

Enedis

Tarif 2024



Enodis



JR

LE DELI
ROBUCHON
AYIA NAPA MARINA

by Enodis

PLUS DE 35 ANS D'EXPÉRIENCE

Enodis conçoit, fabrique et distribue des équipements de cuisine professionnelle innovants et propose de grandes marques reconnues de cuisson, de froid et de distribution.

La mission d'Enodis est d'apporter de la valeur ajoutée aux professionnels en leur fournissant des solutions performantes pour le fonctionnement de leur cuisine.



ENODIS, MARQUEUR D'INNOVATION ET VECTEUR DE PERFORMANCE

Depuis plus Enodis travaille en étroite synergie avec les chefs, les groupes de l'agro-alimentaire et les 250 ingénieurs du département R&D du Groupe.

Pour Enodis, innover c'est développer des cuisines moins énergivores, optimiser les performances, offrir des meilleures conditions de travail en cuisine et créer des cuisines plus compactes et plus esthétiques.

UNE PRESENCE UNIQUE DANS LES GRANDS RENDEZ-VOUS DE LA HAUTE GASTRONOMIE

Enodis équipe et accompagne les grands concours de la gastronomie mondiale comme Le Bocuse d'Or dont Enodis est MAIN SPONSOR en fournissant le matériel officiel du Bocuse d'Or.

- Le Trophée des Chefs en partenariat avec le magazine Le Chef
- Partenariat CNCT (Confédération Nationale des Charcutiers-traiteurs et traiteurs)
- Bocuse d'Or

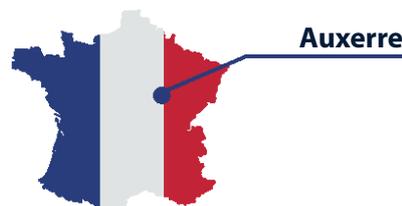


MAIN SPONSOR



FABRICATION FRANÇAISE, LE SPECIALISTE DU PIANO SUR-MESURE

En 2018, Enodis a investi dans une nouvelle usine près d'Auxerre en Bourgogne. Enodis Productions développe et fabrique des fourneaux sur-mesure mais également des sauteuses/braisières et des modules de cuisson sous-vide. Nos fourneaux sont entièrement conçus en inox chaudronné, chaque produit fait la promesse d'une solidité à toute épreuve : châssis tubulaire en 40x40, dessus 60mm d'épaisseur, bords retournés soudés étanches, étanchéité terrestre identique étanchéité marine.



Auxerre

LE DEVELOPPEMENT DURABLE, DANS LES GÈNES D'ENODIS

Toujours soucieuse de répondre aux besoins de ses clients, Enodis a su s'adapter aux changements et mutations du milieu, en anticipant notamment le virage du développement durable et des économies d'énergie dans ses matériels mais aussi le respect des réglementations environnementales et l'ergonomie des matériels pour apporter plus de confort aux utilisateurs.



Sommaire général

<u>FOURNEAUX SUR MESURE</u>	4
<ul style="list-style-type: none"> Fourneaux sur-mesure Fourneaux gamme Collection Fourneaux gamme Bistro Fourneaux gamme Modulaire 	
<u>FOURS MIXTES</u>	28
<ul style="list-style-type: none"> Fours mixtes Convothem mini Fours mixtes Convothem maxx Fours mixtes Convothem maxx pro (6 à 20 niveaux) Fours mixtes Convothem maxx pro Bake (5 et 8 niveaux) Accessoires 	
<u>CUISSON ACCÉLÉRÉE</u>	65
<ul style="list-style-type: none"> Fours à cuisson accélérée Accessoires pour fours à cuisson accélérée 	
<u>FOURS À PIZZA</u>	76
<ul style="list-style-type: none"> Fours à convoyeurs 	
<u>INDUCTION</u>	84
<ul style="list-style-type: none"> INSTINCT LINE - plaques, woks et planchas à induction BASIC LINE - plaques et friteuse à induction 	
<u>MARMITES</u>	92
<ul style="list-style-type: none"> Marmites électriques : modèles de tables – modèles sur pieds Marmites turbo gaz Marmites à injection directe de vapeur Marmites triple enveloppe 	
<u>SAUTEUSES – BRAISIÈRES</u>	132
<ul style="list-style-type: none"> Sauteuses maxx Sauteuses induction Sauteuses basculantes électriques à levier Sauteuses - braisières basculantes multifonctions gaz et électriques Modules de cuisson sous vide 	
<u>FRITEUSES</u>	146
<ul style="list-style-type: none"> Friteuses électriques et gaz FQE / FQG easyTouch Friteuses électriques haut rendement Friteuses à gaz haute performance Friteuses à gaz chauffe indirecte Filtration Salage FE116 	
<u>GRILLS</u>	169
<ul style="list-style-type: none"> Grills Charcoal Grills double face 	
<u>SALAMANDRES</u>	175
<u>BATTEURS MÉLANGEURS</u>	179
<ul style="list-style-type: none"> Batteurs, mélangeurs 	



Sommaire Fourneaux



Enodis Productions	6
Les fourneaux sur-mesure	7
Les fourneaux gamme Collection	14
Les fourneaux gamme Bistro	16
Les fourneaux gamme Modulaire	26

Enodis Productions

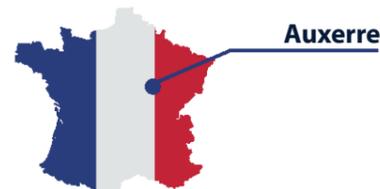
Le «sur-mesure» et la fabrication française

LE SUR-MESURE ET LA FABRICATION FRANÇAISE SONT ICI UNE RÉALITÉ POUR L'INTÉGRALITÉ DE NOS FOURNEAUX

Tous les fourneaux sont entièrement fabriqués en France, au sein de notre unité bourguignonne. ENODIS s'est dotée d'un outil de production à la hauteur de ses ambitions.

ENODIS porte les valeurs de la grande cuisine, attachée à son territoire, à ses racines, au savoir-faire d'hier et à la transmission du geste.

Ici la main et le regard de l'expert rejoignent la haute précision laser et la technologie de pointe.



Auxerre

Les fourneaux sur-mesure repère de qualité

Élégance et distinction



LE FOURNEAU ENODIS EST UN REPÈRE DE QUALITÉ QUI SE PERFECTIONNE EN PERMANENCE POUR RESTER LA MARQUE DE RÉFÉRENCE SUR LE MARCHÉ

Nos fourneaux servent cet engagement. Avec élégance et distinction.

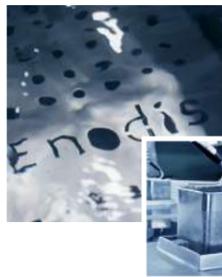
Ils sont conçus sur-mesure et fabriqués dans notre usine française. Ils proposent de nombreuses solutions adaptées à chaque contexte d'utilisation. De la petite cuisine à l'espace de restauration collective en passant par les grandes Maisons étoilées, nos fourneaux accompagnent tous les Chefs et déploient leurs performances au gré de leur volonté.

LES ATOUTS DES FOURNEAUX ENODIS

- Ergonomie, fonctionnalité, sécurité
- Grande qualité de fabrication et de finition
- Définition et optimisation des zones de travail
- Haut niveau de performance énergétique au service de la juste cuisson

Fourneaux sur-mesure induction

Enodis construit des fourneaux « sur-mesure » dans son usine Enodis productions.
Le « sur-mesure » impose une approche détaillée des postes de travail autour du fourneau et des besoins du client selon sa carte et son personnel.
Une fois les postes définis, la réalisation d'un fourneau sur-mesure commence par un croquis à la main, un croquis informatique, un plan de réalisation puis la fabrication elle-même.



Cuiseur à eau brassée multifonctions : bain-marie, cuiseur, cuiseur sous vide avec brasseur



Salamandre sur colonne pivotante ou fixe

Dessus retourné étanche inox 30/10e

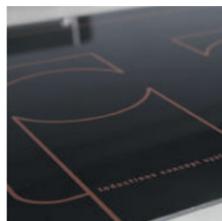
Brise jet d'eau intégré

Angles arrondis (en options)



Plancha ou sautoir à induction avec bac de récupération des graisses

Éclairage par LED



Plaque à induction Générateurs à distance Simple foyer ou multizones à détection automatique, contrôle de la température avec le système RTCS

Manette inox ergonomique...

Plinthes inox (en option)

Tiroirs chauffants

Bac à ustensiles raccordé en eau chaude trop plein et arrivée d'eau par commande en façade du fourneau

Plancha inox ou acier avec goutte périphérique et arrivée d'eau pilotée par le fourneau



Wok à induction avec collerette chaudronnée



Salamandre électrique pivotante à 180° à plafond radiant

Plage de dressage chauffante

Tiroirs coulissants sur glissières inox

Tiroir de récupération des graisses de la plancha à induction

Placard technique facile d'accès (raccordement centralisé des fluides)

Prise de courant monophasé 230 V + T

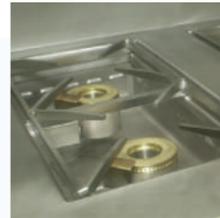
Régulation électronique au degré près avec affichage des températures

Nous consulter pour tout devis de fourneaux sur-mesure : plans, mesures exactes, composition des différents moteurs...



Fourneaux sur mesure gaz et électriques

Brise jet d'eau intégré



Feux nus sur cuvette d'eau

Prise de courant monophasé 230 V + T

Angles arrondis

Rangement

Socle maçonné ou pieds ht 150 mm



Cuisneur à pâtes encastré...



Plaques coup-de-feu...

Etuve ventilée à assiettes

Induction technologie X2 RTCS 2 x 5 kW

Friteuse 2 paniers - 2 cuves (2x10 litres)

2ème zone de chauffe pour une plaque de cuisson

Étagère à clayettes inox démontables

Compatibilité Electro-Magnétique :
suivant directive CEM 89/336/CEE
Directive appareils gaz : 90/396/CEE du 29/06/90
Norme IP 459

Entièrement conçu en inox chaudronné, chaque fourneau fait la promesse d'une solidité à toute épreuve

-  **Châssis tubulaire en 40 x 40**
-  **Dessus 30/10e et retombée 60 mm d'épaisseur**
-  **Bords retournés soudés étanches**
-  **Étanchéité terrestre identique étanchéité marine**
-  **Moteurs intégrés dans des cuves étanches et isolées**

Bandeau en inox coloré ou émail (sur demande)



Plancha titane sur gorge...



Gril Charcoal gaz...



Bain-marie électrique...

Plaque à induction encastrée - 10kX - 2x2x1/2 foyers full zone - dim : 375 x 650 mm - générateur



Tiroirs coulissants sur glissières inox



Vidange bain-marie

Placard friteuse avec récupérateur d'huile fournis

Circulation d'eau pour gorge de propreté

Et aussi : plaques vitrocéramiques, à snacker acier, chrome, grillades, friteuses... Nous consulter pour tout devis de fourneau sur-mesure : plans, mesures exactes, composition des différents moteurs...

Les fourneaux sur-mesure



Le Modul Line X2 est une révolution dans le monde de la cuisine, offrant une flexibilité et une puissance sans précédent. Ce système unique permet de positionner les plaques de cuisson individuellement, garantissant une synchronisation parfaite sans interférence, peu importe leur nombre. Avec la technologie Synchrotec (gestion intelligente de la puissance par synchronisation des générateurs), vous avez le choix entre quatre modes d'utilisation, élargissant considérablement vos options culinaires.

Le fonctionnement du Modul Line X2 est optimisé grâce à la fonction PowerBoost, qui peut augmenter la puissance d'une plaque jusqu'à 20%, assurant ainsi que l'énergie maximale est toujours disponible pour commencer à cuisiner. De plus, son design intègre des Éléments Électroniques Innovants (dernière génération de composants électroniques pour optimisation de la performance : gain d'espace et d'énergie) qui réduisent la chaleur résiduelle, prolongeant la durée de vie de l'appareil tout en atteignant une efficacité énergétique remarquable.

Le Modul Line X2 se distingue également par son système de contrôle de température en temps réel, surveillant constamment les éléments pour garantir une cuisson parfaite et sûre. La connectivité avancée du système permet un contrôle total sur les processus de cuisine, avec des fonctionnalités telles que l'avertissement en cas de mauvaise utilisation, la maintenance et le diagnostic à distance, ainsi que la préparation pour l'intégration dans l'Internet des Objets (IoT).

Avec une garantie étendue et le générateur le plus puissant de sa catégorie, le Modul Line X2 est la solution idéale pour ceux qui cherchent à combiner flexibilité, efficacité et innovation dans leur cuisine.



La plancha induction

Avec des montées en température ultra rapides (230°C en 4 mn 30) et une surface de cuisson en alliage spécial, elle autorise une belle coloration par la juste cuisson des mets. Les produits restent croustillants à l'extérieur, moelleux à l'intérieur, avec une perte de poids moindre.

- ⊕ Gains de temps : grâce à sa surface lisse, le plan de cuisson est très facile à nettoyer.
- ⊕ Gains de surface : la puissance, la réactivité et la polyvalence de l'induction permettent de réduire sensiblement la surface des fourneaux et de l'optimiser.
- ⊕ Économie d'énergie : la surface vitrocéramique n'est pas chauffée, les risques de brûlures sont presque totalement exclus.

Les fourneaux gamme Collection



Les fourneaux gamme Collection



La gamme Collection d'Enodis : quand la cuisine devient Art

Au cœur de l'excellence culinaire, Enodis présente sa prestigieuse gamme Collection, une collection de fourneaux sans égal, conçue pour les chefs qui recherchent non seulement la performance mais aussi l'unicité dans leur cuisine. Chaque pièce de cette gamme est le fruit d'un savoir-faire exceptionnel, offrant une expérience de cuisson inégalée.

La gamme Collection se distingue par son caractère exclusif. Ces fourneaux ne sont pas de simples équipements ; ils sont des œuvres d'art, créés sur demande pour s'adapter parfaitement aux besoins et aux désirs des cuisiniers les plus innovants et exigeants. Enodis va au-delà de la personnalisation standard en offrant des pièces uniques, conçues spécialement pour des événements ou pour des chefs qui désirent que leur cuisine soit aussi unique que leur gastronomie.

Chaque fourneau Collection est le résultat d'une collaboration étroite entre les artisans d'Enodis et un artiste, assurant ainsi que chaque détail, de la performance à l'esthétique, répond aux exigences précises de son futur propriétaire. Que ce soit pour un événement spécial ou pour enrichir une cuisine de renom, la gamme Collection incarne l'engagement d'Enodis envers l'excellence, l'innovation et l'art culinaire.

Opter pour un fourneau de la gamme Collection, c'est choisir de faire entrer dans sa cuisine une pièce maîtresse, témoignage d'un artisanat d'exception et d'une performance sans compromis. C'est l'assurance d'avoir un équipement qui, bien plus qu'un outil, devient une source d'inspiration quotidienne.



Enodis

Enodis

Fourneaux Bistro



Les fourneaux gamme Bistro



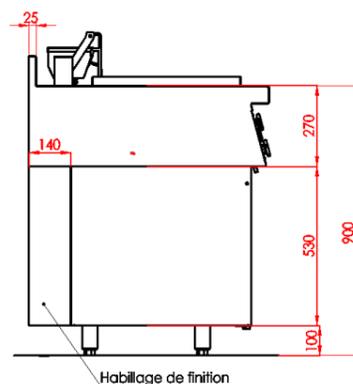
Découvrez la gamme Bistro, une ligne de fourneaux professionnels conçue par Enodis, spécialement pensée pour révolutionner les cuisines des restaurants et bistros. Alliant performance exceptionnelle, durabilité et design élégant, chaque fourneau Bistro répond aux besoins spécifiques des chefs les plus exigeants.

Avec une variété de configurations disponibles, la gamme Bistro propose des solutions adaptées à tous les espaces et à tous les styles de cuisine, du traditionnel au plus innovant. Grâce à des technologies de pointe, ces fourneaux assurent une cuisson précise et homogène, permettant ainsi d'atteindre une perfection culinaire inégalée.

Les fourneaux Bistro d'Enodis sont reconnus pour leur efficacité énergétique, réduisant les coûts d'exploitation tout en respectant l'environnement. Faciles à nettoyer et à entretenir, ils sont conçus pour résister aux rythmes intenses des cuisines professionnelles, garantissant ainsi un investissement durable.

Choisir un fourneau de la gamme Bistro, c'est opter pour l'innovation, la qualité et la performance. Faites l'expérience de la différence Enodis et donnez à votre cuisine les outils pour briller.

- Fourneau épuré, compact et performant.
- Dessus Unique.
- Profondeur 800mm .
- Induction RTCS (real time control system).
- Fabrication 100% Française.
- Dessus en alliage inox au titane en 30/10ème
- Fourneaux tout inox.



Les fourneaux gamme Bistro

Soubassements



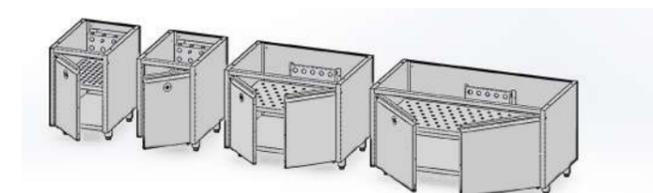
Placards de rangement 400,800,1200 mm 1 étagère intermédiaire fixe

- Acier inox austénitique, portes battantes doublées à fermeture par aimant
- Fond, plancher, étagère médiane en acier inox
- Fond et plafond démontable pour accès technique.

Références :

- PRPC400
- PRPC800
- PRPC1200

Soubassements



Chauffe-assiettes 400,800,1200 mm Porte battante charnière droite / gauche

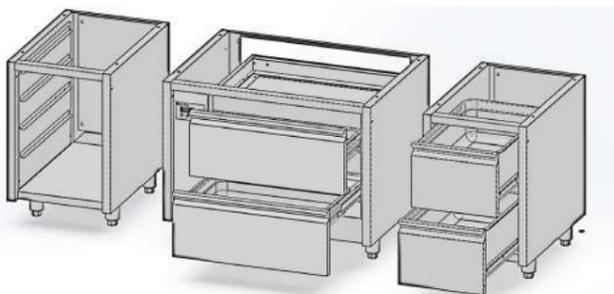
- Acier inox austénitique, portes battantes doublées à fermeture par aimant
- Fond, plancher, étagère médiane en acier inox
- Fond et plafond démontable pour accès technique
- Etuve ventilée (résistance ronde filaire + ventilateur)

Références :

- PRPB400D
- PRPB400G
- PRPB800
- PRPB1200

Les fourneaux gamme Bistro

Soubassements



Baie pour rangement glissières

- GN1/1 (400 mm) ou GN2/1 (800)
- Fond & plafond démontable pour accès technique

Tiroirs chauffants 2 niveaux GN1/1, module de 800 mm

- Bloc composé de 2 tiroirs superposés chauffants GN1/1 à chaleur latente dans la profondeur
- Chaque tiroir doublé et isolé par laine de roche et équipé d'une régulation électronique au degré près.
- Plage de température de 30°C à 90°C
- 1 niveau avec bac de 150mm, 1 niveaux avec 1 bac de 100mm

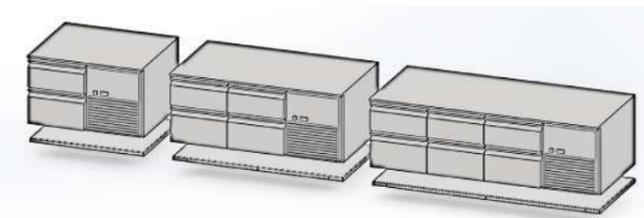
Rangement neutre à tiroirs GN1/1 module de 400mm

- Acier inox austénitique, portes doublées
- Fond, plancher et étagère médiane en acier inox
- Fond & plafond démontable pour accès technique.

Références :

- TB400
- TC800
- TP400
- TRB2400
- ZT400

Soubassements



Soubassements réfrigérés à tiroir

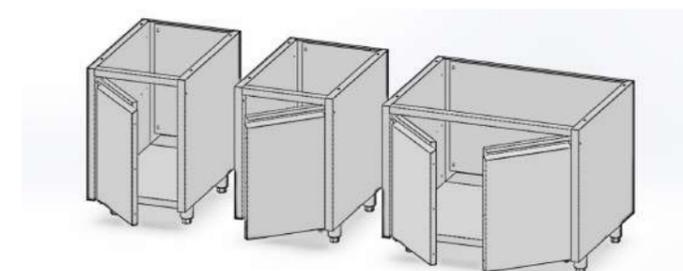
- Groupe logé
- Obligatoirement entre deux éléments « en pont »
- Si fourniture « externe » du meuble frigo, une « niche » sur plancher est réalisée

Références :

- ETSM270NTV-22
- ETSM370NTV-32

Les fourneaux gamme Bistro

Soubassements



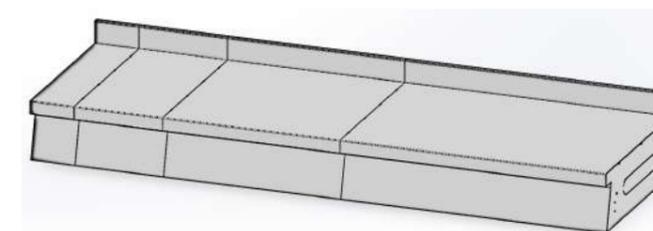
Placards friteuses 400,800,1200 mm

- Porte battante charnière droite / gauche
- Acier inox austénitique, portes battantes doublées à fermeture par aimant
- Fond, plancher, étagère médiane en acier inox
- Fond et plafond démontable pour accès technique.

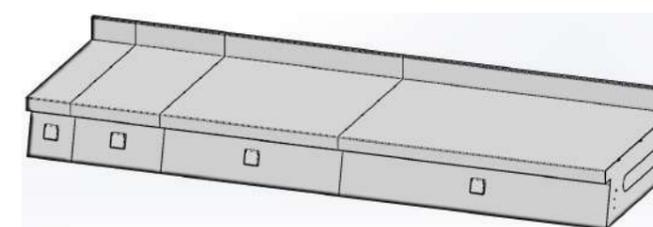
Références :

- PFPB400D
- PFPB400G
- PFPB800
- PFPB1200

Dessus neutres



sans prise



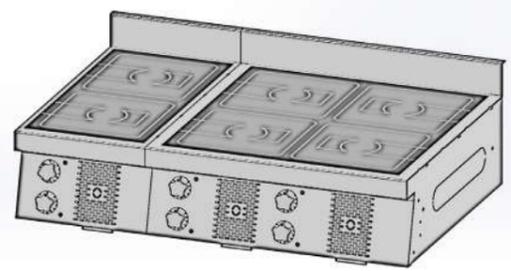
avec prises

Références :

- N200
- N400
- N800
- N1200

Les fourneaux gamme Bistro

Moteurs

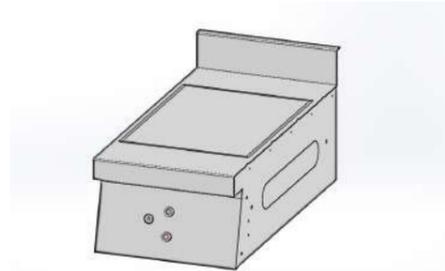


- Wok induction 400 mm avec générateur intégré uniquement
- Foyer induction simple 2x5 kw - 400 mm - full zone avec générateur intégré uniquement
- Foyer induction simple 2x5 kw - 800 mm - full zone avec générateur intégré uniquement

Références :

- WI308
- PI2F3672
- PI4F7272

Moteurs

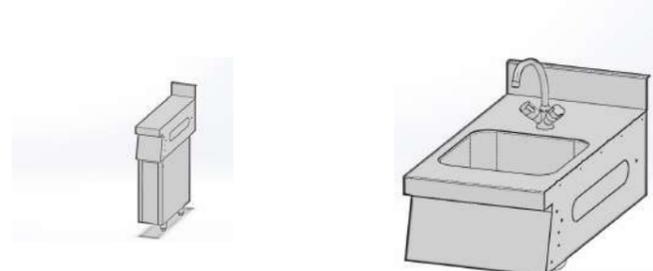


Elément neutre 400 mm avec zone de maintien en température 70°

Références :

- DMT1Z

Moteurs



Filer de finition 200 mm

Bac du chef avec/sans robinetterie

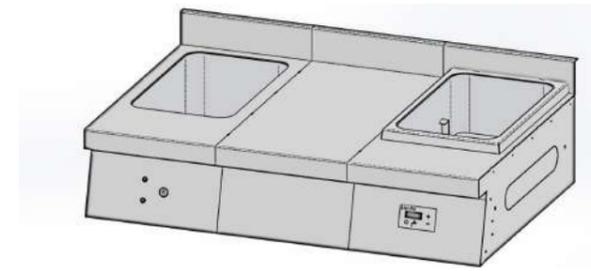
- Bac du chef : 330 mm * 330 mm prof. 200
- Evacuation par l'arrière de l'équipement

Références :

- F200
- BC33

Les fourneaux gamme Bistro

Moteurs



Références :

- BMGN11
- CUGN11

Bain-marie

Dimension de la cuve : 508 mm x 308 mm x 210 mm de prof.

Hauteur utile 200 mm

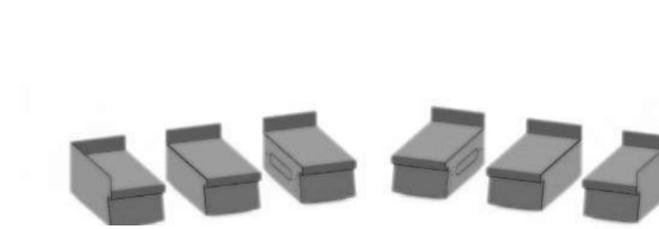
Evacuation - vidange par l'arrière de l'équipement

Cuiseur à eau

Dimension de la cuve : 508 mm x 308 mm x 210 mm de prof.

- Montés sur un panache de 30 mm soudé garantissant une parfaite étanchéité du dessus
- Régulation électronique à 0.5 degrés
- La régulation garantit une température homogène du bain de cuisson pour toutes les cuissons sous-vides, pâtes ou cuissons à l'anglaise.
- Commande marche & arrêt et remplissage de la cuve en façade du fourneau
- Résistance type «cartouche inox» pour simplifier le nettoyage et garantir le maximum d'échange thermique
- Hauteur utile de 200 mm
- Evacuation comme le trop plein se fait directement à l'égout
- Niveau d'eau constant et automatique en mode cuisson
- Evacuation / vidange par l'arrière de l'équipement.

Moteurs



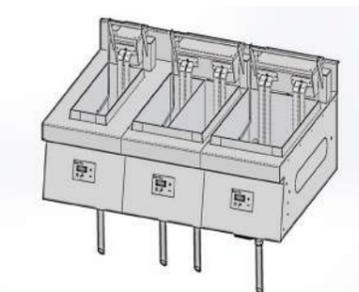
Références :

- DLG
- DLD

- Elément neutre 200,400,800,1200 mm
- Dossieret arrière hauteur 100 mm
- Dossieret latéral gauche hauteur 100 mm
- Dossieret latéral droit hauteur 100 mm

Les fourneaux gamme Bistro

Moteurs

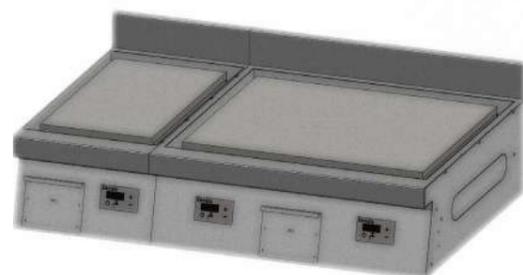


- Friteuse électrique simple, 1 cuve 10 litres
- Friteuse électrique double, 1 cuve 20 litres
- Friteuse électrique double, 2 cuves 10 litres

Références :

- FR110L
- FR120L
- FR210L

Moteurs



Plaque électrique lisse 400 mm

- Acier 330 - degrés maximum - 1 zone
- Inox 250 - degrés maximum - 1 zone

Plaque électrique lisse 800 mm - double zone

- Acier 330 - degrés maximum - 2 zones
- Inox 250 - degrés maximum - 2 zones

Existe en plaque nervurée avec rainurage de marquage (non inclinée comme sur le fourneau sur-mesure)
Goulotte périphérique, gorge de propreté - affleurante et sans pente
Régulation au degré près.

Options disponibles

Plinthes inox HT 100 mm : **PL**

Pied inox HT 100 mm ou pieds inox HT 150 mm (sur demande) :

Roulettes inox HT 100 mm :

Couleur epoxy sur bandeau de commande (mat/brillant) : **BEP**

Couleur epoxy sur panneaux d'habillage (mat/brillant) : **HEP**

Prise de courant : **PCB1** & **PCBI EXP** (adapté aux autres pays)

Kit de récupération des huiles usagées friteuse 10L (**REC10**) /20L (**REC20**)

Paniers friteuse : **86409**

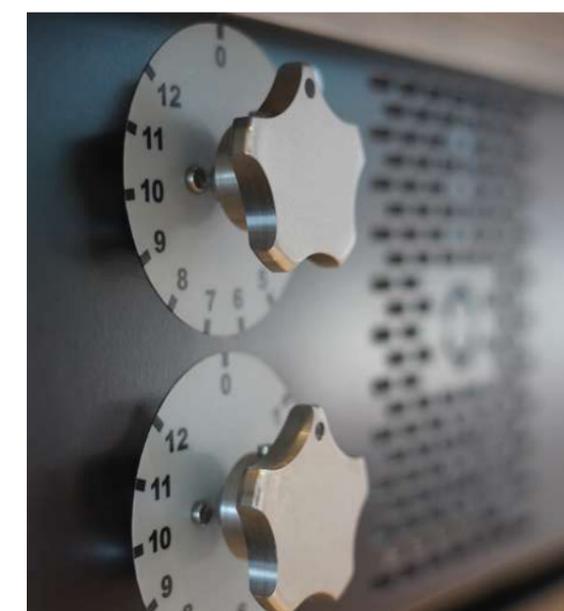
Lot de 3 paniers pour cuiseur GN1/3 avec accroches : **73134**

Cadre support permettant de réduire le nombre de pieds : **CSP800**

Set de casseroles pour plaque induction : **SET**

Grattoir à manche avec lames de rechange :

Les fourneaux gamme Bistro



Les fourneaux gamme modulaire



Conception robuste
et fonctionnelle

Enodis est reconnue pour sa gamme de fourneaux modulaires, conçus pour répondre aux besoins spécifiques des cuisines professionnelles en termes de performance, d'efficacité et de flexibilité. Voici une description générale des fourneaux de la gamme Modulaire d'Enodis, accompagnée de caractéristiques techniques qui soulignent leur qualité et leur adaptabilité.

Conception et Modularité

Les fourneaux de la gamme Modulaire d'Enodis sont conçus pour s'adapter à tout type d'espace de cuisine professionnelle, offrant une solution personnalisable selon les besoins spécifiques de chaque établissement. Cette modularité permet aux chefs de composer leur espace de cuisson idéal, en combinant différents modules tels que des plaques de cuisson, des friteuses, des grills, des cuiseurs à pâtes, et des bains-marie.

Performance et Durabilité

Construits avec des matériaux de haute qualité, tels que l'acier inoxydable, les fourneaux Modulaires d'Enodis garantissent une excellente durabilité et une résistance aux conditions exigeantes des cuisines professionnelles. Les composants sont conçus pour offrir une performance optimale, avec une montée rapide en température et une répartition homogène de la chaleur, permettant une cuisson précise et efficace.

Les fourneaux gamme modulaire

Caractéristiques Techniques

Plaques de cuisson : Les plaques peuvent être à induction ou à gaz, offrant une réponse rapide aux changements de température et une efficacité énergétique supérieure.

Friteuses : Dotées de systèmes de chauffage puissants, les friteuses permettent une récupération rapide de la température et une cuisson uniforme.

Grills et Rôtissoires : Conçus pour une haute performance, ces modules offrent une chaleur intense pour une cuisson parfaite des viandes et des légumes.

Contrôle de Température : Des commandes précises permettent un réglage fin de la température, essentiel pour la cuisson de plats délicats.

Nettoyage et Maintenance : La conception modulaire facilite l'accès aux différentes parties pour un nettoyage et une maintenance simplifiés.

Efficacité Énergétique

Les fourneaux Modulaires d'Enodis sont conçus pour maximiser l'efficacité énergétique, réduisant ainsi les coûts d'exploitation tout en étant respectueux de l'environnement. L'utilisation de technologies avancées, telles que l'induction, contribue à minimiser la perte de chaleur et à optimiser la consommation d'énergie.

Les fourneaux modulaires d'Enodis sont répartis en gammes : 700, 900, 1000 & 1100.

Boutons analogiques

- ergonomiques en acier inox, avec goujon moulé sur le tableau de bord pour éviter les infiltrations.

Plan H.75 mm

- pour des solutions solides, fiables et durables.

Boutons numériques

- en métal avec écran intégré pour la configuration et le contrôle des paramètres, goujon intégré dans le tableau de bord.

Armoires

- bas arrondi pour une hygiène maximale. Portes battantes en nid d'abeilles.

Finitions et couleurs

- personnalisables selon le choix du client.



L'Assiette Champenoise*** - Tinquex (51)

Sommaire Fours mixtes

Mini - easyTouch et mini - easyDial	31
Mini - Accessoires	34
Convothem maxx	42
Convothem maxx pro de table	44
Convothem maxx pro à chariots	48
Convothem maxx pro Bake	50
Convothem - Supports	52
Convothem - Echelles et chariots pour modèles de table	54
Convothem - Chariots banqueting	56
Convothem - Hottes, fixations	58
Plaques et Bacs Gastronorm pour fours	60
Plaques, grilles, récipients	62
Nettoyage, traitement de l'eau	63
Les solutions informatiques	64

Convotherm mini

Le four mixte compact pour les besoins professionnels

51,5 cm de large seulement !



