,00

FRITEUSES ÉLECTRIQUES À COMMANDES MÉCANIQUES À TRÈS HAUTES PERFORMANCES

GAMME EVO 2525 • 2 X 9-10 LITRES

- Construction et finition : entièrement en acier inoxydable. Solide, durable et facile à nettoyer. Index IPX4
- Zone froide : cuve avec récupération des déchets sous le corps de chauffe.
- Fonction ECO : pour un préchauffage économique et pour faire fondre la graisse (uniquement un niveau de corps de chauffe fonctionne)
- Système dialogue : rendement maximal grâce au corps de chauffe qui continue à chauffer lorsque le panier est plongé dans l'huile
- Economie d'énergie : isolation maximale pour un rendement à 100% pour une chaleur maximale et sans perte d'énergie
- Température : réglage de la température de 95°C à 190°C avec possibilité de faire bouillir de l'eau pour le nettoyage
- Economie d'huile : capacité d'huile diminuée pour une totale optimisation
- Nettoyage : facile grâce aux angles arrondis et à son corps de chauffe pivotant
- Turbo : idéal pour frites et aliments surgelés

**Dimensions paniers :
2 x (202 x 285 x 135 mm)**



INOX 2 X 9-10 L 14,4 KW RÉF. EVO-2525M

TRI 230 V

Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-2525T	sur pieds	40-52	2 x 9-10	14,4	68	500 x 600 x 850-900	11589,00
EVO-2525TE	à encastrer	40-52	2 x 9-10	14,4	68	500 x 600 x 850-900	10835,00

TRI 400 V

Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-2525M	sur pieds	40-52	2 x 9-10	14,4	68	500 x 600 x 850-900	11589,00
EVO-2525ME	à encastrer	40-52	2 x 9-10	14,4	68	500 x 600 x 850-900	10591,00

TURBO • TRI 400 V

Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-2525MT	sur pieds	56-72	2 x 9-10	22	68	500 x 600 x 850-900	12302,00
EVO-2525MTE	à encastrer	56-72	2 x 9-10	22	68	500 x 600 x 850-900	11304,00

NOUVEAU

Valentine SÉRIE

FRITEUSE ÉLECTRIQUE

9-10 LITRES PAR CUVE

COMMANDE MÉCANIQUE

INOX

FRITEUSES ÉLECTRIQUES À COMMANDES ÉLECTRONIQUES

À TRÈS HAUTES PERFORMANCES

GAMME EVO 2525 • 2 X 9-10 LITRES

- Construction et finition: entièrement en acier inoxydable. Solide, durable et facile à nettoyer. Index IPX4
- Zone froide: cuve avec récupération des déchets sous le corps de chauffe.
- Fonction ECO: pour un préchauffage économique et pour faire fondre la graisse (uniquement un niveau de corps de chauffe fonctionne)
- Système dialogue: rendement maximal grâce au corps de chauffe qui continue à chauffer lorsque le panier est plongé dans l'huile
- Economie d'énergie: isolation maximale pour un rendement à 100% pour une chaleur maximale et sans perte d'énergie

- Température: réglage de la température de 95°C à 190°C avec possibilité de faire bouillir de l'eau pour le nettoyage
- Economie d'huile: capacité d'huile diminuée pour une totale optimisation
- Nettoyage: facile grâce aux angles arrondis et à son corps de chauffe pivotant
- Turbo: idéal pour frites et aliments surgelés

**Dimensions paniers:
2 x (202 x 285 x 135 mm)**



EVO-2525VCET **MODÈLE**
COMMANDE ÉLECTRO.



INOX | 2 X 9-10 L | 22 KW | RÉF. EVO-2525VCET

NOUVEAU

Valentine[®]

SÉRIE

FRITEUSE ÉLECTRIQUE

9-10 LITRES PAR CUVE

COMMANDE ÉLECTRONIQUE

INOX

COMMANDES ÉLECTRONIQUES

- Une cuisson en permanence analysée et corrigée, pour une qualité parfaite dans toutes les conditions
- Un signal sonore indique quand les aliments sont prêts
- Le computer peut également piloter le dispositif de levage automatique du panier
- Programmation: 4 programmes à choix avec menu en 5 langues, température, nom des aliments et temps de cuisson
- Température: précision de +/- 1°C

TURBO • TRI 400 V



Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-2525VCET	à encastrer	56-72	2 x 9-10	22	68	500 x 600 x 850-900	16213,00

FRITEUSES ÉLECTRIQUES À COMMANDES MÉCANIQUES À TRÈS HAUTES PERFORMANCES

GAMME EVO 250 • 9-10 LITRES

NOUVEAU
Valentine SÉRIE

FRITEUSE ÉLECTRIQUE
9-10 LITRES
COMMANDE MÉCANIQUE
INOX

- Construction et finition : entièrement en acier inoxydable. Solide, durable et facile à nettoyer. Index IPX4
- Zone froide : cuve avec récupération des déchets sous le corps de chauffe.
- Fonction ECO : pour un préchauffage économique et pour faire fondre la graisse (uniquement un niveau de corps de chauffe fonctionne)
- Système dialogue : rendement maximal grâce au corps de chauffe qui continue à chauffer lorsque le panier est plongé dans l'huile
- Economie d'énergie : isolation maximale pour un rendement à 100% pour une chaleur maximale et sans perte d'énergie
- Température : réglage de la température de 95°C à 190°C avec possibilité de faire bouillir de l'eau pour le nettoyage
- Economie d'huile : capacité d'huile diminuée pour une totale optimisation
- Nettoyage : facile grâce aux angles arrondis et à son corps de chauffe pivotant
- Turbo : idéal pour frites et aliments surgelés

**Dimensions panier :
202 x 285 x 135 mm**



INOX | 9-10 L | 7,2 KW | RÉF. EVO-250M

TRI 230 V

Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-250T	sur pieds	20-26	9-10	7,2	40	250 x 600 x 850-900	7088,00
EVO-250TE	à encastrer	20-26	9-10	7,2	40	250 x 600 x 850-900	5988,00

TRI 400 V

Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-250M	sur pieds	20-26	9-10	7,2	40	250 x 600 x 850-900	6966,00
EVO-250ME	à encastrer	20-26	9-10	7,2	40	250 x 600 x 850-900	5866,00

TURBO • TRI 400 V

Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-250MT	sur pieds	28-36	9-10	11	40	250 x 600 x 850-900	7312,00
EVO-250MTE	à encastrer	28-36	9-10	11	40	250 x 600 x 850-900	6212,00

FRITEUSES ÉLECTRIQUES À COMMANDES ÉLECTRONIQUES À TRÈS HAUTES PERFORMANCES

GAMME EVO 250 • 9-10 LITRES

- Construction et finition: entièrement en acier inoxydable. Solide, durable et facile à nettoyer. Index IPX4
- Zone froide: cuve avec récupération des déchets sous le corps de chauffe.
- Fonction ECO: pour un préchauffage économique et pour faire fondre la graisse (uniquement un niveau de corps de chauffe fonctionne)
- Système dialogue: rendement maximal grâce au corps de chauffe qui continue à chauffer lorsque le panier est plongé dans l'huile
- Economie d'énergie: isolation maximale pour un rendement à 100% pour une chaleur maximale et sans perte d'énergie

- Température: réglage de la température de 95°C à 190°C avec possibilité de faire bouillir de l'eau pour le nettoyage
- Economie d'huile: capacité d'huile diminuée pour une totale optimisation
- Nettoyage: facile grâce aux angles arrondis et à son corps de chauffe pivotant
- Turbo: idéal pour frites et aliments surgelés

**Dimensions panier:
202 x 285 x 135 mm**



EVO-250VCE MODÈLE
COMMANDE ÉLECTRO.

INOX 9-10 L 7,2 KW RÉF. EVO-250VCE

NOUVEAU

Valentine[®]

SÉRIE

FRITEUSE ÉLECTRIQUE

9-10 LITRES

COMMANDE ÉLECTRONIQUE

INOX

COMMANDES ÉLECTRONIQUES

- Une cuisson en permanence analysée et corrigée, pour une qualité parfaite dans toutes les conditions
- Un signal sonore indique quand les aliments sont prêts
- Le computer peut également piloter le dispositif de levage automatique du panier
- Programmation: 4 programmes à choix avec menu en 5 langues, température, nom des aliments et temps de cuisson
- Température: précision de +/- 1°C

TRI 400 V



Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-250VCE	à encastrer	20-26	9-10	7,2	40	250 x 600 x 850-900	8778,00

TURBO • TRI 400 V



Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-250VCET	à encastrer	28-36	9-10	11	40	250 x 600 x 850-900	9145,00

FRITEUSES ÉLECTRIQUES À COMMANDES MÉCANIQUES À TRÈS HAUTES PERFORMANCES

GAMME EVO 2200 • 2 X 7-8 LITRES

- Construction et finition : entièrement en acier inoxydable. Solide, durable et facile à nettoyer. Index IPX4
- Zone froide : cuve avec récupération des déchets sous le corps de chauffe.
- Fonction ECO : pour un préchauffage économique et pour faire fondre la graisse (uniquement un niveau de corps de chauffe fonctionne)
- Système dialogue : rendement maximal grâce au corps de chauffe qui continue à chauffer lorsque le panier est plongé dans l'huile
- Economie d'énergie : isolation maximale pour un rendement à 100% pour une chaleur maximale et sans perte d'énergie
- Température : réglage de la température de 95°C à 190°C avec possibilité de faire bouillir de l'eau pour le nettoyage
- Economie d'huile : capacité d'huile diminuée pour une totale optimisation
- Nettoyage : facile grâce aux angles arrondis et à son corps de chauffe pivotant
- Turbo : idéal pour frites et aliments surgelés

**Dimensions paniers :
2 x (157 x 285 x 135 mm)**



INOX 2 X 7-8 L 14,4 KW RÉF. EVO-2200M

TRI 230 V

Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-2200T	sur pieds	38-46	2 x 7-8	14,4	62	400 x 600 x 850-900	11324,00
EVO-2200TE	à encastrer	38-46	2 x 7-8	14,4	62	400 x 600 x 850-900	10184,00

TRI 400 V

Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-2200M	sur pieds	38-46	2 x 7-8	14,4	62	400 x 600 x 850-900	11080,00
EVO-2200ME	à encastrer	38-46	2 x 7-8	14,4	62	400 x 600 x 850-900	9939,00

TURBO • TRI 400 V

Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-2200MT	sur pieds	52-64	2 x 7-8	22	62	400 x 600 x 850-900	11773,00
EVO-2200MTE	à encastrer	52-64	2 x 7-8	22	62	400 x 600 x 850-900	10632,00

FRITEUSES ÉLECTRIQUES À COMMANDES ÉLECTRONIQUES À TRÈS HAUTES PERFORMANCES

GAMME EVO 2200 • 2 X 7-8 LITRES

- Construction et finition: entièrement en acier inoxydable. Solide, durable et facile à nettoyer. Index IPX4
- Zone froide: cuve avec récupération des déchets sous le corps de chauffe.
- Fonction ECO: pour un préchauffage économique et pour faire fondre la graisse (uniquement un niveau de corps de chauffe fonctionne)
- Système dialogue: rendement maximal grâce au corps de chauffe qui continue à chauffer lorsque le panier est plongé dans l'huile
- Economie d'énergie: isolation maximale pour un rendement à 100% pour une chaleur maximale et sans perte d'énergie

- Température: réglage de la température de 95°C à 190°C avec possibilité de faire bouillir de l'eau pour le nettoyage
- Economie d'huile: capacité d'huile diminuée pour une totale optimisation
- Nettoyage: facile grâce aux angles arrondis et à son corps de chauffe pivotant
- Turbo: idéal pour frites et aliments surgelés

**Dimensions paniers:
2 x (157 x 285 x 135 mm)**



EVO-2200VCE **MODÈLE**
COMMANDE ÉLECTRO.

INOX 2 X 7-8 L 14,4 KW RÉF. EVO-2200VCE

NOUVEAU

Valentine[®]

SÉRIE

FRITEUSE ÉLECTRIQUE

2 X 7-8 LITRES

COMMANDE ÉLECTRONIQUE

INOX

COMMANDES ÉLECTRONIQUES

- Une cuisson en permanence analysée et corrigée, pour une qualité parfaite dans toutes les conditions
- Un signal sonore indique quand les aliments sont prêts
- Le computer peut également piloter le dispositif de levage automatique du panier
- Programmation: 4 programmes à choix avec menu en 5 langues, température, nom des aliments et temps de cuisson
- Température: précision de +/- 1°C

TRI 400 V



Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-2200VCE	à encastrer	38-46	2 x 7-8	14,4	62	400 x 600 x 850-900	14869,00

TURBO • TRI 400 V



Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-2200VCET	à encastrer	52-64	2 x 7-8	22	62	400 x 600 x 850-900	15581,00

FRITEUSES ÉLECTRIQUES À COMMANDES MÉCANIQUES À TRÈS HAUTES PERFORMANCES

GAMME EVO 200 • 7-8 LITRES

- Construction et finition : entièrement en acier inoxydable. Solide, durable et facile à nettoyer. Index IPX4
- Zone froide : cuve avec récupération des déchets sous le corps de chauffe.
- Fonction ECO : pour un préchauffage économique et pour faire fondre la graisse (uniquement un niveau de corps de chauffe fonctionne)
- Système dialogue : rendement maximal grâce au corps de chauffe qui continue à chauffer lorsque le panier est plongé dans l'huile
- Economie d'énergie : isolation maximale pour un rendement à 100% pour une chaleur maximale et sans perte d'énergie
- Température : réglage de la température de 95°C à 190°C avec possibilité de faire bouillir de l'eau pour le nettoyage
- Economie d'huile : capacité d'huile diminuée pour une totale optimisation
- Nettoyage : facile grâce aux angles arrondis et à son corps de chauffe pivotant
- Turbo : idéal pour frites et aliments surgelés

Dimensions panier :
157 x 285 x 135 mm



INOX • 7-8 L • 7,2 KW • RÉF. EVO-200M

TRI 230 V



Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-200T	sur pieds	19-23	7-8	7,2	36	200 x 600 x 850-900	6660,00
EVO-200TE	à encastrer	19-23	7-8	7,2	36	200 x 600 x 850-900	5743,00

TRI 400 V



Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-200M	sur pieds	19-23	7-8	7,2	36	200 x 600 x 850-900	6538,00
EVO-200ME	à encastrer	19-23	7-8	7,2	36	200 x 600 x 850-900	5601,00

TURBO • TRI 400 V



Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-200MT	sur pieds	26-32	7-8	11	36	200 x 600 x 850-900	6904,00

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

GAMME ALPINA 300 • 12,5 LITRES

AVEC RÉGULATION ÉLECTRONIQUE

- Régulation électronique de température : pour une optimisation de la cuisson et du rendement, quelle que soit la quantité Idéal pour cuisson à basse température (170°C)
- Sicotronic: raccordement pour optimisation d'énergie incorporé selon DIN 18875
- Utilisation facile: un bouton de commande principal
- Economie d'énergie: isolation maximale pour un rendement à 100% pour une chaleur maximale et sans perte d'énergie
- Zone froide: cuve avec récupération des déchets sous le corps de chauffe
- Nettoyage : facile à nettoyer grâce au mode nettoyage incorporé qui fait bouillir l'eau à 95°C
- Roulettes: machine équipée d'origine avec roulettes pour un meilleur confort et plus de flexibilité
- Turbo: idéal pour frites et aliments surgelés

CORPS DE
CHAUFFE PIVOTANT

12,5 L | 45 KG | 11 KW | RÉF. ALP300P



Réf.	Filtrage et pompe à huile	Relevage auto des paniers	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ALP300P	avec	sans	12,5	11	45	300 x 600 x 850-900	12954,00

ÉCO • TRI 400 V



Réf.	Filtrage et pompe à huile	Relevage auto des paniers	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ALP300ECO	sans	sans	12,5	11	45	300 x 600 x 850-900	10591,00

TURBO • TRI 400 V



Réf.	Filtrage et pompe à huile	Relevage auto des paniers	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ALP300TURBO	sans	sans	12,5	15	45	300 x 600 x 850-900	11202,00
ALP300TP	avec	sans	12,5	15	45	300 x 600 x 850-900	13565,00
ALP300TLP	avec	avec	12,5	15	45	300 x 600 x 850-900	14868,00

FRITEUSES DE TABLE ÉLECTRIQUES

13 LITRES

- Construction entièrement en acier inoxydable
- Composants de première qualité
- Friteuse en trois parties: le boîtier de commande, la cuve et le châssis. Ces deux derniers sont nettoyables au lave vaisselle
- Cuve entièrement emboutie d'une pièce sans soudure, avec angles arrondis
- Châssis et cuve amovibles facilitant le nettoyage
- Fonctionnement simple avec 1 bouton
- Dialogue système: pour un rendement maximal
- Zone de décantation sous le corps de chauffe
- Thermostat de sécurité avec bouton de réarmement
- Robinet de vidange

Dimensions panier:
480 x 235 x 105 mm

NOUVEAU

Valentine SÉRIE

FRITEUSE ÉLECTRIQUE

13 LITRES

INOX



INOX | 13 L | 6,9 KW | RÉF. TF13

TRI 400 V

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TF13	13	6,9	16	560 x 415 x 265-420	3116,00



FRITEUSES DE TABLE ÉLECTRIQUES

10 LITRES

- Construction entièrement en acier inoxydable
- Composants de première qualité
- Friteuse en trois parties: le boîtier de commande, la cuve et le châssis. Ces deux derniers sont nettoyables au lave vaisselle
- Cuve entièrement emboutie d'une pièce sans soudure, avec angles arrondis
- Châssis et cuve amovibles facilitant le nettoyage
- Fonctionnement simple avec 1 bouton
- Dialogue système: pour un rendement maximal
- Zone de décantation sous le corps de chauffe
- Thermostat de sécurité avec bouton de réarmement
- Robinet de vidange

Dimensions panier:
305 x 235 x 105 mm

NOUVEAU

Valentine SÉRIE

FRITEUSE ÉLECTRIQUE

10 LITRES

INOX



INOX | 10 L | 6,9 KW | RÉF. TF10

TRI 400 V

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TF10M	10	6,9	14	360 x 415 x 265-420	2627,00



FRITEUSES DE TABLE ÉLECTRIQUES

7 LITRES

- Construction entièrement en acier inoxydable
- Composants de première qualité
- Friteuse en trois parties: le boîtier de commande, la cuve et le châssis. Ces deux derniers sont nettoyables au lave vaisselle
- Cuve entièrement emboutie d'une pièce sans soudure, avec angles arrondis
- Châssis et cuve amovibles facilitant le nettoyage
- Fonctionnement simple avec 1 bouton
- Dialogue système: pour un rendement maximal
- Zone de décantation sous le corps de chauffe
- Thermostat de sécurité avec bouton de réarmement
- Robinet de vidange

Dimensions paniers:
220 x 235 x 105 mm

INOX | 7 L | 3,6 KW | RÉF. TF7T



INOX | 2 X 7 L | 7,2 KW | RÉF. TF77T

230 V MONO



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TF7M	7	3,6	10	280 x 415 x 265-420	1976,00
TF77M	2 x 7	2 x 3,6	17	560 x 415 x 265-420	3870,00

TRI 400 V



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TF7T	7	3,6	10	280 x 415 x 265-420	2057,00
TF77T	2 x 7	2 x 3,6	17	560 x 415 x 265-420	3992,00

TURBO • TRI 400 V



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TF7TT	7	4,6	10	280 x 415 x 265-420	2261,00
TF77TT	2 x 7	2 x 4,6	17	560 x 415 x 265-420	4399,00

FRITEUSES DE TABLE ÉLECTRIQUES

5 LITRES

- Construction entièrement en acier inoxydable
- Composants de première qualité
- Friteuse en trois parties : le boîtier de commande, la cuve et le châssis. Ces deux derniers sont nettoyables au lave vaisselle
- Cuve entièrement emboutie d'une pièce sans soudure, avec angles arrondis
- Châssis et cuve amovibles facilitant le nettoyage
- Fonctionnement simple avec 1 bouton
- Dialogue système : pour un rendement maximal
- Zone de décantation sous le corps de chauffe
- Thermostat de sécurité avec bouton de réarmement
- Robinet de vidange

**Dimensions paniers :
155 x 235 x 105 mm**

NOUVEAU

Valentine SÉRIE

FRITEUSE ÉLECTRIQUE
5 LITRES PAR CUVE
INOX



INOX | 5 L | 3,6 KW | RÉF. TF5M



INOX | 2 X 5 L | 7,2 KW | RÉF. TF55M

230 V MONO



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TF5M	5	3,6	7	213 x 415 x 265-420	1934,00
TF55M	2 x 5	7,2	13	420 x 415 x 265-420	3910,00

2 X 400 V

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TF5T	5	3,6	7	213 x 415 x 265-420	1710,00

TRI 400 V



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TF55T	2 x 5	7,2	13	420 x 415 x 265-420	3910,00

FRITEUSES DE TABLE ÉLECTRIQUES

3-4 LITRES

- Construction entièrement en acier inoxydable
- Cuve inox emboutie d'une pièce sans soudure, avec angles arrondis, facilitant le nettoyage
- Châssis et cuve amovibles pour un entretien facile
- Zone de décantation sous le corps de chauffe, pas de transmission de goût entre les différents mets

Livrée avec panier et couvercle

Dimensions panier :
220 x 260 x 105 mm

INOX | 3-4 L | 2,3 KW | RÉF. MAXI23

230 V MONO



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MAXI23	3-4	2,3	5	260 x 400 x 240	916,00

CHAUFFE-FRITES ÉLECTRIQUES

26 LITRES

- POUR DES METS TOUJOURS CHAUDS
- Construction robuste et solide, entièrement en acier inoxydable
- Deux corps de chauffe (un dessus, un dessous) : pour une meilleure répartition de la chaleur
- Potence plus haute vers l'avant pour faciliter l'accès avec le panier
- Durable et facile à nettoyer



INOX | 26 L | 0,85 KW | RÉF. VMAX



230 V MONO



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
VMAX	26	0,85	16	398 x 400 x 265/696	3381,00



AFI COLLIN-LUCY vous propose un nouvel environnement 100% français - SOFRACA : vitrines chauffantes, rampes infrarouges, réchauds, fours, plaques, vitrocéramique, salamandres, toaster, friteuses foraines, machines à barbes à papa, machines à pop corn, gaufriers électriques et gaz, broyeurs à glace, ...

LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR

VITRINES & RAMPES INFRAROUGES

- 438 VITRINES CHAUFFANTES 2 NIVEAUX • SERVICE AVANT ET ARRIÈRE
- 438 VITRINES CHAUFFANTES 3 NIVEAUX • VENTILÉES
- 439 RAMPES INFRAROUGES À RÉISTANCES BLINDÉES



VITRINES & RAMPES INFRAROUGES

PAGES 438 À 439



RÉCHAUDS & PLAQUES

PAGES 439 À 440

PLAQUES & RÉCHAUDS

- 439 RÉCHAUDS GAZ • 2 ET 3 FEUX
- 440 PLAQUES VITROCÉRAMIQUES HAMBURGERS
- 440 PLAQUES VITROCÉRAMIQUES ULTRA-PLATES

TOASTERS & FOURS

- 441 FOUR À CUISSON ACCÉLÉRÉE **SOFRASPEED**
- 442 FOURS À CONVECTION
- 443 FOURS À PIZZAS / QUARTZ INFRAROUGES POUR PIZZA Ø 41 CM
- 444 SALAMANDRES BASE RÉGLABLE
- 445 TOASTERS MULTIFONCTIONS AVEC RÉGULATEUR



FOURS & TOASTER

PAGES 441 À 445



Une nouvelle gamme 100% française!



NOUVEAU

FRITEUSES FORAINES

PAGES 445 À 446

FRITEUSES FORAINES

445 FRITEUSES FORAINES GAZ

446 FRITEUSES À BEIGNETS

446 DOSEUR À CHICHIS

BARBES À PAPA & POP CORN

447 MACHINES À BARBES À PAPA

448 MACHINES À POP CORN



NOUVEAU

BARBES À PAPA & POP CORN

PAGES 447 À 448

GAUFRIERS

PAGES 449 À 451



GAUFRIERS ÉLECTRIQUES & GAZ

449 GAUFRIERS EXPRESS ÉLECTRIQUES

450 GAUFRIERS ÉLECTRIQUES
GAUFRES RONDES OU EN ÉPIS

451 GAUFRIERS GAZ RÉVERSIBLES

BROYEURS À GLACE

452 BROYEURS À GLACE AUTOMATIQUES



NOUVEAU


BROYEURS À GLACE

PAGE 452



DEPUIS 70 ANS

afi collin-lucy



AFI COLLIN-LUCY vous propose le nouvel univers
ROLLER GRILL : Crêpières électriques, crêpières gaz,
gaufrier, toaster salamandre, friteuses électriques,
friteuses gaz, soubassements, ...

 **LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR**



**ROLLER
GRILL**

Fondé en 1947, ROLLER GRILL INTERNATIONAL est le leader européen de la fabrication de matériels de cuisson et de réfrigération professionnels avec la plus large gamme d'équipements de cuisine : toasters infrarouges, fours multifonctions, friteuses, bains-marie, vitrines chauffantes, vitrines réfrigérées positives ou négatives, contact-grills, plaques à snacker ou « plancha », plaques à induction, crêpières, gaufriers, réchauds, salamandres, fumoirs, grills gyros et kebab, rôtissoires, fontaines réfrigérées, buffets etc.

*Une nouvelle gamme
de fabrication 100% française!*

Avec un perpétuel esprit d'innovation ainsi qu'un haut niveau de qualité, ROLLER GRILL INTERNATIONAL est devenu l'un des plus importants fabricants au monde d'équipements pour les bars, hôtels, restaurants, stations-service et reste une référence auprès des chaînes de fast-food et de sandwicheries.

NOUVEAU

GAMME ROLLER GRILL À DÉCOUVRIR

PAGES 454 À 461



Tous les produits Roller Grill sont fabriqués en FRANCE, innovants, de qualité et au meilleur rapport qualité/prix!



**ROLLER®
GRILL**



CRÊPIÈRES, GAUFRIER, SALAMANDRE

PAGES 454 À 457

NOUVEAU

CRÊPIÈRES, GAUFRIER, SALAMANDRE

- 454 CRÊPIÈRES ÉLECTRIQUES
- 455 CRÊPIÈRES GAZ
- 456 GAUFRIER
- 457 TOASTER SALAMANDRE



Sauf mention contraire, tous nos appareils fonctionnant au GAZ disposent d'un injecteur GAZ BUTANE/PROPANE monté D'ORIGINE + Injecteur GAZ NATUREL DE VILLE FOURNI !

FRITEUSES GAZ & ÉLECTRIQUES

- 457 FRITEUSES ÉLECTRIQUES MODULAIRES
- 458 FRITEUSES ÉLECTRIQUES • 2 X 8 LITRES TRIPHASÉES OU MONOPHASÉES
- 459 FRITEUSES ÉLECTRIQUES • 16 LITRES SUR COFFRE
- 459 FRITEUSES ÉLECTRIQUES • 10 LITRES SUR COFFRE
- 460 FRITEUSES GAZ • 8 LITRES
- 460 FRITEUSES GAZ • 12 LITRES
- 461 FRITEUSES GAZ • 16 LITRES SUR COFFRE



NOUVEAU

ACCESSOIRES FRITEUSES

- 461 SOUBASSEMENTS FRITEUSES

FRITEUSES & ACCESSOIRES

PAGES 457 À 461

VITRINES CHAUFFANTES

2 NIVEAUX • SERVICE AVANT ET ARRIÈRE

- Construction robuste et solide
- Ouverture côté service et côté clients
- Éclairage supérieur et inférieur des étagères
- Plateau à miettes amovible pour un nettoyage facile
- Gamme de températures de 30 à 90°C
- Bac à eau pour garder le produit frais plus longtemps
- 2 étages
- 230 V Mono



INOX | 1030 W | T°+ | RÉF. N60INOX

NOUVEAU

TEMPÉRATURES CHAUDES

2 NIVEAUX

INOX

SÉRIE



VITRINES DROITES

Réf.	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. étagères (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
N60INOX	1030	25	576 x 260 x 130 (étage du haut) 576 x 414 x 160 (étage du bas)	600 x 420 x 430	992,00



VITRINES CHAUFFANTES

3 NIVEAUX • VENTILÉES

- Présentation et maintien en température des quiches, des pizzas des viennoiseries, des friands,...
- Vitrines totalement panoramiques, finition inox, équipées d'un éclairage LED
- Ouverture des portes vitrées à 180° pour un chargement facile
- Diffusion homogène de la chaleur et contrôle de l'humidité
- Chauffage à pierre réfractaire ventilée 20-90°C
- Régulation précise de la température par thermostat électronique
- Contrôle de l'humidité grâce à un tiroir à eau pour conserver le moelleux des produits
- Thermostat électronique (20-90°C)
- Interrupteurs marche/arrêt et ventilation
- Tiroir à eau
- Vitrine 3 niveaux acceptant les plats GN 1/1, 400 x 600 mm, ou les plats américains
- Entretien facile : les clayettes, les supports de clayettes, le plateau inférieur inox, le tiroir à eau et la chamotte en pierre réfractaire sont totalement amovibles
- 230 V Mono

Dotation : 2 clayettes

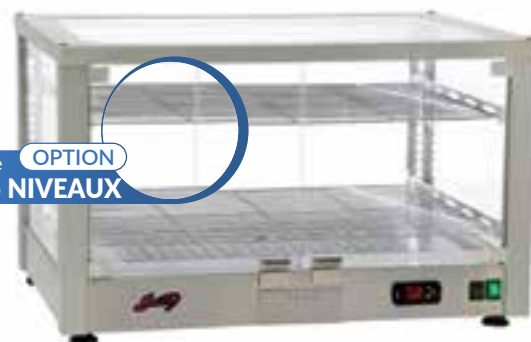
NOUVEAU

TEMPÉRATURES CHAUDES

3 NIVEAUX GN 1/1 OU 400X600

INOX

SÉRIE


 Sur commande **OPTION**
VITRINE 5 NIVEAUX


INOX | 1,2 KW | T°+ | RÉF. N83

VITRINES DROITES

Réf.	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. clayettes (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
N83	1,2	30	670 x 433 mm	780 x 490 x 480	1230,00



RAMPES INFRAROUGES À RÉISTANCES BLINDÉES

- Compactes idéales pour maintenir tous vos plats au chaud
- Résistance garantie 2 ans
- Interrupteur à bascule On/Off en acier chromé
- Support avec 3 points de fixation pour une excellente stabilité
- Double isolation = pas de déperdition de chaleur
- Rampes infra-rouges avec régulateur. Le régulateur de chaleur permet de régler la température pour s'adapter aux différents produits à réchauffer
- Carter également en INOX
- Résistance blindée
- 1 protection résistance
- 1 régulateur de chaleur
- Concentration de la chaleur par déflecteurs
- La rampe chauffante à infrarouge est idéale pour réchauffer tous les produits alimentaires de manière uniforme et permet aussi un maintien au chaud sans dessécher les aliments
- Son utilisation est facile et elle peut être déplacée sans problème grâce aux réflecteurs radiaux, ce qui permet d'avoir une chaleur plus uniforme sur toute la zone de maintien à chaud
- 230 V Mono

NOUVEAU

SÉRIE

RAMPE INFRAROUGE ÉLECTRIQUE

CARTER INOX



INOX 1100 W RÉF. 33082SR

ÉLECTRIQUES



Réf.	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
33082SR	1100	5	1230 x 155 x 65	546,00



OPTIONS		SUPPORT RAMPE	
Réf.	Description	Prix (h.t) €	
33090A	Stabilité maximum - Vendu par paire	87,00	

RÉCHAUDS GAZ 2 ET 3 FEUX

- Diamètre maximum casserole : 20 cm

NOUVEAU

SÉRIE

RÉCHAUD GAZ

2-3 BRÛLEURS

INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



2 13000 W RÉF. 27026AC



3 21000 W RÉF. 27066



2 ET 3 FEUX GAZ

Réf.	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
27026AC	2 x 6500	22	670 x 480 x 200	1092,00
27036R	2 x 7000 1 x 5000	32	1005 x 510 x 195	1355,00
27066	3 x 7000	34	1005 x 510 x 195	1372,00

PLAQUES VITROCÉRAMIQUES HAMBURGERS

- Bâti inox (AISI 430)
- Récupérateur de graisse
- 1 thermostat
- 1 voyant de contrôle
- Câble + prise
- Cuisson de divers aliments en séquence sans mélanger les saveurs et sans attacher
- Mise en température très rapide
- Consommation réduite
- Nettoyage facile de la surface
- Aucun joint apparent
- 230 V Mono



AISI 430 | 10-12 | 2500 W | RÉF. 23152S

NOUVEAU

SOFRACA

SÉRIE

PLAQUE ÉLECTRIQUE

10-12 PIÈCES

AISI 430

ÉLECTRIQUE

Réf.	Capacité (pièces)	Débit (pièces/h)	Puissance (W)	Poids (kg)	Surface utile (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
23152S	10-12	175-200	2500	11	478 x 320	570 x 500 x 120	832,00



PLAQUES VITROCÉRAMIQUES ULTRA-PLATES

- Construction tout inox brossé « haute qualité »
- Plaques ultra plate de 3cm d'épaisseur
- Panneau de contrôle simple et esthétique grâce à 4 boutons tactiles : 1 bouton pour la mise sous tension de la plaque (en position marche la couleur verte du LED se visualise) et 3 boutons pré-réglés pour choisir la température : 60/70°C, 80/90°C, 100/110°C (la couleur orange du LED se visualise du bouton sélectionné)
- Surface de travail aux normes pâtisseries 600 x 400, possibilité de poser des bacs gastronomes GN 1/1
- Conçue pour découper directement vos produits sur la plaque (pizzas, quiches, tourtes, tartes...)
- Plaques vitrocéramique design « esprit traiteur » mise en valeur de vos plats et produits, attractive à la vue des clients
- 230 V Mono



INOX | 600 W | RÉF. 30012V

NOUVEAU

SOFRACA

SÉRIE

PLAQUE ÉLECTRIQUE

35 MM

INOX

ÉLECTRIQUE

Réf.	Puissance (W)	Poids (kg)	Surface utile (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
30012V	600	7,5	600 x 400	700 x 500 x 35	1664,00



FOUR À CUISSON ACCÉLÉRÉE

GAMME SOFRASPEED

- 3 TECHNOLOGIES COMBINÉES : CONVECTION (RAYONNEMENT INFRAROUGE), MICRO-ONDES ET AIR PULSÉ
- 3 FONCTIONS PRINCIPALES : DÉCONGÉLATION, REMISE EN TEMPÉRATURE ET CUISSON
- Température maximum : 280°C
- Ventilation : 10 vitesses
- Micro-ondes : 10 paliers (0 à 100%)
- Port USB pour importer et exporter des recettes > idéale pour les chaînes
- Faible encombrement
- Fonctionnement silencieux : 54dB en fonctionnement
- Cavité en acier inoxydable
- Enceinte en acier inoxydable à coins arrondis
- Filtre à air facile d'accès
- Coloris : Noir en acier inoxydable
- Magnétron basse consommation
- Convection : Rayonnement Infrarouge
- Facile à nettoyer avec ses angles arrondis
- Filtre à graisse et à air démontables pour l'entretien

NOUVEAU

SÉRIE

FOUR HYBRIDE ÉLECTRIQUE

PORT USB

IDÉAL POUR

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

DÉMARREZ VOTRE CUISSON D'UNE SIMPLE PRESSION!

GAUFRES • BEIGNETS 15 SECONDES

CROQUE-MONSIEUR 45 SECONDES

PIZZA GARNIE 60 SECONDES

SANDWICH POULET 45 SECONDES



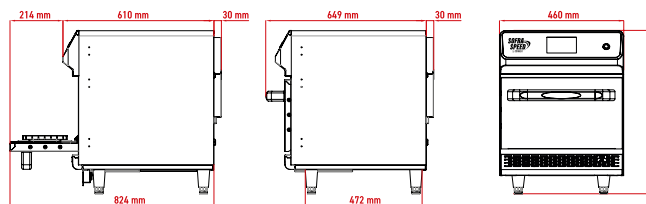
4 ACCESSOIRES EN DOTATION

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



17 L 1,2-3,3 KW RÉF. SOFRASPEED

FOURS À CUISSON ACCÉLÉRÉE SOFRASPEED



ÉLECTRIQUE



Réf.	Volume (litres)	Puissance nominale (kW)	Puissance micro-ondes (kW)	Puissance air chaud (kW)	Dim. (mm) chambre	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FSP-PRO	17	3,3	1,2	3	305 x 305 x 185	460 x 675 x 660	5790,00

FOURS À CONVECTION

SUR COMMANDE

- Four à convection 28 litres vertical
- Thermostat 0-270°C
- Thermo-ventilateur
- Echelles inox amovibles 5 niveaux
- Porte double vitrage
- Format vertical = faible encombrement, largeur 370 mm
- Très performant :
 - Montée rapide en température: 270°C en 12 minutes
 - Cuisson homogène grâce à une circulation optimale de l'air dans l'enceinte
- Idéal pour la cuisson et le réchauffage sans dessèchement des viennoiseries, quiches, pizzas, friands, tartelettes, cookies, ou encore plats préparés (lasagnes, pommes de terre au four,...)

- Convient aux produits frais, surgelés ou pré-poussés
- Particulièrement adapté à la cuisson de produits pré-poussés surgelés (exemple : 16 minutes à 180°C pour la cuisson de croissants poussés surgelés)
- 230 V Mono

Livré avec 2 plaques de cuisson perforées (255 x 310 mm) et 1 plat ramasse-miettes

NOUVEAU

SÉRIE

FOUR ÉLECTRIQUE

5 NIVEAUX



5 NIV. | 1500 W | RÉF. 24180V

ÉLECTRIQUES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. int. (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
24180V	28	1500	20	260 x 330 x 320	370 x 535 x 495	730,00



FOURS À PIZZAS / QUARTZ INFRAROUGES

POUR PIZZA Ø 41 CM



- Minuterie à blocage
- 2 régulations thermiques (thermostat 0-350°C + doseur d'énergie)
- Voyants de contrôle
- Porte à double isolation avec hublot en verre trempé
- Fours superposables (kit en option)
- Chauffage par quartz infrarouges (1050°C): montée très rapide en température
- Capacité par chambre : 1 pizza ø 41 cm
- Double régulation de la voûte et de la sole: 1 thermostat pour la chambre et les quartz infrarouges + 1 régulateur de puissance pour la sole en pierre réfractaire
- Le régulateur de puissance pour la sole permet d'adapter la cuisson selon le type de pizza et l'épaisseur de la pâte (pâte très fine, moyenne ou épaisse), permet également de cuire d'autres produits comme des pancakes, des chapatti, des flammekueche, des pâtisseries,...
- Tri 400 V



1 5000 W RÉF. 18464

ÉLECTRIQUES



Réf.	Débit (pièces/h)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. int. (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
18464	30	5000	57	660 x 430 x 110	895 x 580 x 270	1669,00

SUPPORTS

Réf.	Description	Prix (h.t) €
KITSUPERP	Kit de superposition four	51,00

SALAMANDRES BASE RÉGLABLE

- Habillage élégant inox finement satiné
- Système à crémaillère qui permet de régler le plateau vers la source de chaleur
- Réchauffage des éléments de rayonnement par 2 brûleurs à flamme pilotée
- Commandé par un robinet à soupape avec voyant pilote et thermocouple
- Allumage Piezo
- Tiroir de récupération extractible
- Résistance en incoloy Ø 9 mm insérées dans le plafond
- Idéal pour les glaçages
- Grille acier chromé
- Poignée isolante
- Contrôle de la température par régulateur d'énergie



INOX | 5820 W | RÉF. 24086

NOUVEAU

SÉRIE	
SALAMANDRE GAZ/ÉLECTRIQUE	
	INOX
MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI	



GAZ

Réf.	Puissance (W)	Poids (kg)	Surface utile (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
24086	5820	38	575 x 400	750 x 400 x 460	2490,00

- Habillage élégant inox finement satiné
- 2 zones de températures différentes
- 2 régulateurs d'énergie
- 2 résistances blindées
- Résistance en incoloy Ø 9 mm insérées dans le plafond
- Idéal pour les glaçages
- Grille acier chromé
- Poignée isolante
- Tiroir de récupération extractible
- Contrôle de la température par régulateur d'énergie
- 230 V Mono



INOX | 4000 W | RÉF. 24074

ÉLECTRIQUE

Réf.	Puissance (W)	Poids (kg)	Surface utile (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
24074	4000	35	575 x 400	790 x 400 x 350	1790,00



TOASTERS MULTIFONCTIONS AVEC RÉGULATEUR

NOUVEAU

SOFRACA®

SÉRIE

TOASTER ÉLECTRIQUE

10-12 PIÈCES/GRILLE

AISI 430



- Construction tout Inox AISI 430
- 3 interrupteurs (sélection haut/milieu et bas des rampes)
- 1 régulateur de chaleur 5 fonctions
- 2 étages
- 3 rampes indépendantes de 4 tubes quartz chacune
- 2 grilles intérieures de travail
- 2 plaques inox (supérieure et inférieure)
- Une minuterie de 0 à 10 min + une position infini
- 230 V Mono



AISI 430 | 5400 W | RÉF. 11052

ÉLECTRIQUE



Réf.	Capacité (pièces/grille)	Débit (pièces/h)	Puissance (W)	Poids (kg)	Surface utile (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
11052	10-12	480-500	5400	27	(2x) 480 x 280 Haut. plat max : 70 mm	570 x 360 x 390	1077,00

FRITEUSES FORAINES GAZ

NOUVEAU

SOFRACA®

SÉRIE

FRITEUSE GAZ

10 LITRES

AISI 430

INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ
DE VILLE FOURNI



- Construction tout inox brossé (AISI 430)
- Friteuses foraines 10 litres
- Spéciale surgelés et haut débit
- Idéales pour Food Truck, utilisation extérieure, marché, association...
- Optimisation du rapport puissance/volume d'huile pour un rendement maximum
- Allumage Piezo
- 1 vidange à gros débit pour utilisation plus facile
- Dossieret arrière pour évacuation des gaz
- Sécurité et veilleuse
- 1 bloc minisit
- 1 thermocouple
- Possibilité de frire des beignets ou grosses pièces sans le panier



AISI 430 | 10 L | 8400 W | RÉF. 13206

Couvercle fourni

GAZ

Réf.	Capacité (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. int. (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
13206	10	8400	20	400 x 350 x 170	490 x 620 x 600	1595,00



FRITEUSES À BEIGNETS

- Construction tout inox (AISI 430)
- Friteuse à beignets 18 Litres
- 1 grand panier 480 x 290 x 100 mm
- 1 thermostat de sécurité
- 1 vidange de sécurité
- 1 zone froide
- 1 thermostat de régulation
- 2 résistances blindées
- Coupe circuit magnétique
- Tri 400 V



AISI 430 18 L 9000 W RÉF. 13144AC

NOUVEAU

SÉRIE

FRITEUSE À BEIGNETS ÉLECTRIQUE

18 LITRES

AISI 430

ÉLECTRIQUES



Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
13144AC	18	9000	19	600 x 570 x 470	1502,00

DOSEUR À CHICHIS

- Fabrication tout INOX AISI 304
- Robuste et compact
- Cuve et piston inox alimentaire

Kit de fixation murale fourni

Livré avec 2 embouts: 1 embout étoile 6 branches + 1 embout étoile 8 branches



AISI 430 1,2 L RÉF. CHICHIM

NOUVEAU

SÉRIE

AISI 430

Réf.	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CHICHIM	1,2	10	730 x 300 x 560	1460,00

MACHINES À BARBES À PAPA

- Idéale pour les fêtes foraines, marchés, kermesses,...
- 1 résistance de chauffe
- Diamètre de la cuve aluminium : 650 mm
- 1 interrupteur ON/OFF
- 1 interrupteur d'allumage de la résistance de chauffe
- 1 bouton de réglage de puissance de chauffe