Rapide et flexible



La gamme Convotherm mini offre la possibilité d'installer un four mixte professionnel dans un espace restreint, pour une consommation d'énergie minimale et une performance maximale.

Par sa forme compacte, le mini trouve sa place n'importe où, même dans la plus petite cuisine et offre, grâce à une astucieuse conception intérieure, une enceinte de cuisson étonnamment volumineuse pour cuire efficacement.

- Disponible avec interface utilisateur Standard manuelle ou écran tactile intuitif easyTouch®
- Compact : étroitesse incroyable, multi-usage et puissance avec une largeur de 51,5 cm seulement. Le Convotherm mini est exemplaire en termes de rapport encombrement et espace de cavité utilisable.
- Flexible : plus de 10 versions dans 3 dimensions différentes : 6.06, 6.10 et 10.10 permettent à chacun de trouver le mini qui répond parfaitement à ses besoins, toujours avec un encombrement minimum
- Polyvalent : qu'il s'agisse de faire cuire, griller, mijoter, rôtir, cuire à la vapeur, décongeler ou autre, les types de préparation sont optimisés pour tous les domaines d'application pour d'excellents résultats de cuisson.
- Rapide : lorsqu'il est nécessaire de concilier vitesse et rendement élevé, les fours mixtes Convotherm mini l'emportent haut la main sur les unités classiques.
- Une esthétique tout à la fois séduisante et fonctionnelle : disponible en inox et en noir (le mini black avec une surface laquée en noir mat).
- Extrême facilité de manipulation : modes de cuisson manuels et automatiques pour des processus de cuisson économes en temps et en énergie. easyStart*, Press&Go et la solution logicielle ConvoLink assurent une facilité d'utilisation inégalée.
- Nettoyage automatique : ConvoClean system fonctionne entièrement automatiquement et contribue durablement à une plus grande rapidité de rééquipement en toute simplicité en offrant le programme adapté pour chaque application. Pas de contact avec le nettoyant lors du démarrage du processus de nettoyage.

Modèles	mini eT	mini eD
Système Clos Avancé / Gestion automatique de l'humidité	x	x
Fonctions		
Crisp&Tasty (juteux et croustillant)	x	x
Press&Go (8 programmes automatiques)	x	x
Présélection du temps de cuisson avec sonnerie pour chaque niveau	x	x
Présélection du début de la cuisson en temps réel	x	x
Cuisson de nuit	x	x
Cuisson delta-T (sonde à cœur obligatoire)	x	x
Cuisson Cook & hold	-	x
Cuisson simultanée	x	-
Programmable pour 250 recettes jusqu'à 20 étapes chacune	-	x
Programmable pour une infinité de recettes jusqu'à 99 étapes et une image chacune	x	-
Livre de cuisson avec recettes pré-programmées	x	x
Tensions spéciales	o	o
Tension 1/N/PE~230 V 50/60 Hz ou 3/N/PE~400 V 50/60 Hz commutable pendant l'installation (6.06)	x	x
Caractéristiques		
Porte doublée et vitre intérieure pivotante rétro-ventilée	x	x
Gouttière d'évacuation des condensats intégrée à la porte : modèle de table	x	x
Verrouillage de la porte - Cran de sûreté	x	x
Sécurité : contact de porte magnétique intégré	x	x
1/2 vitesse de ventilation	x	x
Douchette brevetée à action progressive sans risque de panne mécanique	o	o
Sonde de température à cœur multipoints	x	x
Réduction des émanations de vapeur	x	x
Echelles à glissières - Pas de 20 mm	x	x
Tableau de bord : fonctionnement simple à l'aide d'icônes	x	x
Affichage graphique en lumineux	x	x
Panneau de contrôle sensitif	x	-
Sélecteur numérique digital avec réglage simple de la température, du temps et sonde à cœur multipoints	-	x
Commande par processeur conçu de façon modulaire avec affichage clair du texte et contrôle automatique du module	x	x
Liste des pièces détachées et des schémas électriques	x	x
Documentations détaillées - Manuel d'utilisation	x	x
Système de nettoyage automatique	x	x
ConvoClean : 4 programmes automatiques de nettoyage, désinfection, stérilisation	o	o
Interface RS485	x	x
Interface Ethernet/LAN - Port USB	x	-
Stockage des données HACCP - Traçabilité par USB	x	-
HACCPViewer : évaluation des données stockées dans l'easyTouch avec le port USB pour transfert de données	o	-
Mémorisation de tous les réglages de l'appareil et des recettes de cuisson (module de sauvegarde)	x	x
Auto diagnostic électronique avec affichage descriptif de la panne	x	x
Mode programme de secours	x	x
Version pénitentiaire	x	x
Version marine	o	o
Construction		
Structure inox	x	x
Hygiène : moufle de cuisson avec angles arrondis	x	x
Cache-turbine inox amovible et inclinable	x	x
Modèles de table : glissières inox amovibles et inclinables	x	x
Joint d'étanchéité hygiénique, facilement extractible sans outil pour le nettoyage quotidien	x	x
Eclairage du moufle avec hublot anti-chocs	x	x
Bac de récupération des condensats dans l'enceinte de cuisson	x	x
Gouttière de récupération des condensats avec évacuation automatique et permanente	x	x

X = standard - = non disponible O = option

*Pour les unités easyTouch® uniquement

mini easyTouch

Gestion automatique de l'humidité



Modèles	OES6.06GET	OES6.10GET	OES10.10GET	OES 6.10 2in1
Capacités				
Nombre de niveaux	6 x GN 2/3	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1	2 x 6 x GN 1/1
Nombre de repas par jour	20-40	30-70	70-100	60-140
Capacité bacs GN - profondeur 20/40 mm	6	6	10	2 x 6
Capacité bacs GN - profondeur 65 mm	4	4	6	2 x 4
Descriptif				
Système Clos avec Crisp&Tasty : 3 paliers de déshumidification	✓	✓	✓	✓
Sonde à cœur multipoint	✓	✓	✓	✓
Réduction des émanations de vapeur	✓	✓	✓	✓
Poignée anti-bactéries avec cran de sécurité	✓	✓	✓	✓
Press&Go : sélection de 8 programmes de cuisson favoris en 1 touche	✓	✓	✓	✓
Echelle à glissières GN : pas de 20 mm	✓	✓	✓	✓
Ferrage à droite	✓	✓	✓	✓
Programme pour enregistrer ses recettes, avec insertion de photo	✓	✓	✓	✓
Vitesse réduite du ventilateur, autoreverse	✓	✓	✓	✓
Interface Ethernet	✓	✓	✓	✓
Port USB	✓	✓	✓	✓
ConvoClean 2 : système de nettoyage tout automatique* (pour le 2en1)	-	-	-	✓
ConvoClean 3 : système de nettoyage tout automatique*	✓	✓	✓	-
Caractéristiques				
Dimensions LxPxH (mm)	515 x 599 x 665	515 x 777 x 665	515 x 777 x 895	515 x 802 x 1577
Puissance électrique : 1/N-230V 50/60Hz (kW)	3.0 **	-	-	-
Puissance : 3/N/PE-400V50/60Hz kW (kW)	5.7 **	7.1	10.5	14.1
Poids net (kg)	45	55	70	99
Dim. emballé LxPxH (mm)	580 x 730 x 800	580 x 908 x 800	580 x 908 x 950	580 x 935 x 1775
Poids emballé (kg)	57	67	92	115
Prix € H.T.	8 580	10 730	15 090	22 519
Options				
Ferrage à gauche - Réf. FG	244	244	244	244
Douchette - montage gauche /montage droit	492	492	492	492
Kit de démarrage GN1/1 inox (6 grilles, 4 bacs pleins et 4 bacs perforés prof 65 mm) + 3 plaques pâtisseries anti-adhésives + Produit de nettoyage - Réf. KIT-DEM-GN1/1	-	613	613	613
Kit de démarrage GN2/3 inox (4 grilles, 2 bacs pleins et 2 bacs perforés prof 65 mm) + 2 plaques pâtisseries anti-adhésives + Produit de nettoyage - Réf. KIT-DEM-GN2/3	423	-	-	-
Version mobile avec réserve d'eau (pas de système ConvoClean possible) - Réf. M	1 182	1 182	-	-
Dimensions LxPxH pour la version mobile (mm)	515 x 599 x 752	515 x 777 x 752	-	-
Poids pour la version mobile (kg)	50	69	-	-
Tension spéciale	sur devis	sur devis	sur devis	sur devis
Version noire (mini black) sauf version mobile et 2 en 1	809	809	809	-

* système de nettoyage avec alimentation automatique des produits (bidon et pompe) : ConvoClean 2 pour mini 2en1, ConvoClean 3 pour le reste de la gamme mini

** puissance disponible : mono ou triphasé commutable à l'installation

✓ = compris

mini easyDial

Gestion automatique de l'humidité



Modèles	OES6.06G2VCL	OES6.10G2VCL	OES10.102VCL
Capacités			
Nombre de niveaux	6 x GN 2/3	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1
Nombre de repas par jour	20-40	30-70	70-100
Capacité bacs GN - profondeur 20/40 mm	6	6	10
Capacité bacs GN - profondeur 65 mm	4	4	6
Descriptif			
Système Clos avec Crisp&Tasty : 3 paliers de déshumidification	✓	✓	✓
Sonde à cœur multipoint	✓	✓	✓
Réduction des émanations de vapeur	✓	✓	✓
Poignée anti-bactéries avec cran de sécurité	✓	✓	✓
Press&Go : sélection de 8 programmes de cuisson favoris en 1 touche	✓	✓	✓
Echelle à glissières GN : pas de 20 mm	✓	✓	✓
Ferrage à droite	✓	✓	✓
Espacement flexible	✓	✓	✓
Programme pour enregistrer ses recettes	✓	✓	✓
Vitesse réduite du ventilateur, autoreverse	✓	✓	✓
Caractéristiques			
Dimensions LxPxH (mm)	515 x 599 x 647	515 x 777 x 647	515 x 777 x 877
Puissance électrique : 1/N-230V 50/60Hz (kW)	3.0 **	-	-
Puissance : 3/N/PE-400V50/60Hz (kW)	5.7 **	7.1	10.5
Poids net (kg)	45	55	70
Dim. emballé LxPxH (mm)	580 x 730 x 800	580 x 908 x 800	580 x 908 x 950
Poids emballé (kg)	57	67	92
Prix € H.T.	8 440	8 440	11 860
Options			
Ferrage à gauche - Réf. FG	244	244	244
Douchette - montage gauche /montage droit	492	492	492
Kit de démarrage GN1/1 inox (6 grilles, 4 bacs pleins et 4 bacs perforés prof 65 mm) + 3 plaques pâtisseries anti-adhésives + Produit de nettoyage - Réf. KIT-DEM-GN1/1	-	613	613
Kit de démarrage GN2/3 inox (4 grilles, 2 bacs pleins et 2 bacs perforés prof 65 mm) + 2 plaques pâtisseries anti-adhésives + Produit de nettoyage - Réf. KIT-DEM-GN2/3	423	-	-
Version mobile avec réserve d'eau (pas de système ConvoClean possible) - Réf. M	1 182	1 182	-
Dimensions LxPxH en mm pour la version mobile	515 x 599 x 732	515 x 777 x 732	-
Poids pour la version mobile (kg)	50	69	-
Version marine	sur devis	sur devis	sur devis
Tension spéciale	sur devis	sur devis	sur devis
Version noire (mini black) sauf version mobile	809	809	809

Spécial version traiteur

OES 6.06 M 2V
OES 6.10 GM 2V
Version mobile.
Le raccordement à l'eau n'est pas nécessaire grâce aux tiroirs pour l'eau adoucie et pour l'eau de rejet.



	Désignation	Informations complémentaires	Dimensions (mm)	6.06		6.10		10.10		2in1	
				Réf.	Prix € H.T.						
	Douchette pour 6.06 mini	Kit pour montage à gauche, ferrage à droite		3429153	492	-	-	-	-	-	-
	Douchette pour 6.06 mini	Kit pour montage à droite, ferrage à gauche		3429154	492	-	-	-	-	-	-
	Douchette pour 6.10 mini	Kit pour montage à gauche, ferrage à droite		-	-	3429155	492	-	-	-	-
	Douchette pour 6.10 mini	Kit pour montage à droite, ferrage à gauche		-	-	3429156	-	-	-	-	-
	Douchette pour 10.10 mini	Kit pour montage à gauche, ferrage à droite		-	-	-	-	3429155	492	-	-
	Douchette pour 10.10 mini	Kit pour montage à droite, ferrage à gauche		-	-	-	-	3429156	-	-	-
	Douchette pour 6.10 mini 2in1	Kit pour montage à gauche, ferrage à droite		-	-	-	-	-	-	3424392	492
	Douchette pour 6.10 mini 2in1	Kit pour montage à droite, ferrage à gauche		-	-	-	-	-	-	3424393	492
	Support ouvert pour 6.06 mini, avec étagère basse	Sur pieds	515x475x900	3218570	957	-	-	-	-	-	-
	Support ouvert pour 6.06 mini/mini mobile, avec 10 paires de glissières	Sur pieds	515x475x900	3219163	1 447	-	-	-	-	-	-
	Support ouvert pour 6.06 mini, avec 10 paires de glissières	Sur roulettes	622x711x900	3424215	1 734	-	-	-	-	-	-
	Support ouvert pour 6.06 mini/mini mobile, avec étagère basse	Sur roulettes	622x711x900	3426949	1 395	-	-	-	-	-	-
	Support ouvert pour 6.10 mini/mini mobile, avec étagère basse	Sur pieds	515x650x900	-	-	3223762	1 213	-	-	-	-
	Support ouvert pour 6.10 mini/mini mobile, avec 10 paires de glissières	Sur pieds	515x650x900	-	-	3223839	1 688	-	-	-	-
	Support ouvert pour 6.10 mini/mini mobile, avec 10 paires de glissières	Sur roulettes	622x711x900	-	-	3225701	1 936	-	-	-	-
	Support ouvert pour 10.10 mini, avec étagère basse	Sur pieds	515x650x700	-	-	-	-	3224362	1 213	-	-
	Support ouvert pour 10.10 mini, avec 7 paires de glissières	Sur pieds	515x650x700	-	-	-	-	3224365	1 473	-	-
Support ouvert pour 10.10 mini, avec 7 paires de glissières	Sur roulettes	709x693x700	-	-	-	-	3229993	1 720	-	-	
	Kit de superposition	6.06 mini sur 6.06 mini		3418572	1 545	-	-	-	-	-	-
	Kit de superposition	6.06 mini sur 6.10 mini		3424913	1 679	3424913	1 679	-	-	-	-
	Kit de superposition	6.10 mini sur 6.10 mini		-	-	3423832	1 693	-	-	-	-
	Kit de superposition	6.10 mini sur 10.10 mini		-	-	3426383	2 136	3426383	2 136	-	-
	Kit de superposition	6.10 mini sur 6.10 mini mobile ou 6.10 + kit tiroirs		-	-	3425638	1 743	-	-	-	-
	Kit de superposition	6.10 mini sur cellule GBF-5		-	-	KS-MIN	-	-	-	-	-
	Kit de superposition	2 x 6.10 sur tiroir		3425638	1 743	-	-	-	-	-	-
	Support mural pour 6.06 mini	Pour montage mural		3418571	388	-	-	-	-	-	-
	Support mural pour 6.10 mini	Pour montage mural		-	-	3423853	426	-	-	-	-
	Support mural pour 10.10 mini	Pour montage mural		-	-	-	-	3423853	426	-	-
	Hotte ConvoVent mini**	Hotte à condensation	515x563x170	3424725	1 628	3424725	1 628	3424725	1 628	3425012	2 512
	Hotte mini finition inox** / ***	Hotte à condensation		3432600	4 494	3432601	4 846	3432601	4 846	-	-
	Hotte mini finition noire** / ***	Hotte à condensation		3432602	4 881	3432603	5 112	3432603	5 112	-	-
	Kit tiroirs pour produits de nettoyage Convoclean3*			2628820	-	-	-	-	-	-	-
	Kit tiroirs pour produits de nettoyage Convoclean3*			-	-	2628920	1 122	2628920	1 122	-	-

Attention :

*non compatible avec version mobile

** non compatible avec mini mobile . non compatible avec mini sur support à roulettes. non compatible avec kit superposition à roulettes

*** compatible avec minis fabriqués à partir de novembre 2019



Traitement de l'eau par décarbonisation (cartouche anti-calcaire jetable)			
Désignation	Informations complémentaires	Réf.	Prix € H.T.
Purity 450 Steam	Pour fours mini OES 6.06	-	1 038
Cartouche de rechange		1000653	228
Purity 600 Steam	Pour fours 6 et 10 niveaux	-	1 310
Cartouche de rechange		1000252	430
Purity 1200 Steam	Pour fours à chariot	-	1 557
Cartouche de rechange		1000231	420

La perfection du système Clos ACS dans sa quatrième génération



L'INTERFACE UTILISATEUR

En tant que pionnier de la technologie des écrans tactiles dans les fours mixtes, Convotherm offre dorénavant une nouvelle dimension du confort de manipulation. Sur le Convotherm 4 easyTouch, une commande tactile des plus modernes vous attend : l'écran tactile 9" avec nouvelle interface utilisateur configurable.

- Press&Go : cuisson automatique par touches de sélection rapide - pour une sécurité optimale du procédé. Plus besoin de saisir la taille, le degré de cuisson ou la température à cœur.
- Souplesse de la fonction de remise en température : avec présélection entre la carte, le banquet et le filet.
- Cuisson manuelle
- Fonction easySystem
- intégrée, avec distinction entre mode Manager et mode Crew (équipe), pour les chaînes de restauration.
- Programme diagnostic, pour venir en aide rapidement et efficacement en cas d'erreur.
- 399 programmes de cuisson, comportant jusqu'à 20 étapes.
- Aide à l'écran avec fonctionnalité vidéo d'assistance par rubrique.
- TrayTimer : la gestion du chargement - une synchronisation parfaite, du premier au dernier niveau.
- Cook&Hold : abaisse automatiquement la température en fin de cuisson - cuisson à l'eau et maintien au chaud en un même processus.
- Cuisson Delta T / cuisson BT : Une cuisson en douceur - même pendant la nuit.



Les points forts

Convothem maxx et maxx pro



Le numéro 1
des économies
d'eau et
d'énergie

SYSTÈME CLOS AVANCÉ

Régulation automatique de l'humidité permettant :

- + 30 % d'économie d'eau et d'énergie
- + 25 % de productivité grâce à la rapidité des cuissons et au volume de l'enceinte
- + 15 % de réduction de la température de cuisson

ACS+ (ADVANCED CLOSED SYSTEM+)



Le nouveau système clos intelligent - le système contrôle l'arrivée et l'évacuation de l'air



Crips&Tasty nouvelle génération - croustillance plus rapide redéfinie sur 5 niveaux



BakePro - la nouvelle fonction de cuisson 5 niveaux



HumidityPro - pour tous ceux qui ne souhaitent pas travailler avec le légendaire mode automatique Convothem, également disponible sur 5 niveaux



Vitesse de ventilation - sur 5 niveaux, pour prendre soin des produits les plus sensibles

CHARGE COMBINÉE, LA LÉGENDE DE CONVOTHERM, DÉSORMAIS SUR ACS+



- Une souplesse maximale de fonctionnement
- Absence de transfert de saveurs grâce au Closed System
- Il est possible de cuire du rôti de porc, des croissants, des cakes, des légumes surgelés en même temps à la même température
- Le trayTimer, la gestion de charge Convothem 4, permet de traiter et de visualiser chaque plateau de manière individuelle.

ÉCRAN 10" TACTILE TFT



- Écran tactile TFT haute résolution en verre 10"
- Images brillantes même à distance
- Fonction de défilement et balayage
- Utilisation aussi simple qu'un smartphone

TRIPLE VITRAGE & ÉCLAIRAGE LED



- Matériau innovant aux ions d'argent avec effet antibactérien permanent sur le tableau de bord, la poignée de porte et la douchette à enrouleur

PORTE ESCAMOTABLE



- Gain de place et de sécurité

CONVOSMOKER



- Possibilité de fumer différents produits en même temps
- Possibilité de fumer à froid sur lit de glace
- Boîte à feu s'intégrant sur les résistances en toute sécurité
- Poignée amovible de manipulation

LE NOUVEAU STANDARD DU NETTOYAGE FLEXIBLE ET FIABLE



- Nettoyage tout automatique sans surveillance
- Sécurité maximale pour l'utilisateur
- Aucun contact avec les produits lessiviels lors du démarrage du processus de nettoyage
- Nettoyage également possible en mode semi-automatique avec dosettes
- Choix des modes de nettoyage pour chaque situation : éco, normal et express avec ConvoClean + uniquement disponible avec easyTouch

ECLAIRAGE AU SOL



- Vert : cuisson et clignotant «fin de cuisson»
- Jaune : «préchauffage» & «porte ouverte»
- Rouge : «dysfonctionnement»



Modèles Convotherm maxx	easyTouch
Procédés de cuisson	
Vapeur : de 30°C à 130°C saturation de vapeur garantie	x
Mixte : de 30°C à 250°C avec régulation automatique de l'humidité	x
Air pulsé : de 30°C à 250°C transmission de chaleur optimisée	x
Manipulation grâce à l'interface utilisateur easyTouch®	
Écran tactile capacitif 7"	x
Fonction de défilement fluide et réactive	x
Climate Management	
Self ClimateControl	x
HumidityPro - 3 réglages de l'humidité	x
Crisp&Tasty - 3 réglages de suppression de l'humidité	x
Quality Management	
Airflow Management - 3 niveaux de vitesse du ventilateur	x
BakePro - 3 niveaux de cuisson au four traditionnel	x
Production Management	
Cuisson automatique avec Press&Go jusqu'à 399 profils (mode manager & mode équipier)	x
TrayTimer - Gestion des plats simultanément pour différents produits - mode manuel	x
TrayView - Gestion des plats pour la cuisson automatique des différents produits utilisant Press&Go	x
Gestion des favoris	x
Stockage des données ARMPc	x
Livre de cuisine intégré avec 6 catégories différentes	x
kitchenconnect® (WiFi/LAN), solution réseau de Welbilt de mise à jour et de surveillance des appareils depuis n'importe où - dans le cloud & en temps réel	x
Port USB intégré dans le panneau de service	x
Cleaning Management	
Système de nettoyage tout automatique avec 4 programmes de nettoyage : nettoyage, produit de rinçage, saleté & mode express	x
Fonction de nettoyage Steam Disinfect	x
Poignées hygiéniques antibactériennes	x
Conception	
Poignée de porte à fonction de fermeture sécurisée	x
Génération de vapeur par injection d'eau dans l'enceinte de cuisson	x
Pieds de l'appareil réglables en hauteur de 120 mm à 160 mm	x
Porte à charnière à droite	x
Capteur multipoint de température à coeur	x
Douchette à enrouleur intégral	x

x = standard

Série maxx maxx6.10



maxx6.10

Série maxx maxx10.10



maxx10.10

Caractéristiques	
Modèle	maxx6.10
Nombre de niveaux	7 niveaux - GN 1/1
Dimensions (LxPxH)	875 x 797 x 794 mm
Espacement entre niveaux	68 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Tension	3N~380-415 V
Puissance nominale	9,6 - 11,3 kW
Poids	104 kg
Vapeur : de 30°C à 130°C saturation de vapeur garantie	x
Mixte : de 30°C à 250°C avec régulation automatique de l'humidité	x
Air pulsé : de 30°C à 250°C transmission de chaleur optimisée	x
Écran tactile capacitif 7"	x
Fonction de défilement fluide et réactive	x
Self ClimateControl	x
HumidityPro - 3 réglages de l'humidité	xx
Crisp&Tasty - 3 réglages de suppression de l'humidité	x
Airflow Management - 3 niveaux de vitesse du ventilateur	x
BakePro - 3 niveaux de cuisson au four traditionnel	x
Cuisson automatique avec Press&Go jusqu'à 399 profils (mode manager & mode équipier)	x
TrayTimer - Gestion des plats simultanément pour différents produits - mode manuel	x
TrayView - Gestion des plats pour la cuisson automatique des différents produits utilisant Press&Go	x
Gestion des favoris	x
Stockage des données ARMPC	x
Livre de cuisine intégré avec 6 catégories différentes	x
kitchenconnect® (WiFi/LAN), solution réseau de Welbilt de mise à jour et de surveillance des appareils	x
Port USB intégré dans le panneau de service	x
Système de nettoyage tout automatique avec 4 programmes de nettoyage : nettoyage, produit de rinçage, saleté	x
Fonction de nettoyage Steam Disinfect	x
Poignées hygiéniques antibactériennes	x
Poignée de porte à fonction de fermeture sécurisée	x
Génération de vapeur par injection d'eau dans l'enceinte de cuisson	x
Pieds de l'appareil réglables en hauteur de 120 mm à 160 mm	x
Porte à charnière à droite	x
Capteur multipoint de température à coeur	x
Douchette à enrouleur intégral	x
Prix € H.T.	8 440

Caractéristiques	
Modèle	maxx10.10
Nombre de niveaux	11 niveaux GN 1/1
Dimensions (LxPxH)	875 x 797 x 1066 mm
Espacement entre niveaux	68 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Tension	3N~380-415 V
Puissance nominale	17,2 - 20,4 kW
Poids	125,5 kg
Vapeur : de 30°C à 130°C saturation de vapeur garantie	x
Mixte : de 30°C à 250°C avec régulation automatique de l'humidité	x
Air pulsé : de 30°C à 250°C transmission de chaleur optimisée	x
Écran tactile capacitif 7"	x
Fonction de défilement fluide et réactive	x
Self ClimateControl	x
HumidityPro - 3 réglages de l'humidité	xx
Crisp&Tasty - 3 réglages de suppression de l'humidité	x
Airflow Management - 3 niveaux de vitesse du ventilateur	x
BakePro - 3 niveaux de cuisson au four traditionnel	x
Cuisson automatique avec Press&Go jusqu'à 399 profils (mode manager & mode équipier)	x
TrayTimer - Gestion des plats simultanément pour différents produits - mode manuel	x
TrayView - Gestion des plats pour la cuisson automatique des différents produits utilisant Press&Go	x
Gestion des favoris	x
Stockage des données ARMPC	x
Livre de cuisine intégré avec 6 catégories différentes	x
kitchenconnect® (WiFi/LAN), solution réseau de Welbilt de mise à jour et de surveillance des appareils	x
Port USB intégré dans le panneau de service	x
Système de nettoyage tout automatique avec 4 programmes de nettoyage : nettoyage, produit de rinçage, saleté	x
Fonction de nettoyage Steam Disinfect	x
Poignées hygiéniques antibactériennes	x
Poignée de porte à fonction de fermeture sécurisée	x
Génération de vapeur par injection d'eau dans l'enceinte de cuisson	x
Pieds de l'appareil réglables en hauteur de 120 mm à 160 mm	x
Porte à charnière à droite	x
Capteur multipoint de température à coeur	x
Douchette à enrouleur intégral	x
Prix € H.T.	11 860

x = standard

x = standard

Série maxx pro fours de table



ET6.10ES



ET6.10ESDD1
porte escamotable

Série maxx pro fours de table



ET10.10ES



ET10.10ESDD1
porte escamotable

Caractéristiques		
Modèle	ET6.10ES	ET6.10ESDD1
Nombre de niveaux	7 niveaux - GN1/1	7 niveaux - GN1/1
Porte escamotable	x	✓
Dimensions (LxPxH)	875 x 836 x 792 mm	965 x 836 x 792 mm
Espacement entre niveaux	68 mm	68 mm
Nombre d'assiettes (système banquet)	15 ou 20 assiettes	15 ou 20 assiettes
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Tension	3N~400 V	3N~400 V
Puissance nominale	10,9 - 11,0 kW	10,9 - 11,0 kW
Poids (sans options / accessoires)	114 kg	122 kg
Écran TFT 10" easyTouch - écran tactile verre HiRes	✓	✓
Éclairage à LED dans l'enceinte de cuisson	✓	✓
Porte de l'enceinte de cuisson à triple vitrage à charnière droite	✓	✓
Natural Smart Climate (ACS+)	✓	✓
Crisp&Tasty : 5 réglages de suppression de l'humidité	✓	✓
BakePro : 5 niveaux de cuisson au four traditionnel	✓	✓
HumidityPro : 5 réglages d'humidité	✓	✓
Ventilateur contrôlable : 5 réglages de vitesse	✓	✓
Capteur de température à coeur	✓	✓
Press&Go intégral : modes Manager et Crew	✓	✓
ecoCooking : fonction économie d'énergie	✓	✓
Cook&Hold : cuisson et maintien au chaud en un seul processus	✓	✓
Aide à l'écran avec fonctionnalité vidéo d'assistance par rubrique	✓	✓
Regenerate+ : fonction multi-mode de remise en température flexible	✓	✓
Système de nettoyage tout automatique ConvoClean+ avec modes economy, regular et express (en option avec dosage individuel)	✓	✓
Interface FilterCare	✓	✓
Port USB intégré dans le panneau de service	✓	✓
Interface WiFi et Ethernet	✓	✓
HACCP et stockage des données des valeurs de pasteurisation	✓	✓
HygieniCare : points de contact hygiéniques réduisant la reproduction des microorganismes	✓	✓
Prix € H.T. version easyTouch électrique	ET6.10ES : 10 730	ET6.10ESDD1 : 11 900
Prix € H.T. version easyTouch gaz	ET6.10GS : 13 400	ET6.10DD1GS : 14 570

Options	ET6.10ES	ET6.10ESDD1
Capteur de cuisson sous-vide à raccorder en externe	SSV / 903	SSV / 903
Capteur de température à coeur à raccorder en externe	SAC / 568	SAC / 568
ConvoSmoke : fonction de fumage intégrée (fumée chaud / froid)	CONVOSMOKER / 764	CONVOSMOKER / 764
ConvoGrill avec fonction de séparation des graisses (à la place de la remise en température + équipé d'une fonction de remise en température)	ConvoGrill / 1 358	ConvoGrill / 1 358
Version pénitentiaire	sur demande	sur demande
Version marine	sur demande	sur demande
Différentes tensions	sur demande	sur demande

Caractéristiques		
Modèle	ET10.10ES	ET10.10ESDD1
Nombre de niveaux	11 niveaux - GN1/1	11 niveaux - GN1/1
Porte escamotable	x	✓
Dimensions (LxPxH)	875 x 1108 x 792 mm	975 x 1108 x 792 mm
Espacement entre niveaux	68 mm	68 mm
Nombre d'assiettes (système banquet)	26 ou 32 assiettes	26 ou 32 assiettes
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Tension	3N~400 V	3N~400 V
Puissance nominale	19,3 - 19,5 kW	19,3 - 19,5 kW
Poids (sans options / accessoires)	120 kg	130 kg
Écran TFT 10" easyTouch - écran tactile verre HiRes	✓	✓
Éclairage à LED dans l'enceinte de cuisson	✓	✓
Porte de l'enceinte de cuisson à triple vitrage à charnière droite	✓	✓
Natural Smart Climate (ACS+)	✓	✓
Crisp&Tasty : 5 réglages de suppression de l'humidité	✓	✓
BakePro : 5 niveaux de cuisson au four traditionnel	✓	✓
HumidityPro : 5 réglages d'humidité	✓	✓
Ventilateur contrôlable : 5 réglages de vitesse	✓	✓
Capteur de température à coeur	✓	✓
Press&Go intégral : modes Manager et Crew	✓	✓
ecoCooking : fonction économie d'énergie	✓	✓
Cook&Hold : cuisson et maintien au chaud en un seul processus	✓	✓
Aide à l'écran avec fonctionnalité vidéo d'assistance par rubrique	✓	✓
Regenerate+ : fonction multi-mode de remise en température flexible	✓	✓
Système de nettoyage tout automatique ConvoClean+ avec modes economy, regular et express (en option avec dosage individuel)	✓	✓
Interface FilterCare	✓	✓
Port USB intégré dans le panneau de service	✓	✓
Interface WiFi et Ethernet	✓	✓
HACCP et stockage des données des valeurs de pasteurisation	✓	✓
HygieniCare : points de contact hygiéniques réduisant la reproduction des microorganismes	✓	✓
Prix € H.T. version easyTouch électrique	ET10.10ES : 15 090	ET10.10ESDD1 : 16 260
Prix € H.T. version easyTouch gaz	ET10.10GS : 18 400	ET10.10GSDD1 : 19 570

Options	ET10.10ES	ET10.10ESDD1
Capteur de cuisson sous-vide à raccorder en externe	SSV / 903	SSV / 903
Capteur de température à coeur à raccorder en externe	SAC / 568	SAC / 568
ConvoSmoke : fonction de fumage intégrée (fumée chaud / froid)	CONVOSMOKER / 764	CONVOSMOKER / 764
ConvoGrill avec fonction de séparation des graisses (à la place de la remise en température + équipé d'une fonction de remise en température)	ConvoGrill / 1 358	ConvoGrill / 1 358
Version pénitentiaire	sur demande	sur demande
Version marine	sur demande	sur demande
Différentes tensions	sur demande	sur demande

Série maxx pro fours de table



ET6.20ES



ET6.20ESDD1
porte escamotable

Série maxx pro fours de table



ET10.20ES



ET10.20ESDD1
porte escamotable

Caractéristiques		
Modèle	ET6.20ES	ET6.20ESDD1
Nombre de niveaux	6 niveaux - GN2/1	6 niveaux - GN2/1
Porte escamotable	x	✓
Dimensions (LxPxH)	875 x 836 x 792 mm	1210 x 836 x 792 mm
Espacement entre niveaux	68 mm	68 mm
Nombre d'assiettes (système banquet)	15 ou 20 assiettes	15 ou 20 assiettes
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Tension	3N~400 V	3N~400 V
Puissance nominale	10,9 - 11,0 kW	10,9 - 11,0 kW
Poids (sans options / accessoires)	114 kg	146 kg
Écran TFT 10" easyTouch - écran tactile verre HiRes	✓	✓
Éclairage à LED dans l'enceinte de cuisson	✓	✓
Porte de l'enceinte de cuisson à triple vitrage à charnière droite	✓	✓
Natural Smart Climate (ACS+)	✓	✓
Crisp&Tasty : 5 réglages de suppression de l'humidité	✓	✓
BakePro : 5 niveaux de cuisson au four traditionnel	✓	✓
HumidityPro : 5 réglages d'humidité	✓	✓
Ventilateur contrôlable : 5 réglages de vitesse	✓	✓
Capteur de température à coeur	✓	✓
Press&Go intégral : modes Manager et Crew	✓	✓
ecoCooking : fonction économie d'énergie	✓	✓
Cook&Hold : cuisson et maintien au chaud en un seul processus	✓	✓
Aide à l'écran avec fonctionnalité vidéo d'assistance par rubrique	✓	✓
Regenerate+ : fonction multi-mode de remise en température flexible	✓	✓
Système de nettoyage tout automatique ConvoClean+ avec modes economy, regular et express (en option avec dosage individuel)	✓	✓
Interface FilterCare	✓	✓
Port USB intégré dans le panneau de service	✓	✓
Interface WiFi et Ethernet	✓	✓
HACCP et stockage des données des valeurs de pasteurisation	✓	✓
HygieniCare : points de contact hygiéniques réduisant la reproduction des microorganismes	✓	✓
Prix € H.T. version easyTouch électrique	ET6.20ES : 17 200	ET6.20ESDD1 : 18 370
Prix € H.T. version easyTouch gaz	ET6.20GS : 19 970	ET6.20GSDD1 : 21 140

Options	ET6.60ES	ET6.20ESDD1
Capteur de cuisson sous-vide à raccorder en externe	SSV / 903	SSV / 903
Capteur de température à coeur à raccorder en externe	SAC / 568	SAC / 568
ConvoSmoke : fonction de fumage intégrée (fumée chaud / froid)	CONVOSMOKER / 764	CONVOSMOKER / 764
ConvoGrill avec fonction de séparation des graisses (à la place de la remise en température + équipé d'une fonction de remise en température)	ConvoGrill / 1 358	ConvoGrill / 1 358
Version pénitentiaire	sur demande	sur demande
Version marine	sur demande	sur demande
Différentes tensions	sur demande	sur demande

Caractéristiques		
Modèle	ET10.20ES	ET10.20ESDD1
Nombre de niveaux	11 niveaux - GN2/1	11 niveaux - GN2/1
Porte escamotable	x	✓
Dimensions (LxPxH)	1120 x 1108 x 992 mm	1210 x 1108 x 992 mm
Espacement entre niveaux	68 mm	68 mm
Nombre d'assiettes (système banquet)	48 ou 57 assiettes	48 ou 57 assiettes
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Tension	3N~400 V	3N~400 V
Puissance nominale	33,4 - 33,7 kW	33,4 - 33,7 kW
Poids (sans options / accessoires)	120 kg	190 kg
Écran TFT 10" easyTouch - écran tactile verre HiRes	✓	✓
Éclairage à LED dans l'enceinte de cuisson	✓	✓
Porte de l'enceinte de cuisson à triple vitrage à charnière droite	✓	✓
Natural Smart Climate (ACS+)	✓	✓
Crisp&Tasty : 5 réglages de suppression de l'humidité	✓	✓
BakePro : 5 niveaux de cuisson au four traditionnel	✓	✓
HumidityPro : 5 réglages d'humidité	✓	✓
Ventilateur contrôlable : 5 réglages de vitesse	✓	✓
Capteur de température à coeur	✓	✓
Press&Go intégral : modes Manager et Crew	✓	✓
ecoCooking : fonction économie d'énergie	✓	✓
Cook&Hold : cuisson et maintien au chaud en un seul processus	✓	✓
Aide à l'écran avec fonctionnalité vidéo d'assistance par rubrique	✓	✓
Regenerate+ : fonction multi-mode de remise en température flexible	✓	✓
Système de nettoyage tout automatique ConvoClean+ avec modes economy, regular et express (en option avec dosage individuel)	✓	✓
Interface FilterCare	✓	✓
Port USB intégré dans le panneau de service	✓	✓
Interface WiFi et Ethernet	✓	✓
HACCP et stockage des données des valeurs de pasteurisation	✓	✓
HygieniCare : points de contact hygiéniques réduisant la reproduction des microorganismes	✓	✓
Prix € H.T. version easyTouch électrique	ET10.20ES : 22 900	ET10.20ESDD1 : 24 070
Prix € H.T. version easyTouch gaz	ET10.20GS : 26 550	ET10.20GSDD1 : 27 720

Options	ET10.20ES	ET10.120ESDD1
Capteur de cuisson sous-vide à raccorder en externe	SSV / 903	SSV / 903
Capteur de température à coeur à raccorder en externe	SAC / 568	SAC / 568
ConvoSmoke : fonction de fumage intégrée (fumée chaud / froid)	CONVOSMOKER / 764	CONVOSMOKER / 764
ConvoGrill avec fonction de séparation des graisses (à la place de la remise en température + équipé d'une fonction de remise en température)	ConvoGrill / 1 358	ConvoGrill / 1 358
Version pénitentiaire	sur demande	sur demande
Version marine	sur demande	sur demande
Différentes tensions	sur demande	sur demande

Série maxx pro fours à chariot



ET20.10ES



ET20.10ESDD2
porte escamotable

Série maxx pro fours à chariot



ET20.20ES



ET20.20ESDD2
porte escamotable

Caractéristiques		
Modèle	ET20.10ES	ET20.10ESDD2
Nombre de niveaux	20 niveaux - GN2/1	20 niveaux - GN2/1
Porte escamotable	x	✓
Dimensions (LxPxH)	890 x 820 x 1942	1002 x 820 x 1942
Poids	257	277
Puissance nominale en kW (3N~400V 50/60Hz (3/N/PE))	38,9	38,9
Écran TFT 10" easyTouch - écran tactile verre HiRes	✓	✓
Porte à charnière à droite	✓	✓
Natural Smart Climate (ACS+) à fonctions supplémentaires :		
1. Crisp&Tasty : 5 réglages de suppression de l'humidité		
2. BakePro : 5 niveaux de cuisson de four traditionnel	✓	✓
3. HumidityPro : 5 réglages de l'humidité		
4. Ventilateur contrôlable : 5 réglages de vitesse		
Capteur de température à coeur	✓	✓
Press&Go intégral (modes Manager & Crew)	✓	✓
ecoCooking : fonction économie d'énergie	✓	✓
Cook&Hold : cuisson et maintien au chaud en un seul processus	✓	✓
Aide à l'écran avec fonctionnalité vidéo d'assistance par rubrique	✓	✓
Regenerate+ : fonction multi-mode de remise en température flexible	✓	✓
Système de nettoyage tout automatique ConvoClean+ avec modes economy, regular et express (en option avec dosage individuel)	✓	✓
Interface FilterCare	✓	✓
Port USB intégré dans le panneau de service	✓	✓
Interface WiFi et Ethernet	✓	✓
HACCP et stockage des données des valeurs de pasteurisation	✓	✓
HygieniCare : points de contact hygiéniques réduisant la reproduction des microorganismes	✓	✓
Pont de préchauffage intégré	✓	✓
Prix € H.T. version électrique easyTouch	ET20.10ES : 25 520	ET20.10ESDD2 : 27 510
Prix € H.T. version électrique easyDial	ED20.10ESCL : 25 520	ED20.20ESCLDD2 : 27 510
Prix € H.T. version gaz easyTouch	ET20.10GS : 28 830	ET20.10GSDD2 : 30 820
Prix € H.T. version gaz easyDial	ED20.10GSCL : 28 830	ED20.10GSDD2 : 30 820

Caractéristiques		
Modèle	ET20.20ES	ET20.20ESDD2
Nombre de niveaux	20 niveaux - GN2/1	20 niveaux - GN2/1
Porte escamotable	x	✓
Dimensions (LxPxH)	1135 x 1020 x 1942	1247 x 1020 x 1942
Poids	338	358
Puissance nominale en kW (3N~400V 50/60Hz (3/N/PE))	67,3	67,3
Écran TFT 10" easyTouch - écran tactile verre HiRes	✓	✓
Porte à charnière à droite	✓	✓
Natural Smart Climate (ACS+) à fonctions supplémentaires :		
1. Crisp&Tasty : 5 réglages de suppression de l'humidité		
2. BakePro : 5 niveaux de cuisson de four traditionnel	✓	✓
3. HumidityPro : 5 réglages de l'humidité		
4. Ventilateur contrôlable : 5 réglages de vitesse		
Capteur de température à coeur	✓	✓
Press&Go intégral (modes Manager & Crew)	✓	✓
ecoCooking : fonction économie d'énergie	✓	✓
Cook&Hold : cuisson et maintien au chaud en un seul processus	✓	✓
Aide à l'écran avec fonctionnalité vidéo d'assistance par rubrique	✓	✓
Regenerate+ : fonction multi-mode de remise en température flexible	✓	✓
Système de nettoyage tout automatique ConvoClean+ avec modes economy, regular et express (en option avec dosage individuel)	✓	✓
Interface FilterCare	✓	✓
Port USB intégré dans le panneau de service	✓	✓
Interface WiFi et Ethernet	✓	✓
HACCP et stockage des données des valeurs de pasteurisation	✓	✓
HygieniCare : points de contact hygiéniques réduisant la reproduction des microorganismes	✓	✓
Pont de préchauffage intégré	✓	✓
Prix € H.T. version électrique easyTouch	ET20.20ES : 36 580	ET20.20ESDD2 : 38 570
Prix € H.T. version électrique easyDial	ED20.20ESCL : 36 580	ED20.20ESCLDD2 : 38 570
Prix € H.T. version gaz easyTouch	ET20.20GS : 41 330	ET20.20GSDD2 : 43 320
Prix € H.T. version gaz easyDial	ED20.20GSCL : 41 330	ED20.20GSCLDD2 : 43 320

Options	ET20.10ES	ET6.10ESDD1
Capteur de cuisson sous-vide à raccorder en externe	SSV / 903	SSV / 903
Capteur de température à coeur à raccorder en externe	SAC / 568	SAC / 568
ConvoSmoke : fonction de fumage intégrée (fumée chaud / froid)	CONVOSMOKER / 764	CONVOSMOKER / 764
ConvoGrill avec fonction de séparation des graisses (à la place de la remise en température + équipé d'une fonction de remise en température)	ConvoGrill / 1 358	ConvoGrill / 1 358
Version pénitentiaire	sur demande	sur demande
Version marine	sur demande	sur demande
Différentes tensions	sur demande	sur demande

Options	ET20.20ES	ET20.20ESDD2
Capteur de cuisson sous-vide à raccorder en externe	SSV / 903	SSV / 903
Capteur de température à coeur à raccorder en externe	SAC / 568	SAC / 568
ConvoSmoke : fonction de fumage intégrée (fumée chaud / froid)	CONVOSMOKER / 764	CONVOSMOKER / 764
ConvoGrill avec fonction de séparation des graisses (à la place de la remise en température + équipé d'une fonction de remise en température)	ConvoGrill / 1 358	ConvoGrill / 1 358
Version pénitentiaire	sur demande	sur demande
Version marine	sur demande	sur demande
Différentes tensions	sur demande	sur demande

Série maxx pro

Bake



ET6.10ESCB



ET6.10ESCBDD1
porte escamotable

Série maxx pro

Bake



ET10.10ESCB



ET10.10ESCBDD1
porte escamotable

Caractéristiques		
Modèle	ET6.10ESCB	ET6.10ESCBDD1
Nombre de niveaux	5 niveaux - 600 x 400	5 niveaux - 600 x 400
Dimensions (LxPxH)	875 x 792 x 786 mm	966 x 792 x 786 mm
Poids	111	119
Consommation assignée en kW	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Tension	3N~400 V	3N~400 V
Fréquence	11 kW	11 kW
Tôle d'aspiration optimisée pour l'uniformité, pour glissière EN	✓	✓
Châssis (600 x 400 mm) EN à profil en L	✓	✓
Tamis dans l'égouttoir de l'appareil	✓	✓
Porte à charnière droite	✓	✓
HumidityPro (5 réglages de l'humidité)	✓	✓
Natural Smart Climate™ avec closed system ACS+	✓	✓
C&T	✓	✓
BakePro (5 niveaux de cuisson au four traditionnel)	✓	✓
Cuisson supplémentaire à la fin d'un profil (Temps+)	✓	✓
Ventilateur contrôlable (5 réglages de vitesse)	✓	✓
Press&Go intégré (modes Manager et Crew)	✓	✓
35 profils de cuisson et 14 profils pour le Snack&Hot Counter	✓	✓
Stockage des données pour les chiffres HACCP et de pasteurisation	✓	✓
Interface USB, interface Ethernet (réseau local), WiFi	✓	✓
Cook&Hold (cuisson et maintien au chaud en un même processus)	✓	✓
Fonction de remise en température flexible avec présélection	✓	✓
kitchenconnect®	✓	✓
ConvoClean+ système de nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson avec modes eco, regular et express (en option avec dosage individuel)	✓	✓
Interface FilterCare	✓	✓
Fonction Hygienic Steam	✓	✓
Poignées hygiéniques	✓	✓
Prix € H.T.	13 235	14 405

Options	ET6.10ESCB	ET6.10ESCBDD1
Capteur de température à coeur	SAC / 568	SAC / 568
ConvoSense : reconnaissance optique des aliments à cuire par IA	sur demande	sur demande
Différentes tensions	sur demande	sur demande

Caractéristiques		
Modèle	ET10.10ESCB	ET10.10ESCBDD1
Nombre de niveaux	8 niveaux - 600 x 400	8 niveaux - 600 x 400
Dimensions (LxPxH)	875 x 792 x 1058 mm	966 x 792 x 1058 mm
Poids	116	126
Consommation assignée en kW	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Tension	3N~400 V	3N~400 V
Fréquence	19 kW	19 kW
Tôle d'aspiration optimisée pour l'uniformité, pour glissière EN	✓	✓
Châssis (600 x 400 mm) EN à profil en L	✓	✓
Tamis dans l'égouttoir de l'appareil	✓	✓
Porte à charnière droite	✓	✓
HumidityPro (5 réglages de l'humidité)	✓	✓
Natural Smart Climate™ avec closed system ACS+	✓	✓
C&T	✓	✓
BakePro (5 niveaux de cuisson au four traditionnel)	✓	✓
Cuisson supplémentaire à la fin d'un profil (Temps+)	✓	✓
Ventilateur contrôlable (5 réglages de vitesse)	✓	✓
Press&Go intégré (modes Manager et Crew)	✓	✓
35 profils de cuisson et 14 profils pour le Snack&Hot Counter	✓	✓
Stockage des données pour les chiffres HACCP et de pasteurisation	✓	✓
Interface USB, interface Ethernet (réseau local), WiFi	✓	✓
Cook&Hold (cuisson et maintien au chaud en un même processus)	✓	✓
Fonction de remise en température flexible avec présélection	✓	✓
kitchenconnect®	✓	✓
ConvoClean+ système de nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson avec modes eco, regular et express (en option avec dosage individuel)	✓	✓
Interface FilterCare	✓	✓
Fonction Hygienic Steam	✓	✓
Poignées hygiéniques	✓	✓
Prix € H.T.	17 798	18 968

Options	ET10.10ESCB	ET10.10ESCBDD1
Capteur de température à coeur	SAC / 568	SAC / 568
ConvoSense : reconnaissance optique des aliments à cuire par IA	sur demande	sur demande
Différentes tensions	sur demande	sur demande

Convothem maxx & maxx pro

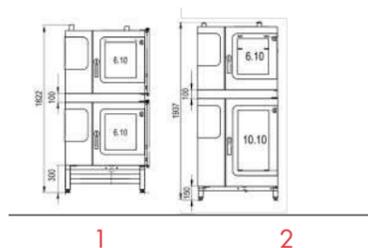
Supports

Désignation	Informations complémentaires	6.10 / 10.10				6.20 / 10.20			12.20/20.10 / 20.20	
		GN	EN	Prix € H.T.	Dim. LxPxH (mm)	GN	Prix € H.T.	Dim. LxPxH (mm)	GN	Prix € H.T.
	Convothem maxx : adaptateur pour support 6.10 et 10.10	6267708	-	111	-			-		
	Kit de superposition pour fours maxx (6.10/6.10 6.10/10.10) - hauteur des pieds : 150 mm	KS-MAXX-150	-	1 580	-					
	Kit de superposition pour fours maxx (6.10/6.10) - hauteur des pieds : 300 mm	KS-MAXX-300	-	1 620	-					
	Convothem maxx : joint d'étanchéité pour ConvoVent 4 et 4+	6267740	-	29						
Convothem maxx superposé : joint d'étanchéité pour ConvoVent 4 et 4+										
	Support ouvert avec étagère basse	Sur pieds	3251517	-	566	866 x 644 x 670	3251519	1 138	1111 x 844 x 670	
	Support ouvert mobile avec étagère basse	4 roulettes multidirectionnelles avec frein	3251541	-	849	866 x 644 x 682	3251542	1 496	1111 x 844 x 682	
	Réhausse pour support		3455900		786		3455901	894		
	Support ouvert avec étagère basse et dessus inox	Sur pieds	3251500	-	970	866 x 644 x 670	3251501	1 346	1111 x 844 x 670	
	Support ouvert mobile avec étagère basse et dessus inox	4 roulettes multidirectionnelles avec frein	3251502	-	1 380	866 x 644 x 682	3251503	1 837	1111 x 844 x 682	
	Support ouvert avec étagère basse - 10 paires de glissières GN 1/1 amovibles	Sur pieds	3251617	-	1 007	866 x 644 x 670	-	-	-	
	Support ouvert mobile avec étagère basse - 10 paires de glissières GN 1/1 amovibles	4 roulettes multidirectionnelles avec frein	3251641	-	1 259	866 x 644 x 682	-	-	-	
	Support, fermé sur 2 côtés, étagère basse, 14 paires de glissières embouties GN 1/1	Sur pieds	3251504	-	1 699	866 x 644 x 670	3251505	1 872	1111 x 844 x 670	
	Support, fermé sur 2 côtés, étagère basse, 14 paires de glissières embouties GN 1/1	4 roulettes multidirectionnelles avec frein	3251506	-	2 031	866 x 644 x 682	3251507	2 139	1111 x 844 x 682	
	Support, fermé sur 3 côtés, étagère basse, 14 paires de glissières embouties GN 1/1	Sur pieds	3251508	-	1 961	866 x 644 x 670	3251509	2 136	1111 x 844 x 670	
	Support, fermé sur 3 côtés, étagère basse, 14 paires de glissières embouties GN 1/1	4 roulettes multidirectionnelles avec frein	3251510	-	2 294	866 x 644 x 682	3251511	2 466	1111 x 844 x 682	
	Version NSF (marine)	Sur pieds	3251547		2 136	866 x 644 x 670	3251548	2 312	1111 x 844 x 670	
	Version NSF (marine)	4 roulettes multidirectionnelles avec frein	3251549		2 086	866 x 644 x 682	3251551	2 642	1111 x 844 x 682	
	Support fermé, 2 portes, étagère basse, 14 paires de glissières embouties GN 1/1	Sur pieds	3251512	-	2 832	866 x 644 x 670	3251513	3 006	1111 x 844 x 670	
	Support fermé, 2 portes, étagère basse, 14 paires de glissières embouties GN 1/1	4 roulettes multidirectionnelles avec frein	3251514	-	3 167	866 x 644 x 682	3251515	3 342	1111 x 844 x 682	
	Version NSF (marine)	Sur pieds	3251552		3 006	866 x 644 x 670	3251553	3 181	1111 x 844 x 670	
	Version NSF (marine)	4 roulettes multidirectionnelles avec frein	3251554		3 342	866 x 644 x 682	3251555	2 973	1111 x 844 x 682	
	Support, fermé sur 2 côtés, étagère basse, 14 paires de glissières (600x400) embouties	Sur pieds	-	3251516	1 961	866 x 706 x 670	-	-	-	
	Support, fermé sur 2 côtés, étagère basse, 14 paires de glissières (600x400) embouties	4 roulettes multidirectionnelles avec frein	-	3251518	2 294	866 x 706 x 682	-	-	-	
	Bac pour 2 bidons avec tuyau d'alimentation	Convient pour les supports GN	3456310	-	231	-	3456310	231	-	
	Caisson de rangement pour bidons de nettoyage	A accrocher sur rail de support ou sur mur	3456306	-	371	-	3456306	371	-	3456306 371
	Rail de support	Adaptable sur support de four	3456527	3456527	302	-	3456528	302	-	
	Support pour système de traitement d'eau (voir page 47)	A accrocher sur rail de support ou sur mur	3456307	-	222	-	3456307	222	-	
	Rail de support	Adaptable sur support de four	3456527	3456527	302	-	3456528	302	-	

Convotherm maxx pro

Echelles et chariots pour modèles de table

	Désignation	Informations complémentaires	6.10		6.20		10.10		10.20		Fours superposés GN 1/1		Fours superposés GN 2/1	
			Réf.	Prix € H.T.	Réf.	Prix € H.T.	Réf.	Prix € H.T.	Réf.	Prix € H.T.	Réf.	Prix € H.T.	Réf.	Prix € H.T.
	Version pâtissière : paire de glissières (600 x 400 mm)	Amovibles additionnelles 5 niveaux - espacement 94 mm	3451335	478	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Paire de glissières (600 x 400 mm)	Amovibles additionnelles 8 niveaux - espacement 94 mm	-	-	-	-	3451337	790	-	-	-	-	-	-
	Echelle à assiettes	Pour 15 assiettes jusqu'à 32 cm Ø, espacement 78 mm	3355767	1 215	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Echelle à assiettes	Pour 20 assiettes jusqu'à 32 cm Ø, espacement 65 mm	3355766	1 215	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Echelle à assiettes	Pour 27 assiettes jusqu'à 32 cm Ø, espacement 80 mm	-	-	3355769	1 665	-	-	-	-	-	-	-	-
	Echelle à assiettes	Pour 33 assiettes jusqu'à 32 cm Ø, espacement 67 mm	-	-	3355768	1 665	-	-	-	-	-	-	-	-
	Echelle à assiettes	Pour 26 assiettes jusqu'à 32 cm Ø, espacement 78 mm	-	-	-	-	3355771	1 401	-	-	-	-	-	-
	Echelle à assiettes	Pour 32 assiettes jusqu'à 32 cm Ø, espacement 65 mm	-	-	-	-	3355770	1 401	-	-	-	-	-	-
	Echelle à assiettes	Pour 48 assiettes jusqu'à 32 cm Ø, espacement 80 mm	-	-	-	-	-	-	3355773	2 013	-	-	-	-
	Echelle à assiettes	Pour 57 assiettes jusqu'à 32 cm Ø, espacement 67 mm	-	-	-	-	-	-	3355772	2 013	-	-	-	-
	Echelle à glissières GN	6 niveaux, espacement 67 mm	3355760	995	3355761	1 106	-	-	-	-	-	-	-	-
	Echelle à glissières GN	10 niveaux, espacement 67 mm	-	-	-	-	3355762	1 302	3355763	1 591	-	-	-	-
	Echelle à glissières EN (600x400 mm)	5 niveaux, espacement 80 mm	3355764	995	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Echelle à glissières EN (600x400 mm)	8 niveaux, espacement 82 mm	-	-	-	-	3355765	1 302	-	-	-	-	-	-
	Cadre de guidage / enfournement	Accessoire complémentaire pour chariot d'approche (modèle de table)	3455787	306	3455788	398	3455787	306	3455788	398	-	-	-	-
	Chariot d'approche pour modèles de table	Avec 4 roulettes multidirectionnelles et frein	3355775	1 401	3355776	1 908	3355775	1 401	3355776	1 908	-	-	-	-
	Chariot d'approche pour modèles de table	Avec 4 roulettes multidirectionnelles et frein, réglables en hauteur (fours superposés)	-	-	-	-	-	-	-	-	3355777*	2 275	3355778*	2 713
	Kit de superposition pour fours électriques	Hauteur de pieds 150 mm	3455861	2 187	3455864	2 536	3455861	2 187	3455864	2 536	*non compatible avec kit hauteur 350			
	Kit de superposition pour fours électriques	Hauteur de pieds 300 mm	3456266	2 275	3456267	2 624	-	-	-	-	-	-	-	-
	Kit de superposition pour fours électriques	Sur roulettes, hauteur 100 mm	3455862	2 187	3455865	2 536	3455862	2 187	3455865	2 536	-	-	-	-
	Kit de superposition pour fours électriques	sur roulettes, hauteur 350 mm (non compatible avec four 10.10 et 10.20)	3431366	3 254	3431606	3 680	-	-	-	-	-	-	-	-
	Tiroir pour produits de lavage	avec système de filtration	3431355	2 053	3471200	2 131	-	-	-	-	-	-	-	-
	Kit de superposition pour fours gaz	Hauteur de pieds 150 mm	3456171	2 535	3456174	2 694	3456171	2 535	3456174	2 565	-	-	-	-
	Kit de superposition pour fours gaz	Hauteur de pieds 300 mm	3456276	2 624	3456277	2 775	-	-	-	-	-	-	-	-
	Kit de superposition pour fours gaz	Sur roulettes, hauteur 100 mm	3456172	2 365	3456175	2 695	3456172	2 252	3456175	2 566	-	-	-	-
	Kit de superposition Irlinox - Convotherm maxx et maxx pro		32515KSIC	1 450	-	-	32515KSIC	1 523	-	-	-	-	-	-



- 1 Kit de superposition hauteur de pieds 300 mm
- 2 Kit de superposition hauteur de pieds 150 mm

Convothem maxx pro

Chariots banqueting

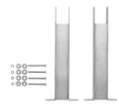
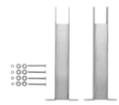
	Désignation	Informations complémentaires	12.20		20.10		20.20	
			Réf.	Prix € H.T.	Réf.	Prix € H.T.	Réf.	Prix € H.T.
	Chariot à glissières GN	4 roulettes multidirectionnelles, 2 avec frein	3315205	3 064	3315206	3 083	3315207	3 549
	Chariot à glissières EN 16 niveaux 80 mm (600x400 mm)	4 roulettes multidirectionnelles, 2 avec frein	-	-	3317460	3 083	-	-
	Chariot à assiettes pour banquet, espacement 66 mm	Pour 74 assiettes jusqu'à 32 cm Ø, 4 roulettes avec frein	3316774	4 049	-	-	-	-
	Chariot à assiettes pour banquet, espacement 80 mm	Pour 59 assiettes jusqu'à 32 cm Ø, 4 roulettes avec frein	3318555	3 960	-	-	-	-
	Chariot à assiettes pour banquet, espacement 66 mm	Pour 61 assiettes jusqu'à 32 cm Ø, 4 roulettes avec frein	-	-	3316775	3 872	-	-
	Chariot à assiettes pour banquet, espacement 80 mm	Pour 50 assiettes jusqu'à 32 cm Ø, 4 roulettes avec frein	-	-	3316967	3 872	-	-
	Chariot à assiettes pour banquet, espacement 66 mm	Pour 122 assiettes jusqu'à 32 cm Ø, 4 roulettes avec frein	-	-	-	-	3316776	4 780
	Chariot à assiettes pour banquet, espacement 80 mm	Pour 98 assiettes jusqu'à 32 cm Ø, 4 roulettes avec frein	-	-	-	-	3318563	4 780

	Désignation	Informations complémentaires	6.10		6.20		10.10		10.20		12.20		20.10		20.20	
			Réf.	Prix € H.T.	Réf.	Prix € H.T.	Réf.	Prix € H.T.	Réf.	Prix € H.T.	Réf.	Prix € H.T.	Réf.	Prix € H.T.	Réf.	Prix € H.T.
	Housse isotherme à fermeture magnétique	Pour échelle/chariot à assiettes ou échelle/chariot à glissières	3055780	877	3055781	1 215	3055782	1 052	3055783	1 542	3055784	1 789	3055785	1 752	3055786	2 519

Convothem maxx & maxx pro

Hottes, fixations

Désignation	Informations complémentaires	6.10		6.20		10.10		10.20		12.20		20.10		20.20	
		Réf.	Prix € H.T.	Réf.	Prix € HT	Réf.	Prix € H.T.								
 Colonne lumineuse	Permet de suivre visuellement à distance, le fonctionnement du four à l'instant T	3455896	1 233	3455896	1 233	3455896	1 233	3455896	1 233	3455896	1 233	3455896	1 233	3455896	1 233
 Paroi d'isolation thermique latérale (encombrement une fois posée + 54 mm)		3455849	338	3455851	371	3455850	432	3455852	494	3455853	518	3455854	545	3455855	651
Hottes à condensation Informations complémentaires (compatibles maxx et maxx pro)															
 Hotte ConvoVent 4 (modèles électriques)	Hauteur : 240 mm	3455870	6 291	3455871	7 513	3455870	6 291	3455871	7 513	3455873	8 211	3455872	6 989	3455873	8 211
 Hotte ConvoVent 4 (modèles électriques)	Hauteur : 240 mm - A utiliser avec le kit de superposition	3455874	6 641	3455875	7 864	3455874	6 641	3455875	7 864	-	-	-	-	-	-
 Hotte ConvoVent 4+ (modèles électriques)	Hauteur : 373 mm	3455876	9 735	3455877	11 009	3455876	9 785	3455877	11 009	3455879	11 707	3455878	10 483	3455879	11 707
 Hotte ConvoVent 4+ (modèles électriques)	Hauteur : 373 mm - A utiliser avec le kit de superposition	3455880	10 134	3455881	11 357	3455880	10 134	3455881	11 357	-	-	-	-	-	-
Condenseur frontal (option pour ConvoVent uniquement)	Module complémentaire de filtrage permettant de réduire le dégagement de fumée et d'odeur	3455892	1 052	3455893	1 314	3455892	1 052	3455893	1 314	3455893	1 314	3455892	1 052	3455893	1 314
Eclairage pour ConvoVent 4 et ConvoVent 4+		3455894	441	3455895	618	3455894	441	3455895	618	3455895	618	3455894	441	3455895	618

Désignation	Informations complémentaires	12.20		20.10		20.20	
		Réf.	Prix € H.T.	Réf.	Prix € H.T.	Réf.	Prix € H.T.
 Embases pour fixation au sol	Pour fixer en toute sécurité deux pieds d'appareil au sol	2664128	111	2664128	111	2664128	111
 Entretoise murale pour four à chariot	Assure un espacement de sécurité des fours à chariot par rapport au mur auquel ils sont adossés, 100 mm	sur devis	sur devis	sur devis	sur devis	sur devis	sur devis
 Entretoise murale pour four à chariot	Assure un espacement de sécurité des fours à chariot par rapport au mur auquel ils sont adossés, 200 mm	sur devis	sur devis	sur devis	sur devis	sur devis	sur devis

Plaques et bacs gastronorm à haut rendement pour toutes les cuissons au four

Enodis



UNE GAMME ROBUSTE, EFFICACE ET DURABLE

Fabriqués en aluminium moulé à la main, les plaques et bacs Gastronorm ENODIS disposent d'un fond épais de 9 mm qui garantit une répartition uniforme de la chaleur et un long maintien en température de la plaque ou du bac. Le matériau est naturellement réfractaire ce qui permet de cuire les recettes plus vite, de les conserver chaudes plus longtemps, tout en garantissant un résultat de cuisson optimal.

Sur l'alliage aluminium, est apposée une couche de dioxyde de titane qui lui apporte sa robustesse et sa résistance aux éraflures.

Deux couches supplémentaires de revêtement sont ensuite ajoutées, l'une pour combattre la corrosion, l'autre pour renforcer le revêtement. En dernier lieu, est apposé le Lotan®, revêtement 100% sans PFOA qui assure l'adhérence et la nettoyabilité.

L'emploi de matière grasse devient dans la plupart des cas superflu, et l'efficacité de cuisson est décuplée grâce à ce matériau qui a reçu un certificat de performance énergétique de catégorie A délivré par l'Association d'inspection technique allemande TÜV.

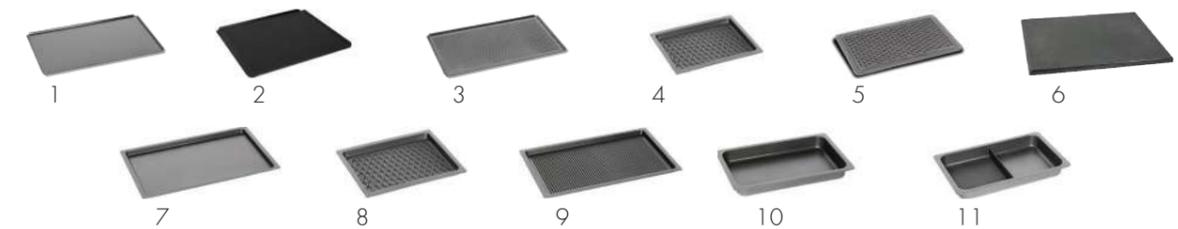
UNE LARGE GAMME DE PLAQUES ET BACS QUI S'ADAPTE À TOUTES LES CUISSONS : mijotées, saisies, rôties, grillées ...

Les modèles se déclinent en trois dimensions : GN 1/1, GN 2/3 et 600X400 et en plusieurs finitions pour s'adapter aux différents types de cuisson.

Plaques de cuisson lisse ou double-face, plaque pâtissière, plaque à grillade, grill à pizza, bacs Gastronorm dans deux profondeurs (20 ou 55 mm) à simple ou double compartiment, avec marquage croisé « à l'américaine » ou grill nervuré droit...