- 2 poignées de blocage pour le transport
- 230 V Mono

Vendu avec un filet de stabilisation et clip non métallique

NOUVEAU

SOFRACA®

SÉRIE

MACHINE À BARBE À PAPA ÉLECTRIQUE

CUVE EN ALU



ALU | 1080 W | RÉF. 79014



ÉLECTRIQUE

MONO
230V

Réf.	Portion/min	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
79014	2-3	1080	19	280 x 280 x 520	2525,00

DEPUIS
70 ANS

afi collin-lucy®

MACHINES À POP CORN

NOUVEAU

SÉRIE

MACHINE À POP CORN ÉLECTRIQUE

CASSEROLE EN TÉFLON

- Machine à pop-corn très robuste
- 1 interrupteur On/Off
- 1 interrupteur pour lumière
- Casserole robuste en téflon haute qualité
- Grille de fond et plaque de distribution amovibles pour nettoyage facile
- 230 V Mono

Livré avec 2 mesurette pour le maïs et l'huile



1100 W RÉF. 1204110

ÉLECTRIQUES

Réf.	Débit (kg/h)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
1204110	2,6	1100	21	450 x 450 x 610	1361,00



- Machine à pop-corn très robuste
- Structure en aluminium
- Casserole robuste en téflon haute qualité
- 1 tiroir de propreté
- 1 interrupteur pour lumière
- 1 interrupteur On/Off
- 1 résistance de maintien au chaud
- Grille de fond et plaque de distribution amovibles pour nettoyage facile
- 230 V Mono

Livré avec 2 mesurette pour le maïs et l'huile



1790 W RÉF. 1208110

ÉLECTRIQUES

Réf.	Débit (kg/h)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
1208110	4	1790	24	508 x 355 x 736	1795,00

GAUFRIERS EXPRESS ÉLECTRIQUES

• GAUFRIER FONTE D'ALUMINIUM ÉLECTRIQUE SPÉCIAL POUR GAUFRES SURGELÉES ET PÂTE FRAÎCHE

- Décongélation et réchauffage extrêmement rapide 1'30 à 2' - décongélation au fur et à mesure des besoins = aucune perte de produit - rentabilité exceptionnelle = amortissement du gaufrier en 1 mois environ, à raison de 15/18 gaufres vendues par jour - Le résultat après cuisson est remarquable, la gaufre surgelée est légère et croustillante, par la qualité vous fidélisez vos clients
- Cuisson également de la pâte à gaufre "artisanale" avec le gaufrier
- Carter en inox poli (AISI 430)
- Fer en fonte d'aluminium

- 2 gaufres par fer
- 1 voyant de contrôle
- 1 thermostat de contrôle
- Cuisson homogène avec résistances sur fer du haut et du bas
- Une minuterie de 0 à 5 min
- 230 V Mono



24 ALVÉOLES | 1 FER | 1800 W | RÉF. 19042

NOUVEAU

SOFRACA

SÉRIE

GAUFRIER ÉLECTRIQUE

24 ALVÉOLES

1-2 FERS

PLAQUES EN FONTE D'ALUMINIUM

24 ALVÉOLES • 1 FER



Réf.	Débit (gaufres/h)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. gaufre (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
19042	50-60 surgelées 23-30 fraîches	1800	12	170 x 100 x 25	242 x 400 x 533	989,00

• GAUFRIER FONTE D'ALUMINIUM ÉLECTRIQUE SPÉCIAL POUR GAUFRES SURGELÉES ET PÂTE FRAÎCHE

- Décongélation et réchauffage extrêmement rapide 1'30 à 2' - décongélation au fur et à mesure des besoins = aucune perte de produit - rentabilité exceptionnelle = amortissement du gaufrier en 1 mois environ, à raison de 15/18 gaufres vendues par jour - Le résultat après cuisson est remarquable, la gaufre surgelée est légère et croustillante, par la qualité vous fidélisez vos clients
- Cuisson également de la pâte à gaufre "artisanale" avec le gaufrier
- Carter en inox poli (AISI 430)

- Fer en fonte d'aluminium
- 2 gaufres par fer
- 2 voyants de contrôle
- 2 thermostats de contrôle
- Cuisson homogène avec résistances sur fer du haut et du bas
- 2 minuteries de 0 à 5 min
- 230 V Mono



24 ALVÉOLES | 2 FERS | 3600 W | RÉF. 19052

24 ALVÉOLES • 2 FERS



Réf.	Débit (gaufres/h)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. gaufre (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
19052	100-120 surgelées 50-60 fraîches	3600	19	170 x 100 x 25	540 x 400 x 533	1971,00

GAUFRIERS ÉLECTRIQUES

GAUFRES RONDES OU EN ÉPIS

- Gaufriers électriques conçus pour la pâte fraîche mais aussi les pâtons surgelés ou les gaufres surgelées précuites
- Bac de récupération amovible pour un nettoyage facile
- Gaufriers avec plaque en fonte à forte valeur de conduction pour une répartition homogène de la chaleur et la préparation de gaufres dorées et croustillantes en 2'30
- Bac de récupération de l'excédent de pâte amovible pour un nettoyage facile
- Interrupteur marche/arrêt, thermostat de régulation 0-300°C, voyants de contrôle
- Minuterie en option (qui ne coupe pas la chauffe)
- 230 V Mono

19072

- Pour la cuisson de gaufres rondes : gaufriers avec moule rond diamètre 185 mm (dimensions des plots : 15 x 19 mm à la base et 11 x 11 mm en surface)



RONDE | 1600 W | RÉF. 19072



ÉPIS | 1600 W | RÉF. 19062

NOUVEAU

SÉRIE

GAUFRIER ÉLECTRIQUE

GAUFRE RONDE OU EN ÉPIS

PLAQUES EN FONTE

19062

- Pour la cuisson de gaufres en épis (longueur 23 cm) : gaufrier avec moule à 4 bâtonnets

Livré avec un pinceau et une fourchette spéciale gaufre

GAUFRES RONDES

Réf.	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. gaufre (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
19072	1600	22	Ø 185 hauteur 26	305 x 440 x 230	948,00



GAUFRES EN ÉPIS

Réf.	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. gaufre (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
19062	1600	22	230 x 60 x 30	305 x 440 x 230	948,00



GAUFRIERS GAZ RÉVERSIBLES

- Gaufrier réversible pour une répartition parfaitement homogène de la pâte et des gaufres plus aérées
- La réversibilité des fers est facile à manipuler
- Carter en inox
- Tiroir de propreté
- 2 gaufres par fer

19066

- 1 fer réversible en fonte grise
- 1 sécurité et 1 veilleuse
- 1 robinet avec option ralenti

19046

- 2 fers réversibles en fonte grise
- 2 sécurités et 2 veilleuses
- 2 robinets avec option ralenti

NOUVEAU

SOFRACA

SÉRIE

GAUFRIER GAZ

24 ALVÉOLES

1-2 FERS

PLAQUES EN FONTE GRISE

INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



24 24 1 3000 W RÉF. 19066



24 24 2 5240 W RÉF. 19046



24 ALVÉOLES • 1 FER

Réf.	Débit (gaufres/h)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. gaufre (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
19066	12-15	3000	25	150 x 105 x 23	250 x 640 x 310	1253,00



24 ALVÉOLES • 2 FERS

Réf.	Débit (gaufres/h)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. gaufre (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
19046	23-30	5240	40	150 x 105 x 23	540 x 640 x 310	2046,00

BROYEURS À GLACE AUTOMATIQUES

NOUVEAU

SÉRIE

BROYEUR À GLACE ÉLECTRIQUE

CORPS EN ALLIAGE

- Lame spécifique pour broyer et casser la glace à la perfection et préparer des cocktails innovants de manière fiable et sûre
- Corps en alliage poli
- Bol et assemblage de lames en acier inox
- Système d'arrêt de sécurité breveté
- 230 V Mono



RÉF. BG90



Réf.	Débit (kg/h)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BG90	± 100	150	15	210 x 230 x 460	855,00



GAMME ROLLER GRILL

Une nouvelle gamme
de fabrication 100% française!



Sauf mention contraire, tous nos appareils fonctionnant au GAZ disposent d'un injecteur GAZ BUTANE/PROPANE monté D'ORIGINE + Injecteur GAZ NATUREL DE VILLE FOURNI !

**ROLLER
GRILL**

CRÊPIÈRES, GAUFRIER, SALAMANDRE

- 454 CRÊPIÈRES ÉLECTRIQUES
- 455 CRÊPIÈRES GAZ
- 456 GAUFRIER
- 457 TOASTER SALAMANDRE



NOUVEAU

CRÊPIÈRES, GAUFRIER, SALAMANDRE

PAGES 454 À 457

FRITEUSES GAZ & ÉLECTRIQUES

- 457 FRITEUSES ÉLECTRIQUES MODULAIRES
- 458 FRITEUSES ÉLECTRIQUES • 2 X 8 LITRES TRIPHASÉES OU MONOPHASÉES
- 459 FRITEUSES ÉLECTRIQUES • 16 LITRES SUR COFFRE
- 459 FRITEUSES ÉLECTRIQUES • 10 LITRES SUR COFFRE
- 460 FRITEUSES GAZ • 8 LITRES
- 460 FRITEUSES GAZ • 12 LITRES
- 461 FRITEUSES GAZ • 16 LITRES SUR COFFRE

NOUVEAU



ACCESSOIRES FRITEUSES

- 461 SOUBASSEMENTS FRITEUSES

FRITEUSES & ACCESSOIRES

PAGES 457 À 461

CRÊPIÈRES ÉLECTRIQUES

FABRICATION FRANÇAISE

- Crêpières avec plaques en fonte émaillée pour réussir vos crêpes moelleuses et dorées à souhait, galettes au sarrasin, tampus indiennes, chapatis indonésiennes, blinis... Très apprécié aussi dans la cuisine asiatique pour la préparation du canard laqué
- Disques en fonte émaillée
- Haute performance :
 - une température parfaitement homogène,
 - un transfert de chaleur adapté au gaz et à l'électricité
- La fonte émaillée assure une cuisson homogène, avec un minimum de matières grasses, sans culottage préalable
- Les résistances en spirale directement intégrées sous la plaque répartissent la chaleur uniformément, condition essentielle à la réussite de bonnes crêpes
- Équipement : thermostats 0-280°C, voyants de contrôle, commandes indépendantes

Livré avec raclette en bois

NOUVEAU

ROLLER GRILL SÉRIE

CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE

350 MM/400 MM

1-2 PLAQUES

PLAQUES EN FONTE ÉMAILLÉE



1 3 KW RÉF. RG-CES350



2 6 KW RÉF. RG-CED350

Ø PLAQUES 350 MM • ÉLECTRIQUES

Réf.	Plaques	Puissance (kW)	Voltage (V)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RG-CES350	1	3	230	14,5	450 x 500 x 240	672,00
RG-CED350	2	6	380	29	860 x 500 x 240	1080,00



Ø PLAQUES 400 MM • ÉLECTRIQUES

Réf.	Plaques	Puissance (kW)	Voltage (V)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RG-CES400	1	3	230	18	450 x 500 x 240	702,00
RG-CED400	2	6	380	34	860 x 500 x 240	1150,00



CRÊPIÈRES GAZ

FABRICATION FRANÇAISE

- Crêpières avec plaques en fonte émaillée pour réussir vos crêpes moelleuses et dorées à souhait, galettes au sarrasin, tampus indiennes, chapatis indonésienne, blinis... Très apprécié aussi dans la cuisine asiatique pour la préparation du canard laqué
- Disques en fonte émaillée
- Haute performance :
 - une température parfaitement homogène,
 - un transfert de chaleur adapté au gaz et à l'électricité
- La fonte émaillée assure une cuisson homogène, avec un minimum de matières grasses, sans culottage préalable
- Les brûleurs 8 branches en étoile répartissent la chaleur uniformément, condition essentielle à la réussite de bonnes crêpes
- Équipement: boutons de réglage, boutons d'allumage Piezo, thermocouples de sécurité, veilleuses, commandes indépendantes
- Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN
- Monté avec injecteur butane propane

Livré avec un jeu d'injecteurs gaz de ville

Livré avec raclette en bois

NOUVEAU

ROLLER GRILL

SÉRIE

CRÊPIÈRE GAZ

350 MM/400 MM

1-2 PLAQUES

PLAQUES EN FONTE ÉMAILLÉE
INJECTEUR B/P + INJECTEUR
GAZ DE VILLE FOURNI



1 3,2 KW RÉF. RG-CGS350



2 6,4 KW RÉF. RG-CGD350

Ø PLAQUES 350 MM • GAZ

Réf.	Plaques	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RG-CGS350	1	3,2	16	450 x 500 x 240	699,00
RG-CGD350	2	6,4	32	860 x 500 x 240	1270,00



Ø PLAQUES 400 MM • GAZ

Réf.	Plaques	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RG-CGS400	1	3,2	18,5	450 x 500 x 240	761,00
RG-CGD400	2	6,4	34	860 x 500 x 240	1347,00



GAUFRIER

FABRICATION FRANÇAISE

- Les gaufriers sont conçus pour des pâtons surgelés, des gaufres surgelées précuites et de la pâte fraîche maison
- L'utilisation de plaque fonte à forte valeur de conduction permet de répartir la chaleur uniformément et d'obtenir des gaufres bien dorées et croustillantes en 2'30
- Un bac amovible inférieur récupère l'excédent de pâte facilitant ainsi le nettoyage
- Équipement : interrupteur marche/arrêt, thermostat de régulation 0-300°C, voyants de contrôle, commandes indépendantes, moules Bruxelles (3x5 carrés) ou moules Liège (4x6 carrés)

NOUVEAU

SÉRIE

GAUFRIER ÉLECTRIQUE

MOULE BRUXELLES 3X5/LIÈGE 4X6

1-2 FERS

PLAQUES EN FONTE ÉMAILLÉE



3X5 1 1,6 KW RÉF. RG-GSE10



3X5 2 3,2 KW RÉF. RG-GDE10

MOULES BRUXELLES 3X5 CARRÉS • ÉLECTRIQUES



Réf.	Fers	Puissance (kW)	Voltage (V)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RG-GSE10	1	1,6	230	19	305 x 440 x 230	982,00
RG-GDE10	2	3,2	230	38	550 x 440 x 230	1926,00



4X6 1 1,6 KW RÉF. RG-GSE20



4X6 2 3,2 KW RÉF. RG-GDE20

MOULES LIÈGE 4X6 CARRÉS • ÉLECTRIQUES



Réf.	Fers	Puissance (kW)	Voltage (V)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RG-GSE20	1	1,6	230	22	305 x 440 x 230	982,00
RG-GDE20	2	3,2	230	38	550 x 440 x 230	1926,00

TOASTER SALAMANDRE

FABRICATION FRANÇAISE

- Unique au monde, ce toaster salamandre Gastronorm GN 1/1 universel à 2 rampes de cuisson permet de décongeler, dorer, glacer, griller, toaster ou gratiner tout type de plats, instantanément sans fumée ni odeur
- Retrait de la paroi arrière pour un entretien aisé
- Sélection indépendante des 2 rampes quartz à 3 tubes (total : 6 tubes)
- Équipement : sélecteur de rampes quartz, minuterie 15' avec position de blocage pour une utilisation en continu, voyants de contrôle, grille et plateau à poignées

Livré d'origine avec des grilles protégées tubes (système breveté)

Livré sans plat



2,7 KW RÉF. RG-TS

ÉLECTRIQUE



Réf.	Surface de cuisson (mm)	Rendement (toasts/h)	Puissance (kW)	Voltage (V)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RG-TS	510 x 320	200	2,7	230	15	640 x 380 x 330	583,00

FRITEUSES ÉLECTRIQUES MODULAIRES

FABRICATION FRANÇAISE

- Friteuse modulaire 12 L à forte puissance avec un seul bouton de commande : le commutateur-thermostat pour allumer la friteuse et régler la température
- Boîtier de contrôle totalement amovible pour un entretien aisé
- Vidange en toute sécurité : cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile
- Vidange par robinet tout inox avec système de sécurité.
- Équipement : commutateur-thermostat 190°C, thermostat inox double sécurité en cas de surchauffe ou d'insuffisance d'huile, résistance à forte puissance, panier avec poignée thermorésistante, voyants de contrôle
- Le filtrage automatique de l'huile par décantation permet de frire successivement dans la même huile frites, poissons, beignets... avec une consommation d'huile minimale sans carbonisation des particules alimentaires et, de fait, sans transmission de goût ni d'odeur



SOUBASSEMENTS
voir page 461



INOX 12 L 9 KW RÉF. RG-FRM12

ÉLECTRIQUE



Réf.	Capacité (litres)	Puissance (kW)	Voltage (V)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RG-FRM12	12	9	380	25	400 x 600 x 445	972,00

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

2 X 8 LITRES • MONOPHASÉES OU **TRIPHASÉ**

FABRICATION FRANÇAISE

- Friteuse de 2 cuves 2 x 8 L pour maîtriser votre consommation d'huile et pour alterner les fritures.
- Contrôle indépendant des 2 cuves avec systèmes de vidange
- Vidange en toute sécurité : cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile
- Vidange par robinet tout inox avec système de sécurité.
- Équipement : commutateur-thermostat 190°C, thermostat inox double sécurité en cas de surchauffe ou d'insuffisance d'huile, résistances à forte puissance

maintenues par 2 brides inox dans chaque cuve, paniers équipés d'une poignée thermorésistante, voyants de contrôle, commandes indépendantes

- Le filtrage automatique de l'huile par décantation permet de frire successivement dans la même huile frites, poissons, beignets frais ou surgelés... avec une consommation d'huile minimale sans carbonisation des particules alimentaires et de fait, sans transmission de goût ni d'odeur

NOUVEAU

ROLLER GRILL SÉRIE

FRITEUSE TRIPHASÉE/MONOPHASÉE

8 LITRES PAR CUVE

INOX



INOX | 16 L | 9 KW | RÉF. RG-FR2X8TRI

TRIPHASÉE

Réf.	Capacité (litres)	Puissance (kW)	Voltage	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RG-FR2X8TRI	2 x 8	2 x 4,5	380/50/3 3ph+N+T	25	400 x 600 x 465	1227,00



INOX | 16 L | 6 KW | RÉF. RG-FR2X8

MONOPHASÉE

Réf.	Capacité (litres)	Puissance (kW)	Voltage	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RG-FR2X8	2 x 8	2 x 3	2 cordons 230 V	25	400 x 600 x 465	1074,00



FRITEUSES ÉLECTRIQUES 16 LITRES SUR COFFRE

FABRICATION FRANÇAISE

- Puissance maxi (12 kW) : montée rapide en température, cuisson d'aliments surgelés
- Puissance midi (8 kW) : cuisson d'aliments frais
- Puissance mini (4 kW) : maintien à température de l'huile
- Peut être livré avec un grand panier ou 2 demi-paniers
- Vidange en toute sécurité : cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile
- Vidange par robinet tout inox avec système de sécurité
- Seau de vidange d'origine
- Equipement : couvercle, commutateur-thermostat 190°C, thermostat inox double sécurité en cas de surchauffe ou d'insuffisance d'huile, résistances à forte puissance, paniers équipés d'une poignée thermorésistante, voyants de contrôle
- Le filtrage automatique de l'huile par décantation permet de frire successivement dans la même huile frites, poissons, beignets... avec une consommation d'huile minimale sans carbonisation des particules alimentaires et, de fait, sans transmission de goût ni d'odeur



INOX | 16 L | 12 KW | RÉF. RG-FRC16

ÉLECTRIQUE

Réf.	Capacité (litres)	Rendement (kg/h)	Puissance (kW)	Voltage (V)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RG-FRC16	16	25	12	380	34	400 x 600 x 980	1638,00



OPTIONS | 2 DEMI-PANIERES

FRITEUSES ÉLECTRIQUES 10 LITRES SUR COFFRE

FABRICATION FRANÇAISE

- Pour alterner les fritures et maîtriser votre consommation d'huile, cette friteuse est équipée de 2 cuves, 2 paniers de 10L et d'1 commutateur pour sélectionner 1 ou 2 zones de friture
- Contrôle indépendant des 2 cuves
- Vidange en toute sécurité : cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile
- Vidange par robinet tout inox avec système de sécurité
- Seau de vidange d'origine
- Équipement : commutateur-thermostat 190°C, thermostat inox double sécurité en cas de surchauffe ou d'insuffisance d'huile, résistances à forte puissance maintenue par 2 brides inox dans chaque cuve, paniers équipés d'une poignée thermorésistante, voyants de contrôle, commandes indépendantes
- Le filtrage automatique de l'huile par décantation permet de frire successivement dans la même huile frites, poissons, beignets... avec une consommation d'huile minimale sans carbonisation des particules alimentaires et, de fait, sans transmission de goût ni d'odeur



INOX | 20 L | 12 KW | RÉF. RG-FRC20

ÉLECTRIQUE

Réf.	Capacité (litres)	Puissance (kW)	Voltage (V)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RG-FRC20	2 x 10	2 x 6	380	38	400 x 600 x 980	1776,00



FRITEUSES GAZ

FABRICATION FRANÇAISE

SOUBASSEMENTS

voir page 461



- Utilisation facile : allumage Piezo par simple pression des 2 boutons d'allumage et de réglage
- Contrôle de l'allumage de la veilleuse
- Possibilité de faire frire des beignets ou grosses pièces sans le panier
- Dossieret arrière pour l'évacuation des gaz
- Vidange parfaite et en toute sécurité : cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile

- Vidange par robinet tout inox avec système de sécurité
- Équipement : bouton de réglage, bouton d'allumage Piezo, thermocouple et veilleuse, brûleur très puissant, pieds réglables

Montée en butane/propane et livrée avec un jeu d'injecteurs GN

Livrée avec seau de vidange

NOUVEAU
ROLLER GRILL

SÉRIE

FRITEUSE GAZ

8-12 LITRES

INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



INOX | 8 L | 6 KW | RÉF. RG-FR8G


GAZ

Réf.	Capacité (litres)	Rendement (kg/h)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RG-FR8G	8	10	6	25	250 x 700 x 500	1205,00

- Utilisation facile : allumage piezo par simple pression des 2 boutons d'allumage et de réglage
- Contrôle de l'allumage de la veilleuse
- Possibilité de faire frire des beignets ou grosses pièces sans le panier
- Dossieret arrière pour l'évacuation des gaz
- Vidange parfaite et en toute sécurité : cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile

- Vidange par robinet tout inox avec système de sécurité
- Équipement : réglage thermostatique 180°C, bouton d'allumage Piezo, thermocouple et veilleuse, 2 brûleurs très puissants, pieds réglables

Montée en butane/propane et livrée avec un jeu d'injecteurs GN

Livrée avec seau de vidange



INOX | 12 L | 9 KW | RÉF. RG-FR12G


GAZ

Réf.	Capacité (litres)	Rendement (kg/h)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RG-FR12G	12	18	9	35	400 x 600 x 325	1598,00

FRITEUSES GAZ 16 LITRES SUR COFFRE

FABRICATION FRANÇAISE

- Allumage Piezo (pile fournie) par simple pression des 2 boutons d'allumage et de réglage
- Contrôle de l'allumage de la veilleuse
- Dosseret arrière pour l'évacuation des gaz
- Vidange par robinet dans le coffre.
- Possibilité de faire frire des beignets ou grosses pièces sans le panier
- Équipement : bouton d'allumage Piezo, thermocouple et veilleuse, 2 brûleurs très puissants multiflammes sous la cuve, pieds réglables H : 100mm
- Porte et contre-porte à fermeture magnétique
- Accès facile pour toute intervention technique par simple retrait du cadran avant
- Hauteur dosseret arrière : 180 mm

Montée en butane/propane et livrée avec un jeu d'injecteurs GN

Livrée avec seau de vidange

NOUVEAU

ROLLER GRILL SÉRIE

FRITEUSE GAZ

16 LITRES

INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



INOX | 16 L | 12 KW | RÉF. RG-FRC16G



GAZ

Réf.	Capacité (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RG-FRC16G	16	12	39	400 x 600 x 1055	1920,00

OPTIONS 2 DEMI-PANIERIS

SOUBASSEMENTS FRITEUSES

FABRICATION FRANÇAISE

- Meuble support tout inox pour friteuses
- Porte et contre-porte à fermeture magnétique
- Pieds hauteur 150 mm avec possibilité de fixation au sol

NOUVEAU

ROLLER GRILL SÉRIE

INOX









RÉF. RG-SFR

Réf.	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RG-SFR	10	400 x 600 x 525	350,00

AFI COLLIN-LUCY vous propose un environnement inox et ventilation : placards, plonges, étagères murales, lave-mains, poubelles mobiles, bac à farine, chariots de service, tables de chef, étagères chromées et de chef, hottes, moteurs d'extraction, éclairage, groupe d'extraction, filtration, bacs gastronomes, couvercles, grilles, etc.

LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR

TABLES & ARMOIRES

- 464 TABLES SÉRIE **600**
- 465 TABLES SÉRIE **700**
- 466 TABLES ARMOIRES
- 467 TABLES ARMOIRES CHAUFFANTES
- 468 ARMOIRES MURALES  AVEC ET SANS PORTES COULISSANTES
- 469 ARMOIRES  PORTES BATTANTES OU COULISSANTES
- 469 ARMOIRE À BALAIS PORTES BATTANTES 
- 470 TIROIRS À CAFÉ 
- 470 PLACARDS SPÉCIAUX POUR LE CAFÉ 
- 470 PLACARDS À TIROIRS 



NOUVEAU

TABLES & ARMOIRES

PAGES 464 À 470







NOUVEAU

ÉTAGÈRES & CHARIOTS

PAGES 471 À 477

ÉTAGÈRES & CHARIOTS

- 471 CHARIOTS PORTE BACS GN 2/1 & GN 1/1 
- 471 CHARIOTS DE SERVICE
- 472 ÉTAGÈRES MURALES 300 mm & 400 mm 
- 473 ÉTAGÈRES AISI 304 SUR PIEDS • 4 NIVEAUX 
- 474 ÉTAGÈRES POUR CHAMBRES FROIDES ÉPOXY SUPER RENFORCÉ
- 476 ÉTAGÈRES • CHROMÉES
- 477 ÉTAGÈRE DE CHEF 



INOX & VENTILATION



PLONGES & POUBELLES

PAGES 477 À 479

PLONGES & POUBELLES

- 477 TABLES DE CHEF AVEC ÉVIER
- 478 PLONGES
- 479 LAVE-MAINS
- 479 POUBELLES MOBILES
- 479 BACS À FARINE

HOTTES & VENTILATION

- 480 HOTTES DE VENTILATION
- 481 HOTTES DE VENTILATION
- 482 MOTEURS D'EXTRACTION
- 482 GROUPE D'EXTRACTION STANDARD
- 483 FILTRATIONS DES GRAISSES ET DES ODEURS
- 483 FILTRATIONS DES GRAISSES ET DES ODEURS AVEC MOTEUR INCORPORÉ DANS LE CAISSON



HOTTES & VENTILATION

PAGES 480 À 483




NOUVEAU

BACS GASTRO & CLAYETTES

PAGES 484 À 485

BACS GASTRO & CLAYETTES

- 484 BACS GASTRONORMES 
- 485 COUVERCLES
- 485 CLAYETTES

TABLES

SÉRIE 600

- Assemblage très facile en quelques minutes piétement en tubes carrés avec vérins (avec tablette inférieure)
- Inox AISI 304
- Tubes carrés 40 x 40 mm
- Plan supérieur de 1,20 mm renforcé par plaque mélaminée
- Tablette inférieure renforcée par profil omega

À MONTER



INOX600

SÉRIE

AVEC/SANS DOSSERET

INOX AISI 304



DD 6014

AVEC DOSSERET

AISI 304 RÉF. DC 6014

AVEC TABLETTE INFÉRIEURE

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Prix (h.t) €
DC 6008	800	600	870	278,00
DC 6009	900	600	870	287,00
DC 6010	1000	600	870	302,00
DC 6011	1100	600	870	311,00
DC 6012	1200	600	870	321,00
DC 6013	1300	600	870	339,00
DC 6014	1400	600	870	369,00
DC 6015	1500	600	870	387,00
DC 6016	1600	600	870	408,00
DC 6017	1700	600	870	423,00
DC 6018	1800	600	870	448,00
DC 6019	1900	600	870	466,00
DC 6020	2000	600	870	508,00
DC 6021	2100	600	870	535,00
DC 6022	2200	600	870	559,00
DC 6023	2300	600	870	590,00
DC 6024	2400	600	870	605,00
DC 6025	2500	600	870	635,00

AVEC DOSSERET ET TABLETTE INFÉRIEURE

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Prix (h.t) €
DD 6008	800	600	870	339,00
DD 6009	900	600	870	348,00
DD 6010	1000	600	870	363,00
DD 6011	1100	600	870	372,00
DD 6012	1200	600	870	381,00
DD 6013	1300	600	870	399,00
DD 6014	1400	600	870	429,00
DD 6015	1500	600	870	448,00
DD 6016	1600	600	870	469,00
DD 6017	1700	600	870	484,00
DD 6018	1800	600	870	508,00
DD 6019	1900	600	870	526,00
DD 6020	2000	600	870	584,00
DD 6021	2100	600	870	611,00
DD 6022	2200	600	870	635,00
DD 6023	2300	600	870	665,00
DD 6024	2400	600	870	680,00
DD 6025	2500	600	870	711,00

TABLES

SÉRIE 700

- Assemblage très facile en quelques minutes piétement en tubes carrés avec vérins (avec tablette inférieure)
- Inox AISI 304
- Tubes carrés 40 x 40 mm
- Plan supérieur de 1,20 mm renforcé par plaque mélaminée
- Tablette inférieure renforcée par profil omega

À MONTER

INOX700

SÉRIE

AVEC/SANS DOSSERET

INOX



AISI 304 RÉF. DC 7014

AVEC TABLETTE INFÉRIEURE

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Prix (h.t) €
DC 7008	800	700	870	296,00
DC 7009	900	700	870	305,00
DC 7010	1000	700	870	318,00
DC 7011	1100	700	870	330,00
DC 7012	1200	700	870	339,00
DC 7013	1300	700	870	363,00
DC 7014	1400	700	870	390,00
DC 7015	1500	700	870	396,00
DC 7016	1600	700	870	423,00
DC 7017	1700	700	870	448,00
DC 7018	1800	700	870	466,00
DC 7019	1900	700	870	484,00
DC 7020	2000	700	870	520,00
DC 7021	2100	600	870	556,00
DC 7022	2200	600	870	575,00
DC 7023	2300	600	870	605,00
DC 7024	2400	600	870	635,00
DC 7025	2500	600	870	665,00

AVEC DOSSERET ET TABLETTE INFÉRIEURE

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Prix (h.t) €
DD 7008	800	700	870	357,00
DD 7009	900	700	870	366,00
DD 7010	1000	700	870	378,00
DD 7011	1100	700	870	390,00
DD 7012	1200	700	870	399,00
DD 7013	1300	700	870	423,00
DD 7014	1400	700	870	451,00
DD 7015	1500	700	870	457,00
DD 7016	1600	700	870	484,00
DD 7017	1700	700	870	508,00
DD 7018	1800	700	870	526,00
DD 7019	1900	700	870	544,00
DD 7020	2000	700	870	596,00
DD 7021	2100	700	870	632,00
DD 7022	2200	700	870	650,00
DD 7023	2300	700	870	680,00
DD 7024	2400	700	870	711,00
DD 7025	2500	700	870	741,00

ÉTAGÈRES

Réf.	Description	Prix (h.t) €
SC 146	Pour table 600 mm	166,00
SC 147	Pour table 700 mm	181,00

KITS ROULETTES

Réf.	Description	Prix (h.t) €
KRG	4 roues pivotantes dont 2 avec freins	15,00

TABLES ARMOIRES

- Portes coulissantes suspendues
- Construction inox 18/10 à simple paroi
- Tablette intermédiaire fixe
- Pieds réglables

**INOX700**

SÉRIE

AVEC/SANS DOSSERET

INOX 18/10

NEUTRES - SANS DOSSERET

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Prix (h.t) €
GTA 09	900	700	870	581,00
GTA 10	1000	700	870	587,00
GTA 11	1100	700	870	593,00
GTA 12	1200	700	870	599,00
GTA 13	1300	700	870	641,00
GTA 14	1400	700	870	671,00
GTA 15	1500	700	870	708,00
GTA 16	1600	700	870	744,00
GTA 17	1700	700	870	750,00
GTA 18	1800	700	870	804,00
GTA 19	1900	700	870	826,00
GTA 20	2000	700	870	907,00
GTA 21	2100	700	870	943,00
GTA 22	2200	700	870	1043,00
GTA 23	2300	700	870	1089,00
GTA 24	2400	700	870	1125,00
GTA 25	2500	700	870	1179,00

NEUTRES - AVEC DOSSERET

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Prix (h.t) €
GTA 09 D	900	700	870	608,00
GTA 10 D	1000	700	870	614,00
GTA 11 D	1100	700	870	620,00
GTA 12 D	1200	700	870	626,00
GTA 13 D	1300	700	870	635,00
GTA 14 D	1400	700	870	689,00
GTA 15 D	1500	700	870	726,00
GTA 16 D	1600	700	870	762,00
GTA 17 D	1700	700	870	786,00
GTA 18 D	1800	700	870	816,00
GTA 19 D	1900	700	870	844,00
GTA 20 D	2000	700	870	877,00
GTA 21 D	2100	700	870	962,00
GTA 22 D	2200	700	870	1058,00
GTA 23 D	2300	700	870	1119,00
GTA 24 D	2400	700	870	1152,00
GTA 25 D	2500	700	870	1210,00

TABLES ARMOIRES

CHAUFFANTS

- Portes coulissantes suspendues
- Construction inox 18/10 à simple paroi
- Tablette intermédiaire fixe
- Pieds réglables
- Puissance 2500 W
- 230 V Mono
- Température 30 à 70°C



INOX RÉF. GTA 10 CH

INOX700

SÉRIE

TEMPÉRATURE 30 À 70°C

INOX 18/10



CHAUFFANTS



Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Prix (h.t) €
GTA 09 CH	900	700	870	883,00
GTA 10 CH	1000	700	870	889,00
GTA 11 CH	1100	700	870	895,00
GTA 12 CH	1200	700	870	901,00
GTA 13 CH	1300	700	870	943,00
GTA 14 CH	1400	700	870	974,00
GTA 15 CH	1500	700	870	1010,00
GTA 16 CH	1600	700	870	1046,00
GTA 17 CH	1700	700	870	1077,00
GTA 18 CH	1800	700	870	1107,00
GTA 19 CH	1900	700	870	1128,00
GTA 20 CH	2000	700	870	1210,00
GTA 21 CH	2100	700	870	1246,00
GTA 22 CH	2200	700	870	1346,00
GTA 23 CH	2300	700	870	1391,00
GTA 24 CH	2400	700	870	1427,00
GTA 25 CH	2500	700	870	1482,00

TABLES DE TRAVAIL POUR POISSONS

- 3 DIMENSIONS DE 1 À 2 MÈTRES
- HAUTEUR 80 CM
- Inox AISI 304
- Tubes carrés 40 x 40 mm
- Tablette inférieure renforcée par profil omega



NOUVEAU

AFI

SÉRIE

SPÉCIAL POISSON

INOX AISI 304



Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Prix (h.t) €
GR-TP-101-0	100	120	80	sur demande
GR-TP-151-0	150	120	80	sur demande
GR-TP-201-0	200	120	80	sur demande

ARMOIRES MURALES

AVEC ET SANS PORTES COULISSANTES

AVEC/SANS PORTES



INOX 18/10



- Construction inox 18/10 à simple paroi
- Tablette intermédiaire fixe



INOX RÉF. GAS 16



INOX RÉF. GASO-16

NOUVEAU**PORTES COULISSANTES**

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
GAS 09	900	400	700	37	417,00
GAS 10	1000	400	700	41	429,00
GAS 11	1100	400	700	45	442,00
GAS 12	1200	400	700	49	472,00
GAS 13	1300	400	700	53	484,00
GAS 14	1400	400	700	57	502,00
GAS 15	1500	400	700	61	532,00
GAS 16	1600	400	700	65	562,00
GAS 17	1700	400	700	69	593,00
GAS 18	1800	400	700	73	617,00
GAS 19	1900	400	700	77	629,00
GAS 20	2000	400	700	81	720,00
GAS 21	2100	400	700	85	726,00
GAS 22	2200	400	700	89	771,00
GAS 23	2300	400	700	93	847,00

SANS PORTE

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
GASO-09	900	400	700	35	302,00
GASO-10	1000	400	700	39	318,00
GASO-11	1100	400	700	43	333,00
GASO-12	1200	400	700	47	345,00
GASO-13	1300	400	700	51	357,00
GASO-14	1400	400	700	55	363,00
GASO-15	1500	400	700	59	381,00
GASO-16	1600	400	700	63	396,00
GASO-17	1700	400	700	67	423,00
GASO-18	1800	400	700	71	438,00
GASO-19	1900	400	700	75	454,00
GASO-20	2000	400	700	79	499,00
GASO-21	2100	400	700	83	544,00
GASO-22	2200	400	700	87	575,00
GASO-23	2300	400	700	91	605,00

ARMOIRES

PORTES BATTANTES OU COULISSANTES

NOUVEAU

1-2 PORTES
INOX AISI 304

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304 avec finition satinée
- 3 étagères robustes
- Portes battantes équipées d'une triple charnière et fermetures magnétiques
- Pieds robustes et réglables en hauteur au moyen de filetage dissimulé
- Comprend une serrure avec clé



1 - 2 PORTES BATTANTES • SERRURE SURÉLEVÉE

Réf.	Portes	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
AD-066-1	1	600	600	1850	85	847,00
AD-136-2	2	1200	600	1850	125	1240,00

2 PORTES COULISSANTES

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
AD-097-0	900	700	1800	142	1058,00
AD-117-0	1100	700	1800	168	1210,00
AD-137-0	1330	700	1800	196	1361,00

ARMOIRE À BALAIS

PORTES BATTANTES

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304 avec finition satinée
- 3 étagères robustes
- Portes battantes équipées d'une triple charnière et fermetures magnétiques
- Pieds robustes et réglables en hauteur au moyen de filetage dissimulé
- Comprend une serrure avec clé



NOUVEAU

2 PORTES
INOX AISI 304

2 PORTES BATTANTES

Réf.	Portes	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
AD-136-3	2	1200	600	1850	125	1361,00

TIROIRS À CAFÉ

NOUVEAU

1-2-3 TIROIRS

INOX



INOX RÉF. SY-CAF-2



Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
SY-CAF-1	400	600	200	4	393,00
SY-CAF-2	800	600	200	7	575,00
SY-CAF-3	1200	600	200	10	756,00

PLACARDS SPÉCIAUX POUR LE CAFÉ

NOUVEAU

INOX



INOX RÉF. AK-147-K

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
AK-147-K	1410	700	1050	110	2087,00

PLACARDS À TIROIRS

NOUVEAU

INOX



INOX RÉF. AR-057-2



INOX RÉF. AR-057-3

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
AR-057-2	500	700	870	40	544,00
AR-057-3	500	700	870	42	605,00

CHARIOTS PORTE BACS GASTRONORMES GN 2/1 ET GN 1/1

NOUVEAU

BACS GN 2/1 - GN 1/1

INOX

BACS
GASTRO
voir page 484



INOX GN 2/1 RÉF. CG-066-2

Réf.	Capacité	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
CG-066-2	Bacs GN 2/1	660	650	1600	20	423,00
CG-075-1	Bacs GN 1/1	750	650	1600	38	423,00

CHARIOTS DE SERVICE

- Construction robuste INOX 18/10
- 2 ou 3 tablettes
- 2 roues fixes et 2 roues pivotantes

À MONTER



INOX 3 RÉF. CT-085-3

2-3 TABLETTES

INOX 18/10

LARGEUR 540 MM

Réf.	Étagères	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
CT-085-2	2	800	540	870	12	212,00
CT-105-2	2	1000	540	870	14	242,00
CT-085-3	3	800	540	870	23	242,00
CT-105-3	3	1000	540	870	25	272,00

ÉTAGÈRES MURALES

PROFONDEURS 300 MM ET 400 MM

- Construction inox 18/10
- Bords arrières relevés
- Les tablettes se posent sur des consoles réglables en hauteur sur crémaillères ou sur consoles fixes

NOUVEAU

PROFONDEUR 300 ET 400 MM

INOX 18/10



INOX RÉF. MM-093-1



INOX RÉF. MM-093-2



INOX RÉF. MM-093-3

SIMPLE • PROFONDEUR 300 MM

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
MM-093-1	900	300	150	7	109,00
MM-123-1	1200	300	150	8,5	133,00
MM-143-1	1400	300	150	8,5	145,00
MM-163-1	1600	300	150	9,5	163,00

DOUBLE • PROFONDEUR 300 MM

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
MM-093-2	900	300	400	13	218,00
MM-123-2	1200	300	400	15,5	266,00
MM-143-2	1400	300	400	17,2	290,00
MM-163-2	1600	300	400	18,5	327,00

TRIPLE • PROFONDEUR 300 MM

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
MM-093-3	900	300	900	19,5	327,00
MM-123-3	1200	300	900	23	399,00
MM-143-3	1400	300	900	26	435,00
MM-163-3	1600	300	900	29	490,00

SIMPLE • PROFONDEUR 400 MM

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
MM-094-1	900	400	150	7,5	127,00
MM-124-1	1200	400	150	9,5	154,00
MM-144-1	1400	400	150	10,5	172,00
MM-164-1	1600	400	150	11,5	191,00

DOUBLE • PROFONDEUR 400 MM

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
MM-094-2	900	400	400	14,8	248,00
MM-124-2	1200	400	400	18,5	308,00
MM-144-2	1400	400	400	20,5	345,00
MM-164-2	1600	400	400	23	381,00

TRIPLE • PROFONDEUR 400 MM

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
MM-094-3	900	400	900	23,8	381,00
MM-124-3	1200	400	900	28,2	463,00
MM-144-3	1400	400	900	31	517,00
MM-164-3	1600	400	900	33,5	572,00

ÉTAGÈRES AISI 304 SUR PIEDS

4 NIVEAUX



- Super renforcées
- 4 niveaux
- Assemblage sans outil
- Tablettes réglables en hauteur (25 mm)
- Pieds réglables
- Très grande stabilité



AISI 304 RÉF. SC-085-D

ÉTAGÈRES À POSER AU SOL

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
SC-085-0	800	500	1800	25	390,00
SC-115-0	1100	500	1800	33	517,00
SC-145-0	1400	500	1800	40	626,00
SC-165-0	1600	500	1800	49	572,00
SC-185-0	1800	500	1800	60	617,00

ÉTAGÈRES PERFORÉES À POSER AU SOL

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
SC-085-D	800	500	1800	25	481,00
SC-115-D	1100	500	1800	33	544,00
SC-145-D	1400	500	1800	40	587,00
SC-165-D	1600	500	1800	49	581,00
SC-185-D	1800	500	1800	60	699,00

ÉTAGÈRES POUR CHAMBRES FROIDES

LA SOLUTION POUR VOTRE STOCKAGE

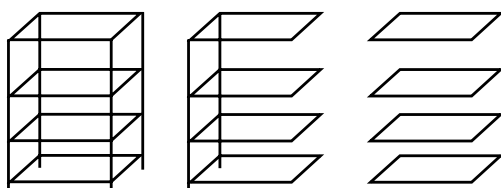
- 2 LARGEURS: 36 OU 54 CM
- HAUTEUR: 182 CM
- Construction acier zingué avec couche époxy, spéciale chambre froide et ambiance humide
- Montage aisé et assemblage sans outils
- Réglage en hauteur des tablettes au pas de 25 mm