Plaques et bacs gastronorm pour fours

Enodis



Désignation	Dimensions disponibles					
	GN 1/1	Prix Unité H.T.	GN 2/3	Prix Unité H.T.	EN	Prix Unité H.T.
	530 x 325 mm		354 x 325 mm		600 x 400 mm	
1 Plaque de cuisson lisse - antiadhésive	ENO-5333-BBL-3	69	ENO-3733-BBL-2	71	ENO-6040-BBL-2	77
2 Plaque de cuisson lisse double face - antiadhésive (une face bord relevé, une face à gorge)	ENO-5333-WBL	110	ENO-3733-WBL	83	ENO-6040-WBL	116
3 Plaque pâtissière - antiadhésive perforée	ENO-5333-BBL-1	71	ENO-3733-BBL-1	71	ENO-6040-BBL-1	77
4 Plaque grillade réfractaire, antiadhésive	ENO-15333-BBQ	188	ENO-13733-BBQ	145	-	-
5 Plaque grillade ajourée réfractaire, antiadhésive	ENO-15333-BBQ-R	188	-	-	-	-
6 Grill à pizza réfractaire, antiadhésif	ENO-15333-G	188	ENO-13733-G	142	ENO-16040-G	218
7 Bac réfractaire, antiadhésif, profondeur 20 mm	ENO-25333	221	ENO-23733	161	-	-
8 Bac réfractaire, antiadhésif profondeur 20 mm - marquage croisé "à l'Américaine"	ENO-25333-BBQ	221	ENO-13733-BBQ	131	-	-
9 Bac réfractaire, antiadhésif - Grill nervuré droit profondeur 20 mm	ENO-25333-Grill	221	ENO-23733-Grill	161	-	-
10 Bac réfractaire, antiadhésif - profondeur 55 mm	ENO-55333	247	-	-	-	-
11 Bac réfractaire, antiadhésif - 1/2 lisse, 1/3 nervuré - profondeur 55 mm	ENO-55333-GS	329	-	-	-	-

Accessoires

plaques, grilles, récipients

	Désignation	GN 2/1		GN 1/1		GN 2/3		EN/BM	
		Réf.	Prix € H.T.	Réf.	Prix € H.T.	Réf.	Prix € H.T.	Réf.	Prix € H.T.
	Bac perforé acier inox, profondeur 40 mm	-	-	-	-	-	-	-	-
	Bac perforé acier inox, profondeur 55 mm	-	-	BF11055	57	-	-	-	-
	Bac perforé acier inox, profondeur 65 mm	BF21065	132	BF11065	51	BF23065	59	-	-
	Bac perforé acier inox, profondeur 100 mm	BFL21100	191	BFL11100	84	-	-	-	-
	Bac perforé acier inox, profondeur 150 mm	-	-	BFL11150	109	-	-	-	-
	Couvercle avec poignée	CO21000	87	CO11000	39	CO23000	30	-	-
	Plaque émaillée granit, profondeur 40 mm	-	-	3004034	300	3013028	129	-	-
	Plaque émaillée granit, profondeur 60 mm	-	-	3013030	159	-	-	-	-
	Bac plein acier inox, profondeur 20 mm	BA21020	92	BA11020	44	-	-	-	-
	Bac plein acier inox, profondeur 40 mm	BA21040	91	BA11040	47	BA23040	35	-	-
	Bac plein acier inox, profondeur 55 mm	-	-	BA11055	51	-	-	-	-
	Bac plein acier inox, profondeur 65 mm	BA21065	99	BA11065	51	BA23065	44	-	-
	Bac plein acier inox, profondeur 100 mm	BA21100	115	BA11100	47	-	-	-	-
	Grille acier inox	30151	44	200261-IP	23	30175	31	201300-IP	26
	Grille inox renforcée	200062-IP	44	200061-IP	27	-	-	-	-
	Convofrite, revêtement anti-adhésif 40 mm de profondeur	-	-	3055637	164	3055638	278	-	-
	Plaque perforée anti-adhésive	-	-	3055633	84	3004034	300	3055635	129
	Récupérateur de graisse pour four GN 1/1*	-	-	3417011	315	-	-	-	-
	Récupérateur de graisse pour four de table GN 2/1	3417014	320	-	-	-	-	-	-
	Récupérateur de graisse pour four à chariot GN 2/1	3417098	327	-	-	-	-	-	-

*(sauf gamme Mini)

Désignation	Informations compl.	Réf.	Prix € H.T.											
			6.06 mini	6.10 mini	10.10 mini	6.10 mini 2in1	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20	
	Broche spéciale horizontale	Pour cochon de lait, agneau	3418674	-	-	-	-	388	-	388	-	-	388	-
	Broche verticale	Pour cochon de lait, agneau	3418914	-	-	-	-	-	-	1 212	-	-	-	-
		Pour cochon de lait, agneau	3403925	-	-	-	-	-	-	-	-	1 734	-	-
		Pour cochon de lait, agneau	3417028	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1 734	-
		Pour cochon de lait, agneau	3403923	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1 734
	Kit brochettes	Avec 13 piques	3317563	-	347	347	347	347	-	347	-	-	347	-
		Sans pique	3317571	-	223	223	223	223	-	223	-	-	223	-
		Avec 12 piques	3417578	-	-	-	-	-	347	-	347	347	-	347
		Sans pique	3417579	-	-	-	-	-	223	-	223	223	-	223

Désignation	Info. compl.	Réf.	Prix € H.T.	Désignation	Info. compl.	Réf.	Prix € H.T.		
	Broche individuelle	Pour kit brochettes	3317568	18		Grille à poulets	Pour 5 poulets GN 2/3	3030197	84
	Gants de protection thermique	1 paire	3007035	23			Pour 6 poulets GN 1/1	3030195	88
							Pour 8 poulets GN 1/1	3030196	102

Nettoyage

traitement de l'eau

Kit d'alimentation d'eau					
Désignation	Informations complémentaires	Contenu	Réf.	Prix € H.T.	
	Kit d'alimentation d'eau simple (si adoucisseur d'eau existant)	Raccordement du 6.10 jusqu'au 20.20 uniquement sur conduite d'eau	1 tube en T 1 tuyau de raccordement (2m)	3423745	121
	Kit d'alimentation double d'eau (si eau douce et eau dure disponibles)	Raccordement du 6.10 jusqu'au 20.20 et mini 2in1 sur conduite d'eau et sur adoucisseur	2 tuyaux de raccordement (2m)	3423747	112
	Kit d'alimentation d'eau : mini	Raccordement 6.06/6.10/10.10 mini sur la conduite d'eau	2 tuyaux de raccordement (2m)	3429190	93
	Kit d'installation pour eaux usées	Pour 6.06 mini/6.10 mini/10.10 mini		3416709	81
	Kit d'installation pour eaux usées	Pour 6.10 à 20.20		3416730	88

Traitement de l'eau par décarbonisation (cartouche anti-calcaire jetable)			
Désignation	Informations complémentaires	Réf.	Prix € H.T.
Purity 450 Steam	Pour fours mini OES 6.06	-	1 038
Cartouche de recharge		1000653	228
Purity 600 Steam	Pour fours 6 et 10 niveaux	-	1 310
Cartouche de recharge		1000252	430
Purity 1200 Steam	Pour fours à chariot	-	1 557
Cartouche de recharge		1000231	420

Entretien manuel et nettoyage automatique				
Désignation	Informations complémentaires	Réf.	Prix € H.T.	
	ENOCLEANFORTE MAXX 10 litres	Produit nettoyant haute performance pour l'enceinte de cuisson	-	108
	ENOCARE C4 - 1 litre	Concentré, produit de rinçage pour système ConvoClean, doit être dilué	-	63
	Enocal	Détartrant - 5 litres	-	67
	ConvoClean forte S Doses	Produit nettoyant - 20/carton	3050883	136
	ConvoCare S Doses	Produit de rinçage - 20/carton	3050882	136
	Pulvérisateur haute pression	Contenance : 1 litre	3007025	80

Bois de fumage				
Désignation	Informations complémentaires	Réf.	Prix € H.T.	
	Bois de fumage pour ConvoSmoker	Pack de 48 galets - saveur chêne	BTOK48	96
	Bois de fumage pour ConvoSmoker	Pack de 48 galets - noyer hicolor	BTHC48	96
	Bois de fumage pour ConvoSmoker	Pack de 48 galets - saveur cerisier	BTCH48	96

Les solutions informatiques la mise en réseau en toute sécurité

Pour les appareils avec commande easyTouch et easyDial

CONVOCONNECT (nous contacter)

Le progiciel ConvoConnect offre une solution complète de gestion HACCP et des fours mixtes. Le logiciel s'installe sur le PC et peut s'utiliser pour le Convotherm 4, pour les appareils de la série +3 easyTouch et de l'univers mini easyTouch.



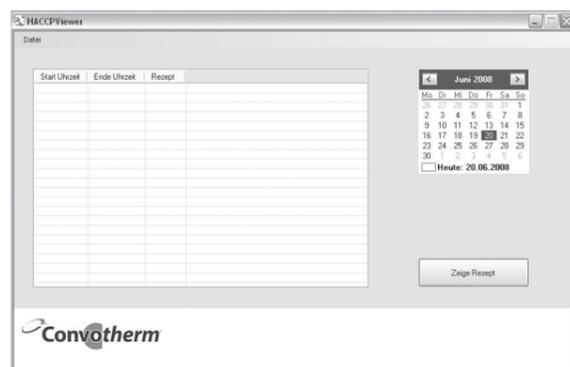
GESTION DES PROGRAMMES DE CUISSON

- Possibilité de raccorder tous vos Convotherm 4 sur un même PC
- Surveillance et administration des fours mixtes depuis le PC
- Ecrire, exécuter ou charger et gérer facilement les programmes de cuisson

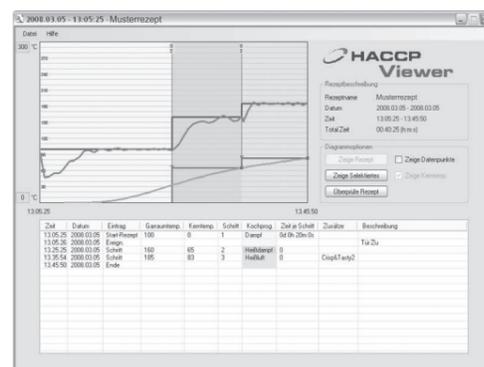
HACCPViewer

Pour afficher tout simplement les données HACCP puis les exporter et les gérer sur le PC.

Les données HACCP sont mémorisées sur la commande de l'appareil (au moins 10 jours) et peuvent être lues à tout moment. Une connexion permanente n'est pas nécessaire.



Ecran d'accueil sous HACCPViewer



HACCPViewer avec visualisation de recette



Les fours à cuisson accélérée	67
Fours à très grande vitesse C12e	68
Fours à très grande vitesse C12	70
Fours à très grande vitesse C16	72
Accessoires	74

Les fours à cuisson accélérée

Des produits innovants



Avec la technologie easyTouch

Depuis plus de 60 ans, Merrychef développe des produits innovants. Aujourd'hui, sa technologie de cuisson accélérée est encore plus performante, efficace et appropriée aux besoins de la restauration.

Le lancement de la nouvelle gamme conneX avec la technologie EasyTouch, le mode économie d'énergie, la sécurité apportée par ses parois froides ainsi que notre politique de formation vous assurent le meilleur des investissements.

DE BONNES RAISONS DE CHOISIR UN FOUR MERRYCHEF

- Un sandwich chaud en 40 secondes !
- Une tarte aux pommes chaude départ à cru en 1 minute 40 !
- Un pavé de saumon en 1 minute 20 !
- Utilisation simplifiée avec le système Easy Touch et la fonction Press&Go
- 25% d'économie d'énergie

Les fours à cuisson accélérée

C12eco, C12, C16



Modèles	C12eco	C12-B / C12-I	C16-B / C16-I
Dimensions extérieures L x P x H mm	407 x 538 x 588	619 x 356.2 x 641.2	458.8 x 683.4 x 619
Dimensions intérieures L x P x H mm	311 x 311	311 x 311	412.8 x 412.8
Technologie			
Convection	✓	✓	✓
Micro-ondes	✓	✓	✓
Air surpressé (impingement)	✓	✓	✓
Catalyseur	✓	✓	✓
Puissance		Puissance standard	
Convection	2200 W	2200 W	3200 W
Micro-ondes	800 W	1000 W	2000 W
Modes de cuisson			
Cuisson, grill, réchauffage	✓	✓	✓
Pizza	Ø 30	Ø 30	Ø 40
Puissance installée			
	monophasé 230V / 16A	monophasé 230V / 16A	triphase 400V / 32A
Design disponible			
Noir	✓	✓	✓
Inox	-	✓	✓

CUISSON
ACCÉLÉRÉE

Série conneX[®] C12eco



Four à grande vitesse

10 x plus rapide qu'un
four classique



C12eco

- Filtre à air breveté facile d'accès en façade
- Connecté en WIFI
- Écran large HD 7 pouces
- Système EasyTouch 2.0
- Grande cavité : 30.5 cm x 30.5 cm
- Extérieur froid

Notre four à poser compact et élégant est conçu pour permettre à toute entreprise d'accéder à des équipements professionnels à grande vitesse et de servir rapidement des plats chauds et homogènes. Que vous proposiez des plats chauds pour la première fois ou que vous élargissiez votre menu, le Merrychef conneX[®]12eco est un appareil polyvalent qui peut cuire, griller et réchauffer des aliments frais ou surgelés. Il peut vraiment tout faire !

Caractéristiques	
Modèle	C12eco
Convection / micro-onde	2200W / 800 W
Puissance maximale	2990 W
Alimentation électrique	240 V 50Hz
Type de prise	13A / 16A
Dimensions interne L x P mm	311 x 311 mm
Dimensions externe L x P x H mm	407 x 538 x 588
Prix € H.T.	9 990

Accessoires inclus

Plaque de cuisson plate référence : DC0322
dims. H4xL304xP304mm

Pelle à pizza avec côté référence : SR318
dims. L298xP300mm

Plateau de cuisson référence : 32Z4080
dims. H15xL286xP286mm

Revêtement de cuisson anti-adhésif (beige) - dims. L285xP285 mm
référence : 32Z4088



Série conneX[®] Accessoires C12eco



Plaque de cuisson lisse/lisse
référence : DC0322
dims. H4xL304xP304mm



278€ ht

Plaque de cuisson grill
référence : DC0327
dims. H4xL304xP304mm



110€ ht

Pelle à pizza avec côté
référence : SR318
dims. L298xP300mm



153€ ht

Bac
référence : BA14065
dims. 1/4 65 mm de prof.



28€ ht

Nettoyant pour four
référence : 32Z4024U
l'unité - 750 ml

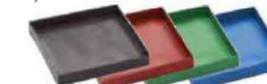


51€ ht

Feuille de cuisson
L285 x P285 mm
(beige) ref. : 32Z4088 **120€ ht**
(vert) ref. : 32Z4096 **29€ ht**
(violet) ref. : 32Z4160 **117€ ht**



Panier de cuisson plein 1/4
H13 x L140 x P140 mm
(noir) ref. : 32Z4089 **120€ ht**
(rouge) ref. : 32Z4123 **113€ ht**
(vert) ref. : 32Z4095 **117€ ht**
(bleu) ref. : 32Z4125 **113€ ht**



Plateau de cuisson format 1/2
H13 x L140 x P140 mm
(noir) ref. : 32Z4090 **141€ ht**
(vert) ref. : 32Z4094 **138€ ht**



Plateau de cuisson format 1/2 plus
profond - H25 x L279 x P178 mm
(rouge) ref. : 32Z4097 **199€ ht**
(vert) ref. : 32Z4098 **199€ ht**
(bleu) ref. : 32Z4099 **199€ ht**
(noir) ref. : 32Z4076 **126€ ht**



Plateau de cuisson grand format
H13 x L280 x P280 mm **160€ ht**
(noir) ref. : 32Z4080
(rouge) ref. : 32Z4100
(vert) ref. : 32Z4093
(bleu) ref. : 32Z4101
(violet) ref. : 32Z4159
(beige) ref. : 32Z4150



Plaque de cuisson - base fine
H13 x L279 x P279 mm **152€ ht**
(gris) ref. : 32Z4161
(violet) ref. : 32Z4164



Plaque de cuisson (noir) en maille
H13xL279xP279mm **160€ ht**
Ref. : 32Z4081



Protecteur pour four
référence : 32Z4025U
l'unité - 750 ml



66€ ht

Série conneX®

C12 Le leader de la cuisson rapide



Four à très grande vitesse
Easy Touch
Air surpressé + micro-ondes

20 x plus rapide qu'un
four classique



C12-B

C12-I

- Construction en acier inoxydable
- Système Easy Touch®
- Fonction Press&Go
- Fonction diagnostic intégré
- Mode Refroidissement
- Mise à jour des programmes de cuisson par clé USB ou WI-FI

La gamme Merrychef ConneX® est disponible en acier inoxydable ou noir carbone avec une cavité de 30,5 cm. Cette plus grande cavité vous permet de proposer des plats homogènes et de haute qualité à la demande, ainsi que de cuisiner par batch pour conserver des produits alimentaires très demandés, afin de gérer les fluctuations de la demande et d'éviter les files d'attente.

Caractéristiques	
Modèle	C12-Black ou C12-Inox
Convection / micro-onde	2200W / 1000W
Puissance maximale	2990 W
Alimentation électrique	220-230V 50 Hz
Type de prise	13A
Dimensions interne L x P mm	311 x 311
Dimensions externe L x P x H mm	619 x 356.2 x 641.2
Prix € H.T.	14 900

Accessoires inclus

Plaque de cuisson plate
référence :
dims. H6xL400xP400mm

Pelle à pizza avec côté
référence :
dims. L298xP300mm

Plateau de cuisson **x2**
référence :
dims. H15xL286xP286mm

Bac
référence : BA14065
dims. 1/4 65 mm de prof.



Revêtement de cuisson
anti-adhésif (beige) **x2**
référence :
dims. L285xP285 mm



Série conneX®

Accessoires C12



Plaque de cuisson lisse/lisse
référence : DB0739
dims. H6xL400xP400mm



329€ ht

Plaque de cuisson lisse/nervurée
référence : DB0719
dims. H6xL300xP300 mm



410€ ht

Pelle à pizza avec côté
référence : SR318
dims. L298xP300mm



153€ ht

Bac
référence : BA14065
dims. 1/4 65 mm de prof.



28€ ht

Protecteur pour four
référence : 32Z4025U
l'unité - 750 ml



66€ ht

Nettoyant pour four
référence : 32Z4024U
l'unité - 750 ml

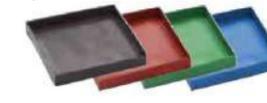


51€ ht

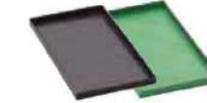
Rvêtement de cuisson antiadhésif
L285 x P285 mm
(beige) ref. : 32Z4088 **120€ ht**
(vert) ref. : 32Z4096 **29€ ht**
(violet) ref. : 32Z4160 **117€ ht**



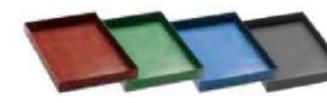
Plateau de cuisson format 1/4
H13 x L140 x P140 mm
(noir) ref. : 32Z4089 **120€ ht**
(rouge) ref. : 32Z4123 **113€ ht**
(vert) ref. : 32Z4095 **117€ ht**
(bleu) ref. : 32Z4125 **113€ ht**



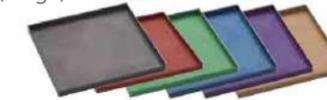
Plateau de cuisson format 1/2
H13 x L140 x P140 mm
(noir) ref. : 32Z4090 **141€ ht**
(vert) ref. : 32Z4094 **138€ ht**



Plateau de cuisson format 1/2 plus
profond - H25 x L279 x P178 mm
(rouge) ref. : 32Z4097 **199€ ht**
(vert) ref. : 32Z4098 **199€ ht**
(bleu) ref. : 32Z4099 **199€ ht**
(noir) ref. : 32Z4076 **126€ ht**



Plateau de cuisson grand format
H13 x L279 x P279 mm **160€ ht**
(noir) ref. : 32Z4080
(rouge) ref. : 32Z4100
(vert) ref. : 32Z4093
(bleu) ref. : 32Z4101
(violet) ref. : 32Z4159
(beige) ref. : 32Z4150



Plaque de cuisson - base fine
H13 x L279 x P279 mm **152€ ht**
(gris) ref. : 32Z4161
(violet) ref. : 32Z4164



Plaque de cuisson (noir) en maille
H13xL279xP279mm **160€ ht**
Ref. : 32Z4081



Panneau arrière du four (inox ou noir)
H50xL591xP355 mm **464€ ht**
(inox) ref. : PSB2115
(noir) ref. : PSB2116



Accessoires panini

Presse à panini à ouverture basse avec plaque
inférieure plate **990€ ht**
Dims. L302.2mm
ouverture haute : 79mm fermeture haute : 30mm
Ref. : PSR163

Presse à panini à ouverture haute avec plaque
de cuisson grill **990€ ht**
Dims. L302.2mm
ouverture haute : 79mm fermeture haute : 30mm
Ref. : PSR162

Presse à panini à ouverture basse avec plaque
inférieure plate **990€ ht**
Dims. L302.2mm
ouverture haute : 70.5mm fermeture haute : 13.5mm
Ref. : PSR160



La pelle (incluse) fait glisser les aliments entre une
plaque de grill supérieure et une plaque inférieure.

Lorsque la pelle est retirée, le grill s'abaisse pour
compresser les aliments.

Revêtement de cuisson anti-adhésif presse à panini
dime. L235xP292 mm Ref. : 32Z4153 **32€ ht**



Plateau de cuisson presse à panini
dime. H17.8xL290xP230mm Ref. : 32Z4186 **245€ ht**



Série conneX®

C16 Le leader de la cuisson rapide



Four à très grande vitesse
Easy Touch
Air surpressé + micro-ondes

20 x plus rapide qu'un
 four classique



- Construction en acier inoxydable
- Système Easy Touch®
- Fonction Press&Go
- Fonction diagnostic intégré
- Mode Refroidissement
- Mise à jour des programmes de cuisson par clé USB ou WI-FI

La gamme Merrychef ConneX® est disponible en acier inoxydable ou noir carbone avec la toute nouvelle cavité de 40,5 cm. Cette plus grande cavité vous permet de proposer des plats homogènes et de haute qualité à la demande, ainsi que de cuisiner par batch pour conserver des produits alimentaires très demandés, afin de gérer les fluctuations de la demande et d'éviter les files d'attente.

Caractéristiques	
Modèle	C16-Black ou C16-Inox
Convection / micro-onde	3200 W / 2000 W
Puissance maximale	6000 W
Alimentation électrique	220-230V 50 Hz
Type de prise	32A
Dimensions interne L x P mm	412.8 x 412.8
Dimensions externe L x P x H mm	458.8 x 683.4 x 619
Prix € H.T.	17 450

Accessoires inclus

Plaque de cuisson plate référence : DF0035
 dims. H6xL400xP400mm

Pelle à pizza avec côté référence : SF326
 dims. L398xP400mm

Plateau de cuisson référence : 32Z4175
 dims. H15xL253xP253mm

Bac référence : BA12100
 dims. 1/4 65 mm de prof.



Revêtement de cuisson anti-adhésif (beige)
 référence :
 dims. L285xP285 mm

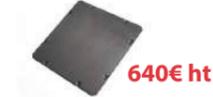


Série conneX®

Accessoires C16



Plaque de cuisson plate
 référence : DF0035
 dims. H6xL400xP400mm



Revêtement de cuisson antiadhésif
 L386 x P386 mm
 Ref. : 32Z4178



Pelle à pizza avec côté
 référence : SF326
 dims. L398xP400mm



Plateau de cuisson
 référence : 32Z4175
 dims. H15xL353xP353mm



Plaque de cuisson (noir) en maille
 H19xL353xP353mm
 Ref. : 32Z4176



Bac
 référence : BA12100
 dims. 1/4 65 mm de prof.



Nettoyant pour four
 référence : 32Z4024U
 l'unité - 750 ml



Protecteur pour four
 référence : 32Z4025U
 l'unité - 750 ml



CUISON
 ACCÉLÉRÉE



CUISSON ACCÉLÉRÉE

Accessoires e15				
	Descriptif	Code	Dimensions (H x L x P)	Prix € H.T.
1	Plaque de cuisson lisse	DC0322	4 x 304 x 304 mm	278
2	Panier de cuisson plein noir	32Z4080	13 x 279 x 279 mm	160
3	Feuille de cuisson anti-adhésive - l'unité	32Z4088	285 x 285 mm	30
4	Grille	DC0327	6 x 304 x 304 mm	110
5	Pelle avec côtés	SR318	298 x 300 mm	153
6	Spatule	32Z4034	100 x 79 x 300 mm	117
7	Produit nettoyant pour le four - l'unité	32Z4024U	750 ml	51
8	Produit de protection pour le four - l'unité	32Z4025U	750 ml	66
Accessoires e25				
	Descriptif	Code	Dimensions (H x L x P)	Prix € H.T.
9	Plaque de cuisson lisse (pour E25 achetés à partir de janvier 2019)		6 x 300 x 300 mm	329
10	Plaque de cuisson nervurée (pour E25 achetés à partir de janvier 2019)	DB0719	6 x 300 x 300 mm	410
11	Plaque de cuisson lisse (pour E25 achetés avant janvier 2019)	PSB3108	42 x 308 x 306 mm	278
12	Plaque de cuisson nervurée (pour E25 achetés avant janvier 2019)	PSB3117	42 x 308 x 306 mm	284
2	Panier de cuisson plein noir	32Z4080	13 x 279 x 279 mm	160
13	Panier de cuisson plein perforé	32Z4081	13 x 279 x 279 mm	160
3	Feuille de cuisson anti-adhésive - l'unité	32Z4088	285 x 285 mm	30
5	Pelle avec côtés	SR318	298 x 300 mm	153
6	Spatule	32Z4034	100 x 79 x 300 mm	117
7	Produit nettoyant pour le four - l'unité	32Z4024U	750 ml	51
8	Produit de protection pour le four - l'unité	32Z4025U	750 ml	66
14	Panneau arrière coloris noir	SB248	50 x 591 x 355mm	464
15	Panneau arrière coloris rouge	SB247	50 x 591 x 355 mm	464
16	Panneau arrière coloris inox	SB272	50 x 591 x 355 mm	464
Accessoires e2FX				
	Descriptif	Code	Dimensions (H x L x P)	Prix € H.T.
17	Plaque de cuisson lisse	32Z4044	300 x 237 mm	267
18	Plaque de cuisson nervurée	32Z4053	300 x 237 mm	251
19	Panier de cuisson plein noir	32Z4076	25 x 285 x 183 mm	126
20	Panier de cuisson perforé	32Z4046	25 x 285 x 183 mm	126
21	Pelle sans côtés	SR312	300 x 215 mm	187
6	Spatule	32Z4034	100 x 79 x 300 mm	117
7	Produit nettoyant pour le four - l'unité	32Z4024U	750 ml	51
8	Produit de protection pour le four - l'unité	32Z4025U	750 ml	66

Accessoires e3, e3C				
	Descriptif	Code	Dimensions (H x L x P)	Prix € H.T.
22	Plateau de cuisson émaillé rectangulaire	DX0117	25 x 321 x 297 mm	185
23	Plateau de cuisson anti-adhésif rectangulaire	40H0230	15 x 300 x 271 mm	312
24	Plateau de cuisson tournant rond	40H0347	ø 312 mm H. 40 mm	144
25	Plaque nervurée ronde pour plateau tournant	40H0240	ø 312 mm H. 25 mm	210
26	Support tournant pour utilisation avec 40H0347	40H0249	ø 191 mm	40
27	Feuille de cuisson anti-adhésive - l'unité	40H0190	ø 287 mm	120
28	Grille	DR0056	30 x 323 x 275 mm	148
29	Grille à pizza	31Z1234	ø 300 mm H. 75 mm	160
30	Poignée pour utilisation avec 40H0347 et DX0117	SR313	25 x 264 x 91 mm	sur demande
6	Spatule	32Z4034	100 x 79 x 300mm	117
7	Produit nettoyant pour le four - l'unité	32Z4024U	750 ml	51
8	Produit de protection pour le four - l'unité	32Z4025U	750 ml	66
Accessoires e4				
	Descriptif	Code	Dimensions (H x L x P)	Prix € H.T.
22	Plateau de cuisson émaillé rectangulaire	DX0117	25 x 321 x 297 mm	185
23	Plateau de cuisson anti-adhésif rectangulaire	40H0230	15 x 300 x 271 mm	312
31	Grille support	PVD0907	32 x 362 x 290 mm	190
32	Panier de cuisson perforé	32Z4054	25 x 343 x 292 mm	142
33	Pelle	SR310	328 x 311 mm	187
22	Poignée pour utilisation avec DX0117	SR313	25 x 264 x 91 mm	sur demande
6	Spatule	32Z4034	100 x 79 x 300 mm	117
7	Produit nettoyant pour le four - l'unité	32Z4024U	750 ml	51
8	Produit de protection pour le four - l'unité	32Z4025U	750 ml	66

Les fours à convoyeurs pour une cuisson toujours uniforme



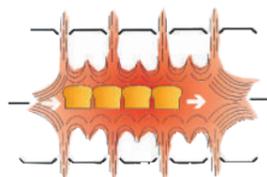
Technologie
Fast Bake

LE SYSTÈME IMPINGER FAST BAKE

Lincoln possède le processus breveté le plus performant du marché. Des jets d'air chaud surpressés chassent l'air froid et pénètrent instantanément au cœur des produits. La technologie Fast Bake permet quant à elle un gain de temps de cuisson de 30% et une meilleure coloration sans dessèchement en maintenant le taux d'humidité des produits. Aucune chute de température du four pendant le rush et des appareils plus silencieux procurent un confort de travail inégalé.

Le tableau de commande offre une grande facilité d'utilisation par simple réglage du temps et de la température.

Les températures constantes engendrent une cuisson toujours uniforme, parfaite pour une cuisine à gros débit.



LES ATOUTS DES FOURS LINCOLN

- Idéal pour le travail en flux tendu
- Régulation de vitesse et de température
- Réduction du temps de cuisson de 30%
- Démontage rapide du convoyeur
- Appareils superposables
- Système Air Impinger : flux d'air chaud surpressé
- Conception robuste en inox
- Simplicité du tableau de commandes
- Gamme étendue pour une cuisson de tous les produits
- Sens de défilement des tapis réversible

Sommaire



LINCOLN

Les fours à convoyeurs	76
Impinger Digital CTI (modèle de comptoir)	78
Impinger II version digitale	79
Impinger I	80
Impinger Low Profile « grande distribution »	81

Impinger Digital CTI

2512-1353, 2512-1346

Modèle de comptoir



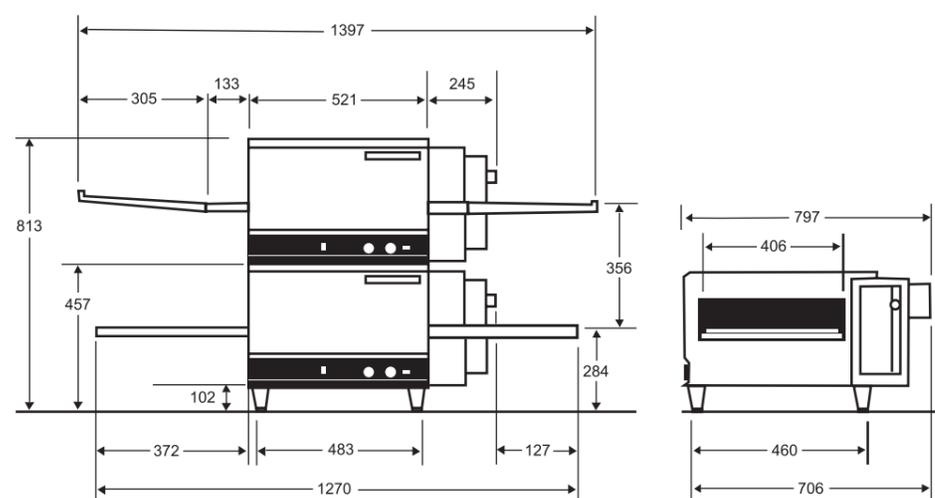
25126-1353

Nota :

Disponibles en tri 230 volts sur commande spéciale. Tablettes entrée-sortie de 30 cm incluses.
Largeur du tapis : 406 mm. Hauteur de passage : 76 mm.

Caractéristiques		
Modèle	2512-1353	2512-1346*
Alimentation électrique V / HZ	400/50/3	400/50/3
Puissance kW	6	6
Dimensions extérieures L x P x H mm	899 x 797 x 457	1270 x 797 x 457
Poids kg	100	100
Prix € H.T.	13 942	14 811

*Puissance à 100%

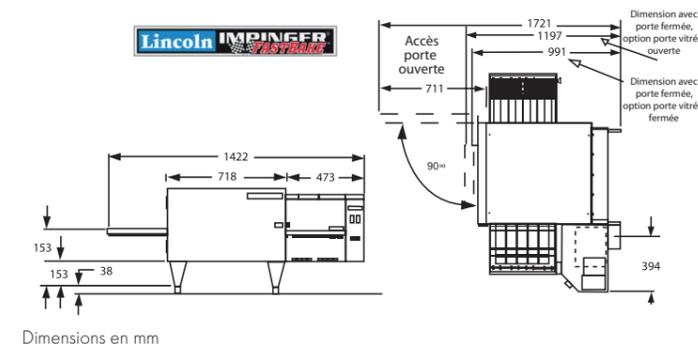


Impinger II

Electrique 1164-FB1CE 1164-FB2CE 1164-FB3CE
Gaz naturel 1154-FB1CE 1154-FB2CE 1154-FB3CE
Gaz propane 1155-FB1CE 1155-FB2CE 1155-FB3CE



Version digitale



CUISSON ACCÉLÉRÉE

Modèle électrique :

Livré avec support mobile comprenant câble de retenue et mousquetons.
Disponibles en tri 230 volts sur commande spéciale. Tablettes entrée-sortie de 30 cm incluses.
Largeur du tapis : 406 mm. Hauteur de passage : 76 mm.

Caractéristiques			
Modèle	1164 - FB1CE	1164 - FB2CE	1164 - FB3CE
Alimentation électrique V / HZ	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Puissance totale kW	10	2 x 10	3 x 10
Dimensions L x P x H mm	1422 x 991 x 1067	1422 x 991 x 1511	1422 x 991 x 1575
Poids kg	220	440	660
Prix € H.T.	25 008	47 960	70 470

Modèle gaz :

Livré avec support mobile comprenant câble de retenue et mousquetons.
Alimentation 2 ampères par niveau. Raccordement gaz sur appareil : \varnothing 20/27

Modèle gaz naturel	1154-FB1CE	1154-FB2CE	1154-FB3CE
Modèle gaz propane	1155 - FB1CE	1155 - FB2CE	1155 - FB3CE
Alimentation électrique V / HZ	230/50/1	230/50/1	230/50/1
Puissance totale kW	12	2 x 12	3 x 12
Dimensions L x P x H mm	1422 x 991 x 1067	1422 x 991 x 1511	1422 x 991 x 1575
Poids kg	220	440	660
Prix € H.T. (modèle gaz naturel)	25 008	47 960	70 470

Options		
Descriptif	Code	Prix € H.T.
Support mobile supplémentaire pour modèle triple - Tout inox	1124	1 686
Cadre pour superposition pour série 1400 - Poids : 3 kg	1126	1 002
Kit de superposition série 1100 sur série 1400, comprenant :		3 707
- Support inox sur roulettes	1012-015	-
- Kit 4 pieds	1122	-
- Cadre	1126	-
Tablette d'entrée 300 mm	1140	203
Tablette de sortie inclinée 300 mm	1141	276

Nota :

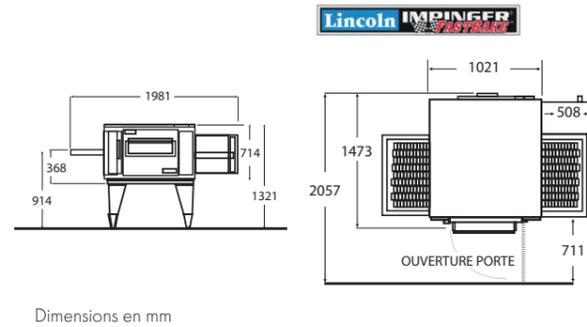
Tous les modèles Impinger II peuvent être livrés avec des tôles de répartition ou d'obturation pour optimiser les réglages du four dans le cadre d'applications particulières (gratins, toasts...).
Attention : en fonction du type de produit à traiter, les plaques de répartition peuvent changer.

Impinger I



Electrique 1421-FB1E 1421-FB2E
 Gaz naturel 1433-FB1E 1433-FB2E
 Gaz propane 1434-FB1E 1434-FB2E

Grande production

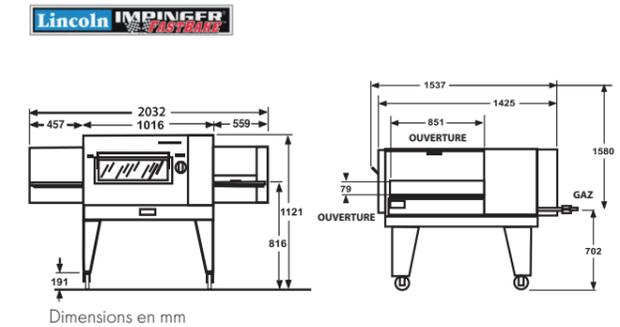


Impinger Low profile



Electrique 1621-FB1E 1621-FB2E 1621-FB3E
 Gaz naturel 1633-FB1E 1633-FB2E 1633-FB3E
 Gaz propane 1634-FB1E 1634-FB2E 1634-FB3E

Grande production
 2 zones de chauffe indépendantes



Modèle électrique :

Livré avec support mobile comprenant câble de retenue et mousquetons. Température : de 120 à 315°C. Alimentation 38 ampères.

Dimensions du convoyeur : Longueur x hauteur = 762 x 75 mm. Largeur du tapis : 857 mm.

Hauteur de passage : 76 mm.

Caractéristiques		
Modèle	1421-FB1E	1421-FB2E
Alimentation électrique V / HZ	400/50/3	400/50/3
Puissance kW	27	2 x 27
Dimensions extérieures L x P x H mm	1981 x 1438 x 1321	1981 x 1438 x 1641
Poids kg	390	nc
Prix € H.T.	sur devis	sur devis

Modèle gaz :

Livré avec support mobile comprenant câble de retenue et mousquetons.

Alimentation 5 ampères par niveau. Raccordement gaz sur appareil : ø 20/27

Modèle gaz naturel	1433-FB1E	1433-FB2E
Modèle gaz propane	1434 - FB1E	1434 - FB2E
Alimentation électrique V / HZ	230/50/1	230/50/1
Puissance totale kW	27	2 x 27
Dimensions L x P x H mm	1981 x 1438 x 1321	1981 x 1438 x 1641
Poids kg	390	nc
Prix € H.T.	sur devis	sur devis

Options		
Descriptif	Code	Prix € H.T.
Tablette d'extension entrée horizontale longueur 400 mm	1082	436
Tablette d'extension sortie inclinée longueur 400 mm	1083	436
Support supplémentaire pour superposition	1010	2 302
Support supplémentaire pour modèle simple	1012	3 208

Modèle électrique :

Livré avec support mobile comprenant câble de retenue et mousquetons.

Alimentation 41 ampères par niveau. Raccordement gaz sur appareil : ø 20/27

Caractéristiques			
Modèle	1621 - FB1E	1621 - FB2E	1621 - FB3E
Alimentation électrique V / HZ	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Puissance totale kW	29	2 x 29	3 x 29
Dimensions L x P x H mm	1975 x 1544 x 1121	1975 x 1544 x 1610	1975 x 1544 x 1686
Poids kg	520	1000	nc
Prix € H.T.	sur devis	sur devis	sur devis

Modèle gaz :

Livré avec support mobile comprenant câble de retenue et mousquetons.

Alimentation 2 ampères par niveau. Raccordement gaz sur appareil : ø 20/27

Modèle gaz naturel	1633-FB1E	1633-FB2E	1633-FB3E
Modèle gaz propane	1634 - FB1E	1634 - FB2E	1634 - FB3E
Alimentation électrique V / HZ	230/50/1	230/50/1	230/50/1
Puissance totale kW	31	2 x 31	3 x 31
Dimensions L x P x H mm	1975 x 1544 x 1121	1975 x 1544 x 1610	1975 x 1544 x 1686
Poids kg	520	1000	nc
Prix € H.T.	sur devis	sur devis	sur devis

Options		
Descriptif	Code	Prix € H.T.
Tablette d'extension entrée horizontale longueur 400 mm	1082	436
Tablette d'extension sortie inclinée longueur 400 mm	1083	436
Cadre pour superposition d'un Impinger I ou II sur un Low Profile	1626	868

CUISSON ACCÉLÉRÉE



L'induction	84
INSTINCT LINE	85
INSTINCT - Plaques à induction	86
INSTINCT - Wok à induction	87
INSTINCT - Planchas à induction	88
BASIC LINE	90
BASIC - Plaques à induction	90
BASIC - Friteuse à induction	91

L'induction

plaques, wok, planchas et friteuse



L'INDUCTION

Enodis propose des nouveaux appareils à induction. L'éventail de produits couvre tous les besoins attendus des appareils de service à induction : plaques de cuisson 1 ou 2 zones, wok, planchas ou friteuse.

INSTINCT LINE - plaques, wok, planchas à induction

Ligne de produits qui permet une mise en œuvre ultra rapide, un contrôle de la température en temps réel (brevet RTCS™) et une montée en température fulgurante.

Au service des chefs exigeants.

BASIC LINE - plaques et friteuse à induction

Ligne de produits qui offre les avantages de l'induction au meilleur rapport qualité-prix.

LES ATOUTS DE L'INDUCTION ENODIS

- Fiabilité éprouvée
- Facilité de nettoyage
- Montée en température fulgurante : régulation au degré près
- Maintien en température constant
- Appareils superposables
- Sécurité renforcée : température régulée électroniquement (système RTCS™)
- 80% d'économies d'énergie
- Confort de travail : pas d'émanations de chaleur

INSTINCT LINE

une gamme au design moderne

Enodis®



La nouvelle gamme INSTINCT, au design moderne, met en valeur les performances techniques exceptionnelles de ces appareils perfectionnés. Les différentes fonctions supplémentaires sont enregistrées intuitivement par la nouvelle commande « Tip and Turn » et peuvent être appliquées immédiatement sans formation.

- Commande simple et intuitive «Tip and Turn»
- Affichage clair et élégant
- Détecteur de casserole innovant
- Contrôle de la température, fonction de maintien au chaud de 25 à 100 °C
- Minuterie et arrêt automatique de la puissance
- Protection anti-surchauffe intelligente et sécurisée
- Ventilateur pratiquement silencieux mais très performant
- Cuisson High-Resolution : Possibilité de cuisson à puissance minimale au niveau 1
- Excellente puissance de sortie sur toute la gamme de poêles
- Changement de l'affichage de la température des degrés C aux degrés F (réglages avancés)
- Réduction de la puissance nominale maximale de 100% à 25% (réglages avancés)
- Détection de la tension du secteur et lecture automatique des paramètres optimaux
- Version monophasée (jusqu'à 3,5 Kw) de 230V-240V : identique dans le monde entier



• Filtre à air amovible et lavable simplement

• Pieds réglables en hauteur, conformité NSF

RTCSmp®

Technologie RTCSmp®

Le premier et l'unique système de commande et de surveillance pour la technique à induction

Électronique
Rapide, sûr, contrôlé

- Contrôle de la température de l'électronique
- Contrôle de la température de la bobine à induction
- Contrôle de l'apport en énergie
- La régulation en temps réel



Contrôle de la température
Sans délai, précision de 1°C

- Surveillance sans fil de la température du fond de la poêle ou du récipient
- Mesure et contrôle de la totalité de la surface
- Les écarts de températures sont corrigés sans délai



Protection de cuisson à vide
Fiable, adroit, intelligent

- Sécurité du travail importante
- Contrôle et surveillance du surchauffage des fonds de poêle et des récipients



Instinct Line

Plaques à induction (à poser)

INSTINCT Hob 3.5
INSTINCT Hob 5
INSTINCT Hob 10

Enodis

Instinct Line

Woks

INSTINCT Wok 3.5
INSTINCT Wok 5
INSTINCT Wok 8

Enodis



INSTINCT Hob 3.5/5



INSTINCT Hob 10



INSTINCT Wok 3.5/5/8

- Système de gestion de la température en temps réel - Technologie RTCsmp® (Real Temperature Control System multi-point)
- Protection fiable anti-surchauffe
- Nouvelle commande "Tip and Turn" simple et intuitive à l'aide d'un bouton rotatif
- Fonction minuterie
- Surface de cuisson froide au toucher
- 12 puissances de cuisson et fonction de maintien au chaud de 25 à 100 °C
- Puissance de sortie constante pendant toute la durée de la cuisson pour des résultats optimaux
- Robustesse exceptionnelle et développée pour une utilisation intensive dans la gastronomie
- Facilité de nettoyage grâce à un filtre à air amovible, lavable et réutilisable
- Réduction de la puissance maximale de 100 % à 25 %
- Consommation énergétique particulièrement faible

Les plaques INSTINCT possèdent 12 niveaux de puissance avec fonction de maintien au chaud de 25 à 100 °C et une fonction minuterie. Elles sont particulièrement performantes énergétiquement et sont pilotées par un nouveau bouton rotatif "Tip and Turn". Les appareils sont pratiques, fiables et permettent de réaliser des temps de cuisson très courts.

Caractéristiques			
Modèle	INSTINCT Hob 3.5	INSTINCT Hob 5	INSTINCT Hob 10
Référence	99560025	99560028	99560217
Type	Monofoyer	Monofoyer	Double Foyer
Alimentation électrique V/Hz	230-240/50-60/1	380-440/50-60/3	380-440/50-60/3
Puissance kW	3,5	5	2 x 5
Dim. Zone céramique mm	372 x 349	373 x 349	372 x 609
Dimensions L x P x H mm	380 x 460 x 140	381 x 460 x 140	380 x 720 x 140
Poids kg	12	14	21
Prix € H.T.	3 618	4 488	7 311

- Système de gestion de la température en temps réel - Technologie RTCsmp® (Real Temperature Control System multi-point)
- Protection fiable anti-surchauffe
- Nouvelle commande "Tip and Turn" simple et intuitive à l'aide d'un bouton rotatif
- Surface de cuisson froide au toucher
- 12 puissances de cuisson
- Bol vitrocéramique en Ceran - Ø 300 mm
- Robustesse exceptionnelle et développée pour une utilisation intensive dans la gastronomie
- Facilité de nettoyage grâce à un filtre à air amovible, lavable et réutilisable
- Réduction de la puissance maximale de 100 % à 25 %
- Consommation énergétique particulièrement faible

Livré avec poêle hémisphérique standard de 5,2 litres

Cet appareil à wok exceptionnel fonctionne avec 12 niveaux de puissance et comporte une cuvette à wok en Ceran de 300 mm de diamètre. Il est particulièrement performant énergétiquement et est piloté par le nouveau bouton rotatif "Tip and Turn". Parmi les autres atouts, cet appareil bénéficie de la minuterie intégrée, la sécurité de fonctionnement élevée et la puissance de sortie sans pauses de mesure y compris pour faire revenir.

Caractéristiques			
Modèle	INSTINCT Wok 3.5	INSTINCT Wok 5	INSTINCT Wok 8
Référence	99570012	99570015	99570018
Type	Monofoyer	Monofoyer	Monofoyer
Alimentation électrique V/Hz	208-240/50-60/1	380-440/50-60/3	380-440/50-60/3
Puissance par cuve kW	3,5	5	8
Diamètre cuvette mm	300	300	300
Dimensions L x P x H mm	380 x 473 x 200	381 x 473 x 200	382 x 473 x 200
Poids kg	14	16	18
Prix € H.T.	5 360	6 604	7 205

Instinct Line

Planchas

Enodis®

INSTINCT Griddle 3.5
INSTINCT Griddle 5
INSTINCT Griddle 10



INSTINCT Griddle 3.5/5



INSTINCT Griddle 10

- Système de gestion de la température en temps réel - Technologie RTCsmp® (Real Temperature Control System multi-point)
- Gril antiadhésif à induction spécial
- Réglage température de 50 à 230 °C
- Nouvelle commande "Tip and Turn" simple et intuitive à l'aide d'un bouton rotatif
- Répartition uniforme de la chaleur
- Contrôle instantané de la température de cuisson sans retard
- Temps de chauffe court de 20 à 200 °C en 3½ minutes
- Fonction minuterie
- Robustesse exceptionnelle et développée pour une utilisation intensive dans la gastronomie
- Une sécurité de fonctionnement très élevée grâce aux nombreuses fonctions de protection
- Facilité de nettoyage grâce à un filtre à air amovible, lavable et réutilisable
- Réduction de la puissance maximale de 100 % à 25 %
- Consommation énergétique particulièrement faible grâce à la technologie induction avec un transfert d'énergie optimal entre la plaque de grill et la préparation, presque sans diffusion de chaleur

Les appareils à plancha ultramodernes garantissent des performances exceptionnelles dans toutes les cuisines professionnelles. Ils sont équipés d'une plaque de grill antiadhésive et d'une minuterie pratique. Ils sont particulièrement performants énergétiquement et se démarquent par leur temps de chauffe extrêmement court et une distribution absolument régulière de la chaleur. Le réglage sans délai de la température de grill enthousiasmera les professionnels de la cuisine.

Caractéristiques			
Modèle	INSTINCT Griddle 3.5	INSTINCT Griddle 5	INSTINCT Griddle 10
Référence	99650032	99650035	99650041
Type	Simple zone	Simple zone	Double zone
Alimentation électrique V/Hz	230-240/50-60/1	380-440/50-60/3	380-440/50-60/3
Puissance kW	3,5	5	10
Dim. zone de cuisson mm	493 x 352	494 x 352	618 x 577
Dimensions L x P x H mm	531 x 493 x 198	532 x 493 x 198	656 x 717 x 198
Poids kg	28	30	48
Prix € H.T.	7 903	8 177	13 078



INDUCTION

Basic Line

Plaques à induction (à poser)

Enodis

Basic Line

Friteuse à induction (à poser)

Enodis

BL350C
BLET350C

BLBT-350Z8F



BL350C



BLET350C



BLBT-350Z8F

- 10 niveaux de réglage de la puissance de cuisson (de 500 à 3500 W)
- Plages de température de 60°C à 240°C
- Fonction minuterie de 0 à 180 minutes
- Commandes tactiles
- Affichage LED

- 11 niveaux de réglage de la puissance de cuisson
- Plages de température de 60°C à 190°C
- Fonction minuterie de 0 à 15 minutes
- Commandes tactiles
- Affichage LED
- Capacité 8 litres

Les plaques à induction BASIC LINE possèdent 10 niveaux de puissance et une fonction minuterie. L'absence de boutons facilite le nettoyage de ces plaques aux commandes tactiles.

Caractéristiques		
Modèle	BL350C	BLET350C
Type	Monofoyer	Double foyer
Alimentation électrique V/Hz	220-240/50-60/1	220-240/50-60/1
Puissance kW	3,5	3,5 (1,8+1,7)
Dimensions L x P x H mm	338 x 418 x 84	299 x 581 x 64
Poids kg	6,6	5,6
Prix € H.T.	1 628	1 846

Caractéristiques	
Modèle	BLBT-350Z8F
Type	1 cuve
Alimentation électrique V/Hz	220-240/50-60/1
Puissance kW	3,5
Dimensions L x P x H mm	288 X 478 X 410
Poids kg	12,6
Prix € H.T.	3 167

LES ATOUTS DE LA FRITEUSE À INDUCTION :

- Contrôle précis de la température, augmentation rapide de la température et cuisson à haut rendement : remontée en température rapide après chargement de produits congelés, après reprise de la cuisson, la friteuse à induction retrouve plus rapidement sa température d'origine et la contrôle de façon précise.
- La friteuse BASIC LINE possède 11 niveaux de puissance et une fonction minuterie.
- L'absence de boutons sur le tableau de commande en facilite son nettoyage.
- Sécurité et fiabilité de l'induction



Cuisine Centrale RATP – Sucy-en-Brie (94) – 10 000 couverts/jour

Sommaire Marmites



Les marmites haut rendement	95
Marmites électriques – modèles de table	96
Supports pour marmites de table	97
Marmites électriques – modèles sur pieds	98
Marmites turbo gaz basculantes et fixes	99
Marmites à injection directe de vapeur – modèle de table	100
Marmites à injection directe de vapeur – modèle sur pieds	101
Marmites à agitateur, gaz, électriques ou injection	102
Accessoires des marmites	104
Les marmites triple enveloppe	106
Multi/MultiMix	109
Opti/Optimix	115
Maxi/MaxiMix	119
Les marmites triple enveloppe EASY	124
Easy/EasyMix	126
EasyStand	127
EasyMobile	127
Accessoires et options Easy/EasyMix/EasyStand/EasyMobile	128



Les marmites haut rendement

Polyvalence
et économies



MARMITES

LA MARMITE UNIVERSELLE

L'utilisation culinaire de la marmite Cleveland est polyvalente et n'est pas, à l'inverse des autres marmites, réservée à des catégories de cuissons particulières.

La technologie Cleveland des marmites à double enveloppe rend caduques les appellations de "chauffe directe" et de "chauffe bain-marie" pour offrir une marmite polyvalente s'adaptant à tous les types de cuisson.

Avec les marmites Cleveland, nous veillons à ce que nos produits soient simples à utiliser, ergonomiques, hygiéniques, fiables et durables.

Notre objectif est aussi d'offrir une gamme de produits intégrant une grande flexibilité et permettant d'offrir des solutions qui répondent aux besoins spécifiques de chaque client.

LES ATOUTS DES MARMITES CLEVELAND

- Maîtrise des cuissons : régulation électronique au degré près
- Double-enveloppe : uniformité de la chauffe
- Haute pression : respect des qualités organoleptiques des produits
- Utilisation aisée : maîtrise parfaite en quelques heures
- Sécurité et ergonomie : le basculement facilite l'égouttage, la manutention et le nettoyage
- Cuve garantie 3 ans
- Economies d'énergie : 35%
- Gain de temps : montée en température 3 fois plus rapide qu'une marmite classique
- Réduction de la surface au sol : 1 marmite Cleveland = 3 marmites classiques
- Réduction de 10 à 20% des coûts de matières premières
- Inox 316 à l'intérieur des cuves

Série KET

Marmites électriques



CLEVELAND
A Welbilt Brand

3 ans de garantie sur les cuves
Marmites double enveloppe sous vide d'air
Basculement manuel - Couvercle de série
Pression 3,5 bars - Indicateur LED niveau d'eau bas
Thermostat 1-10 - Aisi 316

KET 6 T TKET 6 T
KET 12 T TKET 12 T
KET 20 T

Modèles de table



KET 12 T



TKET montées en batterie

Série KET

Supports pour marmites de table

CLEVELAND
A Welbilt Brand

SKET 6 STD 28
SKET 12 STD 42
STD 55

Modèles fixes ou mobiles avec ou sans tiroir



STD 28F

Nota :

Raccordement et vidange standard :
supprime les caniveaux de sol.

Marmites simples - Caractéristiques			
Modèle	KET 6 T	KET 12 T	KET 20 T *
Capacité litres	23	45	80
Alimentation électrique V/Hz	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Puissance kW	7,5	12,1	13,6
Dimensions L x P x H mm	610 x 432 x 572/724	699 x 508 x 632/964	813 x 698 x 1264
Poids kg	54	82	118
Prix € H.T.	16 751	20 255	33 042

*Couvercle, robinet mélangeur et jupe de protection inclus

Marmites doubles - Caractéristiques		
Modèle	TKET 6 T	TKET 12 T
Capacité litres	2 x 23	2 x 45
Alimentation électrique V/Hz	400/50/3	400/50/3
Puissance kW	15	24
Dimensions L x P x H mm	1124 x 425 x 580	1285 x 495 x 615/800
Poids kg	73	110
Prix € H.T.	24 867	48 239

Caractéristiques - Sans tiroir de vidange					
Modèle	SKET 6 F	SKET 6 M	SKET12F	SKET12M	SKET20M
Support fixe ou mobile	Fixe	Mobile	Fixe	Mobile	Mobile
Pour marmite référence	KET 6 T	KET 6 T	KET 12 T	KET 12 T	KET 20 T
Prix € H.T.	1 489	1 915	1 702	2 045	2 207

Caractéristiques - Avec tiroir de vidange						
Modèle	STD 28F	STD 28M	STD 42F	STD 42M	STD 55F	STD 55M
Support fixe ou mobile	Fixe	Mobile	Fixe	Mobile	Fixe	Mobile
Pour marmite référence	KET 6 T - KET 12 T	KET 6 T - KET 12 T	KET 6 T	TKET 6 T	TKET 12 T	TKET 12 T
Dimensions L x P x H mm	730 x 570 x 420	730 x 570 x 420	1040 x 580 x 450	1040 x 580 x 450	1500 x 580 x 450	1500 x 580 x 450
Prix € H.T.	3 066	3 282	5 687	5 463	6 125	6 560

Série KEL

Marmites électriques

KEL 25 T KEL 25
 KEL 40 T KEL 40
 KL 60 T KL 60
 KEL 80 T KEL 80
 KEL 100 T KEL 100



CLEVELAND
 A Welbilt Brand

Modèles sur pieds

Marmites double enveloppe sous vide d'air
 Tri 400 V + N + T
 Pression 3,5 bars - AISI 316

3 ans de garantie sur les cuves



KEL 40 T



KEL 40

Modèles livrés avec

Couvercle articulé
 Robinet mélangeur
 Vidange Ø 2" (50mm) tangentielle TD2

Série KGL

Marmites turbo gaz

KGL 40 T KGL 40
 KGL 60 T KGL 60
 KGL 80 T KGL 80



CLEVELAND
 A Welbilt Brand

Modèles sur pieds

Marmites double enveloppe sous vide d'air
 Mono 230 V + N + T
 Pression 3,5 bars
 AISI 316

Indicateur LED niveau d'eau
 Thermostat 1-10

3 ans de garantie sur les cuves



KGL 60 T avec option PCK

Modèles livrés avec

Couvercle articulé
 Robinets mélangeurs EC/EF
 Vidange Ø 2" (50mm) tangentielle TD2
 Jupe de protection thermique HS

- Marmites double enveloppe sous vide d'air
- Régulation électronique
- Sécurité niveau de liquide double enveloppe
- Soupape de sécurité
- Manomètre de contrôle
- Jupe de protection thermique en série
- Option roulettes sur modèle 40, 60 et 80 (sur demande)

- Brûleur infrarouge à grand rendement (breveté)
- Allumage électronique à ionisation
- Double enveloppe remplie en usine avec eau distillée et traitée pour un usage permanent
- Contrôle de température et sécurité manque d'eau électronique
- Potentiomètre à réglage de puissance 12 positions
- Témoin de chauffe et de manque d'eau
- Interrupteur marche/arrêt
- Manomètre de contrôle pression et de vide en façade
- Cuve AISI 316
- Mécanisme de basculement sur roulement enchâssé en aciers spéciaux
- 4 pieds ajustables pour une parfaite mise à niveaux avec platines de fixation
- couvercle compensé (modèles sur pieds)
- Nature du gaz à préciser à la commande

Marmites basculantes - Caractéristiques					
Modèle	KEL 25 T	KEL 40 T	KEL 60 T	KEL 80 T	KEL 100 T
Capacité litres	100	150	225	300	375
Alimentation électrique V/Hz	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Puissance kW	18,1	30,1	36,2	39,2	nc
Dimensions L x P x H mm	928 x 788 x 1045	1055 x 959 x 1080	1143 x 1045 x 1191	1232 x 1220 x 1330	1296 x 1258 x 1356
Poids kg	nc	163	188	213	nc
Prix € H.T.	58 078	61 844	68 941	77 924	93 295

Marmites fixes - Caractéristiques					
Modèle	KEL 25	KEL 40	KEL 60	KEL 80	KEL 100
Capacité litres	100	150	225	300	375
Alimentation électrique V/Hz	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Puissance kW	18,1	30,1	36,2	39,2	39,2
Dimensions L x P x H mm	864 x 759 x 934	1016 x 782 x 1016	1118 x 870 x 1093	1194 x 959 x 1105	1270 x 1023 x 1144
Poids kg	100	131	163	182	200
Prix € H.T.	40 236	41 254	51 135	63 488	71 847

Marmites basculantes - Caractéristiques			
Modèle	KGL 40 T	KGL 60 T	KGL 80 T
Capacité litres	150	225	300
Alimentation électrique V/Hz	230/50/1	230/50/1	230/50/1
Puissance kW	41	56	56
Dimensions L x P x H mm	1099 x 1080 x 1162	1228 x 1130 x 1130	1381 x 1162 x 1156
Poids kg	235	255	270
Prix € H.T.	74 101	89 273	97 608

*Dimensions données avec le couvercle fermé

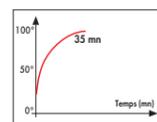
Marmites fixes - Caractéristiques			
Modèle	KGL 40	KGL 60	KGL 80
Capacité litres	150	225	300
Alimentation électrique V/Hz	230/50/1	230/50/1	230/50/1
Puissance kW	33	45	45
Dimensions L x P x H mm	893 x 940 x 1154	972 x 991 x 1261	1058 x 1077 x 1332
Poids kg	235	255	270
Prix € H.T.	47 926	58 257	65 275

*Dimensions données avec le couvercle fermé

Nota :
 Pour toutes les marmites sur pieds, les caniveaux ne doivent pas être positionnés dans l'axe de basculement de la marmite mais déportés sur la gauche, la vidange n'étant pas centrale (voir fiches techniques). L'option filtre passoire FS est indispensable pour les marmites basculantes (voir pages d'options).



Jupe de protection



Test sur KEL 80 T / 150 l d'eau

Série KDT

Marmites à injection directe de vapeur

KDT 1 T, KDT 3 T, KDT 6 T, KDT 12 T, KDT 20 T



CLEVELAND
A Welbilt Brand

Modèles de table

Pression 3,5 bars
AISI 316



KDT 6 T

Modèles livrés avec

Couvercle

Série KDL

Marmites à injection directe de vapeur

KDL 25 T, KDL 40 T, KDL 60 T, KDL 80 T, KDL 100 T



CLEVELAND
A Welbilt Brand

Modèles sur pieds

Pression 3,5 bars
AISI 316



KDL 40 T

Modèles livrés avec

Couvercle articulé
Robinet mélangeur EC/EF
Purgeur condensats
Jupe de protection thermique HS
Vidange Ø 2" (50mm) tangentielle TD2

- Marmites double enveloppe
- A fixer sur meuble support SD ou meuble neutre

Marmites basculantes - Caractéristiques				
Modèle	KDT 3 T	KDT 6 T	KDT 12 T	KDT 20 T
Capacité litres	10	23	45	80
Dimensions L x P x H mm	384 x 317 x 584	384 x 317 x 622	584 x 514 x 737	692 x 604 x 838
Poids kg	17	18	25	41
Prix € H.T.	8 811	13 344	19 842	25 599

Nota :
Afin de déterminer la largeur du support, additionner les largeurs des marmites à installer et prévoir 10 cm de dégagement à chaque extrémité et 10 cm entre les marmites.

Marmites basculantes* - Caractéristiques					
Modèle	KDL 25 T	KDL 40 T	KDL 60 T	KDL 80 T	KDL 100 T
Capacité litres	100	150	225	300	375
Pression standard bars	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
Option pression haute (sur demande)	P025	P040	P060	P080	P0100
Dimensions L x P x H mm	957 x 753 x 1056	1058 x 823 x 1062	1147 x 921 x 1164	1236 x 991 x 1208	1299 x 1105 x 1256
Poids kg	100	125	157	188	216
Prix € H.T.	34 737	36 643	41 410	45 935	58 022

*Basculement électrique : nous consulter.



Enodis c'est aussi des marmites à agitateur, gaz, électriques ou injection de vapeur, de 150 à 575 litres, de 3,5 bars en standard à 5,5 bars en option sur les injections de vapeur

Spécialiste de cuisines centrales, Cleveland est le leader mondial des grandes productions

MARMITE UNIVERSELLE

Utilisation polyvalente s'adaptant à tous les types de cuisson

AGITATEUR

et contre-agitateur Axe du racleur gradué en litres. Palettes Téflon® démontables sans outils.

MAÎTRISE DES CUISSONS

Utilisation polyvalente s'adaptant à tous les types de cuisson

DOUBLE ENVELOPPE

Uniformité de chauffe, pas de point chaud, pas de brûlure ou d'accrochage des produits (utilisation faible des corps gras)

CONTRÔLE DES VITESSES

de brassage en fonction des produits

OPTION CUVE EN INOX AISI 316

JUPE DE PROTECTION

GAIN DE TEMPS

Montée en température 3 fois plus rapide qu'une marmite classique.

35 % D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Plus grande puissance installée pour une montée en température plus rapide = baisse de consommation.

GAIN DE PLACE

1 marmite Cleveland remplace 3 marmites classiques : réduction de la surface au sol.



Accessoires des marmites



FS



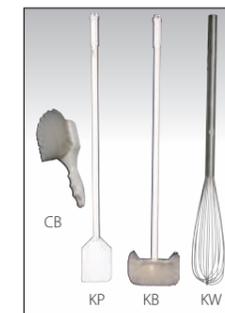
PCK FD



BS



TBS



KAK



DPK



PRSK

Nos contenants sont conçus pour rester intacts depuis le remplissage jusqu'à la table du restaurant, en passant par la réfrigération, la congélation, la décongélation et la cuisson.

Accessoires			
Descriptif	Capacité litres	Référence	Prix € H.T.
Filtre passoire inox pour marmites basculantes	23	FS6	746
	45	FS12	746
	80	FS20	746
	100	FS25	746
	150	FS40	2 137
	225	FS60	2 137
	300	FS80	5 335
	375	FS100	5 335
Guide-jet inox (assure un versement vertical étroit)		FD	1 902
Porte-bacs gastro GN1/1 balancelle (pour marmites basculantes à partir de K25 ou sauteuses Technyform)		PCK	1 508

*Roulettes marmite sur demande

Accessoires			
Descriptif	Capacité litres	Référence	Prix € H.T.
Ensemble supports et paniers cuisson			
Pour marmites de 80 et 100 litres	3 BS 3 inclus	TBS20	5 805
Pour marmites de 150 litres	3 BS 6 inclus	TBS40	5 860
Pour marmites de 225 litres	3 BS 6 inclus	TBS60	6 155
Pour marmites de 300 litres	3 BS 6 inclus	TBS80	7 187
Pour marmites de 375 litres	3 BS 12 inclus	TBS100	5 043
Kit ustensiles de travail spécialement étudié pour les marmites , composé de :			
Brosse de travail (CB), écouvillon pour vanne de vidange (DB), palette (Marjise) (KP)			
Fouet inox (KW), brosse à manche (KB), louche (KL)			
Kit complet (CB + DB + KP + KW + KB +KL)		KAK	2 748
Robinet mélangeur 3/4"		DPK	1 355
Douchette avec flexible (sauf marmites à agitateur)		PRSK	2 317
Douchette avec flexible pour marmites à agitateur		DOUC2	2 558
Compteur d'eau		LMC1	10 511

Marmites triple enveloppe

Multi/MultiMix - Opti/OptiMix - Maxi/MaxiMix



Multi



MultiMix



Opti



OptiMix



Maxi



MaxiMix

La gamme de marmites triple enveloppe va des marmites à basculement manuel aux marmites sophistiquées avec brasseur en passant par les marmites traditionnelles multifonctions. La largeur de gamme de produits inclut, entre autres, des marmites montées sur un support à quatre pieds, des marmites mobiles et des marmites avec une hauteur de basculement de 600 mm et un système de refroidissement efficace.