Ensemble complet:
4 montants et 4 tablettes

EPOXY SUPER RENFORCÉ

- **LARGEUR: 36 CM**
- **HAUTEUR: 182 CM**
- Tablettes dotées d'un renfort
- Serpentins triangulés périphériques



LARGEUR 36 OU 54 CM
HAUTEUR 182 CM



KITS DE BASE 4 PIEDS + 4 TABLETTES

		Prix (h.t) €
80 cm	K14/80	87,00
90 cm	K14/90	96,00
110 cm	K14/110	105,00
120 cm	K14/120	111,00
140 cm	K14/140	124,00
150 cm	K14/150	131,00

KITS D'ACCOLAGE 2 PIEDS + 4 TABLETTES

		Prix (h.t) €
80 cm	C14/80	71,00
90 cm	C14/90	80,00
110 cm	C14/110	107,00
120 cm	C14/120	117,00
140 cm	C14/140	128,00
150 cm	C14/150	118,00

TABLETTES SUPPLÉMENTAIRES

		Prix (h.t) €
80 cm	E14/80	66,00
90 cm	E14/90	86,00
110 cm	E14/110	84,00
120 cm	E14/120	84,00
140 cm	E14/140	105,00
150 cm	E14/150	128,00

KIT DE BASE 4 pieds + 4 tablettes



Clips support tablettes



KIT D'ACCOLAGE 2 pieds + 4 tablettes



Crochets de connexion kit d'accolage

- **LARGEUR: 54 CM**
- **HAUTEUR: 182 CM**
- Tablettes dotées de 2 renforts, serpentins triangulés périphériques et centraux permettant des charges lourdes de 350 kg

KITS DE BASE 4 PIEDS + 4 TABLETTES

		Prix (h.t) €
80 cm	-	-
90 cm	-	-
100 cm	K21/100	118,00
110 cm	K21/110	157,00
120 cm	K21/120	164,00
130 cm	K21/130	174,00
140 cm	K21/140	184,00
150 cm	K21/150	208,00

KITS D'ACCOLAGE 2 PIEDS + 4 TABLETTES

		Prix (h.t) €
80 cm	C21/80	125,00
90 cm	C21/90	130,00
100 cm	C21/100	136,00
110 cm	C21/110	143,00
120 cm	C21/120	150,00
130 cm	C21/130	160,00
140 cm	C21/140	170,00
150 cm	C21/150	176,00

TABLETTES SUPPLÉMENTAIRES

		Prix (h.t) €
80 cm	E21/80	103,00
90 cm	E21/90	113,00
100 cm	E21/100	114,00
110 cm	E21/110	112,00
120 cm	E21/120	135,00
130 cm	E21/130	137,00
140 cm	E21/140	132,00
150 cm	E21/150	164,00



ÉTAGÈRES CHROMÉES

4 NIVEAUX
ACIER CHROMÉ

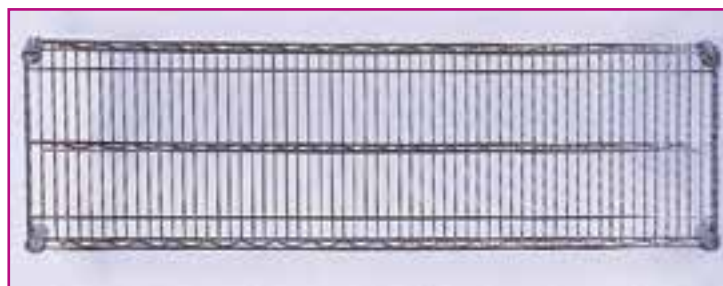
- Super renforcées
- 4 niveaux
- Assemblage sans outil
- Charge de 360 kg par niveau
- Fabrication acier chromé avec renfort central aux tablettes
- Tablettes réglables en hauteur (25 mm)
- Pieds réglables
- Très grande stabilité



ACIER CHROMÉ RÉF. K 18/36

ENSEMBLE COMPLET 4 MONTANTS ET 4 TABLETTES

Réf.	Dimensions (mm)	Prix (h.t) €
K 18/36	920 x 460 x 1830	101,00
K 18/48	1220 x 460 x 1830	122,00
K 18/60	1520 x 460 x 1830	143,00



ACIER CHROMÉ RÉF. E 18/36

TABLETTES COMPLÉMENTAIRES

Réf.	Tablettes	Dimensions (mm)	Prix (h.t) €
E 18/36	4 pièces	920 x 460	101,00
E 18/48	4 pièces	1220 x 460	127,00
E 18/60	4 pièces	1520 x 460	154,00

ÉTAGÈRE DE CHEF

- Étagères à placer en superstructure sur tables de travail
- Construction inox 18/10
- 1 ou 2 niveaux

INOX 18/10



INOX | 1 NIV. | RÉF. SR 124



INOX | 2 NIV. | RÉF. SR 127

SIMPLES

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
SR 124	1200	300	350	8	181,00
SR 144	1400	300	350	10	191,00
SR 164	1600	300	350	12	218,00
SR 184	1800	300	350	14	236,00
SR 204	2000	300	350	16	272,00

DOUBLES

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
SR 127	1200	300	700	10	333,00
SR 147	1400	300	700	12	363,00
SR 167	1600	300	700	14	387,00
SR 187	1800	300	700	16	408,00
SR 207	2000	300	700	18	454,00

TABLES DE CHEF AVEC ÉVIER

- Bac 400 x 400 x 250 mm de profondeur
- Avec dossier de 10 cm
- Avec tablette inférieure

Livrées avec crépine et bonde de trop-plein

Robinetterie et siphon en option

AVEC DOSSERET



INOX



INOX | RÉF. STCD167A

AVEC DOSSERET

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Place de l'évier	Prix (h.t) €
STCD127A	1200	700	870	droite	550,00
STCD167A	1600	700	870	droite	635,00
STCD207A	2000	700	870	droite	711,00
STCS127A	1200	700	870	gauche	550,00
STCS167A	1600	700	870	gauche	635,00
STCS207A	2000	700	870	gauche	711,00

PLONGES SANS ÉTAGÈRE DE FOND

- Avec crépine et bonde surverse
- Pieds à monter bacs
400 x 500 x 300 mm (série 600)/
500 x 500 x 300 mm (série 700)



INOX RÉF. MAK 2/1 D

- Plan supérieur embouti avec dossier de 10 x 1,5 cm plié
- Piétement en tube carré inox de 40 x 40 doté de vérins réglables

INOX600/700

INOX 18/10

SÉRIE



- Habillage 3 faces (bandeau périphérique)
- Piétement arrière en retrait de 6 cm
- Construction inox 18/10



INOX RÉF. MAK 2/2

SÉRIE 600 • AVEC BACS DE 400 X 500 X 300 MM

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Nombre d'éviers	Place de l'égouttoir et de l'évier	Prix (h.t) €
MAK 1/0	600	600	850	25	1		454,00
MAK 2/0	1200	600	850	36	2		484,00
MAK 1/1 G	1200	600	850	35	1		499,00
MAK 1/1 D	1200	600	850	35	1		499,00
MAK 2/1 G	1600	600	850	45	2		735,00
MAK 2/1 D	1600	600	850	45	2		735,00
MAK 2/2	2000	600	850	58	2		786,00

SÉRIE 700 • AVEC BACS DE 500 X 500 X 300 MM

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Nombre d'éviers	Place de l'égouttoir et de l'évier	Prix (h.t) €
MPK 1/0	700	700	850	28	1		484,00
MPK 2/0	1200	700	850	39	2		665,00
MPK 1/1 G	1200	700	850	38	1		535,00
MPK 1/1 D	1200	700	850	38	1		535,00
MPK 2/1 G	1800	700	850	55	2		792,00
MPK 2/1 D	1800	700	850	55	2		792,00
MPK 2/2	2000	700	850	60	2		816,00

SÉRIE 700 • AVEC BACS DE 500 X 500 X 300 MM • AVEC EMPLACEMENT POUR LAVE-VAISSELLE

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Nombre d'éviers	Place de l'égouttoir et de l'évier	Prix (h.t) €
MPK 1/1 GMLV	1200	700	850	45	1		514,00
MPK 1/1 DMLV	1200	700	850	45	1		514,00
MPK 2/1 GMLV	1800	700	850	58	2		786,00
MPK 2/1 DMLV	1800	700	850	58	2		786,00

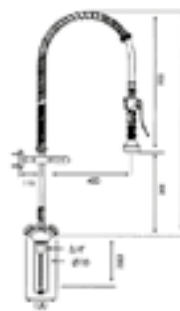
LAVE-MAINS

- Avec mitigeur eau chaude et froide
- Plan supérieur inox embouti avec dossier de 6 cm de haut
- Bac ovale de 34 x 26 cm
- Bandeau inox (habillage 3 faces)
- Commande au genou agissant sur un véritable mitigeur
- Dim. 400 x 350 x 200 mm

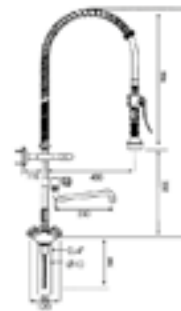
Livré complet avec accroche murale, bec mobile et crépine



INOX RÉF. LO 1



INOX RÉF. CLARKO



INOX RÉF. LUXA

LAVE-MAINS

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
LO 1	400	350	200	10	268,00

OPTIONS ROBINETTERIE

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
CLARKO	Douchette pré-flush avec mélangeur	268,00
LUXA	Mélangeur avec bec mobile + douchette	328,00
NI 64	Siphon pour plonge 1 bac	4,00
NI 264	Siphon pour plonge 2 bacs	20,00
CR 31811	Robinetterie mélangeuse 02501	52,00

POUBELLES MOBILES



INOX RÉF. V 0/1

Réf.	Volume (litres)	Dimension (Ø mm)	Prix (h.t) €
V 0/1	60	400 x 64	279,00

BACS À FARINE

- 4 roues pivotantes
- 2 roues avec frein
- Construction inox 18/10, 1,2 mm d'épaisseur
- Sur roues Ø 80 mm
- Poignée de manœuvre
- Couvercle avec charnière centrale (Flip-Flap)



INOX RÉF. BF13

Réf.	Capacité	Dimensions (mm)	Prix (h.t) €
BF 13	129 (390 x 565 x 600)	560 x 385 x 700	594,00

HOTTES DE VENTILATION

MURAL COMBY

INOX

TYPE



HOTTE ENTIÈREMENT ÉQUIPÉE

- Type mural comby
- Le tout est déjà câblé
- Robinet d'écoulement des graisses et goulotte de récupération
- Construction inox 18/10
- Moteur incorporé (centrifuge à double ouïe)
- Éclairage hermétique IP65
- Variateur de vitesses digital encastré en façade
- Filtres inox à chicanes (type labyrinthe) 400 x 500 mm
- Bandeau de façade de 15 cm de haut
- 230 V Mono



INOX | RÉF. SJ 20



Réf.	Débit (m ³ /h)	Sortie (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SJ 10	1260	208 x 232	1000 x 900 x 450	1205,00
SJ 12	1260	208 x 232	1200 x 900 x 450	1264,00
SJ 14	1260	208 x 232	1400 x 900 x 450	1319,00
SJ 16	1620	208 x 232	1600 x 900 x 450	1377,00
SJ 18	1620	208 x 232	1800 x 900 x 450	1451,00
SJ 20	2520	260 x 300	2000 x 900 x 450	1583,00
SJ 22	2520	260 x 300	2200 x 900 x 450	1641,00
SJ 24	2520	260 x 300	2400 x 900 x 450	1699,00
SJ 26	2520	260 x 300	2600 x 900 x 450	1770,00
SJ 28	2520	260 x 300	2800 x 900 x 450	1843,00
SJ 30	2520	260 x 300	3000 x 900 x 450	1899,00



PLATINES VIROLES

Réf.	Diamètre (cm)	Prix (h.t) €
PV200	20	56,00
PV250	25	56,00
PV300	30	56,00

HOTTES DE VENTILATION

ÉCLAIRAGE LED DÉJÀ MONTÉ

STANDARD

TYPE

INOX



- Filtres inox à chicanes, type labyrinthe
- Construction inox 18/10
- Joes latérales à l'horizontale, auvent penté vers le bas
- Bandeau de façade de 15 cm de haut

Extracteur et variateur non compris (voir page 482)



INOX RÉF. PR 20

Réf.	Débit (m ³ /h)	Sortie (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR 10	2000	300 x 300	1000 x 900 x 450	712,00
PR 12	2000	300 x 300	1200 x 900 x 450	789,00
PR 14	2000	300 x 300	1400 x 900 x 450	864,00
PR 16	3000	300 x 400	1600 x 900 x 450	939,00
PR 18	3000	300 x 400	1800 x 900 x 450	1228,00
PR 20	3000	300 x 400	2000 x 900 x 450	1254,00
PR 22	3000	300 x 400	2200 x 900 x 450	1331,00
PR 24	3000	300 x 400	2400 x 900 x 450	1231,00
PR 26	3000	300 x 400	2600 x 900 x 450	1361,00
PR 28	4000	2 x 300 x 400	2800 x 900 x 450	1455,00
PR 30	5000	2 x 300 x 400	3000 x 900 x 450	1531,00
PR 32	5000	2 x 300 x 500	3200 x 900 x 450	1646,00
PR 36	6000	2 x 300 x 500	3600 x 900 x 450	1934,00
PR 40	6000	2 x 300 x 500	4000 x 900 x 450	1935,00

MOTEURS D'EXTRACTION

- Ventilateur centrifuge
- 230 V Mono



RÉF. D 7



RÉF. MEC 8



Réf.	Description	Puissance (W)	Prix (h.t) €
D 7	Moteur à incorporer dans les modèles PR 10 à PR 18	189	702,00
D 9 T	Moteur à incorporer dans les modèles PR 20 à PR 30	420	797,00
MEC 8	Variateur de vitesse mécanique à touches sensibles jusqu'à 8 amp.	-	138,00

GROUPES D'EXTRACTION
STANDARD

- Isolation phonique
- 230 V Mono
- Ventilateur centrifuge avec caisson à double ouïe moteur accouplé à la turbine
- Cadre et profil en aluminium, panneaux en acier peint
- Le débit en m³/h est donné sur base d'une perte de charge HST de 18 mm H₂O



RÉF. EC 9/9/6



Réf.	Pour hottes de	Débit	Puissance	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EC 9/9/6	1,2 à 2 mètres	1500	1/5 CV - 2,3 A	600 x 600 x 600	986,00
EC 10/10/4	2,2 à 3,4 mètres	3500	3/4 CV - 4,2 A	600 x 600 x 600	1066,00
EC 12/12/6	3,2 à 4 mètres	4500	3/4 CV - 3,8 A	750 x 750 x 750	1432,00

SUPPORTS MURAUX

Réf.	Pour caisson de	Prix (h.t) €
SM 6	60 cm	95,00
SM 8	75 cm	122,00

FILTRATIONS DES GRAISSES ET DES ODEURS

INOX

• CAISSON DE FILTRATION EN ACIER INOX COMPRENANT :

- 1 préfiltre en microfibres de verre, classe UE7, efficacité 87,5% (DIN 53 438)
- Cylindres de carbone minéral (charbon actif) pour un traitement des odeurs avec efficacité de 90%



INOX RÉF. FG 05

Réf.	Description	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FG 05	Caisson de filtration avec 5 cylindres soit 15,5 kg de carbone	700 x 400 x 700	1249,00
FG 09	Caisson de filtration avec 9 cylindres soit 28 kg de carbone	700 x 700 x 700	1811,00

CONSOMMABLES

Réf.	Description	Prix (h.t) €
F 28/5	Filtre microfibres de remplacement pour FG 05	22,00
F 59/9	Filtre microfibres de remplacement pour FG 09	34,00
SC 25	Sac de charbon actif de remplacement (25 kilos)	171,00

FILTRATIONS DES GRAISSES ET DES ODEURS AVEC MOTEUR INCORPORÉ DANS LE CAISSON

ALUMINIUM

• STRUCTURE EN PROFILÉ D'ALUMINIUM

- Panneaux double paroi en tôle et isolément en polyuréthane expansé
- Panneau côté inspection démontable avec manilles
- Ventilateur à double aspiration avec moteur directement accouplé à la turbine
- Filtres synthétiques efficacité 85% gravimétrie (G3) en classe EN-779
- Filtres en grillage
- Filtres à charbons actif type E207 à absorption élevée



INOX RÉF. GFP 09

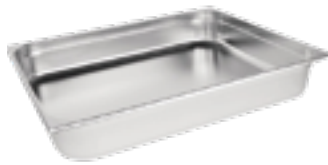
Réf.	Ampères	Débit (m³/h)	Prix (h.t) €
GFP 05	3,6	1450	2101,00
GFP 09	3,6	2600	2656,00

BACS GASTRONORMES

AFI

SÉRIE

INOX



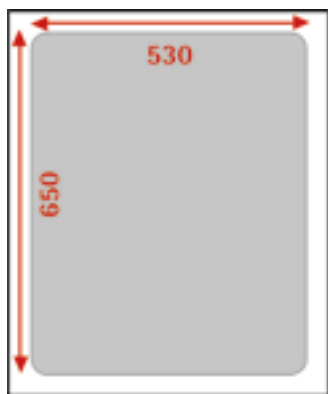
INOX RÉF. B 21 100



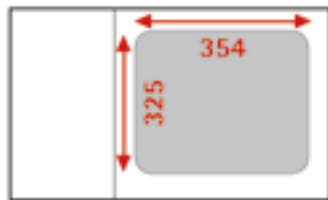
INOX RÉF. B 11 150



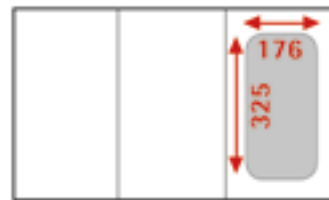
INOX RÉF. B 12 100

BACS
GASTRO

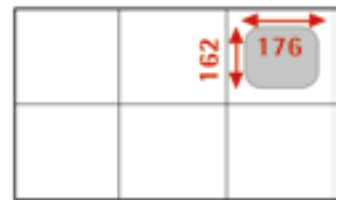
GN 2/1



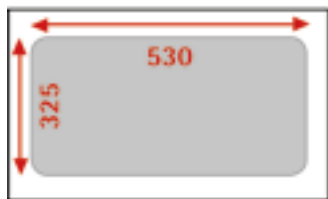
GN 2/3



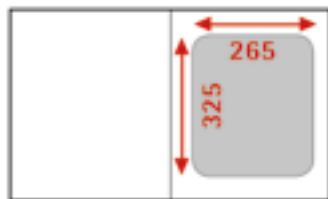
GN 1/3



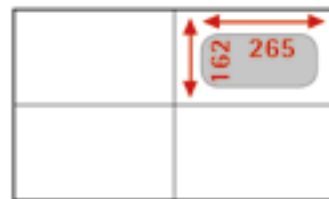
GN 1/6



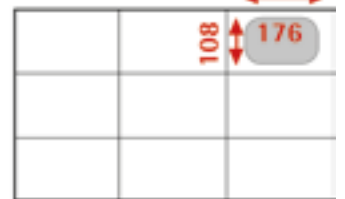
GN 1/1



GN 1/2



GN 1/4



GN 1/9

Réf.	Bacs	Profondeur (mm)	Volume (litres)	Prix (h.t) €
B 2120	GN 2/1 - 650 x 530 mm	20	5	26,00
B 2165		65	18,5	34,00
B 21 100		100	28,5	38,00
B 21 150		150	42,5	131,00
B 1120	GN 1/1 - 530 x 325 mm	20	3	13,00
B 1165		65	9	15,00
B 11 100		100	14	18,00
B 11 150		150	21	27,00
B 2365	GN 2/3 - 354 x 325 mm	65	5,5	25,00
B 23 100		100	9	16,00
B 12 100	GN 1/2 - 325 x 265 mm	100	6	11,00
B 12 150		150	9	16,00
B 13 100	GN 1/3 - 325 x 176 mm	100	4	11,00
B 13 150		150	5,7	19,00
B 14 100	GN 1/4 - 265 x 162 mm	100	2,8	9,00
B 14 150		150	4	16,00
B 16 100	GN 1/6 - 176 x 162 mm	100	1,5	7,00
B 16 150		150	1,7	15,00
B 19 100	GN 1/9 - 176 x 108 mm	100	1	30,00

COUVERCLES

Sans découpe pour le passage de la louche



AFI

SÉRIE

INOX



Réf.	Capacité	Prix (h.t) €
C 11 L	1/1	14,00
C 23 L	2/3	10,00
C 12 L	1/2	8,00
C 13 L	1/3	7,00
C 14 L	1/4	5,00
C 16 L	1/6	4,00
C 19 L	1/9	4,00

CLAYETTES

- Dimensions gastronormes et euronormes



AFI

SÉRIE

CHROMÉES/INOX



CHROMÉES

Réf.	Clayette	Ø cadre	Fils/Ø	Dimensions (mm)	Prix (h.t) €
111	GN 1/1	5,8	19/2,8	530 x 325	15,00
121	GN 2/1	6,8	28/2,8	530 x 650	28,00
146	400/600	5,8	22/2,8	400 x 600	21,00

SÉRIE SUPER INOX

Réf.	Clayette	Ø cadre	Fils/Ø	Dimensions (mm)	Prix (h.t) €
TI 11	GN 1/1	5,8	19/2,8	530 x 325	15,00
TI 21	GN 2/1	6,8	28/2,8	530 x 650	34,00
TI 46	400/600	5,8	22/2,8	400 x 600	19,00

AFI COLLIN-LUCY vous propose un tout nouvel environnement **AFIMED** consacré au secteur médical : Alarmes visuelles et acoustiques, Port USB, enregistrement de la température, batteries, serrure et interrupteur, ABS Médical, sondes de température, transfert de données sans fil, ...

LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES MÉDICALES

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES MÉDICALES • PORTES PLEINES

- 488 ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE MÉDICALE • 600 LITRES
- 489 ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE MÉDICALE • 400 LITRES
- 490 ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE MÉDICALE • 200 LITRES

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES MÉDICALES

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES MÉDICALES • PORTES VITRÉES

- 491 ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE MÉDICALE • 600 LITRES
- 492 ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE MÉDICALE • 400 LITRES
- 493 ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE MÉDICALE • 200 LITRES






AFIMED

*La nouvelle gamme
d'armoires réfrigérées professionnelles
spécialement conçue
pour le secteur médical*



ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PHARMACIE

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PHARMACIE • PORTES PLEINES

- 494 ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE PHARMACIE • 600 LITRES 
- 495 ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE PHARMACIE • 400 LITRES 
- 496 ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE PHARMACIE • 200 LITRES 




ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES PLEINES

PAGES 494 À 496



ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PHARMACIE

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PHARMACIE • PORTES VITRÉES

- 497 ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE PHARMACIE • 600 LITRES 
- 498 ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE PHARMACIE • 400 LITRES 
- 499 ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE PHARMACIE • 200 LITRES 



ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES VITRÉES

PAGES 497 À 499



ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE MÉDICALE

PORTE PLEINE • 600 LITRES

IDÉAL POUR PHARMACIES ET LABORATOIRES MÉDICAUX

- PORT USB + CLÉ USB (POUR TÉLÉCHARGER LES ALARMES ET LISTE DES TEMPÉRATURES)
- ENREGISTREMENT DE LA TEMPÉRATURE
- PORT RS 485 POUR SOUMISSION DE DONNÉES SANS FIL
- BATTERIE DE 24 HEURES (EN CAS DE COUPURE GÉNÉRALE DE COURANT)
- THERMOSTAT DIXELL
- Gaz réfrigérant R600a
- Température +2°C/+8°C
- Montant ABS MEDICAL 600 litres (Norme MDD)
- Fabrication conforme aux normes de qualité ISO9001:2000 et aux réglementations UNIEN61010 pour les appareils de laboratoire

- Extérieur en acier prélaqué blanc, intérieur ABS blanc thermoformé
- Système d'évaporateur Roll-Bond avec refroidissement ventilé
- Dégivrage automatique
- Isolation : cyclopentane (70 mm par côté)
- Trous latéraux (avec capuchon) pour sondes de surveillance
- Lumière LED interne
- Alarmes visuelles et acoustiques : Ouverture de la porte/température élevée et basse/panne des sondes/batterie/panne électrique
- Pré-installation pour la connection d'une alarme à distance
- Sondes de température: pour l'intérieur et pour l'évaporateur

NOUVEAU

AFIMED SÉRIE

TEMPÉRATURES POSITIVES

5 ÉTAGÈRES

PRÉLAQUÉ BLANC

- Poignée extérieure en acier enduit blanc
- Joint amovible
- Porte réversible à fermeture automatique
- Serrure et interrupteur principal de série
- 5 étagères réglables revêtues de blanc
- 2 pieds réglables + 2 roulettes à l'arrière
- Ambiance de fonctionnement à 30°C et 55% d'humidité

NOUVEAU

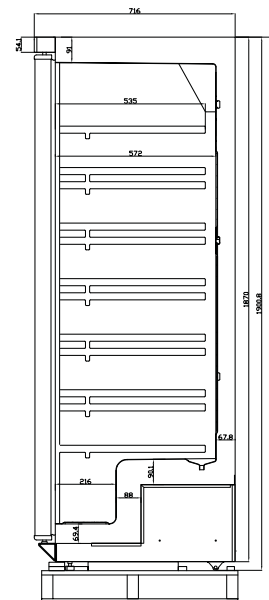
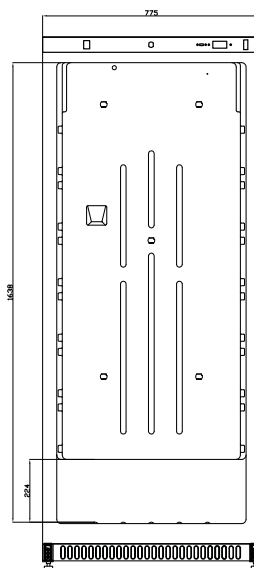
KITS DE TIROIRS & SÉPARATIONS

VOIR | TABLEAU D'OPTIONS



LAQUÉ 600 L 128 W RÉF. RWRC600MED

RWRC600MED



TEMPÉRATURE POSITIVE

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. int. (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RWRC600MED	600	128	84,8	635 x 572 x 1638	775 x 716 x 1900	2309,00

OPTIONS KIT DE SÉPARATION

Réf.	Description	Prix (h.t) €
RW60SKABS	Intérieur ABS	347,00
RW60DRAW2ABS	Intérieur inox	347,00

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE MÉDICALE

PORTE PLEINE • 400 LITRES

IDÉAL POUR PHARMACIES ET LABORATOIRES MÉDICAUX

- PORT USB + CLÉ USB (POUR TÉLÉCHARGER LES ALARMES ET LISTE DES TEMPÉRATURES)
- ENREGISTREMENT DE LA TEMPÉRATURE
- PORT RS 485 POUR SOUMISSION DE DONNÉES SANS FIL
- BATTERIE DE 24 HEURES (EN CAS DE COUPURE GÉNÉRALE DE COURANT)
- THERMOSTAT DIXELL
- Gaz réfrigérant R600a
- Température +2°C/+8°C
- Montant ABS MEDICAL 400 litres (Norme MDD)
- Fabrication conforme aux normes de qualité ISO9001:2000 et aux réglementations UNIEN61010 pour les appareils de laboratoire

- Extérieur en acier prélaqué blanc, intérieur ABS blanc thermoformé
- Système d'évaporateur Roll-Bond avec refroidissement ventilé
- Dégivrage automatique
- Isolation : cyclopentane (70 mm par côté)
- Trous latéraux (avec capuchon) pour sondes de surveillance
- Lumière LED interne
- Alarmes visuelles et acoustiques : Ouverture de la porte/température élevée et basse/panne des sondes/batterie/panne électrique
- Pré-installation pour la connection d'une alarme à distance
- Sondes de température: pour l'intérieur et pour l'évaporateur



LAQUÉ 400 L 105 W RÉF. RWRC400MED

NOUVEAU

AFIMED

SÉRIE

TEMPÉRATURES POSITIVES

5 ÉTAGÈRES

PRÉLAQUÉ BLANC

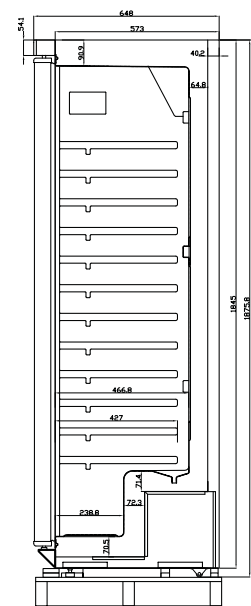
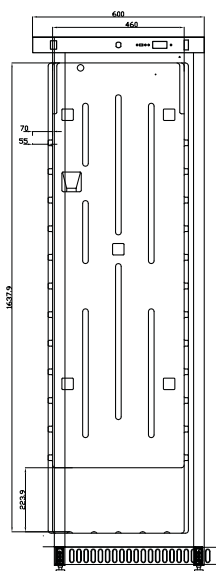
- Poignée extérieure en acier enduit blanc
- Joint amovible
- Porte réversible à fermeture automatique
- Serrure et interrupteur principal de série
- 5 étagères réglables revêtues de blanc
- 2 pieds réglables + 2 roulettes à l'arrière
- Ambiance de fonctionnement à 30°C et 55% d'humidité

NOUVEAU

KITS DE TIROIRS & SÉPARATIONS

VOIR | TABLEAU D'OPTIONS

RWRC400MED



TEMPÉRATURE POSITIVE

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. int. (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RWRC400MED	400	105	77,3	460 x 467 x 1638	600 x 648 x 1876	2054,00

OPTIONS KIT DE SÉPARATION

Réf.	Description	Prix (h.t) €
RW40SKABS	Intérieur ABS	288,00
RW40SKSS	Intérieur inox	288,00

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE MÉDICALE

PORTE PLEINE • 200 LITRES

IDÉAL POUR PHARMACIES ET LABORATOIRES MÉDICAUX

- PORT USB + CLÉ USB (POUR TÉLÉCHARGER LES ALARMES ET LISTE DES TEMPÉRATURES)
- ENREGISTREMENT DE LA TEMPÉRATURE
- PORT RS 485 POUR SOUMISSION DE DONNÉES SANS FIL
- BATTERIE DE 24 HEURES (EN CAS DE COUPURE GÉNÉRALE DE COURANT)
- THERMOSTAT DIXELL
- Gaz réfrigérant R600a
- Température +2°C/+8°C
- Montant ABS MEDICAL 200 litres (Norme MDD)
- Fabrication conforme aux normes de qualité ISO9001:2000 et aux réglementations UNIEN61010 pour les appareils de laboratoire

- Extérieur en acier prélaqué blanc, intérieur ABS blanc thermoformé
- Système d'évaporateur Roll-Bond avec refroidissement ventilé
- Dégivrage automatique
- Isolation : cyclopentane (60 mm par côté)
- Trous latéraux (avec capuchon) pour sondes de surveillance
- Lumière LED interne
- Alarmes visuelles et acoustiques : Ouverture de la porte/température élevée et basse/panne des sondes/batterie/panne électrique
- Pré-installation pour la connection d'une alarme à distance
- Sondes de température: pour l'intérieur et pour l'évaporateur

NOUVEAU

AFIMED SÉRIE

TEMPÉRATURES POSITIVES
3 ÉTAGÈRES
PRÉLAQUÉ BLANC

- Poignée extérieure en acier enduit blanc
- Joint amovible
- Porte réversible
- Serrure et interrupteur principal de série
- 3 étagères réglables revêtues de blanc
- 2 pieds réglables + 2 roulettes à l'arrière
- Ambiance de fonctionnement à 30°C et 55% d'humidité

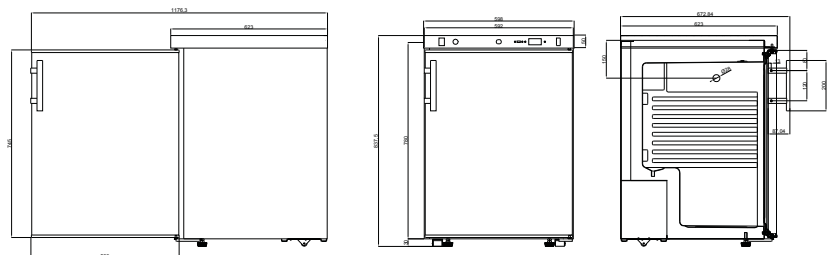
NOUVEAU

KITS DE TIROIRS & SÉPARATIONS

VOIR | TABLEAU D'OPTIONS



RWRC200MED



LAQUÉ | 200 L | 125 W | RÉF. RWRC200MED

TEMPÉRATURE POSITIVE

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. int. (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RWRC200MED	200	125	46	477 x 482 x 652	598 x 623 x 823	1465,00

OPTIONS KIT TIROIRS - INTÉRIEUR ABS

Réf.	Description	Prix (h.t) €
RW20DRAW1ABS	1 tiroir + étagère	224,00
RW20DRAW2ABS	2 tiroirs sans étagère	424,00

OPTIONS KIT TIROIRS - INTÉRIEUR INOX

Réf.	Description	Prix (h.t) €
RW20DRAW1SS	1 tiroir + étagère	224,00
RW20DRAW2SS	2 tiroirs sans étagère	424,00

OPTIONS KIT DE SÉPARATION

Réf.	Description	Prix (h.t) €
RW20SKABS	Intérieur ABS	288,00
RW20SKSS	Intérieur inox	288,00

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE MÉDICALE

PORTE VITRÉE • 600 LITRES

IDÉAL POUR PHARMACIES ET LABORATOIRES MÉDICAUX

- PORT USB + CLÉ USB (POUR TÉLÉCHARGER LES ALARMES ET LISTE DES TEMPÉRATURES)
- ENREGISTREMENT DE LA TEMPÉRATURE
- PORT RS 485 POUR SOUMISSION DE DONNÉES SANS FIL
- BATTERIE DE 24 HEURES (EN CAS DE COUPURE GÉNÉRALE DE COURANT)
- THERMOSTAT DIXELL
- Gaz réfrigérant R600a
- Température +2°C/+8°C
- Porté vitrée ABS MEDICAL 600 litres (Norme MDD)
- Fabrication conforme aux normes de qualité ISO9001:2000 et aux réglementations UNIEN61010 pour les appareils de laboratoire

- Extérieur en acier prélaqué blanc, intérieur ABS blanc thermoformé
- Système d'évaporateur Roll-Bond avec refroidissement ventilé
- Dégivrage automatique
- Isolation : cyclopentane (70 mm par côté)
- Trous latéraux (avec capuchon) pour sondes de surveillance
- Lumière LED interne
- Alarmes visuelles et acoustiques : Ouverture de la porte/température élevée et basse/panne des sondes/batterie/panne électrique
- Pré-installation pour la connection d'une alarme à distance
- Sondes de température: pour l'intérieur et pour l'évaporateur

NOUVEAU

AFIMED SÉRIE

TEMPÉRATURES POSITIVES

5 ÉTAGÈRES

PRÉLAQUÉ BLANC

- Poignée extérieure en acier enduit blanc
- Joint amovible
- Porte double vitrage réversible à fermeture automatique
- Serrure et interrupteur principal de série
- 5 étagères réglables revêtues de blanc
- 2 pieds réglables + 2 roulettes à l'arrière
- Ambiance de fonctionnement à 30°C et 55% d'humidité

NOUVEAU

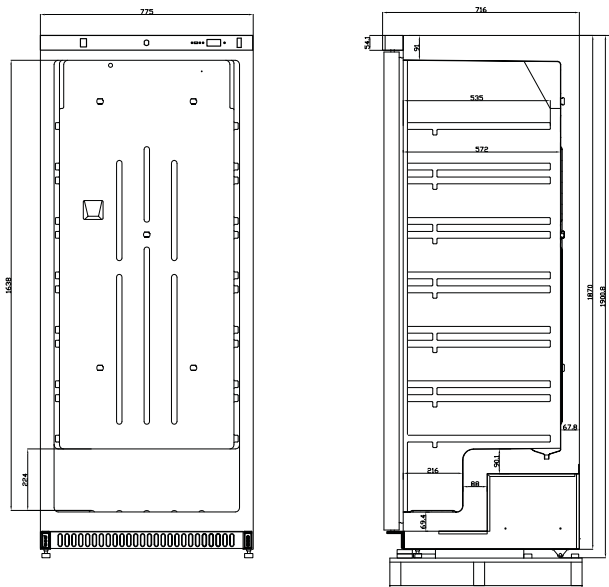
KITS DE TIROIRS & SÉPARATIONS

VOIR | TABLEAU D'OPTIONS



LAQUÉ 600 L 135 W RÉF. RWRCG600MED

RWRCG600MED



TEMPÉRATURE POSITIVE

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. int. (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RWRCG600MED	600	135	114,2	635 x 572 x 1638	775 x 716 x 1900	2486,00

OPTIONS KIT DE SÉPARATION

Réf.	Description	Prix (h.t) €
RW60SKABS	Intérieur ABS	347,00
RW60DRAW2ABS	Intérieur inox	347,00

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE MÉDICALE

PORTE VITRÉE • 400 LITRES

IDÉAL POUR PHARMACIES ET LABORATOIRES MÉDICAUX

- PORT USB + CLÉ USB (POUR TÉLÉCHARGER LES ALARMES ET LISTE DES TEMPÉRATURES)
- ENREGISTREMENT DE LA TEMPÉRATURE
- PORT RS 485 POUR SOUMISSION DE DONNÉES SANS FIL
- BATTERIE DE 24 HEURES (EN CAS DE COUPURE GÉNÉRALE DE COURANT)
- THERMOSTAT DIXELL
- Gaz réfrigérant R600a
- Température +2°C/+8°C
- Porté vitrée ABS MEDICAL 400 litres (Norme MDD)
- Fabrication conforme aux normes de qualité ISO9001:2000 et aux réglementations UNIEN61010 pour les appareils de laboratoire

- Extérieur en acier prélaqué blanc, intérieur ABS blanc thermoformé
- Système d'évaporateur Roll-Bond avec refroidissement ventilé
- Dégivrage automatique
- Isolation : cyclopentane (70 mm par côté)
- Trous latéraux (avec capuchon) pour sondes de surveillance
- Lumière LED interne
- Alarmes visuelles et acoustiques : Ouverture de la porte/température élevée et basse/panne des sondes/batterie/panne électrique
- Pré-installation pour la connection d'une alarme à distance
- Sondes de température: pour l'intérieur et pour l'évaporateur

NOUVEAU

AFIMED

SÉRIE

TEMPÉRATURES POSITIVES

5 ÉTAGÈRES

PRÉLAQUÉ BLANC

- Poignée extérieure en acier enduit blanc
- Joint amovible
- Porte double vitrage réversible à fermeture automatique
- Serrure et interrupteur principal de série
- 5 étagères réglables revêtues de blanc
- 2 pieds réglables + 2 roulettes à l'arrière
- Ambiance de fonctionnement à 30°C et 55% d'humidité

NOUVEAU

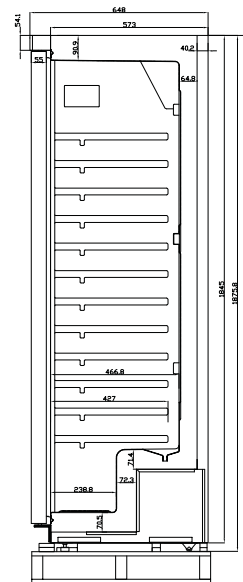
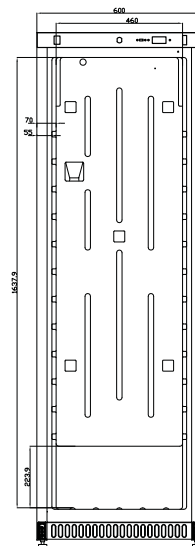
KITS DE TIROIRS & SÉPARATIONS

VOIR TABLEAU D'OPTIONS



LAQUÉ 400 L 110 W RÉF. RWRCG400MED

RWRCG400MED



TEMPÉRATURE POSITIVE

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. int. (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RWRCG400MED	400	110	93,3	460 x 467 x 1638	600 x 648 x 1876	1671,00

OPTIONS KIT DE SÉPARATION

Réf.	Description	Prix (h.t) €
RW40SKABS	Intérieur ABS	288,00
RW40SKSS	Intérieur inox	288,00

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE MÉDICALE

PORTE VITRÉE • 200 LITRES

IDÉAL POUR PHARMACIES ET LABORATOIRES MÉDICAUX

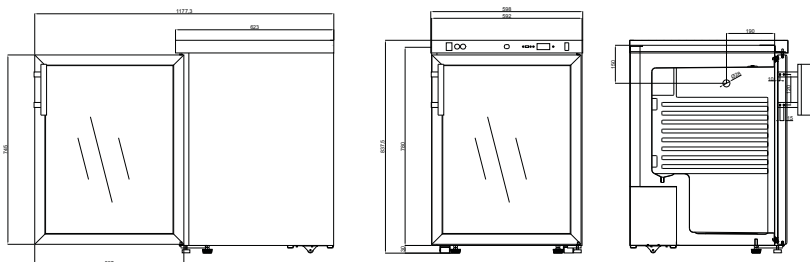
- PORT USB + CLÉ USB (POUR TÉLÉCHARGER LES ALARMES ET LISTE DES TEMPÉRATURES)
- ENREGISTREMENT DE LA TEMPÉRATURE
- PORT RS 485 POUR SOUMISSION DE DONNÉES SANS FIL
- BATTERIE DE 24 HEURES (EN CAS DE COUPURE GÉNÉRALE DE COURANT)
- THERMOSTAT DIXELL
- Gaz réfrigérant R600a
- Température +2°C/+8°C
- Porté vitrée ABS MEDICAL 400 litres (Norme MDD)
- Fabrication conforme aux normes de qualité ISO9001:2000 et aux réglementations UNIEN61010 pour les appareils de laboratoire

- Extérieur en acier prélaqué blanc, intérieur ABS blanc thermoformé
- Système d'évaporateur Roll-Bond avec refroidissement ventilé
- Dégivrage automatique
- Isolation : cyclopentane (60 mm par côté)
- Trous latéraux (avec capuchon) pour sondes de surveillance
- Lumière LED interne
- Alarmes visuelles et acoustiques : Ouverture de la porte/température élevée et basse/panne des sondes/batterie/panne électrique
- Pré-installation pour la connection d'une alarme à distance
- Sondes de température: pour l'intérieur et pour l'évaporateur



LAQUÉ 200 L 125 W RÉF. RWRCG200MED

RWRCG200MED



NOUVEAU

AFIMED SÉRIE

TEMPÉRATURES POSITIVES

3 ÉTAGÈRES

PRÉLAQUÉ BLANC

- Poignée extérieure en acier enduit blanc
- Joint amovible
- Porte double vitrage réversible
- Serrure et interrupteur principal de série
- 3 étagères réglables revêtues de blanc
- 2 pieds réglables + 2 roulettes à l'arrière
- Ambiance de fonctionnement à 30°C et 55% d'humidité

NOUVEAU

KITS DE TIROIRS & SÉPARATIONS

(VOIR TABLEAU D'OPTIONS)

TEMPÉRATURE POSITIVE

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. int. (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RWRCG200MED	200	125	50	477 x 482 x 652	598 x 623 x 823	1553,00

OPTIONS KIT TIROIRS - INTÉRIEUR ABS

Réf.	Description	Prix (h.t) €
RW20DRAW1ABS	1 tiroir + étagère	224,00
RW20DRAW2ABS	2 tiroirs sans étagère	424,00

OPTIONS KIT TIROIRS - INTÉRIEUR INOX

Réf.	Description	Prix (h.t) €
RW20DRAW1SS	1 tiroir + étagère	224,00
RW20DRAW2SS	2 tiroirs sans étagère	424,00

OPTIONS KIT DE SÉPARATION

Réf.	Description	Prix (h.t) €
RW20SKABS	Intérieur ABS	288,00
RW20SKSS	Intérieur inox	288,00