La gamme offre des produits intégrant une grande flexibilité, une facilité d'utilisation, une fiabilité et une durabilité exceptionnelles permettant d'offrir des solutions qui répondent aux besoins spécifiques de chaque client (ergonomie).

Ces marmites n'ont fait l'objet d'aucun compromis en matière de qualité, et par conséquent, les différents modèles présentent uniquement des différences de fonctions.

Les marmites utilisent une pression de vapeur de 1 bar, ce qui représente 120 °C. Elles peuvent être fournies avec un système de chauffe électrique ou pour être raccordées à un système de vapeur externe.

MULTI ET MULTIMIX

Ces modèles sont des marmites à basculement sophistiquées et sont disponibles avec ou sans brasseur intégré. Elles sont disponibles dans différentes tailles et sont extrêmement flexibles. Une large gamme d'accessoires est également disponible. Ces marmites sont idéales pour les cuisines dont les besoins en cuisson et en brassage sont importants.

• Multi - une marmite ergonomique aux fonctions avancées

Le modèle Multi est disponible dans plusieurs versions et répond à toutes les exigences d'une marmite moderne avec brasseur. Avec des volumes allant de 20 à 50 litres et la possibilité de relier le modèle Multi aux modèles MultiMix, Opti et OptiMix, la marmite Multi est le choix qui s'impose pour les cuisines recherchant des fonctions qui facilitent le travail et des solutions conviviales. Doté d'une hauteur minimale de 400 mm qui facilite le service, le modèle Multi est un modèle idéal pour les cuisines à rendement élevé.

• MultiMix – une marmite avancée avec brasseur intégré

Le modèle MultiMix offre des fonctions avancées et est une marmite conviviale avec un brasseur puissant. Avec des volumes allant de 40 à 500 litres et la possibilité de relier le modèle Multi aux modèles MultiMix, Opti et OptiMix, la marmite MultiMix est le choix qui s'impose pour les cuisines recherchant des fonctions qui facilitent le travail et des solutions conviviales. Doté d'une hauteur de basculement minimum de 40 mm qui facilite le service, le modèle MultiMix est le modèle idéal pour les cuisines à rendement élevé.

Nota :
Tous les modèles de marmites triple enveloppe ont la connexion eau et électricité par l'arrière.

OPTI ET OPTIMIX

Ces modèles allient la grande fonctionnalité des marmites à basculement à une hauteur de basculement idéale de 600 mm. Le modèle OptiMix peut également être raccordé à un système de refroidissement externe. Ces marmites sont idéales pour les cuisines qui souhaitent utiliser du matériel ergonomique ou pour les cuisines dont les besoins en cuisson et en brassage sont importants.

• Opti – une marmite à hauteur de basculement plus élevée

Si vous recherchez une utilisation ergonomique mais qu'un brasseur n'est pas nécessaire, le modèle Opti est alors le choix qui s'impose puisque sa hauteur de basculement est de 600 mm.

• OptiMix – une marmite avancée avec hauteur de basculement ergonomique et brasseur intégré

Sur le modèle OptiMix, toutes les fonctions de la marmite à basculement ont été optimisées afin de créer un produit unique. Avec cette marmite, il est possible d'exécuter l'ensemble du processus de préparation dans un seul appareil, puisque la marmite est capable de cuire, de brasser et de refroidir. Avec une hauteur libre de 600 mm entre le sol et la marmite, le contenu de la marmite peut être versé dans des conteneurs placés sur un chariot élévateur.

L'association d'un brasseur, d'une plus grande hauteur de basculement et d'un couvercle à ouverture facile fait du modèle OptiMix la solution la plus ergonomique sur le marché. De plus, le nettoyage se fait à une hauteur plus confortable que sur les marmites traditionnelles.

MAXI ET MAXIMIX

Ces modèles permettent d'utiliser la même fonctionnalité et la même convivialité que sur les autres marmites, même pour des volumes plus importants.

Nota :
Tous les modèles de marmites triple enveloppe ont la connexion eau et électricité par l'arrière.



Multi / MultiMix Électrique

Enodis®

Présentation générale des marmites						
	Multi	Multimix	Opti	OptiMix	Maxi	MaxiMix
Volume	40-300 litres	40-300 litres	40-300 litres	40-300 litres	400-500 litres	400-500 litres
Régulation standard	AutoTemp 32	AutoTemp 56	AutoTemp 32	AutoTemp 56	AutoTemp 32	AutoTemp 56
Basculement électrique	+	+	+	+	+	+
Hauteur de basculement	400-467 mm*	400-467 mm*	600 mm	600 mm	400 mm	400 mm
Emplacement de la régulation	Côté droit ou gauche	Côté droit ou gauche	Côté droit ou gauche			
Brasseur	-	+	-	+	-	+
TPM	-	5-155	-	5-155	-	5-140
Puissance de brassage maximale	-	164-477 Nm*	-	164-477 Nm*	-	477 Nm
Trappe d'inspection	-	+	-	+	o	+
Refroidissement à l'eau provenant du système d'alimentation possible	o 80-300 litres	o 80-300 litres	o 80-300 litres	o 80-300 litres	o	o
Refroidissement à l'eau de refroidissement provenant du système de refroidissement externe	-	-	-	o OptiMix QuickChill 80/300 litres	-	MaxiMix QuickChill
Interrupteur d'isolement	+	+	+	+	+	+
Sonde pour la collecte de données concernant la température des aliments	-	o	-	o	-	o
Type de cuisson	Électrique/ À la vapeur directe	Électrique/ À la vapeur directe	Électrique/ À la vapeur directe			

+ Standard o En option - Non disponible * En fonction de la taille de la marmite

Présentation générale des commandes		
Descriptif	AutoTemp 32	AutoTemp 56
Panneau de commande ajustable vertical	+	+
TiltBack	+	+
WaterLevelAutomatic	+	+
Compteur d'eau	+	+
Contrôlé par la température de l'enveloppe	+	-
Contrôlé par la température des aliments	-	+
Niveaux de cuisson dynamiques pour une cuisson douce	-	+
Horloge/Minuterie	+	-
Programmable	-	+

+ Standard o En option

Multi Électrique					
	Référence	Multi Électrique	Dimensions L x P x H*	Puissance	Prix € H.T.
	104001	MULTI électrique 40 L	986 x 798 x 1750	3~400 V - 15 kW	20 012
	104003	MULTI électrique 60 L	1035 x 823 x 1784	3~400 V - 15 kW	20 375
	104005	MULTI électrique 80 L	1065 x 838 x 1822	3~400 V - 15 kW	22 047
	104007	MULTI électrique 100 L	1115 x 863 x 1849	3~400 V - 20 kW	23 700
	104009	MULTI électrique 120 L	1115 x 1075 x 1819	3~400V - 20kW	27 424
	104011	MULTI électrique 150 L	1232 x 1075 x 1950	3~400V - 30kW	35 490
	104013	MULTI électrique 200 L	1282 x 1075 x 1982	3~400V - 30kW	39 918
	104015	MULTI électrique 250 L	1380 x 1075 x 2115	3~400V - 45kW	43 970
	104017	MULTI électrique 300 L	1480 x 1075 x 2194	3~400V - 45kW	51 123

MultiMix Électrique					
	Référence	MultiMix Électrique	Dimensions L x P x H*	Puissance	Prix € H.T.
	105001	MultiMix électrique 40 L	986 x 798 x 1750	3~400 V - 15 kW	37 127
	105003	MultiMix électrique 60 L	1035 x 823 x 1784	3~400 V - 15 kW	37 127
	105005	MultiMix électrique 80 L	1065 x 838 x 1822	3~400 V - 15 kW	37 552
	105007	MultiMix électrique 100 L	1115 x 863 x 1849	3~400 V - 20 kW	40 247
	105009	MultiMix électrique 120 L	1115 x 1075 x 1819	3~400V - 20kW	44 229
	105011	MultiMix électrique 150 L	1232 x 1075 x 1950	3~400V - 30kW	49 243
	105013	MultiMix électrique 200 L	1282 x 1075 x 1982	3~400V - 30kW	52 914
	105015	MultiMix électrique 250 L	1380 x 1075 x 2115	3~400V - 45kW	59 360
	105017	MultiMix électrique 300 L	1480 x 1075 x 2194	3~400V - 45kW	62 789

*Hauteur avec couvercle levé

Options Multi / MultiMix

	Référence	Douchette de nettoyage	Prix € H.T.
	170064	Douchette avec tuyau de 3m à droite	1 209
	170083	Douchette avec tuyau de 3m à gauche	1 210

	Référence	Vanne papillon 2"	Prix € H.T.
	170008	Vanne papillon sans coude 2" type SMS	3 086
	170023	Vanne papillon avec coude 2" type SMS	744
	170006	Vanne papillon sans coude 2" type ISO Clamp	3 086
	170021	Vanne papillon avec coude 2" type ISO Clamp	744
	170010	Vanne papillon sans coude 2" type DS	3 086
	170025	Vanne papillon avec coude 2" type DS	744
	170014	Vanne papillon 2" type SMS avec coude fixe	3 086
	170012	Vanne papillon 2" type ISO Clamp avec coude fixe	3 086
	170016	Vanne papillon 2" type DS avec coude fixe	3 640
	170020	Vanne de vidange Echtermann 2"	3 086
170018	Sortie sans vanne	1 830	

	Référence	Vanne papillon 3"	Prix € H.T.
	170009	Vanne papillon sans coude 3" type SMS	3 640
	170024	Vanne papillon avec coude 3" type SMS	744
	170007	Vanne papillon sans coude 3" type ISO Clamp	3 640
	170022	Vanne papillon avec coude 3" type ISO Clamp	744
	170011	Vanne papillon sans coude 3" type DS	3 640
	170026	Vanne papillon avec coude 3" type DS	744
	170015	Vanne papillon 3" type SMS avec coude fixe	3 640
	170013	Vanne papillon 2" type ISO Clamp avec coude fixe	3 640
	170017	Vanne papillon 3" type DS avec coude fixe	3 640
	170019	Sortie sans vanne	2 725

Référence	Options pour couvercle	Prix € H.T.
170065	Couvercle pivotant	881
170062	Trappe d'inspection	1 053

Référence	Connection pour PowerManagement (optimiseur d'énergie)	Prix € H.T.
170046	PowerManagement	588

Options Multimix

Référence	SlowMix	Prix € H.T.
170059	SlowMix	3 019

	Référence	Pédale de commande	Prix € H.T.
	170060	Pédale pour de commande déportée pour : - Remplissage - Basculement - SlowMix	2 915

Référence	Refroidissement par l'eau du réseau	Prix € H.T.
170068	Refroidissement marmite 60 L	3 312
170069	Refroidissement marmite 80 L	3 312
170028	Refroidissement marmite 100 L	3 312
170029	Refroidissement marmite 120 L	3 312
170030	Refroidissement marmite 150 L	3 312
170031	Refroidissement marmite 200 L	3 312
170032	Refroidissement marmite 250 L	3 312

Référence	Collecte de données	Prix € H.T.
170043	PT-100 Sonde pour relevé de température	606
170044	PT-1000 Sonde pour relevé de température	710
170045	RS485/ModBus Sonde pour relevé de température	1 742

Accessoires Multi / MultiMix

	Référence	Jauge	Prix € H.T.
	175087	Jauge pour marmite de 40 L	124
	175088	Jauge pour marmite de 60 L	124
	175089	Jauge pour marmite de 80 L	124
	175090	Jauge pour marmite de 100 L	124
	175091	Jauge pour marmite de 120 L	124
	175092	Jauge pour marmite de 150 L	124
	175093	Jauge pour marmite de 200 L	124
	175094	Jauge pour marmite de 250 L	124
	175095	Jauge pour marmite de 300 L	124

	Référence	Plaque d'égouttage pour marmites	Prix € H.T.
	175041	Plaque d'égouttage pour marmite 40 L	451
	175042	Plaque d'égouttage pour marmite 60 L	486
	175043	Plaque d'égouttage pour marmite 80 L	503
	175044	Plaque d'égouttage pour marmite 100 L	503
	175045	Plaque d'égouttage pour marmite 150 L	536
	175046	Plaque d'égouttage pour marmite 200 L	640
	175047	Plaque d'égouttage pour marmite 250 L	744
	175048	Plaque d'égouttage pour marmite 300 L	881

	Référence	Plaque de versement pour marmites	Prix € H.T.
	175012	Plaque de versement pour marmite 40 L	452
	175013	Plaque de versement pour marmite 60 L	486
	175014	Plaque de versement pour marmite 80 L	503
	175015	Plaque de versement pour marmite 100 L	503
	175017	Plaque de versement pour marmite 150 L	536
	175018	Plaque de versement pour marmite 200 L	640
	175019	Plaque de versement pour marmite 250 L	744
	175020	Plaque de versement pour marmite 300 L	881

	Référence	Support GN	Prix € H.T.
	175069	Support GN pour marmite ronde de 40 L	3 140
	175070	Support GN pour marmite ronde de 60 L	3 140
	175071	Support GN pour marmite ronde de 80 L	3 140
	175072	Support GN pour marmite ronde de 100 L	3 140
	175073	Support GN pour marmite ronde de 120 L	3 140
	175074	Support GN pour marmite ronde de 150 L	3 140
	175075	Support GN pour marmite ronde de 200 L	3 140
	175076	Support GN pour marmite ronde de 250 L	3 140
	175077	Support GN pour marmite ronde de 300 L	3 140

	Référence	Panier de cuisson (seulement sur MULTI)	Prix € H.T.
	175034	Panier de cuisson pour marmite 40 L	1 277
	175035	Panier de cuisson pour marmite 60 L	1 795
	175036	Panier de cuisson pour marmite 80 L	2 001
	175037	Panier de cuisson pour marmite 100 L	2 226
	175038	Panier de cuisson pour marmite 120 L	2 399
	175039	Panier de cuisson pour marmite 150 L	4 207
	175040	Panier de cuisson pour marmite 200 L	4 431

	Référence	Stockage	Prix € H.T.
	175098	Chariot à outils	1 277
	175099	Support mural pour outils	398

Accessoires MultiMix

	Référence	Outils de nettoyage	Prix € H.T.
	175001	Outil de nettoyage marmite 40 L	2 743
	175002	Outil de nettoyage marmite 60 L	3 175
	175003	Outil de nettoyage marmite 80 L	3 432
	175004	Outil de nettoyage marmite 100 L	3 708
	175005	Outil de nettoyage marmite 120 L	4 155
	175006	Outil de nettoyage marmite 150 L	4 655
	175007	Outil de nettoyage marmite 200 L	5 260
	175008	Outil de nettoyage marmite 250 L	5 760
	175009	Outil de nettoyage marmite 300 L	5 967

	Référence	Brosse de nettoyage	Prix € H.T.
	175032	Brosse de nettoyage	105

	Référence	Fouet	Prix € H.T.
	175058	Fouet marmite 40 L	2 588
	175059	Fouet marmite 60 L	2 966
	175060	Fouet marmite 80 L	3 140
	175061	Fouet marmite 100 L	3 381
	175062	Fouet marmite 120 L	3 932
	175063	Fouet marmite 150 L	4 207
	175064	Fouet marmite 200 L	4 949
	175065	Fouet marmite 250 L	5 260
	175066	Fouet marmite 300 L	5 449

Opti / OptiMix Électrique

Opti Électrique					
	Référence	Opti Électrique	Dimensions L x P x H*	Puissance	Prix € H.T.
	101001	Opti électrique 40 L	1026 x 665 x 1715	3~400V - 15kW	23 029
	101003	Opti électrique 60 L	1075 x 665 x 1739	3~400V - 15kW	23 253
	101005	Opti électrique 80 L	1105 x 865 x 1808	3~400V - 15kW	25 184
	101007	Opti électrique 100 L	1155 x 865 x 1828	3~400V - 20kW	27 113
	101009	Opti électrique 120 L	1155 x 865 x 1828	3~400V - 20kW	30 820
	101011	Opti électrique 150 L	1272 x 875 x 1944	3~400V - 30kW	41 005
	101013	Opti électrique 200 L	1322 x 875 x 1971	3~400V - 30kW	46 676
	101015	Opti électrique 250 L	1420 x 875 x 2050	3~400V - 45kW	51 932
	101017	Opti électrique 300 L	1520 x 875 x 2130	3~400V - 45kW	58 859

OptiMix Électrique					
	Référence	OptiMix Électrique	Dimensions L x P x H*	Puissance	Prix € H.T.
	102001	OptiMix électrique 40 L	1026 x 665 x 1715	3~400V - 16,1kW	42 435
	102003	OptiMix électrique 60 L	1075 x 665 x 1739	3~400V - 16,1kW	42 435
	102005	OptiMix électrique 80 L	1105 x 865 x 1808	3~400V - 16,1kW	44 194
	102007	OptiMix électrique 100 L	1155 x 865 x 1828	3~400V - 21,1kW	46 020
	102009	OptiMix électrique 120 L	1155 x 865 x 1828	3~400V - 21,1kW	50 726
	102011	OptiMix électrique 150 L	1272 x 875 x 1944	3~400V - 30kW	56 380
	102013	OptiMix électrique 200 L	1322 x 875 x 1971	3~400V - 30kW	60 568
	102015	OptiMix électrique 250 L	1420 x 875 x 2050	3~400V - 45kW	67 995
	102017	OptiMix électrique 300 L	1520 x 875 x 2130	3~400V - 45kW	71 959

*Hauteur avec couvercle levé

Options Opti / OptiMix

	Référence	Douchette de nettoyage	Prix € H.T.
	170064	Douchette avec tuyau de 3m à droite	1 209
	170083	Douchette avec tuyau de 3m à gauche	1 210

	Référence	Vanne papillon 2"	Prix € H.T.
	170008	Vanne papillon sans coude 2" type SMS	3 086
	170023	Vanne papillon avec coude 2" type SMS	744
	170006	Vanne papillon sans coude 2" type ISO Clamp	3 086
	170021	Vanne papillon avec coude 2" type ISO Clamp	744
	170010	Vanne papillon sans coude 2" type DS	3 086
	170025	Vanne papillon avec coude 2" type DS	744
	170014	Vanne papillon 2" type SMS avec coude fixe	3 086
	170012	Vanne papillon 2" type ISO Clamp avec coude fixe	3 086
	170016	Vanne papillon 2" type DS avec coude fixe	3 086
	170020	Vanne de vidange Echtermann 2"	3 086
	170018	Sortie sans vanne	1 830

	Référence	Vanne papillon 3"	Prix € H.T.
	170009	Vanne papillon sans coude 3" type SMS	3 640
	170024	Vanne papillon avec coude 3" type SMS	744
	170007	Vanne papillon sans coude 3" type ISO Clamp	3 640
	170022	Vanne papillon avec coude 3" type ISO Clamp	744
	170011	Vanne papillon sans coude 3" type DS	3 640
	170026	Vanne papillon avec coude 3" type DS	744
	170015	Vanne papillon 3" type SMS avec coude fixe	3 640
	170013	Vanne papillon 2" type ISO Clamp avec coude fixe	3 640
	170017	Vanne papillon 3" type DS avec coude fixe	3 640
	170019	Sortie sans vanne	2 725

Référence	Options pour couvercle	Prix € H.T.
170065	Couvercle pivotant	881
170061	Trappe d'inspection	986

Référence	Connection pour PowerManagement (optimiseur d'énergie)	Prix € H.T.
170046	PowerManagement	588

Options OptiMix

Référence	SlowMix	Prix € H.T.
170059	SlowMix	3 019

	Référence	Pédale de commande	Prix € H.T.
	170060	Pédale pour de commande déportée pour : - Remplissage - Basculement - SlowMix	2 915

Référence	Refroidissement par l'eau du réseau	Prix € H.T.
170070	Refroidissement marmite OptiMix 60 L	3 312
170034	Refroidissement marmite OptiMix 80 L	3 312
170035	Refroidissement marmite OptiMix 100 L	3 312
170036	Refroidissement marmite OptiMix 120 L	3 312
170037	Refroidissement marmite OptiMix 150 L	3 312
170038	Refroidissement marmite OptiMix 200 L	3 312
170039	Refroidissement marmite OptiMix 250 L	3 312
170040	Refroidissement marmite OptiMix 300 L	3 312

Modèles QuickChill				
Référence	Refroidissement par eau glacée	Dimension L x P x H	Hauteur couvercle	Prix € H.T.
103001	Marmite OptiMix électrique QuickChill - 80 L	1346 x 1250 x 900	1790	54 396
103003	Marmite OptiMix électrique QuickChill - 100 L	1475 x 1250 x 900	1840	56 223
103007	Marmite OptiMix électrique QuickChill - 150 L	1592 x 1250 x 900	1940	66 530
103009	Marmite OptiMix électrique QuickChill - 200 L	1642 x 1250 x 900	2020	70 718
103011	Marmite OptiMix électrique QuickChill - 250 L	1740 x 1250 x 900	2050	78 146
103013	Marmite OptiMix électrique QuickChill - 300 L	1800 x 1330 x 900	2130	82 109

Référence	Collecte de données	Prix € H.T.
170043	PT-100 Sonde pour relevé de température	606
170044	PT-1000 Sonde pour relevé de température	710
170045	RS485/ModBus Sonde pour relevé de température	1 742

Accessoires Opti / OptiMix

	Référence	Jauge	Prix € H.T.
	175087	Jauge pour marmite de 40 L	124
	175088	Jauge pour marmite de 60 L	124
	175089	Jauge pour marmite de 80 L	124
	175090	Jauge pour marmite de 100 L	124
	175091	Jauge pour marmite de 120 L	124
	175092	Jauge pour marmite de 150 L	124
	175093	Jauge pour marmite de 200 L	124
	175094	Jauge pour marmite de 250 L	124
	175095	Jauge pour marmite de 300 L	124

	Référence	Plaque d'égouttage pour marmites avec avant droit	Prix € H.T.
	175049	Plaque d'égouttage pour marmite 40 L	452
	175050	Plaque d'égouttage pour marmite 60 L	486
	175051	Plaque d'égouttage pour marmite 80 L	503
	175052	Plaque d'égouttage pour marmite 100 L et 120 L	503
	175053	Plaque d'égouttage pour marmite 150 L	536
	175054	Plaque d'égouttage pour marmite 200 L	640
	175055	Plaque d'égouttage pour marmite 250 L	744
	175056	Plaque d'égouttage pour marmite 300 L	880

	Référence	Plaque de versement pour marmites avec avant arrondi	Prix € H.T.
	175023	Plaque de versement pour marmite 40 L	452
	175024	Plaque de versement pour marmite 60 L	486
	175025	Plaque de versement pour marmite 80 L	503
	175026	Plaque de versement pour marmite 100 L et 120 L	503
	175027	Plaque de versement pour marmite 150 L	536
	175028	Plaque de versement pour marmite 200 L	640
	175029	Plaque de versement pour marmite 250 L	744
	175030	Plaque de versement pour marmite 300 L	881

	Référence	Support GN	Prix € H.T.
	175078	Support GN pour Opti / Optimix 40L	3 140
	175079	Support GN pour Opti / Optimix 60L	3 140
	175080	Support GN pour Opti / Optimix 80L	3 140
	175081	Support GN pour Opti / Optimix 100L	3 140
	175160	Support GN pour Opti / Optimix 120L	3 140
	175082	Support GN pour Opti / Optimix 150L	3 140
	175083	Support GN pour Opti / Optimix 200L	3 140
	175084	Support GN pour Opti / Optimix 250L	3 140
	175085	Support GN pour Opti / Optimix 300L	3 140

	Référence	Panier de cuisson SEULEMENT SUR OPTI	Prix € H.T.
	175034	Panier de cuisson pour marmite 40L	1 277
	175035	Panier de cuisson pour marmite 60L	1 795
	175036	Panier de cuisson pour marmite 80L	2 001
	175037	Panier de cuisson pour marmite 100L	2 226
	175038	Panier de cuisson pour marmite 120L	2 399
	175039	Panier de cuisson pour marmite 150L	4 207
	175040	Panier de cuisson pour marmite 200L	4 431

	Référence	Stockage	Prix € H.T.
	175098	Chariot à outils	1 277
	175099	Support mural pour outils	398

Accessoires OptiMix

	Référence	Outils de nettoyage	Prix € H.T.
	175001	Outil de nettoyage marmite 40 L	2 743
	175002	Outil de nettoyage marmite 60 L	3 175
	175003	Outil de nettoyage marmite 80 L	3 432
	175004	Outil de nettoyage marmite 100 L	3 708
	175005	Outil de nettoyage marmite 120 L	4 155
	175006	Outil de nettoyage marmite 150 L	4 655
	175007	Outil de nettoyage marmite 200 L	5 260
	175008	Outil de nettoyage marmite 250 L	5 760
	175009	Outil de nettoyage marmite 300 L	5 967

	Référence	Brosse de nettoyage	Prix € H.T.
	175032	Brosse de nettoyage	105

	Référence	Fouet	Prix € H.T.
	175058	Fouet marmite 40 L	2 588
	175059	Fouet marmite 60 L	2 966
	175060	Fouet marmite 80 L	3 140
	175061	Fouet marmite 100 L	3 381
	175062	Fouet marmite 120 L	3 932
	175063	Fouet marmite 150 L	4 207
	175064	Fouet marmite 200 L	4 949
	175065	Fouet marmite 250 L	5 260
	175066	Fouet marmite 300 L	5 449

Maxi / MaxiMix Électrique

Maxi Électrique					
	Référence	Maxi Électrique	Dimensions L x P x H*	Puissance	Prix € H.T.
	106001	MAXI électrique 400 L	1540 x 950 x 2220	3~400 V - 60 kW	66 683
	106003	MAXI électrique 500 L	1540 x 950 x 2317	3~400V - 60 kW	82 402

MaxiMix Électrique					
	Référence	Maxi Électrique	Dimensions L x P x H*	Puissance	Prix € H.T.
	107001	MaxiMix électrique 400 L	1540 x 950 x 2220	3~400 V - 51 kW	85 959
	107003	MaxiMix électrique 500 L	1540 x 950 x 2317	3~400V - 51kW	100 585

*Hauteur avec couvercle levé

Options Maxi / MaxiMix

	Référence	Douchette de nettoyage	Prix € H.T.
	170064	Douchette avec tuyau de 3m à droite	1 209
	170083	Douchette avec tuyau de 3m à gauche	1 210

	Référence	Vanne papillon 2"	Prix € H.T.
	170008	Vanne papillon sans coude 2" type SMS	3 086
	170023	Vanne papillon avec coude 2" type SMS	744
	170006	Vanne papillon sans coude 2" type ISO Clamp	3 086
	170021	Vanne papillon avec coude 2" type ISO Clamp	744
	170010	Vanne papillon sans coude 2" type DS	3 086
	170025	Vanne papillon avec coude 2" type DS	744
	170014	Vanne papillon 2" type SMS avec coude fixe	3 086
	170012	Vanne papillon 2" type ISO Clamp avec coude fixe	3 086
	170016	Vanne papillon 2" type DS avec coude fixe	3 086
	170020	Vanne de vidange Echtermann 2"	3 086
170018	Sortie sans vanne	1 830	

	Référence	Vanne papillon 3"	Prix € H.T.
	170009	Vanne papillon sans coude 3" type SMS	3 640
	170024	Vanne papillon avec coude 3" type SMS	744
	170007	Vanne papillon sans coude 3" type ISO Clamp	3 640
	170022	Vanne papillon avec coude 3" type ISO Clamp	744
	170011	Vanne papillon sans coude 3" type DS	3 640
	170026	Vanne papillon avec coude 3" type DS	744
	170015	Vanne papillon 3" type SMS avec coude fixe	3 640
	170013	Vanne papillon 2" type ISO Clamp avec coude fixe	3 640
	170017	Vanne papillon 3" type DS avec coude fixe	3 640
	170019	Sortie sans vanne	2 725

	Référence	Options pour couvercle	Prix € H.T.
	170065	Couvercle pivotant	881
	170062	Trappe d'inspection	1 053

Référence	Connection pour PowerManagement (optimiseur d'énergie)	Prix € H.T.
170046	PowerManagement	588

Options MaxiMix

Référence	SlowMix	Prix € H.T.
170059	SlowMix	3 019

	Référence	Pédale de commande	Prix € H.T.
	170060	Pédale de commande déportée pour : - Remplissage - Basculement - SlowMix	2 915

Référence	Refroidissement par l'eau du réseau	Prix € H.T.
170041	Refroidissement marmite MaxiMix 400 L	3 311
170042	Refroidissement marmite MaxiMix 500 L	3 311

Modèles QuickChill				
Référence	Refroidissement par eau glacée	Dimension L x P x H	Hauteur couvercle	Prix € H.T.
108001	Marmite MaxiMix électrique QuickChill - 400 L	1940 x 1450 x 900	2240	95 896
108003	Marmite MaxiMix électrique QuickChill - 500 L	1940 x 1450 x 1050	2350	112 547

Référence	Collecte de données	Prix € H.T.
170043	PT-100 Sonde pour relevé de température	606
170044	PT-1000 Sonde pour relevé de température	710
170045	RS485/ModBus Sonde pour relevé de température	1 742

Accessoires Maxi / MaxiMix

	Référence	Jauge	Prix € H.T.
	175096	Jauge pour marmite de 400 L	122
	175097	Jauge pour marmite de 500 L	122

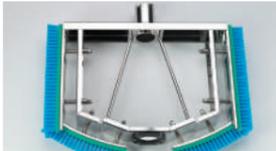
	Référence	Plaque d'égouttage pour marmites avec avant droit	Prix € H.T.
	175057	Plaque d'égouttage pour marmite 400 L et 500 L	1 000

	Référence	Plaque d'égouttage pour marmites avec avant droit	Prix € H.T.
	175031	Plaque de versement pour marmite 400 L et 500 L	1 000

	Référence	Support GN	Prix € H.T.
	175086	Support GN pour Maxi / MaxiMix 400 L	3 140
	175161	Support GN pour Maxi / MaxiMix 500 L	3 140

	Référence	Stockage	Prix € H.T.
	175098	Chariot à outils	1 277
	175099	Support mural pour outils	398

Accessoires MaxiMix

	Référence	Accessoire de nettoyage	Prix € H.T.
	175010	Accessoire de nettoyage marmite 400 L	6 310
	175011	Accessoire de nettoyage marmite 500 L	6 585

	Référence	Brosse de nettoyage	Prix € H.T.
	175032	Brosse de nettoyage	105

	Référence	Fouet	Prix € H.T.
	175067	Fouet marmite 400 L	5 870
	175068	Fouet marmite 500 L	6 315

Marmites triple enveloppe

Easy/EasyMix/ EasyMobile/ EasyStand



Easy



EasyMobile



EasyStand

La gamme de marmites triple enveloppe va des marmites à basculement manuel aux marmites sophistiquées avec brasseur en passant par les marmites traditionnelles multifonctions. La largeur de gamme de produits inclut, entre autres, des marmites montées sur un support à quatre pieds, des marmites mobiles et des marmites avec une hauteur de basculement de 600 mm et un système de refroidissement efficace.

La gamme offre des produits intégrant une grande flexibilité, une facilité d'utilisation, une fiabilité et une durabilité exceptionnelles permettant d'offrir des solutions qui répondent aux besoins spécifiques de chaque client (ergonomie).

Ces marmites n'ont fait l'objet d'aucun compromis en matière de qualité, et par conséquent, les différents modèles présentent uniquement des différences de fonctions.

Les marmites utilisent une pression de vapeur de 1 bar, ce qui représente 120 °C. Elles peuvent être fournies avec un système de chauffe électrique ou pour être raccordées à un système de vapeur externe.

EASY ET EASYMIX

Ces modèles sont des marmites à basculement simples et sont disponibles avec ou sans brasseur intégré. Elles sont utilisées dans les cuisines où les besoins en cuisson et en brassage sont modérés.

• Easy - la marmite à basculement classique

Le modèle Easy est une marmite simple à basculement électrique. Il offre les avantages d'une marmite à basculement et une utilisation simple et pratique.

• EasyMix – une marmite simple avec brasseur

La marmite EasyMix est un modèle simple avec brasseur intégré. Le brassage mécanique dans la marmite simplifie la préparation de la nourriture et demande moins d'efforts. Il assure également de meilleurs résultats, étant donné que la chaleur est répartie de manière régulière sur toute la surface de la marmite, et empêche la nourriture de brûler.

EASYMOBILE - UNE MARMITE MOBILE

Le modèle EasyMobile est monté sur quatre roulettes et sa mobilité offre de nouvelles possibilités dans l'utilisation des marmites à basculement. Il est idéal lorsque les besoins en mobilité sont importants pour un bon fonctionnement de la cuisine.

EASYSTAND - UNE MARMITE MONTÉE SUR QUATRE PIEDS

Le modèle EasyStand est monté sur quatre pieds. Il permet d'éviter les installations fixes dans le sol lorsqu'on travaille dans des locaux en location ou pour une utilisation temporaire.

Présentation générale des marmites				
	Easy	EasyMix	EasyMobile	EasyStand
Volume	40-300 litres	40-300 litres	40-100 litres	40-100 litres
Régulation standard	AutoTemp 02e	AutoTemp 36	AutoTemp 02e	AutoTemp 02e
Commande en option	-	-	AutoTemp 32	AutoTemp 32
Basculement électrique	+	+	+	+
Hauteur de basculement	400-467 mm*	400-467 mm*	433-497 mm*	438-447 mm*
Emplacement de la régulation	Côté droit ou gauche	Côté droit ou gauche	Côté droit	Côté droit
Brasseur	-	+	-	-
TPM	-	5-140	-	-
Couvercle en acier à charnières	+	+	+	+
Couvercle avec charnière à ressort à gaz pour simplicité d'utilisation	+	+	+	+
Trappe d'inspection	-	+	-	-
Possibilité de refroidissement à l'eau provenant du système d'alimentation	o	o	o	o
Refroidissement à l'eau de refroidissement	-	+	-	-
Interrupteur d'isolement	+	+	+	+
Possibilité de sonde pour la collecte de données concernant la température des aliments	-	o	-	-
Type de cuisson	Électrique	Électrique	Électrique	Électrique
Timer	-	+	-	-

+ Standard o En option - Non disponible * En fonction de la taille de la marmite

Présentation générale des commandes			
Descriptif	AutoTemp 02e	AutoTemp 32	AutoTemp 36
Panneau de commande vertical ajustable	-	+	+
TiltBack	-	+	+
WaterLevelAutomatic	-	+	+
Remplissage d'eau avec temporisation	-	-	+
Compteur	-	+	o
Contrôlé par la température de l'enveloppe	-	+	+
Horloge/Minuterie	-	+	+

+ Standard o En option - Non disponible

Easy/EasyMix Électrique

Easy Électrique					
	Référence	Easy Électrique	Dimensions L x P x H*	Puissance	Prix € H.T.
	109001	Easy électrique 40 L	986 x 798 x 1750	3~400V - 15kW	15 463
	109002	Easy électrique 60 L	1035 x 823 x 1784	3~400V - 15kW	16 635
	109003	Easy électrique 80 L	1065 x 838 x 1822	3~400V - 15kW	17 548
	109004	Easy électrique 100 L	1115 x 863 x 1849	3~400V - 20kW	19 082
	109005	Easy électrique 120 L	1115 x 863 x 1849	3~400V - 20kW	20 996
	109006	Easy électrique 150 L	1232 x 1075 x 1950	3~400V - 30kW	39 802
	109007	Easy électrique 200 L	1282 x 1075 x 1982	3~400V - 30kW	34 456
	109008	Easy électrique 250 L	1380 x 1075 x 2115	3~400V - 45kW	38 868
	109009	Easy électrique 300 L	1480 x 1075 x 2194	3~400V - 45kW	46 107

EasyMix Électrique					
	Référence	EasyMix Électrique	Dimensions L x P x H*	Puissance	Prix € H.T.
	110001	EasyMix électrique 40 L	986 x 798 x 1750	3~400V - 15,75kW	35 902
	110002	EasyMix électrique 60 L	1035 x 823 x 1784	3~400V - 15,75kW	35 904
	110003	EasyMix électrique 80 L	1065 x 838 x 1822	3~400V - 15,75kW	37 041
	110004	EasyMix électrique 100 L	1115 x 863 x 1849	3~400V - 20,75kW	38 524
	110005	EasyMix électrique 120 L	1115 x 863 x 1849	3~400V - 20,75kW	42 454
	110006	EasyMix électrique 150 L	1232 x 1075 x 1950	3~400V - 31,5kW	47 416
	110007	EasyMix électrique 200 L	1282 x 1075 x 1982	3~400V - 31,5kW	50 848
	110008	EasyMix électrique 250 L	1380 x 1075 x 2115	3~400V - 47,2kW	57 189
	110009	EasyMix électrique 300 L	1480 x 1075 x 2194	3~400V - 47,2kW	60 516

*Hauteur avec couvercle levé

EasyStand/EasyMobile AutoTemp 02 et AutoTemp 32

EasyStand AutoTemp 02					
	Référence	EasyStand Électrique	Dimensions L x P x H*	Puissance	Prix € H.T.
	111001	EasyStand AutoTemp 02 - 40 L	916 x 868 x 1728	3~400V - 15kW	18 910
	111002	EasyStand AutoTemp 02 - 60 L	965 x 893 x 1779	3~400V - 15kW	20 512
	111003	EasyStand AutoTemp 02 - 80 L	995 x 908 x 1800	3~400V - 15kW	21 840
EasyStand AutoTemp 32					
	111005	EasyStand AutoTemp 32 - 40 L	916 x 868 x 1728	3~400V - 15kW	23 907
	111006	EasyStand AutoTemp 32 - 60 L	965 x 893 x 1779	3~400V - 15kW	25 511
	111007	EasyStand AutoTemp 32 - 80 L	995 x 908 x 1800	3~400V - 15kW	26 837
	111008	EasyStand AutoTemp 32 - 100 L	1045 x 933 x 1830	3~400V - 20kW	28 785

EasyMobile AutoTemp 02					
	Référence	EasyMobile Électrique	Dimensions L x P x H*	Puissance	Prix € H.T.
	112001	EasyMobile AutoTemp 02 - 40 L	956 x 868 x 1778	3~400V - 15kW	19 564
	112002	EasyMobile AutoTemp 02 - 60 L	1005 x 893 x 1829	3~400V - 15kW	21 237
	112003	EasyMobile AutoTemp 02 - 80 L	1035 x 908 x 1850	3~400V - 15kW	22 528
	112004	EasyMobile AutoTemp 02 - 100 L	1085 x 933 x 1880	3~400V - 20kW	24 511
EasyMobile AutoTemp 32					
	112005	EasyMobile AutoTemp 32 40 L	956 x 868 x 1778	3~400V - 15kW	24 563
	112006	EasyMobile AutoTemp 32 60 L	1005 x 893 x 1829	3~400V - 15kW	26 235
	112007	EasyMobile AutoTemp 32 80 L	1035 x 908 x 1850	3~400V - 15kW	27 527
	112008	EasyMobile AutoTemp 32 100 L	1085 x 933 x 1880	3~400V - 20kW	29 509

*Hauteur avec couvercle levé

Accessoires

Easy/EasyMix/EasyStand/EasyMobile

	Référence	Jauge	Prix € H.T.
	175087	Jauge pour marmite de 40 L	124
	175088	Jauge pour marmite de 60 L	124
	175089	Jauge pour marmite de 80 L	124
	175090	Jauge pour marmite de 100 L	124
	175091	Jauge pour marmite de 120 L	124
	175092	Jauge pour marmite de 150 L	124
	175093	Jauge pour marmite de 200 L	124
	175094	Jauge pour marmite de 250 L	124
	175095	Jauge pour marmite de 300 L	124

	Référence	Plaque d'égouttage pour marmites	Prix € H.T.
	175041	Plaque d'égouttage pour marmite 40 L	451
	175042	Plaque d'égouttage pour marmite 60 L	486
	175043	Plaque d'égouttage pour marmite 80 L	503
	175044	Plaque d'égouttage pour marmite 100 L	503
	175045	Plaque d'égouttage pour marmite 150 L	536
	175046	Plaque d'égouttage pour marmite 200 L	640
	175047	Plaque d'égouttage pour marmite 250 L	744
	175048	Plaque d'égouttage pour marmite 300 L	881

	Référence	Plaque de versement pour marmites	Prix € H.T.
	175012	Plaque de versement pour marmite 40 L	452
	175013	Plaque de versement pour marmite 60 L	486
	175014	Plaque de versement pour marmite 80 L	503
	175015	Plaque de versement pour marmite 100 L et 120 L	503
	175017	Plaque de versement pour marmite 150 L	536
	175018	Plaque de versement pour marmite 200 L	640
	175019	Plaque de versement pour marmite 250 L	744
	175020	Plaque de versement pour marmite 300 L	881

	Référence	Support GN	Prix € H.T.
	175069	Support GN pour marmite ronde de 40 L	3 140
	175070	Support GN pour marmite ronde de 60 L	3 140
	175071	Support GN pour marmite ronde de 80 L	3 140
	175072	Support GN pour marmite ronde de 100 L	3 140
	175073	Support GN pour marmite ronde de 120 L	3 140
	175074	Support GN pour marmite ronde de 150 L	3 140
	175075	Support GN pour marmite ronde de 200 L	3 140
	175076	Support GN pour marmite ronde de 250 L	3 140
	175077	Support GN pour marmite ronde de 300 L	3 140

	Référence	Panier de cuisson SEULEMENT SUR EASY	Prix € H.T.
	175034	Panier de cuisson pour marmite 40 L	1 277
	175035	Panier de cuisson pour marmite 60 L	1 795
	175036	Panier de cuisson pour marmite 80 L	2 001
	175037	Panier de cuisson pour marmite 100 L	2 226
	175038	Panier de cuisson pour marmite 120 L	2 399
	175039	Panier de cuisson pour marmite 150 L	4 207
	175040	Panier de cuisson pour marmite 200 L	4 220

	Référence	Stockage	Prix € H.T.
	175098	Chariot à outils	1 277
	175099	Support mural pour outils	398

Accessoires

EasyMix

	Référence	Outils de nettoyage	Prix € H.T.
	175001	Outil de nettoyage marmite 40 L	2 743
	175002	Outil de nettoyage marmite 60 L	3 175
	175003	Outil de nettoyage marmite 80 L	3 432
	175004	Outil de nettoyage marmite 100 L	3 708
	175005	Outil de nettoyage marmite 120 L	4 155
	175006	Outil de nettoyage marmite 150 L	4 655
	175007	Outil de nettoyage marmite 200 L	5 260
	175008	Outil de nettoyage marmite 250 L	5 760
	175009	Outil de nettoyage marmite 300 L	5 967

	Référence	Brosse de nettoyage	Prix € H.T.
	175032	Brosse de nettoyage	105

	Référence	Fouet	Prix € H.T.
	175058	Fouet marmite 40 L	2 588
	175059	Fouet marmite 60 L	2 966
	175060	Fouet marmite 80 L	3 140
	175061	Fouet marmite 100 L	3 381
	175062	Fouet marmite 120 L	3 932
	175063	Fouet marmite 150 L	4 207
	175064	Fouet marmite 200 L	4 909
	175065	Fouet marmite 250 L	5 260
	175066	Fouet marmite 300 L	5 449

Options

Easy/EasyMix/EasyStand/EasyMobile

	Référence	Douchette de nettoyage	Prix € H.T.
	170064	Douchette avec tuyau de 3m à droite	1 209
	170083	Douchette avec tuyau de 3m à gauche	1 210

	Référence	Vanne papillon 2"	Prix € H.T.
	170008	Vanne papillon sans coude 2" type SMS	3 086
	170023	Vanne papillon avec coude 2" type SMS	744
	170006	Vanne papillon sans coude 2" type ISO Clamp	3 086
	170021	Vanne papillon avec coude 2" type ISO Clamp	744
	170010	Vanne papillon sans coude 2" type DS	3 086
	170025	Vanne papillon avec coude 2" type DS	744
	170014	Vanne papillon 2" type SMS avec coude fixe	3 086
	170012	Vanne papillon 2" type ISO Clamp avec coude fixe	3 086
	170016	Vanne papillon 2" type DS avec coude fixe	3 086
	170020	Vanne de vidange Echtermann 2"	3 086
170018	Sortie sans vanne	1 830	

	Référence	Vanne papillon 3"	Prix € H.T.
	170009	Vanne papillon sans coude 3" type SMS	3 640
	170024	Vanne papillon avec coude 3" type SMS	744
	170007	Vanne papillon sans coude 3" type ISO Clamp	3 640
	170022	Vanne papillon avec coude 3" type ISO Clamp	744
	170011	Vanne papillon sans coude 3" type DS	3 640
	170026	Vanne papillon avec coude 3" type DS	744
	170015	Vanne papillon 3" type SMS avec coude fixe	3 640
	170013	Vanne papillon 2" type ISO Clamp avec coude fixe	3 640
	170017	Vanne papillon 3" type DS avec coude fixe	3 640
	170019	Sortie sans vanne	2 725

Référence	Options pour couvercle	Prix € H.T.
170065	Couvercle pivotant	881
170062	Trappe d'inspection pour Easy	1 053

Référence	Connection pour PowerManagement (optimiseur d'énergie)	Prix € H.T.
170046	PowerManagement	588

Options

EasyMix

Référence	SlowMix avec couvercle ouvert	Prix € H.T.
170059	SlowMix	3 019

Référence	Compteur d'eau	Prix € H.T.
170063	Compteur d'eau pour EasyMix AutoTemp 36	794

Référence	Options pour couvercle	Prix € H.T.
170061	Trappe d'inspection	986

Référence	Refroidissement à eau automatique pour marmites avec l'avant arrondi pour EasyMix	Prix € H.T.
170068	Refroidissement marmite 60 L	3 312
170069	Refroidissement marmite 80 L	3 312
170028	Refroidissement marmite 100 L	3 312
170029	Refroidissement marmite 120 L	3 312
170030	Refroidissement marmite 150 L	3 312
170031	Refroidissement marmite 200 L	3 312
170032	Refroidissement marmite 250 L	3 312
170033	Refroidissement marmite 300 L	3 312

Référence	Collecte de données	Prix € H.T.
170043	PT-100 Sonde pour relevé de température	606
170044	PT-1000 Sonde pour relevé de température	710
170045	RS485/ModBus Sonde pour relevé de température	1 742



Sommaire Sauteuses Braising



Sauteuses multifonctions maxx	134
Sauteuses basculantes électriques à levier	140
Sauteuses-braising basculantes multifonctions gaz et électriques	141
Options des sauteuses et braising	142
Accessoires des sauteuses et braising	143
Modules de cuisson sous vide et refroidissement	144
Sauteuses compactes à grand rendement	145

Série maxx

Sauteuses multifonctions maxx

Enodis®



Les modèles de sauteuses multifonctions maxx ont comme équipement de base :

- remplissage d'eau automatique
- relevage électromécanique des cuves à deux vitesses
- sonde de température à coeur multipoint
- douchette intégrée à enroulement
- jauge de niveau de remplissage
- prise USB destinée à la récupération des données de cuisson
- analyse des risques sanitaires et des points critiques (HACCP)
- interface réseau intégrée

Caractéristiques				
Modèle	mx229	mx249	mx279	mx100
Capacité de charge	2 x 29 litres	2 x 49 litres	2 x 79 litres	100 litres
Capacité GN	2 x GN 1/1	2 x GN 1/1	2 x GN 1/1	2 x GN 1/1
Profondeur de la cuve	170 mm	220 mm	280 mm	280 mm
Surface utile de la cuve	2 x 22 dm ²	2 x 25 dm ²	2 x 30 dm ²	43 dm ²
Dimensions L x P x H mm	1280 x 850 x 500	1580 x 850 x 1050	1756 x 850 x 1050	1350 x 850 x 1030
Puissance d'entrée totale	22 kW	27,5 kW	36,9 kW	24,6 kW
Protection	3 x 32 A	-	3 x 50 A	3 x 32 A
Arrivée d'eau froide	20/27mm	20/27mm	20/27mm	20/27mm
Évacuation des eaux usées	DN-40	DN-50	DN-50	DN 50
Prix € H.T.	29 900	39 900	49 900	35 900

Caractéristiques			
Modèle	mx150	mx200	mx250
Capacité de charge	150 litres	200 litres	250 litres
Capacité GN	3 x GN 1/1	4 x GN 1/1	4 x GN 1/1
Profondeur de la cuve	280 mm	280 mm	340 mm
Surface utile de la cuve	63 dm ²	83 dm ²	83 dm ²
Dimensions L x P x H mm	1707 x 850 x 1030	2065 x 850 x 1030	2065 x 850 x 1030
Puissance d'entrée totale	36,9 kW	49,2 kW	49,2 kW
Protection	3 x 50 A	3 x 63 A	3 x 63 A
Arrivée d'eau froide	R3/4	R3/4	R3/4
Évacuation des eaux usées	DN-50	DN 50	DN-50
Prix € H.T.	44 900	51 900	57 900



Restaurant Cueillette - Biars-sur-Cere

Options	Code	Prix € H.T.
Panneau de commande à gauche	OP-00-003	sur demande
Kit de connexion gauche / droite	OP-00-004	sur demande
Éponge de nettoyage pour tous les modèles	AC-99-001	sur demande
Accessoires	Code	Prix € H.T.
Set de 6 paniers à la carte pour mx229	AC-02-007	1 050
Basket extension arm for Enodis mx150	AC-01-005	570
Bras de relevage paniers pour mx100	AC-01-003	480
Bras de relevage paniers pour mx200 & mx250	AC-01-007	690
Bras de relevage paniers pour mx229	AC-01-001	450
Bras de relevage paniers pour mx249	AC-01-009	480
Bras de relevage paniers pour mx279	AC-01-010	510
Chariot à batterie de relevage et de manutention de bac GN	x1	4 700
Chariot de filtration d'huile	AC-00002	6 900
Chariot de manutention paniers - maxx	AC-00003	2 500
Grille	AC-02-009	150
Panier de cuisson pour mx100, mx150, mx200, mx250 & mx279	AC-02-003	500
Panier de cuisson pour mx229	AC-02-001	500
Panier de cuisson pour mx249	AC-02-005	500
Panier de friture pour mx100, mx150, mx200 & mx250	AC-02-004	500
Panier de friture pour mx229	AC-02-002	500
Grille pour mx279	AC-02-010	270
Panier de friture pour mx279	AC-02-012	520
Panneau de contrôle à gauche pour mx100, mx150 & mx200 (à la commande)	OP-00-003	2 805
Pelle	AC-03-002	260
Pelle à omelette	AC-03-004	80
Pelle pour mx229 & mx249	AC-03-001	110
Support inox pour mx229 (voir AC-05-002)	AC-05-001	2 739
Trémis de filtration pour mx100, mx150 & mx200	AC-04-003	210
Trémis de filtration pour mx229	AC-04-001	210
Trémis de filtration pour mx249	AC-04-002	210
Trémis Spaetzle pour mx229	AC-04-005	380
Trémis Spaetzle pour mx100, mx150 & mx200	AC-04-007	400

SAUTEUSES
BRAISIÈRES



Les sauteuses-braisières multifonctions



Les sauteuses-braisières sont conçues et fabriquées en France. Leur répartition de chauffe est parfaitement uniforme et leur couvercle doublé et équilibré reste en position quelque soit le degré d'ouverture, grâce à des charnières de haute qualité. Elles sont le partenaire idéal de vos cuissons.

LES ATOUTS DES SAUTEUSES-BRAISIÈRES ENODIS

- Construction très robuste : 20 ans de durée de vie minimum*
- Fond de cuve bimétallique exclusif (4 mm inox et 12 mm acier)
- Couvercle doublé et équilibré
- Bec verseur breveté : pas de débordement lors de la récupération des produits
- Commandes centralisées sur écran tactile : ergonomie, contrôle immédiat, nettoyage aisé
- Possibilité d'enregistrer des programmes de cuisson
- Cuisson longue durée par paliers
- Cuisson basse température avec seulement 15 kW/h : économies d'électricité de 50% par rapport à une sauteuse traditionnelle 45 kW/h

La sauteuse induction unique au monde par Enodis. Brevet n°1251527

- Montée en température 2 à 3 fois plus rapide qu'une sauteuse conventionnelle (3 minutes)
- Régulation au °C près, permettant la réalisation des cuissons les plus délicates.
- Faible inertie
- Répartition de température parfaitement uniforme
- Reprise de chauffe instantanée permettant un rissolage des viandes de grande qualité, même à pleine charge.
- Saisie parfaite des produits généralement difficiles à colorer, champignons, Saint-Jacques...

Gain en énergie

Sauteuse classique / sauteuse induction Enodis



Économie d'énergie supérieure à 30 %

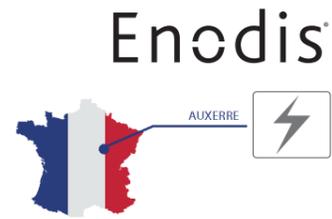
- kWh consommés avec une sauteuse classique
- kWh consommés avec une sauteuse induction



SAUTEUSES
BRAISIÈRES

Série SBL

SBL 3510



Sauteuses basculantes électriques à levier
À fixer sur plan de travail ou support mobile



SBL 3510 sur support mobile SMI 3315



Sauteuse - marmite : Sauteuse SBL3510 + marmite KET12 sur support mobile avec 1 bac coulissant

Fond bi-métal acier (8 mm) + inox (2 mm). Résistances inox bridées sous le fond. Arrêt de chauffe en position basculée. Habillage inox austénitique brossé. Régulation électronique. Cuve profondeur 180 mm.

SBL 3510
Sauteuse à poser sur table ou support mobile. Couvercle à poser. Régulation pilotée par doseur mécanique.

Caractéristiques	
Modèle	SBL 3510
Capacité litres	40
Surface de cuisson dm ²	30
Alimentation électrique V/Hz	400/50/30
Puissance kW	7,8
Dimensions L x P x H mm*	730 x 700 x 620
Dimensions fond de cuve L x P mm	460 x 620
Poids kg	80
Prix € H.T.	13 048

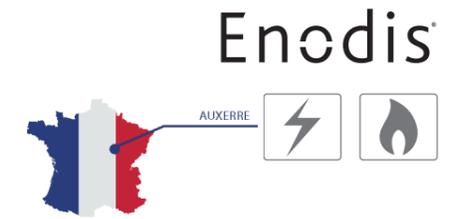
*Hors poignée

Options pour SBLE 3510		
Descriptif	Code	Prix € H.T.
Support mobile inox avec bac coulissant sur glissières inox	SMI 3515	2 586
Support mobile inox sans bac coulissant	SMI 3514	1 305
Support mobile inox avec bac coulissant sur glissières inox pour SBLE 3510 et KET6 - 12	SMI 3512	4 554
Support mobile inox sans bac coulissant sur glissières inox pour SBLE 3510 et KET6 - 12	SMI 3513	2 076

Séries BG-BE

Gaz
BG 100
BG 150
BG 200

Electrique
BE 100
BE 150
BE 200
BE 260



Sauteuses-braisières basculantes multifonctions gaz et électriques



BG 200

Profondeur cuve 280 mm



Modèles avec pieds de 150 mm, mobiles ou suspendus. Cuve largement rayonnée en inox de 30/10 avec retenue à l'avant canalisant le vidage. Fond bi-métallique 4+12. Cuve habillée sur les côtés et à l'arrière. Basculement de la cuve à l'avant par vérin électrique. Brûleurs radiants haut rendement pour les modèles gaz. Volet obturant la sortie des gaz brûlés cuve basculée. Couvercle doublé isolé équilibré. Châssis tout inox 18/10 en profilés soudés. Plaque inox 15/10 avec bord tombé rayonné à l'avant. Habillage inox brossé 10/10 assurant l'étanchéité des composants. Commandes centralisées sur écran tactile permettant la gestion des modes de cuisson, températures, temps, alimentation d'eau (rejet pivotant), positionnés à portée de mains sur le haut du bandeau. En option, à hauteur d'homme sur pupitre. Régulation fond et cuve. Sécurité arrêt de chauffe en position basculée. Sécurité de surchauffe. Passage des fluides dans l'axe de basculement. Accès aux principaux composants par l'avant de l'appareil. Douchette avec enrouleur. Prise de courant 230 V mono. Transfert HACCP sur clé USB. Douchette avec enrouleur. Bornier pour gestion Sicotronic.

Caractéristiques - Modèles gaz			
Modèle	BG100	BG150	BG200
Capacité totale litres	100	150	200
Capacité bacs GN1/1**	2/2	3/2	4/3
Surface de cuisson dm ²	40	60	80
Alimentation électrique V/Hz	230/50/1	230/50/1	230/50/1
Puissance kW***	13	21,5	30
Dimensions L x P x H* mm	1200 x 1088 x 900/1820	1500 x 1088 x 900/1820	1800 x 1088 x 900/1820
Dimensions fond de cuve L x P mm	580 x 630	880 x 630	1180 x 630
Poids kg	325	395	465
Prix € H.T.	34 638	37 048	41 308

*Hauteur couvercle abaissé/levé. Ajouter 100 mm pour hauteur avec pieds 250 mm. **sans/avec relevage. *** + prise 16A mono

Caractéristiques - Modèles électriques				
Modèle	BE100	BE150	BE200	BE260
Capacité totale litres	100	150	200	260
Capacité bacs GN1/1**	2/2	3/2	4/3	6/4
Surface de cuisson dm ²	40	60	80	100
Alimentation électrique V/Hz	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Puissance kW***	11,7	15,6	23,4	31,2
Dimensions L x P x H* mm	1200 x 1088 x 900/1820	1500 x 1088 x 900/1820	1800 x 1088 x 900/1820	2350 x 1088 x 900/1880
Dimensions fond de cuve L x P mm	580 x 630	880 x 630	1180 x 630	1580 x 630
Poids kg	305	375	445	520
Prix € H.T.	30 749	31 306	34 603	53 009

*Hauteur couvercle abaissé/levé. Ajouter 100 mm pour hauteur avec pieds 250 mm. **sans/avec relevage. *** + prise 16A mono

Options

sauteuses-braisières multifonctions

Enodis®



Options		
Descriptif	Code	Prix € H.T.
Habillage arrière 2/1 G et E	HAI 21	1 003
Habillage arrière 3/1 G et E	HAI 31	1 110
Habillage arrière 4/1 G et E	HAI 41	1 288
Habillage arrière 6/1 E	HAI 61	1 809
Robinet de puisage (pour vider sans basculer) **	ORP 3565	1 556
Relevage paniers (paniers non fournis) *	RPV	6 020
Rampe pare-chocs 2/1 - 3/1	RPC 81	1 398
Rampe pare-chocs 4/1	RPC 82	1 467
Perche (flexible gaz + câble électrique) = 1 - eau = 1	ORC 0035	490
Sonde à piquer (régulation et recopie HACCP avec convertisseur)	SAP 17	664
Jeu de pieds inox 250 mm ø 70 mm avec embase nylon (pour remplacer pieds de 150 mm) (tout modèle)	P 250	453
Jeu de 4 roulettes inox pivotantes dont 2 avec frein H 150 mm (au lieu des pieds de 150 mm)	IRO 2820	1 150
Ensemble de retenue pour équipement mobile	OAM 8300	360
Raccord eau (flexible long. 2 m) EC/EF avec raccords rapides mâles et femelles Staubli	ORE 0040	3 758
Raccord électrique long. 1,50 m sans prise	OAM 8108	349
Raccord gaz long 1,20 m - Flexible inox avec raccord rapide "Push gaz"	OAM 8200	2 263
Pupitre démontable	PUPITRE-BEBG	1 731
Support sauteuse maxx 2x29	AC-05-009	3 140

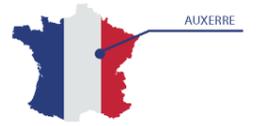
*Attention : avec RPV, moins 1 panier pour les BE100, BE150 et BE200 et moins 2 paniers pour les BE260

**Option incompatible avec porte-bac GN (PCK)

Accessoires

sauteuses-braisières multifonctions

Enodis®



Accessoires		
Descriptif	Code	Prix € H.T.
Crépine bec	OTG 3567	200
Porte bacs gastro GN1/1*	PCK	1 396
Guide-jet (bec-verseur articulé)	GJ	530
Barrette support bacs gastro pour modèles 2/1	OTG 3555	213
Barrette support bacs gastro pour modèles 3/1	OTG 3556	371
Barrette support bacs gastro pour modèles 4/1	OTG 3557	242
Barrette support bacs gastro pour modèles 6/1	OTG 3558	336
Bac à pâtes perforé inox GN1/1 (3/1 = 2 bacs, 4/1 = 3bacs et 6/1 = 4 bacs)**	BAC 7130	455
Bac à pâtes perforé inox GN1/1 pour sauteuses-braisières GN 2/1 (1panier)**	BAC 7131	589
Dévidoir déporté à gauche ou à droite (maxi 150 mm)	DEVIJET	1 003

*Accessoire incompatible avec option Robinet de puisage (ORP 3565)

**Compatible uniquement avec le relevage automatique

Série MCL

MCL 90
MCL 180
MCL 240

Modules de cuisson sous vide à bain d'eau

Profondeur 200 mm



MCL 240

Construction tout inox 18/10. Cuve à angles arrondis pour panier GN1/1, prof. 200mm. Pompe circulation d'eau, générateur électrique avec résistances inox, refroidisseur à eau avec condenseur à eau et vanne de vidange motorisée. Tiroir regroupant tous les composants électriques pour un accès très facile. Couvercle doublé, isolé et étanche (sans vis) équilibré en toute position. Automate écran tactile couleur sur console à hauteur d'homme permettant la gestion des cycles de cuisson. Suivi traçabilité par clé USB ou sorite 4-20mA - Brevets 9611115 8705241. Possibilité d'augmenter l'activité avec le même personnel (banquets, service traiteur) et de faire face aux variations hebdomadaires sans problèmes ni charges supplémentaires. Possibilité d'ouvrir des points de service approvisionnés à partir d'une cuisine centrale en limitant les investissements à la simple reprise des produits (stockage froid, réchauffage, service).

Modules de cuisson sous vide	MCL 90	MCL 180	MCL 240
Capacité totale litres	90	180	240
Capacité utile litres	50	100	120
Capacité paniers GN1/1	2	4	5
Alimentation électrique V/Hz	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Puissance kW	16,5	25	31
Intensité A	24	36	45
Dimensions extérieures L x P x H mm	1500 x 950 x 900	2000 x 950 x 900	2350 x 950 x 900
Prix € H.T.	86 957	99 613	105 941

Enodis



Séries Power Pan™

SEL 30 T1 SGL 30 T1
SEL 40 T1 SGL 40 T1

CLEVELAND
A Welbilt Brand



Sauteuses compactes à grand rendement



SGL

- Fond sandwich inox sablé anti-adhésif ép. 18 mm
- Hauteur de basculement ergonomique : 889 mm
- Console de commande étanche
- Marquage en litres
- Régulation électronique de température
- Modèle gaz : brûleur à grand rendement à double allure "Booster"

Sauteuses basculantes électriques - Caractéristiques		
Modèle	SEL 30 T1	SEL 40 T1
Surface dm ³	45	70
Capacité litres	115	150
Alimentation électrique V / HZ	400/50/3	400/50/3
Puissance kW	16	24
Dimensions L x P x H mm	994 x 1042 x 991	1299 x 1042 x 991
Poids kg	178	187
Prix € H.T.	36 358	39 449

Sauteuses basculantes gaz - Caractéristiques		
Modèle	SGL 30 T1	SGL 40 T1
Surface dm ³	45	70
Capacité litres	115	150
Alimentation électrique V / HZ	230/50/1	230/50/1
Puissance kW	35	56
Dimensions L x P x H mm	994 x 1042 x 991	1299 x 1042 x 991
Poids kg	235	255
Prix € H.T.	35 554	38 645

Options		
Descriptif	Code	Prix € H.T.
Vanne de vidange tangentielle inox 2" *	TD2SK	1 439
Basculement électrique	PT2	1 281
Robinet mélangeur	DPS13	811
Jeu de 4 roulettes dont 2 à frein	CS-T1	947
Support bac GN1/1 articulé	PCS	1 499
Couvercle de protection du tableau de commande	CP-PCB-T1	584

*Position à gauche à préciser à la commande

SAUTEUSES
BRAISIÈRES



Cuisine Centrale Saint-Maixent-l'École (79)



Sommaire Friteuses

Friteuses électriques et gaz FQE/FQG easyTouch	152
Friteuses électriques haut rendement	154
Friteuses turbo gaz très haute production à chauffe indirecte	158
Friteuses gaz à chauffe indirecte par réflecteurs céramiques	160
Filtration	161
Postes de salage avec rampe chauffante	163
Accessoires	164
FE116	166

Le numéro 1 mondial de la friteuse

Économie
d'huile et
d'énergie



ÉCONOMIE D'HUILE ET D'ÉNERGIE

Frymaster continue d'innover en proposant des friteuses respectueuses des clients, des opérateurs et de l'environnement pour des résultats de haute qualité.

Les avantages écologiques vont de la réduction de la consommation d'huile à la réduction de la consommation d'énergie.



JUSQU'À 50% D'HUILE EN MOINS

Les friteuses Frymaster 14 litres, économes en huile offrent la même capacité de production que les 28 litres de la concurrence, et demandent 50 % d'huile en moins soit moins d'huile rejetée dans le flux de déchets (moins de coûts d'évacuation et de traitement des déchets).

FILTRATION RÉGULIÈRE

Rien ne maintient mieux la qualité des aliments et de l'huile que de filtrer les impuretés de l'huile en cas de besoin. Les options de filtre de Frymaster rendent le filtrage simple, rapide et pratique.

LES ATOUTS DES FRITEUSES FRYMASTER

- 5 ans de garantie sur toutes les cuves
- Facilité de nettoyage : cuve inox ouverte
- Chauffe indirecte du corps gras avec une grande zone d'échange
- Économie : plus grande durée d'utilisation de corps gras
- Sonde protégée placée au centre du bain d'huile
- Régulation électronique de la température au degré près
- Remontée en température très rapide
- Système de filtration 7 microns 100% automatique : santé et sécurité
- Melt Cycle : fonte lente et séquentielle du corps gras, économie d'huile
- Relevage automatique

L'unique haut rendement prouvé !



- + de 50 000 friteuses installées en France
- Divisez votre consommation d'huile par 2
- Chauffe indirecte du corps gras avec une grande zone

SPÉCIALEMENT CONÇUE POUR LA CONSERVATION DE L'HUILE ET LA FACILITÉ DE FILTRAGE

Les friteuses électriques FQE30UET et gaz FQG30UET Frymaster sont des friteuses haute performance qui conservent la qualité de l'huile. Ces friteuses contribuent à améliorer les marges bénéficiaires grâce à des fonctionnalités permettant de faire des économies d'énergie et d'huile, de contribuer aux initiatives écologiques et durables, de protéger les utilisateurs et de passer à une alimentation plus saine.

Ces friteuses réduisent les coûts d'exploitation en utilisant moins d'huile, 14 litres par rapport à 28 litres.

Friteuse FilterQuick

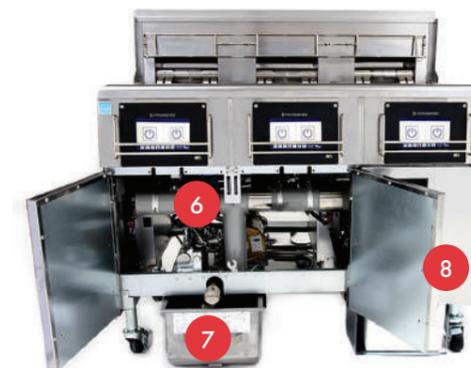
Avec tableau de commande FQ4000 easyTouch®

Filtration automatique

Capteur de qualité d'huile en option

Friteuses électriques et gaz

Une filtration simplifiée



1. Cuve ouverte de 14 litres nécessitant 50 % d'huile en moins, assure un nettoyage rapide et facile et permet des économies de temps et d'argent.