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE PHARMACIE

PORTE PLEINE • 600 LITRES

- THERMOSTAT NUMÉRIQUE
- Gaz réfrigérant R600a
- Température +2°C/+8°C
- Montant ABS pharmaceutique 600 litres (Convient pour les vaccins et les médicaments - EN61010)
- Extérieur en acier prélaqué blanc, intérieur ABS blanc thermoformé
- Système d'évaporateur Roll-Bond avec refroidissement ventilé
- Ventilateurs évaporateurs placés sur les parois arrière
- Dégivrage automatique
- Isolation: cyclopentane (70 mm par côté)
- Trous latéraux (avec capuchon) pour sondes de surveillance
- Lumière LED interne

- Alarme visuelle et acoustique: d'ouverture de porte/température élevée et basse/panne des sondes
- Sondes de température: pour l'intérieur et pour l'évaporateur
- Pré-installation pour la connection d'une alarme à distance
- Poignée extérieure en acier enduit blanc
- Joint amovible
- Porte réversible à fermeture automatique
- Serrure et interrupteur principal de série
- 5 étagères réglables revêtues de blanc
- 2 pieds réglables + 2 roulettes à l'arrière

NOUVEAU

AFIMED

SÉRIE

TEMPÉRATURES POSITIVES

5 ÉTAGÈRES

PRÉLAQUÉ BLANC

- VENTILATION CONTRÔLÉE PAR DES MICRO-INTERRUPTEURS SUR LES PORTES, QUI ARRÊTENT LES VENTILATEURS À L'OUVERTURE DES PORTES, cela garantit qu'il n'y aura pas de remplacement rapide de l'air intérieur par de l'air chaud provenant de l'extérieur, ce qui est particulièrement important en termes de qualité, tout en ouvrant la porte de manière répétée, comme c'est le cas dans les pharmacies de distribution

NOUVEAU

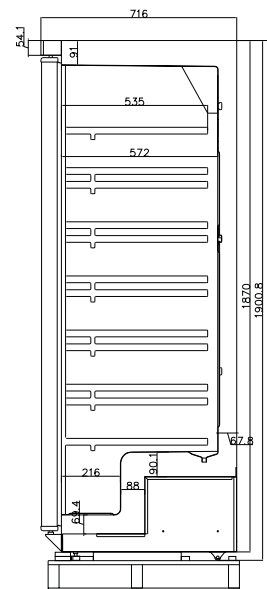
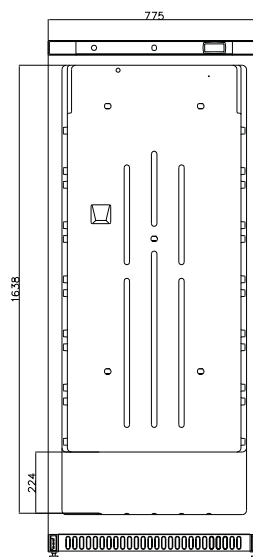
KITS DE TIROIRS & SÉPARATIONS

VOIR TABLEAU D'OPTIONS



LAQUÉ 600 L 128 W RÉF. RWQR600MED

RWQR600MED



TEMPÉRATURE POSITIVE

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. int. (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RWQR600MED	600	128	96	635 x 572 x 1638	775 x 716 x 1900	1466,00

OPTIONS KIT DE SÉPARATION

Réf.	Description	Prix (h.t) €
RW60SKABS	Intérieur ABS	347,00
RW60DRAW2ABS	Intérieur inox	347,00

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE PHARMACIE

PORTE PLEINE • 400 LITRES

- THERMOSTAT NUMÉRIQUE
- Gaz réfrigérant R600a
- Température +2°C/+8°C
- Montant ABS pharmaceutique 400 litres (Convient pour les vaccins et les médicaments - EN61010)
- Extérieur en acier prélaqué blanc, intérieur ABS blanc thermoformé
- Système d'évaporateur Roll-Bond avec refroidissement ventilé
- Ventilateurs évaporateurs placés sur les parois arrière
- Dégivrage automatique
- Isolation: cyclopentane (70 mm par côté)
- Trous latéraux (avec capuchon) pour sondes de surveillance
- Lumière LED interne

- Alarme visuelle et acoustique: d'ouverture de porte/température élevée et basse/panne des sondes
- Sondes de température: pour l'intérieur et pour l'évaporateur
- Pré-installation pour la connection d'une alarme à distance
- Poignée extérieure en acier enduit blanc
- Joint amovible
- Porte réversible à fermeture automatique
- Serrure et interrupteur principal de série
- 5 étagères réglables revêtues de blanc
- 2 pieds réglables + 2 roulettes à l'arrière

NOUVEAU

AFIMED SÉRIE

TEMPÉRATURES POSITIVES

5 ÉTAGÈRES

PRÉLAQUÉ BLANC

- VENTILATION CONTRÔLÉE PAR DES MICRO-INTERRUPTEURS SUR LES PORTES, QUI ARRÊTENT LES VENTILATEURS À L'OUVERTURE DES PORTES, cela garantit qu'il n'y aura pas de remplacement rapide de l'air intérieur par de l'air chaud provenant de l'extérieur, ce qui est particulièrement important en termes de qualité, tout en ouvrant la porte de manière répétée, comme c'est le cas dans les pharmacies de distribution

NOUVEAU

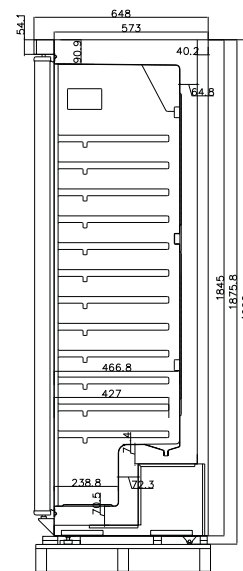
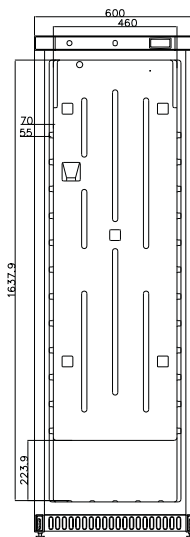
KITS DE TIROIRS & SÉPARATIONS

VOIR | TABLEAU D'OPTIONS



LAQUÉ 400 L 105 W RÉF. RWQR400MED

RWRC400MED



TEMPÉRATURE POSITIVE

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. int. (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RWQR400MED	400	105	77	460 x 467 x 1638	600 x 648 x 1876	1229,00

OPTIONS KIT DE SÉPARATION

Réf.	Description	Prix (h.t) €
RW40SKABS	Intérieur ABS	288,00
RW40SKSS	Intérieur inox	288,00

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE PHARMACIE

PORTE PLEINE • 200 LITRES

- THERMOSTAT NUMÉRIQUE
- Gaz réfrigérant R600a
- Température +2°C/+8°C
- Montant ABS pharmaceutique 200 litres (Convient pour les vaccins et les médicaments - EN61010)
- Extérieur en acier prélaqué blanc, intérieur ABS blanc thermoformé
- Système d'évaporateur Roll-Bond avec refroidissement ventilé
- Ventilateurs évaporateurs placés sur les parois arrière
- Dégivrage automatique
- Isolation: cyclopentane (70 mm par côté)
- Trous latéraux (avec capuchon) pour sondes de surveillance
- Lumière LED interne

- Alarme visuelle et acoustique: d'ouverture de porte/température élevée et basse/panne des sondes
- Sondes de température: pour l'intérieur et pour l'évaporateur
- Pré-installation pour la connection d'une alarme à distance
- Poignée extérieure en acier enduit blanc
- Joint amovible
- Porte réversible à fermeture automatique
- Serrure et interrupteur principal de série
- 5 étagères réglables revêtues de blanc
- 2 pieds réglables + 2 roulettes à l'arrière

NOUVEAU

AFIMED SÉRIE

TEMPÉRATURES POSITIVES

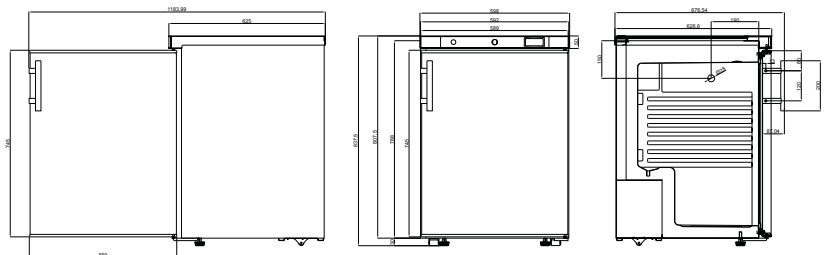
3 ÉTAGÈRES

PRÉLAQUÉ BLANC

- VENTILATION CONTRÔLÉE PAR DES MICRO-INTERRUPTEURS SUR LES PORTES, QUI ARRÊTENT LES VENTILATEURS À L'OUVERTURE DES PORTES, cela garantit qu'il n'y aura pas de remplacement rapide de l'air intérieur par de l'air chaud provenant de l'extérieur, ce qui est particulièrement important en termes de qualité, tout en ouvrant la porte de manière répétée, comme c'est le cas dans les pharmacies de distribution



RWQR200MED



LAQUÉ | 200 L | 56 W | RÉF. RWQR200MED

TEMPÉRATURE POSITIVE

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. int. (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RWQR200MED	200	56	41	477 x 443 x 652	598 x 679 x 838	729,00

OPTIONS KIT TIROIRS - INTÉRIEUR ABS

Réf.	Description	Prix (h.t) €
RW20DRAW1ABS	1 tiroir + étagère	224,00
RW20DRAW2ABS	2 tiroirs sans étagère	424,00

OPTIONS KIT TIROIRS - INTÉRIEUR INOX

Réf.	Description	Prix (h.t) €
RW20DRAW1SS	1 tiroir + étagère	224,00
RW20DRAW2SS	2 tiroirs sans étagère	424,00

OPTIONS KIT DE SÉPARATION

Réf.	Description	Prix (h.t) €
RW20SKABS	Intérieur ABS	288,00
RW20SKSS	Intérieur inox	288,00

NOUVEAU

KITS DE TIROIRS & SÉPARATIONS

VOIR TABLEAU D'OPTIONS

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE PHARMACIE

PORTE VITRÉE • 600 LITRES

• THERMOSTAT NUMÉRIQUE

- Gaz réfrigérant R600a
- Température +2°C/+8°C
- Porte vitrée ABS pharmaceutique 600 litres (Convient pour les vaccins et les médicaments - EN61010)
- Extérieur en acier prélaqué blanc, intérieur ABS blanc thermoformé
- Système d'évaporateur Roll-Bond avec refroidissement ventilé
- Ventilateurs évaporateurs placés sur les parois arrière
- Dégivrage automatique
- Isolation : cyclopentane (70 mm par côté)
- Trous latéraux (avec capuchon) pour sondes de surveillance
- Lumière LED interne

- Alarme visuelle et acoustique: d'ouverture de porte/température élevée et basse/panne des sondes
- Sondes de température: pour l'intérieur et pour l'évaporateur
- Pré-installation pour la connexion d'une alarme à distance
- Poignée extérieure en acier enduit blanc
- Joint amovible
- Porte double vitrage réversible à fermeture automatique
- Serrure et interrupteur principal de série
- 5 étagères réglables revêtues de blanc
- 2 pieds réglables + 2 roulettes à l'arrière

NOUVEAU

AFIMED

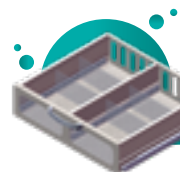
SÉRIE

TEMPÉRATURES POSITIVES

5 ÉTAGÈRES

PRÉLAQUÉ BLANC

- VENTILATION CONTRÔLÉE PAR DES MICRO-INTERRUPTEURS SUR LES PORTES, QUI ARRÊTENT LES VENTILATEURS À L'OUVERTURE DES PORTES, cela garantit qu'il n'y aura pas de remplacement rapide de l'air intérieur par de l'air chaud provenant de l'extérieur, ce qui est particulièrement important en termes de qualité, tout en ouvrant la porte de manière répétée, comme c'est le cas dans les pharmacies de distribution



NOUVEAU

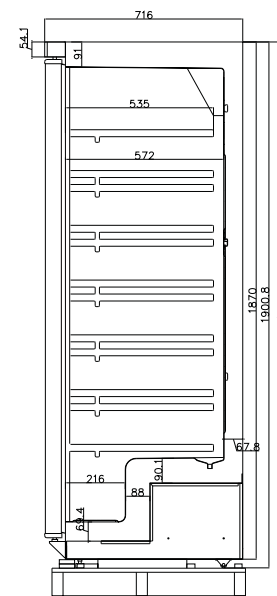
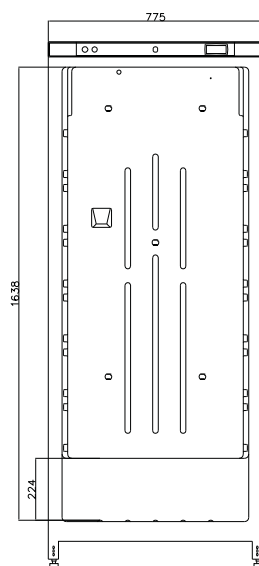
KITS DE TIROIRS & SÉPARATIONS

VOIR | TABLEAU D'OPTIONS



LAQUÉ | 600 L | 131 W | RÉF. RWQRG600MED

RWQRG600MED



TEMPÉRATURE POSITIVE

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. int. (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RWQRG600MED	600	131	118	635 x 572 x 1638	775 x 763 x 1900	1671,00

OPTIONS

KIT DE SÉPARATION

Réf.	Description	Prix (h.t) €
RW60SKABS	Intérieur ABS	347,00
RW60DRAW2ABS	Intérieur inox	347,00

DEPUIS 70 ANS

afi collin.lucy®

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE PHARMACIE

PORTE VITRÉE • 400 LITRES

- THERMOSTAT NUMÉRIQUE
- Gaz réfrigérant R600a
- Température +2°C/+8°C
- Porte vitrée ABS pharmaceutique 400 litres (Convient pour les vaccins et les médicaments - EN61010)
- Extérieur en acier prélaqué blanc, intérieur ABS blanc thermoformé
- Système d'évaporateur Roll-Bond avec refroidissement ventilé
- Ventilateurs évaporateurs placés sur les parois arrière
- Dégivrage automatique
- Isolation: cyclopentane (70 mm par côté)
- Trous latéraux (avec capuchon) pour sondes de surveillance
- Lumière LED interne

- Alarme visuelle et acoustique: d'ouverture de porte/température élevée et basse/panne des sondes
- Sondes de température: pour l'intérieur et pour l'évaporateur
- Pré-installation pour la connection d'une alarme à distance
- Poignée extérieure en acier enduit blanc
- Joint amovible
- Porte double vitrage réversible à fermeture automatique
- Serrure et interrupteur principal de série
- 5 étagères réglables revêtues de blanc
- 2 pieds réglables + 2 roulettes à l'arrière

NOUVEAU

AFIMED SÉRIE

TEMPÉRATURES POSITIVES

5 ÉTAGÈRES

PRÉLAQUÉ BLANC

- VENTILATION CONTRÔLÉE PAR DES MICRO-INTERRUPTEURS SUR LES PORTES, QUI ARRÊTENT LES VENTILATEURS À L'OUVERTURE DES PORTES, cela garantit qu'il n'y aura pas de remplacement rapide de l'air intérieur par de l'air chaud provenant de l'extérieur, ce qui est particulièrement important en termes de qualité, tout en ouvrant la porte de manière répétée, comme c'est le cas dans les pharmacies de distribution

NOUVEAU

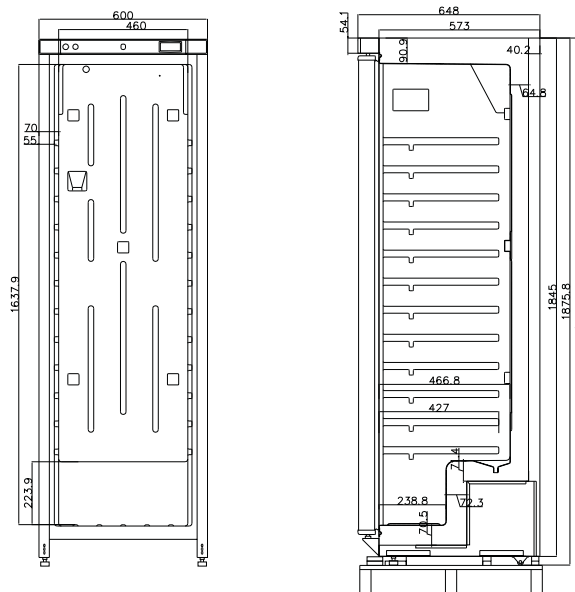
KITS DE TIROIRS & SÉPARATIONS

VOIR | TABLEAU D'OPTIONS



LAQUÉ 400 L 108 W RÉF. RWQRG400MED

RWQRG400MED



TEMPÉRATURE POSITIVE

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. int. (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RWQRG400MED	400	108	94	460 x 467 x 1638	600 x 695 x 1876	1377,00

OPTIONS KIT DE SÉPARATION

Réf.	Description	Prix (h.t) €
RW40SKABS	Intérieur ABS	288,00
RW40SKSS	Intérieur inox	288,00

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE PHARMACIE

PORTE VITRÉE • 200 LITRES

- THERMOSTAT NUMÉRIQUE
- Gaz réfrigérant R600a
- Température +2°C/+8°C
- Porte vitrée ABS pharmaceutique 200 litres (Convient pour les vaccins et les médicaments - EN61010)
- Extérieur en acier prélaqué blanc, intérieur ABS blanc thermoformé
- Système d'évaporateur Roll-Bond avec refroidissement ventilé
- Ventilateurs évaporateurs placés sur les parois arrière
- Dégivrage automatique
- Isolation: cyclopentane (70 mm par côté)
- Trous latéraux (avec capuchon) pour sondes de surveillance
- Lumière LED interne

- Alarme visuelle et acoustique: d'ouverture de porte/température élevée et basse/panne des sondes
- Sondes de température: pour l'intérieur et pour l'évaporateur
- Pré-installation pour la connection d'une alarme à distance
- Poignée extérieure en acier enduit blanc
- Joint amovible
- Porte double vitrage réversible à fermeture automatique
- Serrure et interrupteur principal de série
- 5 étagères réglables revêtues de blanc
- 2 pieds réglables + 2 roulettes à l'arrière

NOUVEAU

AFIMED SÉRIE

TEMPÉRATURES POSITIVES

3 ÉTAGÈRES

PRÉLAQUÉ BLANC

- VENTILATION CONTRÔLÉE PAR DES MICRO-INTERRUPTEURS SUR LES PORTES, QUI ARRÊTENT LES VENTILATEURS À L'OUVERTURE DES PORTES, cela garantit qu'il n'y aura pas de remplacement rapide de l'air intérieur par de l'air chaud provenant de l'extérieur, ce qui est particulièrement important en termes de qualité, tout en ouvrant la porte de manière répétée, comme c'est le cas dans les pharmacies de distribution

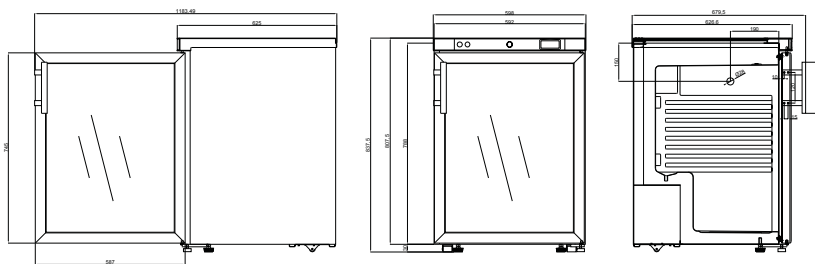
NOUVEAU

KITS DE TIROIRS & SÉPARATIONS

VOIR | TABLEAU D'OPTIONS



RWQRG200MED



LAQUÉ | 200 L | 59 W | RÉF. RWQRG200MED

TEMPÉRATURE POSITIVE

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. int. (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RWQRG200MED	200	59	46	477 x 443 x 652	598 x 679 x 838	829,00

OPTIONS KIT TIROIRS - INTÉRIEUR ABS

Réf.	Description	Prix (h.t) €
RW20DRAW1ABS	1 tiroir + étagère	224,00
RW20DRAW2ABS	2 tiroirs sans étagère	424,00

OPTIONS KIT TIROIRS - INTÉRIEUR INOX

Réf.	Description	Prix (h.t) €
RW20DRAW1SS	1 tiroir + étagère	224,00
RW20DRAW2SS	2 tiroirs sans étagère	424,00

OPTIONS KIT DE SÉPARATION

Réf.	Description	Prix (h.t) €
RW20SKABS	Intérieur ABS	288,00
RW20SKSS	Intérieur inox	288,00

NOUVELLE DIVISION BLANCHISSERIE



Bienvenue dans l'univers de la blanchisserie professionnelle **SHAPER**.

Face à une demande de plus en plus forte de nos clients dans le domaine de la blanchisserie professionnelle, en terme de matériels - mais aussi et surtout de conseils et d'expertise - nous vous présentons notre nouvelle gamme exclusivement dédiée au traitement du linge sous toutes ses formes.

SHAPER est une véritable Division spécialisée, capable de répondre à l'ensemble des besoins, quelles que soient l'activité, la configuration ou la taille de l'entreprise.

Nous vous proposons, dès maintenant, un large éventail de matériels performants et de services innovants adaptés à toutes les demandes à travers des gammes spécifiques.

MATÉRIEL DESTINÉ À UNE CLIENTÈLE PROFESSIONNELLE

- Hôpitaux, cliniques
- Établissements sanitaires
- Établissements médico-sociaux
- Maison de repos
- Petite enfance
- Industrie pharmaceutique
- Industrie agroalimentaire

**NOUVELLE DIVISION BLANCHISSERIE
PAGE 248**

LE LAVE-LINGE INDUSTRIEL BARRIÈRE À SUPER ESSORAGE

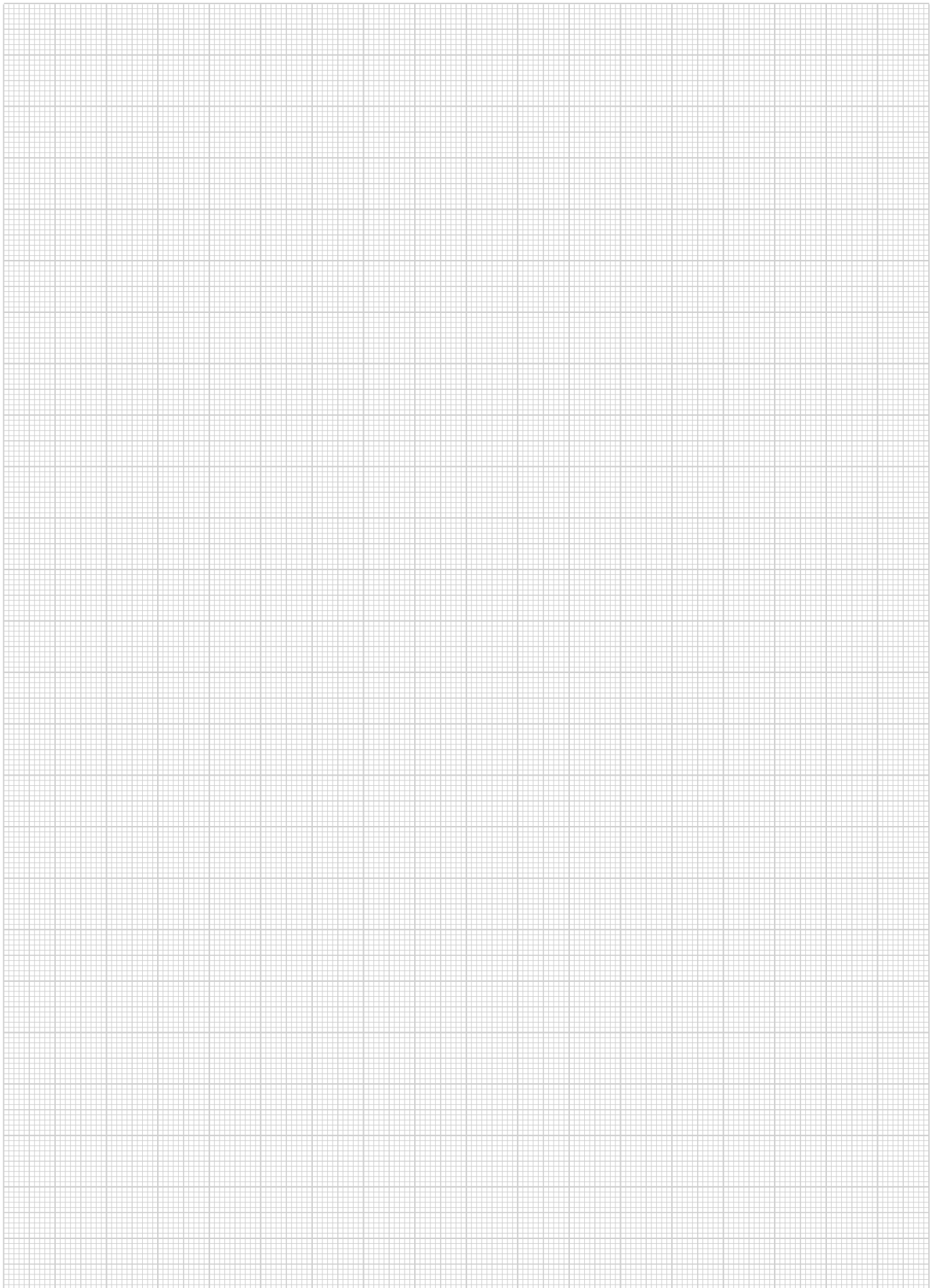
Comment lutter contre la contamination du linge à l'hôpital, dans les salles blanches, maisons de retraite, centres de soins, dans l'industrie pharmaceutique ou agroalimentaire ?

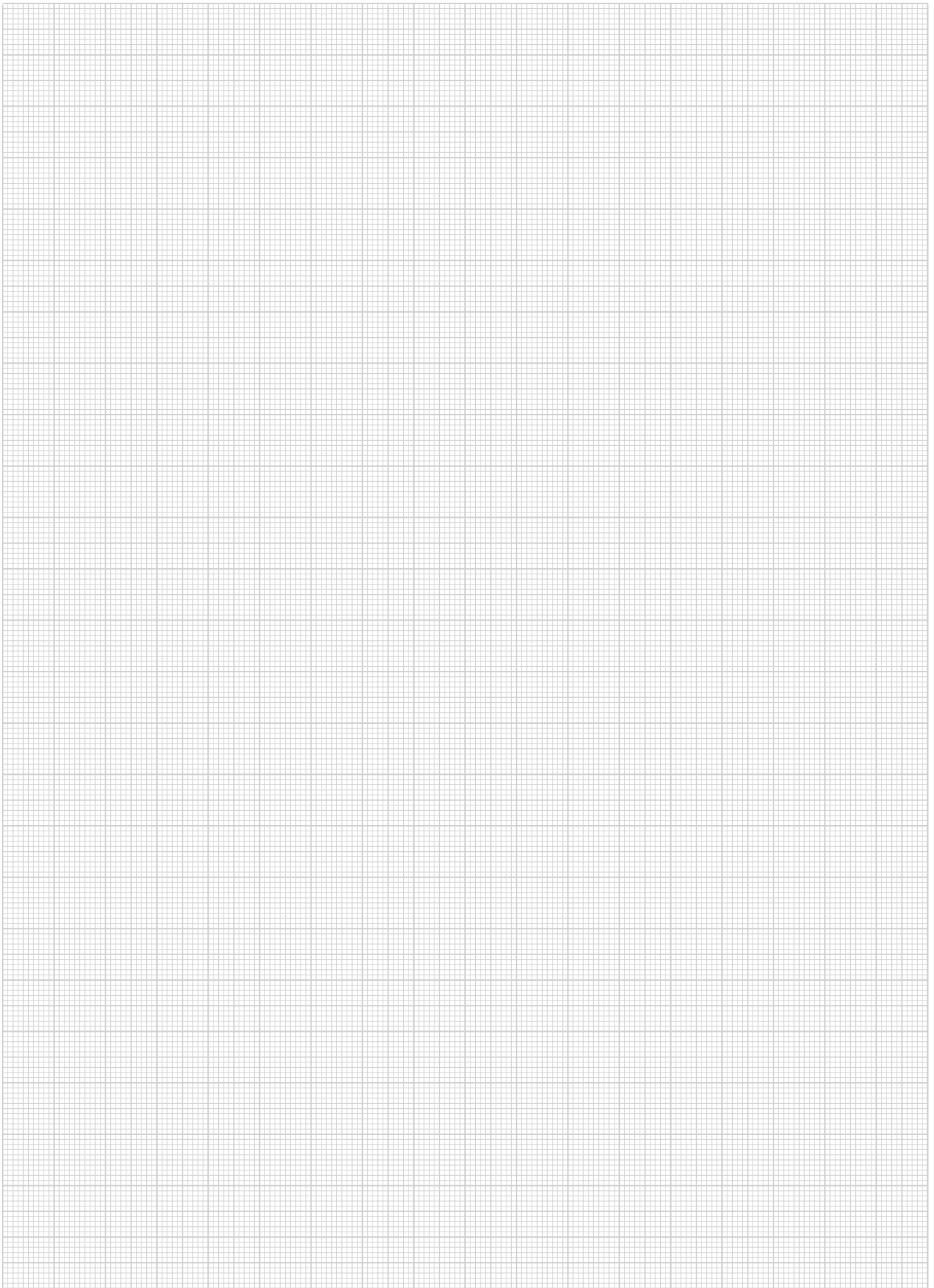
Les machines à laver aseptiques appelées aussi "barrière" ou Traversantes ont été mises au point dans ce but dès 1984.

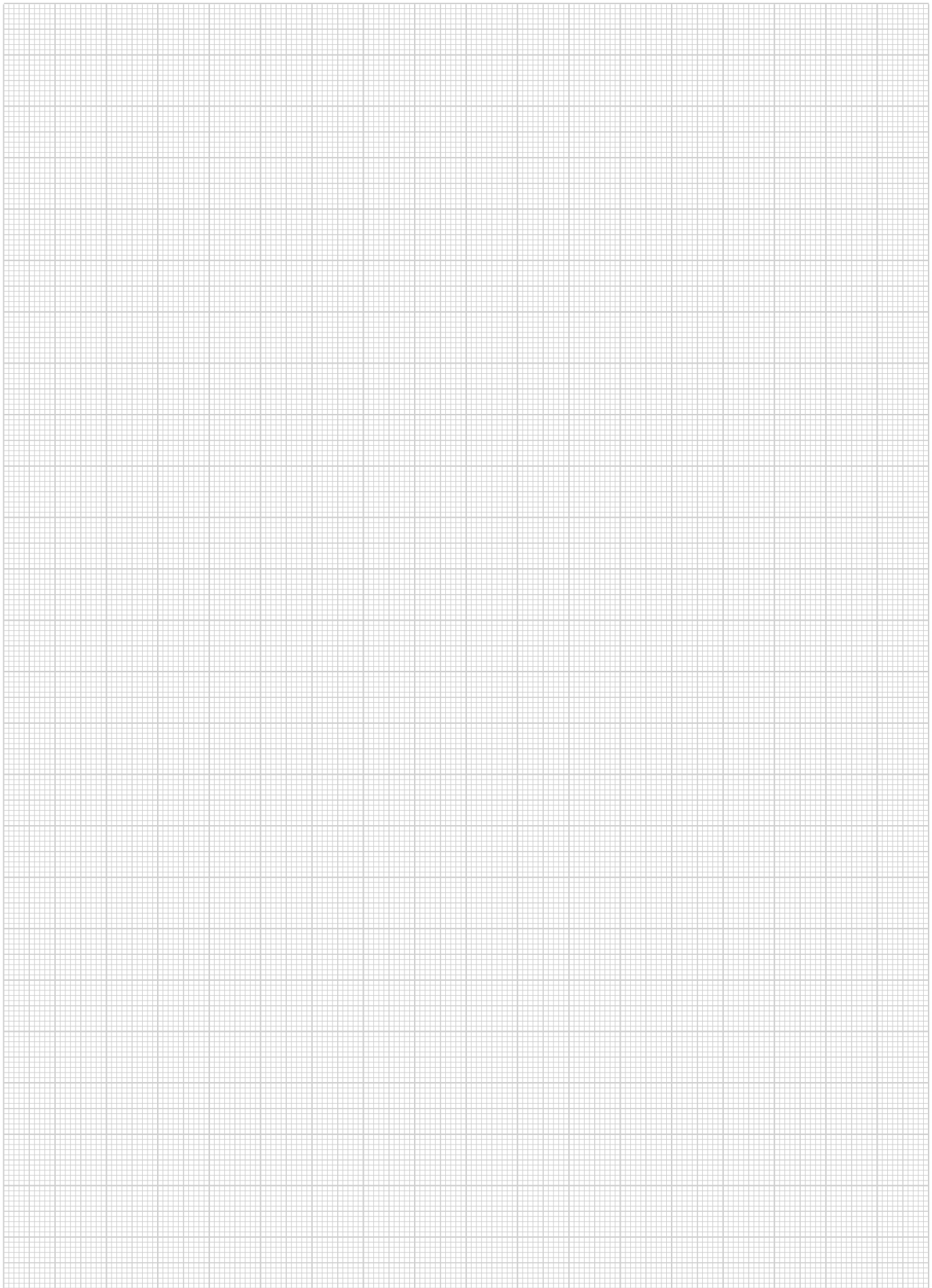
Elles sont la solution idéale pour éviter tout croisement linge sale/linge propre dans les blanchisseries et éviter à ce stade sa contamination.

- Lave-linge industriel barrière à super essorage
- 900 à 1000 trs/min spécialement conçu pour
- les milieux sensibles devant répondre au dispositif
- RABC.
- Triple alimentation en eau, contrôle électronique
- du balourd, nouveau microprocesseur Touch à écran
- digital doté de 26 programmes, système Wet
- Cleaning... un bref aperçu des capacités
- exceptionnelles de ce lave-linge nouvelle génération.
- Facteur G : 350 à 400









OFFRES - COMMANDES - FORMATION DU CONTRAT

Toutes commandes de produits impliquent l'acceptation sans réserve par l'acheteur et son adhésion pleine et entière aux présentes conditions générales de vente. Ces dernières prévalent de tout autre document de l'acheteur et s'appliquent à toutes les ventes de produits de la société Collin Lucy. Un accord dérogatoire n'a de valeur que s'il est écrit entre les parties et préalable à la commande.

Toute commande signée par lui engage irrévocablement l'acheteur. Une confirmation écrite de la part de la société Collin Lucy est indispensable à l'acceptation de la commande et ce dans un délai de 60 jours.

En cas de désistement de la part de l'acheteur, une indemnité de rupture égale à 30 % du montant de la commande nous sera due et sera exigible. L'appel à un organisme de crédit n'apparaît pas comme une condition de vente mais simplement comme un modèle de paiement.

Nous nous réservons le droit d'interrompre les livraisons et ou les travaux sans que le client ne puisse prétendre à indemnité ou droit d'annulation au cas où sa ligne de crédit que nous lui avons accordée serait en dépassement et ou présenterait des risques financiers.

Toute demande de modification d'une commande tant par son volume que sa nature doit faire l'objet d'une acceptation écrite de la société Collin Lucy.

CARACTÉRISTIQUES DU MATÉRIEL

L'acheteur est censé connaître les caractéristiques et les conditions d'emploi du matériel qu'il commande.

Nos dessins, illustrations et descriptions représentent nos appareils dans les grandes lignes, à titre purement indicatif et sans engagement de notre part.

Nous nous réservons expressément le droit de modifier à tout moment et sans avertissement préalable les caractéristiques et les éléments non essentiels de nos appareils, ceci dans un but d'amélioration ou de modernisation.

PLANS ET PROJETS

Les projets, études, devis et plans que nous confions à nos clients restent notre propriété. Ils sont le résultat de notre travail et de notre expérience et en conséquence ne sont pas remis aux clients à titre gratuit, sauf stipulation contraire.

Ils doivent être considérés comme confidentiels et ne peuvent être ni copiés, ni décalqués, ni utilisés par le client sans notre autorisation écrite. Ils doivent nous être restitués sur simple demande sous réserve de dommages et intérêts.

DÉLAIS DE LIVRAISON

Les délais de livraison sont mentionnés à titre purement indicatif et sans garantie de notre part à moins de convention contraire. Ils dépendent de la disponibilité des transporteurs et de l'ordre d'arrivée des bons de commandes.

Leur non-observance ne peut donner lieu à refus, annulation ou indemnité. Ils prennent cours à dater de notre confirmation écrite de la commande et de la réception par nous de tous les renseignements nécessaires à son exécution.

Lorsque le marché stipule qu'un acompte sera versé à la commande, les délais courent à dater de la réception de l'acompte, sans préjudice aux dispositions qui précèdent.

La mention « de stock » signifie, sous les réserves énoncées ci-dessus, livraison dans les dix jours ouvrables de notre acceptation écrite de la commande ou de la réception du versement de l'acompte prévu.

Nonobstant toute convention contraire, les délais de livraisons sont suspendus en cas de force majeure (guerre, troubles civils, grèves, lock-out, inondation, pénurie de transport etc.) pour nous-mêmes, nos fournisseurs et nos sous-traitants nationaux et étrangers.

PRIX

Nos prix s'entendent pour marchandises non emballées, matériel départ de nos entrepôts.

Les prix stipulés sont ceux en vigueur à leur date.

En cas de hausse de prix des matières premières ou de majoration des salaires et charges sociales survenant entre la commande et la livraison, il est expressément convenu que les prix fixés pourront être ajustés.

RACCORDEMENTS

Le raccordement des appareils aux fluides (eau, gaz, électricité, vapeur) et aux décharges est toujours exclu de nos prestations sauf stipulation contraire confirmée par nous par écrit dans chaque cas.

LIVRAISON

Le transport du matériel par notre propre transporteur ou par les transporteurs rémunérés par nous est effectué aux risques et périls du destinataire.

A fortiori, nous déclinons toute responsabilité lorsque les marchandises sont enlevées par le client ou par l'entremise de son transporteur.

RÉCEPTION - RÉCLAMATION

Il appartient au client de vérifier toute la fourniture au point de vue de la quantité, de la qualité et du prix facturé. Les réclamations éventuelles doivent être faites à la réception.

En ce qui concerne leur qualité, nos fournitures sont toujours censées agréées après un délai de sept jours francs, la date de notre note d'envoi faisant foi.

Concernant un endommagement dû au transport, les remarques d'usage avec description précise du dommage doivent être stipulées sur le bordereau officiel de transport.

Seules les réclamations écrites seront recevables et susceptibles d'être instruites. En aucun cas l'introduction d'une réclamation n'autorise le client à surseoir au paiement des autres fournitures.

RETOUR DE MARCHANDISES

Le retour de marchandises régulièrement commandées n'est pas admis. Dans le cas où un retour serait accepté par nous, la marchandise doit nous parvenir franco de tous frais, à l'état neuf et dans son emballage d'origine; de plus, le client est tenu de nous rembourser les frais généraux déjà consommés à raison de 20 % de la valeur nette de la marchandise retournée. Le client reste responsable jusqu'au retour des avaries ou dégradations éventuelles pouvant survenir à la marchandise faisant l'objet d'un retour, jusqu'à sa réception et son agrégation en nos magasins. Tous les frais relatifs, à une éventuelle remise à l'état neuf lui seront portés en compte.

Le remboursement éventuel fera l'objet d'un bon ou d'une note de crédit valable pour l'achat d'autres marchandises.

PAIEMENT

Les paiements seront effectués au siège de notre société, au comptant à la réception, net et sans escompte.

Nos représentants ne sont pas autorisés à accepter des fonds.

Le client est seul responsable des fonds qu'il aurait ainsi confiés sans accord formel de notre part.

Le terme de paiement prend cours à la date de facturation.

En cas de retard de paiement, un intérêt de 15 % l'an sera dû à partir de l'échéance, sans qu'il soit nécessaire de mettre l'acheteur en demeure.

En outre, si le retard dépasse les 30 jours, le montant de la facture sera augmenté de 20 % à titre d'indemnité forfaitaire avec un minimum de 25 €.

Tout défaut de paiement à l'échéance nous autorise à suspendre ou à résilier d'office, sans avis, toute autre commande en cours.

Nous nous réservons le droit d'exiger l'acceptation des effets créés par nous. Les frais d'escompte des effets signés par le client sont à sa charge.

En cas de remise de chèque ou virement en paiement de matériel commandé et payable à l'enlèvement, la marchandise sera livrée après leur encaissement.

CLAUSE DE RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

La société Collin Lucy se réserve l'entière propriété des marchandises jusqu'à leur complet paiement ainsi que celui des accessoires. Les risques sont à la charge de l'acheteur à partir de la signature du bon de livraison. Il devra en conséquence en assurer la garde et prendre les assurances nécessaires. Les acomptes pourront être conservés pour couvrir les pertes éventuelles à la revente.

Le matériel que nous accepterions de livrer « à vue », avec facture pro-forma, afin de permettre au client d'en faire l'essai ou de le montrer à un éventuel utilisateur, reste notre propriété absolue jusqu'au paiement complet de la facture définitive.

CLAUSE DE CESSION DE CRÉANCE

En cas de revente des marchandises, même transformées, appartenant au vendeur, l'acheteur lui cède dès à présent toutes les créances résultant de leur revente.

GARANTIE

Sauf indication contraire, nous accordons une garantie de 12 mois à compter de leur livraison sur tous les articles dont nous avons la représentation générale.

Les autres articles faisant l'objet de nos fournitures restent garantis par l'Usine productrice ou son importateur en Belgique.

La garantie comprend uniquement le remplacement de pièces jugées défectueuses à l'exclusion de toute main d'œuvre et frais quelconques d'expédition ou de déplacement.

En aucun cas notre responsabilité ne peut être engagée, il appartient au revendeur installateur et où au client utilisateur de se couvrir par une assurance adéquate.

Sont exclues de la garantie toutes déficiences dues à une utilisation, une installation ou un raccordement erroné.

Toutes brûlures ou avaries aux enroulements des moteurs mis en marche sans être suffisamment protégés au moyen de disjoncteurs ou contacteurs équipés de relais thermiques parfaitement réglés sont également exclus de la garantie.

Nous nous engageons à effectuer la remise en état ou le remplacement dans un délai prioritaire de toute partie ou pièce du matériel fourni, qui présenterait un défaut imputable à un vice de matériaux, d'exécution ou de construction au cas où l'installation aurait été réalisée par nos soins. Dans ce cas le client s'engage à nous permettre de faire les mises au point et les remplacements qui s'imposent. Partant, aucune prétention à indemnité ou réduction de prix, ni demande de résolution de la vente ne seront recevables à défaut de nous avoir permis d'intervenir dans un délai raisonnable.

Si des tiers effectuent des travaux de réparation ou de modification aux appareils pendant la période de garantie, celle-ci tombe de plein droit (dans le cas d'installation réalisé par nos soins).

Il en est de même pour le cas où ces appareils seraient endommagés par des tiers. Tout retard de paiement prive le client du droit de garantie.

JURIDICTION

La législation Belge est seule d'application.

Les tribunaux de Dinant et Monsieur le Juge de Paix de Gedinne sont seuls compétents pour connaître toute contestation relative à une fourniture ou à son paiement nonobstant les conditions stipulées par l'acheteur.



AFI • COLLIN-LUCY

49 rue de la Gare
B-5555 BIÈVRE - Belgique

☎ 00 32 61 51 11 10

📠 00 32 61 51 17 95

commercial@collin-lucy.com

www.collin-lucy.com

FRANCE

IBAN: FR76 3000 4023 2300 0111 4007 978
BIC: BNPAFRPPNFE

BELGIQUE

IBAN: BE66 2500 1264 4643
BIC: GEBABEBB

TVA: BE 0411 920 396

VOTRE REVENDEUR