2. La construction par assemblage des cuves indépendantes permet si nécessaire une réparation sur site des cuves.

3. Sécurité et efficacité énergétique : pour les modèles électriques, le relevage sécurisé des résistances et leur grand rendement assurent une position de leader. Le dispositif de relevage des résistances étanche prévient les migrations d'huile. Pour les modèles GAZ : avec un brûleur infra rouge à haut rendement à la pointe de la technologie. Le turbo refroidit la cuve pendant les phases de vidange pour éviter toute déformation du métal.

4. Le tableau de commande FQ4000 easyTouch® offre des fonctions qui permettent de superviser et de contrôler la qualité des produits, de l'huile, de son vieillissement ainsi que les performances de la friteuse. Il offre une gestion des recettes personnalisable.

5. Press&Go : La filtration s'effectue du bout des doigts sans avoir à ouvrir le compartiment technique. Une simple pression sur un bouton permet de lancer la filtration automatique. Il est très simple de préserver la qualité de l'huile et des produits.

- Dispositif de sécurité : une seule cuve peut être filtrée à la fois.
- La pompe de filtration brasse l'huile avant l'ouverture de la vidange pour décoller les particules du fond de la cuve, facilitant ainsi leur élimination.
- La chauffe est relancée dès que le niveau d'huile minimum est revenu dans la cuve pour accélérer le retour à la température de cuisson.
- La pompe est protégée en cas de manque d'huile.

6. Fonction OQS (Optional Oil Quality) contrôle la qualité de l'huile et prévient lorsqu'il est nécessaire de la remplacer. Stop à l'improvisation : l'huile est remplacée lorsque c'est nécessaire, ni trop tôt ni trop tard.

7. Fonction ATO (Automatic Top Off) : le « gardien de votre huile » vérifie constamment le niveau et l'ajuste dès que nécessaire depuis un bidon situé sous l'une des friteuses.

8. Sécurité : Nos innovations offrent de nombreux avantages par rapport aux autres friteuses, notamment celui d'empêcher la filtration simultanée de plusieurs cuves.

FQE easyTouch®

2FQE30UET
3FQE30UET
4FQE30UET



FRYMASTER

Friteuses électriques

Tableau de commande easyTouch®
Remplissage et appoint d'huile automatique
Filtration Press&Go



FQE30U easyTouch

Cuve 14 litres : économie huile 50%

Production 35Kg/h
Régulation au degré près
Jusqu'à 20 recettes programmables
Sur roulettes

FQG easyTouch®

2FQG30UET
3FQG30UET
4FQG30UET



FRYMASTER

Friteuses gaz

Tableau de commande easyTouch®
Remplissage et appoint d'huile automatique
Filtration Press&Go



FQG30U easyTouch

Cuve 14 litres : économie huile 50%

Production 35Kg/h
Régulation au degré près
Jusqu'à 20 recettes programmables
Sur roulettes

Caractéristiques				
Modèles	1 cuve	2 cuves	3 cuves	4 cuves
Puissance cuve pleine/demi-cuve kW	14/7	14/7	14/7	14/7
Dimensions L x P x H* mm	400 x 786 x 1152	794 x 786 x 1152	1192 x 786 x 1152	1588 x 786 x 1152
Poids kg	93	138	220	303
Capacité huile cuve pleine/demi-cuve litres	14/7	14/7	14/7	14/7
Production par cuve pleine** kg	35	36	35	35

Caractéristiques				
Modèles	1 cuve	2 cuves	3 cuves	4 cuves
Puissance cuve pleine/demi-cuve kW	22/11	22/11	22/11	22/11
Dimensions L x P x H* mm	400 x 760 x 1180	794 x 760 x 1180	1197 x 760 x 1180	1590 x 760 x 1180
Poids kg	114	227	306	390
Capacité huile cuve pleine/demi-cuve litres	14/7	14/7	14/7	14/7
Production par cuve pleine** kg	35	36	35	35

	Descriptif	Réf. Sans relevage	Prix € H.T.	Prix € H.T. easyTouch	Réf. Avec relevage	Prix € H.T.	Prix € H.T. easyTouch
2 friteuses							
	2 cuves pleines	2FQE30U	47 378	2FQE30UET - 50 222	2FQE30UBL	54 770	2FQE30UBLET - 54 905
	2 demi-cuves gauche	2FQE30U1L	52 994	-	2FQE30U1LBL	60 459	-
	2 demi-cuves droite	2FQE30U1R	52 994	-	2FQE30U1RBL	60 459	-
	4 demi-cuves	2FQE30U2	58 674	-	2FQE30U2BL	62 990	-
3 friteuses							
	3 cuves pleines	3FQE30U	55 880	3FQE30UET - 62 216	3FQE30UBL	75 983	3FQE30UBLET - 80 541
	2 demi-cuves gauche	3FQE30U1L	70 487	-	3FQE30U1LBL	81 661	-
	2 demi-cuves droite	3FQE30U1R	70 487	-	3FQE30U1RBL	81 661	-
	4 demi-cuves gauche	3FQE30U2L	76 162	-	3FQE30U2LBL	87 350	-
	4 demi-cuves droite	3FQE30U2R	76 162	-	3FQE30U2RBL	87 350	-
	6 demi-cuves	3FQE30U3	81 832	-	3FQE30U3BL	93 039	-
4 friteuses							
	4 cuves pleines	4FQE30U	82 509	4FQE30UET - 86 636	4FQE30UBL	85 822	4FQE30UBLET - 90 972
	2 demi-cuves gauche	4FQE30U1L	87 990	-	4FQE30U1LBL	102 884	-
	2 demi-cuves droite	4FQE30U1R	87 990	-	4FQE30U1RBL	102 884	-
	4 demi-cuves gauche	4FQE30U2L	93 660	-	4FQE30U2LBL	107 730	-
	4 demi-cuves droite	4FQE30U2R	93 660	-	4FQE30U2RBL	107 730	-
	6 demi-cuves gauche	4FQE30U3L	99 330	-	4FQE30U3LBL	112 896	-
	6 demi-cuves droite	4FQE30U3R	99 330	-	4FQE30U3RBL	112 896	-
	8 demi-cuves	4FQE30U4	104 948	-	4FQE30U4BL	119 951	-

**Hauteur du dossier **Production 1 cuve pleine ≈ Production 2 demi-cuves

	Descriptif	Réf. Sans relevage	Prix € H.T.	Prix € H.T. easyTouch	Réf. Avec relevage	Prix € H.T.	Prix € H.T. easyTouch
2 friteuses							
	2 cuves pleines	2FQG30U	57 938	2FQG30UET - 61 415	2FQG30UBL	54 906	2FQG30UBLET - 58 202
	2 demi-cuves gauche	2FQG30U1L	63 617	-	2FQG30U1LBL	71 009	-
	2 demi-cuves droite	2FQG30U1R	63 617	-	2FQG30U1RBL	71 009	-
	4 demi-cuves	2FQG30U2	69 358	-	2FQG30U2BL	76 699	-
3 friteuses							
	3 cuves pleines	3FQG30U	79 458	3FQG30UET - 84 226	3FQG30UBL	90 426	3FQG30UBLET - 95 855
	2 demi-cuves gauche	3FQG30U1L	85 147	-	3FQG30U1LBL	96 231	-
	2 demi-cuves droite	3FQG30U1R	85 147	-	3FQG30U1RBL	96 231	-
	4 demi-cuves gauche	3FQG30U2L	90 836	-	3FQG30U2LBL	101 920	-
	4 demi-cuves droite	3FQG30U2R	90 836	-	3FQG30U2RBL	101 920	-
	6 demi-cuves	3FQG30U3	96 513	-	3FQG30U3BL	107 609	-
4 friteuses							
	4 cuves pleines	4FQG30U	100 977	4FQG30UET - 107 037	4FQG30UBL	115 762	4FQG30UBLET - 122 709
	2 demi-cuves gauche	4FQG30U1L	106 666	-	4FQG30U1LBL	121 451	-
	2 demi-cuves droite	4FQG30U1R	106 666	-	4FQG30U1RBL	121 451	-
	4 demi-cuves gauche	4FQG30U2L	112 356	-	4FQG30U2LBL	127 140	-
	4 demi-cuves droite	4FQG30U2R	112 356	-	4FQG30U2RBL	127 140	-
	6 demi-cuves gauche	4FQG30U3L	118 045	-	4FQG30U3LBL	127 766	-
	6 demi-cuves droite	4FQG30U3R	118 045	-	4FQG30U3RBL	127 766	-
	8 demi-cuves	4FQG30U4	123 734	-	4FQG30U4BL	127 129	-

**Hauteur du dossier **Production 1 cuve pleine ≈ Production 2 demi-cuves

Série RE 14

RE 14
RE 142



Friteuses électriques
haut rendement 1 ou 2 cuves
Résistances plates
Régulation électronique au °C
5 ans de garantie sur les cuves



**PRODUCTION
PROUVÉE : 35 KG/H**



Melt Cycle automatique : fonte lente
par cycle séquentiel des corps gras
Contrôleur digital

Série RE 17

RE 17
RE 172



Friteuses électriques
haut rendement 1 ou 2 cuves
Résistances plates
Régulation électronique au °C
5 ans de garantie sur les cuves



**PRODUCTION
PROUVÉE : 40 KG/H**



Melt Cycle automatique : fonte lente
par cycle séquentiel des corps gras
Contrôleur digital

Nota :

C : Computer - SC : Tout inox - BL : Relevage automatique des paniers avec computer

Nota :

C : Computer - SC : Tout inox - BL : Relevage automatique des paniers avec computer

Caractéristiques - Modèles 1 cuve		
Modèle	RE14SC	RE14BLCSC
Capacité huile litres	20-25	20-25
Production par cuve kg/h	35	35
Alimentation électrique V/Hz	230-400/50/3	230-400/50/3
Puissance par cuve kW	14	14
Dimensions L x P x H * mm	400 x 800 x 850/1152	400 x 900 x 850/1364
Poids kg / Volume m3	102 / 0,9	120 / 0,9
Prix € H.T.	11 567	17 408

* Hauteur plan de travail/dosseret ou relevage

Caractéristiques - Modèles 1 cuve		
Modèle	RE17SC	RE17BLCSC
Capacité huile litres	20-25	20-25
Production par cuve kg/h	40	40
Alimentation électrique V/Hz	230-400/50/3	230-400/50/3
Puissance par cuve kW	17	17
Dimensions L x P x H * mm	400 x 800 x 850/1152	400 x 900 x 850/1364
Poids kg / Volume m3	102 / 0,9	120 / 0,9
Prix € H.T.	13 438	21 764

* Hauteur plan de travail/dosseret ou relevage

Caractéristiques - Modèles 2 cuves		
Modèle	RE142SC	RE142BLCSC
Capacité huile litres	10-12,5	10-12,5
Production par cuve kg/h	18	18
Alimentation électrique V/Hz	230-400/50/3	230-400/50/3
Puissance par cuve kW	7	7
Dimensions L x P x H * mm	400 x 800 x 850/1152	400 x 900 x 850/1364
Poids kg / Volume m3	102 / 0,9	120 / 0,9
Prix € H.T.	13 134	20 179

* Hauteur plan de travail/dosseret ou relevage

Caractéristiques - Modèles 2 cuves		
Modèle	RE172SC	RE172BLCSC
Capacité huile litres	10-12,5	10-12,5
Production par cuve kg/h	20	20
Alimentation électrique V/Hz	230-400/50/3	230-400/50/3
Puissance par cuve kW	8,5	8,5
Dimensions L x P x H * mm	400 x 800 x 850/1152	400 x 900 x 850/1364
Poids kg / Volume m3	102 / 0,9	120 / 0,9
Prix € H.T.	14 784	21 764

* Hauteur plan de travail/dosseret ou relevage

Options			
Descriptif		Code	Prix € H.T.
Jeu de 4 roulettes Ø 127 mm dont 2 avec frein		MF	512
Computer : ajouter C dans la référence	Plus-value		2 310

Modèle livré avec

Dotation standard avec 2 demi-paniers et couvercle
Système d'accrochage de panier

Options			
Descriptif		Code	Prix € H.T.
Jeu de 4 roulettes Ø 127 mm dont 2 avec frein		MF	487
Computer : ajouter C dans la référence	Plus-value		2 310

Modèle livré avec

Dotation standard avec 2 demi-paniers et couvercle
Système d'accrochage de panier

Série RE 22

RE 22
RE 222



FRYMASTER

Friteuses électriques
haut rendement 1 ou 2 cuves
Résistances plates
Régulation électronique au °C
5 ans de garantie sur les cuves



RE 22 avec computer
Roulettes et filtration en option

**PRODUCTION
PROUVÉE : 50 KG/H**



Melt Cycle automatique : fonte lente
par cycle séquentiel des corps gras
Contrôleur digital

Série RE 180

RE 180



FRYMASTER

Friteuses électriques
haut rendement 1 ou 2 cuves
Résistances plates
Régulation électronique au °C
5 ans de garantie sur les cuves



RE 180 avec computer
Roulettes en option

**PRODUCTION
PROUVÉE : 50 KG/H**



Melt Cycle automatique : fonte lente
par cycle séquentiel des corps gras
Contrôleur digital

Nota :

C : Computer - SC : Tout inox - BL : Relevage automatique des paniers avec computer

Caractéristiques - Modèles 1 cuve		
Modèle	RE22SC	RE22BLCSC
Capacité huile litres	20-25	20-25
Production par cuve kg/h	50	50
Alimentation électrique V/Hz	230-400/50/3	230-400/50/3
Puissance par cuve kW	22	22
Dimensions L x P x H * mm	400 x 800 x 850/1152	400 x 900 x 850/1364
Poids kg / Volume m3	102 / 0,9	120 / 0,9
Prix € H.T.	13 390	19 391

* Hauteur plan de travail/dosseret ou relevage

Caractéristiques - Modèles 2 cuves		
Modèle	RE222SC	RE222BLCSC
Capacité huile litres	10-12,5	10-12,5
Production par cuve kg/h	25	25
Alimentation électrique V/Hz	230-400/50/3	230-400/50/3
Puissance par cuve kW	11	11
Dimensions L x P x H * mm	400 x 800 x 850/1152	400 x 900 x 850/1364
Poids kg / Volume m3	102 / 0,9	120 / 0,9
Prix € H.T.	16 921	22 893

* Hauteur plan de travail/dosseret ou relevage

Options			
Descriptif		Code	Prix € H.T.
Jeu de 4 roulettes Ø 127 mm dont 2 avec frein		MF	487
Computer : ajouter C dans la référence	Plus-value		2 310

Modèle livré avec

Dotation standard avec 2 demi-paniers et couvercle
Système d'accrochage de panier

Caractéristiques - Modèle 1 cuve		
Modèle	RE180	RE180BLC
Capacité huile litres	40	40
Production par cuve kg/h	70	70
Alimentation électrique V/Hz	230-400/50/3	230-400/50/3
Puissance par cuve kW	21	21
Dimensions L x P x H * mm	508 x 933 x 1137	508 x 1006 x 1179/1334*
Poids kg / Volume m3	114	132
Prix € H.T.	16 243	19 801

* Hauteur avec relevage paniers en position basse/haute

Options		
Descriptif	Code	Prix € H.T.
Jeu de 4 roulettes Ø 127 mm dont 2 avec frein	MF	487

Modèle livré avec

Dotation standard avec 2 demi-paniers et couvercle
Système d'accrochage de panier

Friteuses gaz haute performance

H55 / H55-2



Série H

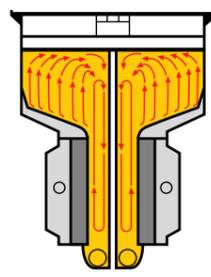
H 55
H 55-2



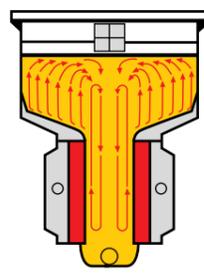
Friteuses turbo gaz 1 ou 2 cuves très haute production

Chauffe indirecte par diffuseur céramique infrarouge

5 ans de garantie sur les cuves



2 cuves



brûleur radiant



PRODUCTION PROUVÉE : 55 KG/H

H55 BL CSC
Avec computer



Melt Cycle automatique : fonte lente par cycle séquentiel des corps gras
Allumage électronique
Contrôleur digital

35% D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE



Batterie H55 avec poste de salage

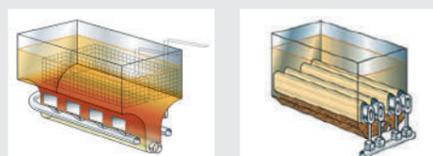


- 5 ans de garantie sur le corps de chauffe
- Brûleurs turbo à infrarouge transmettant la chaleur au travers d'une grande zone d'échange : permet de ne pas brûler l'huile et d'obtenir une parfaite uniformité de température.
- Melt Cycle : assure la fonte lente et séquentielle du corps gras
- Sécurité : système de coupure automatique
- Hygiène : système de nettoyage pré-réglé de la cuve à l'eau bouillante (92°C)
- Cheminée d'évacuation isolée : température réduite des gaz brûlés

Assurance de la qualité de fabrication décerné par l'AFNOR

TROUVEZ LA FRITEUSE GAZ QUI VOUS CONVIENT

La différence entre une friteuse à cuve ouverte et une friteuse à tuyères réside principalement dans la dimension de la zone froide et dans l'accessibilité de la cuve.



Nota :

C : Computer - SC : Tout inox - BL : Relevage automatique des paniers avec computer

Les batteries de friteuses sont livrables par 4 au maximum.

Caractéristiques - Modèles 1 cuve		
Modèle	H 55 SC	H 55 BL CSC
Capacité huile maxi litres	25	25
Production* par cuve kg/h	55-60	55-60
Alimentation électrique V/Hz	240/50/1	240/50/1
Puissance par cuve kW	23,4	23,4
Dimensions L x P x H ** mm	400 x 800 x 850/1158	400 x 870 x 850/1416
Poids kg / Volume m3	110 / 0,8	120 / 0,9
Prix € H.T.	14 457	21 189

* Production donnée à partir de frites surgelées 6/6 ** Hauteur plan de travail/dosseret ou relevage

Caractéristiques - Modèles 2 cuves : 2 friteuses en une avec contrôles indépendants		
Modèle	H 55 - 2 SC	H 55 - 2 BL CSC
Capacité huile maxi litres	12	12
Production* par cuve kg/h	55-60	55-60
Alimentation électrique V/Hz	240/50/1	240/50/1
Puissance par cuve kW	11,7	11,7
Dimensions L x P x H ** mm	400 x 800 x 850/1158	400 x 900 x 850/1416
Poids kg / Volume m3	130 / 0,8	140 / 0,9
Prix € H.T.	17 471	24 355

* Production donnée à partir de frites surgelées 6/6 ** Hauteur plan de travail/dosseret ou relevage

Options		
Descriptif	Code	Prix € H.T.
Jeu de 4 roulettes Ø 127 mm dont 2 avec frein	MF	487
Computer : ajouter C dans la référence (inclus dans le prix EPRI) Système de filtration FootPrint	Plus-value Voir page 148	2 310

Modèle livré avec

Dotation standard avec 2 demi-paniers et couvercle

Série MJ

MJ CFE

**Friteuse gaz à chauffe indirecte
par réflecteurs céramiques
5 ans de garantie sur les cuves**



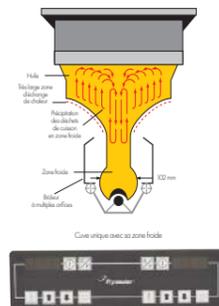
FRYMASTER

Filtration

FRYMASTER

Consommez moins avec la filtration
7 microns

Meilleure performance



MJ CF ESC



Huile neuve



Nota :
SC : Tout inox - Allumage piezzo
Toujours préciser la nature du gaz

Caractéristiques - Modèles 1 cuve	
Modèle	MJ CFE SC
Capacité huile maxi litres	40
Production* par cuve kg/h	60/70 kg
Alimentation électrique V/Hz	-
Puissance par cuve kW	44
Dimensions L x P x H mm	530 x 1020 x 850/1172
Poids kg / Volume m3	130 / 1
Prix € H.T.	13 761

* Production donnée à partir de frites surgelées 6/6 ** Hauteur plan de travail/dossieret

Options		
Descriptif	Code	Prix € H.T.
Jeu de 4 roulettes Ø 127 mm dont 2 avec frein uniquement	MF	487

Friteuse livrée avec

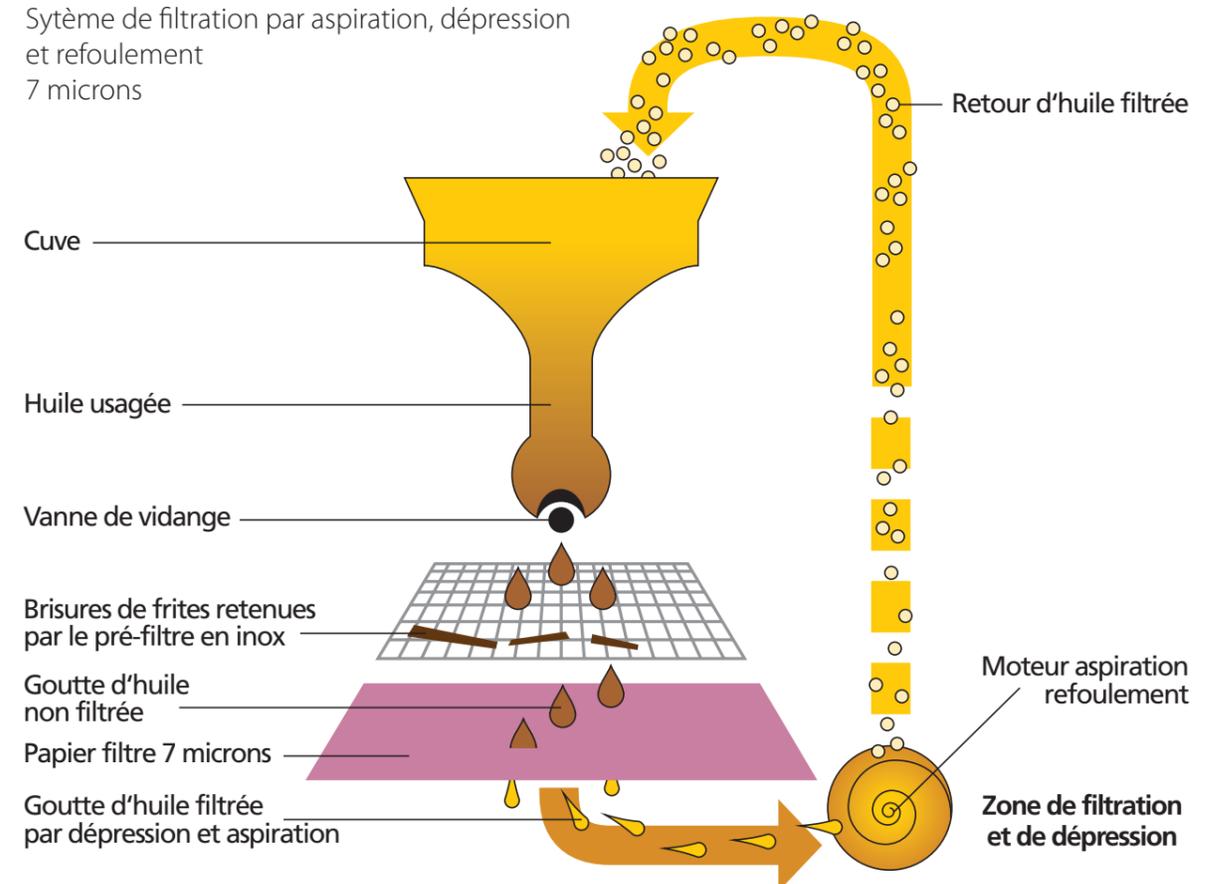
Dotation standard avec 2 demi-paniers.
Système d'accrochage de panier.
Couverture

Garantie de filtration 100 %

Transfert et retour d'huile dans la cuve après passage forcé et obligatoire à travers un filtre de 7 microns :

- Grande économie d'huile
- Parfaite qualité de frite
- Performance de production accrue

Système de filtration par aspiration, dépression et refoulement
7 microns



FRITEUSES

Filtration



FP
PF 50 R
PF 95 LP

Filtre FootPrint encastrable Filtres mobiles indépendantes



FootPrint : filtre encastré
Nota : 1 friteuse double-cuve compte pour deux cuves



PF50



SDU 50
Pompe de transport pour huiles usées

Filtre FootPrint encastrable :

L'ensemble de filtration est unique au monde.

Cuve amovible sur rails, 3 actions : aspiration - dépression - refoulement

L'ensemble de filtration est livré avec : 1 tige pour déboucher les vannes, 1 brosse de nettoyage calibrée, 1 échantillon de papier filtre, 1 échantillon de produit décapant. Aspiration et refoulement par pompe (sauf MJ CFE). Pour la MJ CFE, le FMB inclut un placard (L x P x H : 530 x 1020 x 850) pour la filtration. Toutes les batteries avec filtration sont livrées sur roulettes.

Caractéristiques				
Nombre de cuves à filtrer	1 *	2 *	3 *	4 *
Prix pour H 55 / H 55 BL / RE 14-17-22-180	12 930	15 700	18 750	19 720
Prix pour H 55-2 ou H 55-2BL	-	-	-	19 780

* H 55-2BL : FootPrint disponible à partir de 2 friteuses (4 cuves)

Options	
Descriptif	Prix € H.T.
"U" de jonction à rajouter entre 2 friteuses ou placards	237

PF50 R - filtre mobile indépendant aspiration & refoulement par pompe (pour tous les modèles de friteuses sauf MJCFE)	
Modèle	PF50 R
Capacité litres	25
Poids kg	54
Prix euros	7 355

Pompes de transport pour huiles usées :

Très utile pour la vidange des huiles usées. Évite la manipulation dangereuse des huiles chaudes.

Caractéristiques - Modèles 2 cuves		
Modèle	SDU 50	SDU 100
Capacité litres	27	49
Poids kg	27	35
Prix euros	2 192	2 613

Salage



FWH1
FWH1A

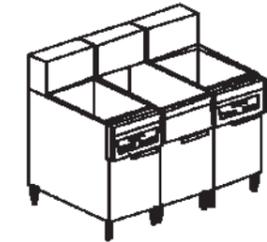
Postes de salage avec rampe chauffante Placards de raccordement



FWH1



FWH1-A



Placard de raccordement

Nota :

A poser sur placard de raccordement ou sur filtre magique (FMB)

Caractéristiques - Potence + rampe		
Descriptif	Code	Prix € H.T.
Potence + rampe + 1 bac GN + grille d'égouttage	FWH1	2 390
Potence + rampe + réceptacle perforé concave pour le travail à la pelle	FWH1-A	2 589

Nota :

Placard en inox d'un poids de 77 kg. Il s'installe en extrémité ou seul.

Placard de raccordement				
Modèle de friteuse	RE 14/17/22	RE 180	H 55	MJ CFE
Prix € H.T.	1 990	2 965	1 990	1 990

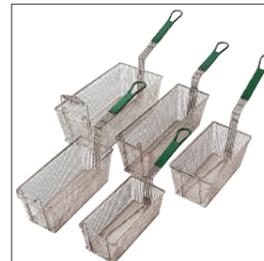
Accessoires des friteuses



Accessoires pour friteuses



Roulettes



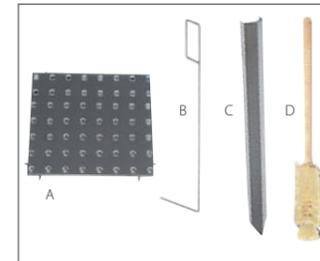
Paniers



Couvercles



Paniers à sédiments pour simple cuve



Pelle à poissons Araignée



Filtres papier



Poudre filtration



Échelle à paniers

Accessoires pour friteuses			
Modèle	RE 14/17/22	H 55	MJ CFE
Grand panier *			
Dimensions mm	314 x 327 x 133	314 x 327 x 133	425 x 444 x 153
Code	803 0099	803 0099	803 0017
Prix euros	662	662	564
1/2 panier			
Dimensions mm	306 x 162 x 137	306 x 162 x 137	425 x 203 x 152
Référence	803 0271	803 0271	803 0024
Prix euros	331	331	485
Panier à sédiments			
Dimensions mm	367 x 295	165 x 318 x 356	-
Référence	803 0358	803 0103	803 0187
Prix euros	777	763	920
Référence pour double cuve : 1/2 gauche	803 0360	803 0107	-
Référence pour double cuve : 1/2 droite	803 0359	803 0108	-
Prix euros	548	563	-
Couvercle pour friteuse 1 bac			
Code	823 9414	806 5518	823 9413
Prix euros	366	334	360
Couvercle 1/2 cuve pour friteuses 2 bacs			
Code	823 9415	823 9416	-
Prix à l'unité euros	202	390	-
A - Plateau à poisson pour friteuses simple cuve			
Code	823 0072	823 0619	-
Prix euros	674	674	-
B - Tige à déboucher			
Code	803 0197	803 0197	-
Prix euros	449	449	-
C - "U" de jonction			
Code	823 5810	210 9291	910 4795
Prix euros	247	262	249
D - Brosse calibrée			
Code	803 0429	803 0429	803 0429
Prix euros	209	209	209
Roulettes			
Code	MF	MF	MF
Prix euros	487	487	487

* Ne peut pas être utilisé avec relevage automatique de paniers

Accessoires pour friteuses			
Descriptif	Détails	Code	Prix € H.T.
Pelle à poisson destinée au ramassage dans la cuve (friteuse simple cuve) de portions de poisson pané	Largeur 25 cm	803 0059	209
Araignée spécialement prévue pour la cuisson des poissons	Largeur 15 cm	803 0446	205
Poudre pour améliorer la filtration	1 carton de 80 sachets	803 0002	235
Filtre pour système de filtration FMB Filtre Magic MJCEE	864 x 559 mm	803 0289	564
Boîte de 100 filtres pour système de filtration FootPrint (FP)	699 x 495	803 0170	351
Boîte de 100 filtres pour PF 50 R	-	803 0170	351
Boîte de 100 filtres pour RE 80	845 x 432 mm	803 0345	549
Boîte de 100 filtres pour FQE/FQG	420 x 648 mm	803 0445	366
Chariot 18 paniers Échelle à roulettes pour paniers à frites. Construction en inox. Plateau d'égouttage inox, amovible en partie basse (paniers à frites non fournis)	507 x 640 x 1640	CH 18	1 939

FE116

FE116

Friteuse sur coffre

filtrage automatique



Enodis



FE116

Les friteuses professionnelles Enodis à zone froide sont particulièrement adaptées à la restauration rapide. 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.

- Puissance maxi (RFE 16 C : 12kW) : montée rapide en température, cuisson d'aliments surgelés.
- Puissance midi (RFE 16 C : 8kW) : cuisson d'aliments frais.
- Puissance mini (RFE 16 C : 4kW) : 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.
- Entretien aisé : cache-bulbes filtrants et boîtier de contrôle entièrement amovibles.
- Equipement : couvercle, commutateur-thermostat 190°C, thermostat inox double sécurité à coupure positive 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.
- Fabriqué en France.

Modèle	FE116
Dimensions (LxPxH)	400 x 600 x 980 mm
Capacité (litre)	16
Poids (kg)	34
Puissance (kW)	12 kW
Volts (V)	380
Rendement horaire (kg/h)	25
Prix € H.T.	5 600



Grills Charcoal	170
Grills double face	171
Accessoires	172

Les grils rendements élevés



Les différents grills Garland assurent des rendements élevés pour des services rapides et diététiques grâce à :

- Grande surface utile
- Production en continu
- Réglages sécurisés
- Répartition de la température en pleine charge
- Récupération des graisses aisée

Grills Charcoal

GF 18-BRL
GF 24-BRL
GF 30-BRL
GF 36-BRL



Grills gaz

"Pour ceux qui savent ce que griller veut dire"



Gril sur support mobile



- Façade inox
- Allumage piezzo
- Brûleurs multi-rampes
- Nettoyage pyrolyse

Grills livrés avec

Grilles 2 faces demi-lune/diamant

Grills double face

XPE12CE
XPE24CE
XPE36CE



Grills Xpress double face électriques et gaz

Cuisson simultanée dessus/dessous



XPE24CE



XPE12CE



XPE Triple easyTouch tiroir droit

- Excellente répartition de la température en pleine charge
- Utilisable en mode double face ou en plaque à snacker
- Remontée en température ultra-rapide
- Ajuste le temps de cuisson en fonction de la charge du produit

Avantages :

98% de surface utilisable . Vous pouvez régler votre flamme et n'utiliser que la surface nécessaire à la cuisson. Réglage de la cuisson tous les 150 mm ou 300 mm selon modèles, ce qui vous permet de griller simultanément des produits différents à des températures différentes.

Flexibilité :

Utilisation des barreaux de cuisson à plat ou inclinés (à l'aide d'un crochet). Rampes de brûleurs en fonte. Diffusion de la flamme au travers de barres d'acier. Tiroir récupérateur de graisses.

Grillades sans goût de brûlé :

Préchauffage 20 min. Production en continu charge après charge. Toute la graisse est collectée par les tiroirs de propreté.

Maintenance :

Toutes les interventions se font par l'avant. Grâce aux déflecteurs, la graisse ne tombe pas sur les brûleurs...

Le Grill Xpress offre un moyen efficace pour cuire simultanément les deux côtés d'une large gamme de produits, réduisant les temps de cuisson de 50 %. La plaque de cuisson supérieure se lève et s'abaisse automatiquement par un système de levage actionné par un dispositif silencieux.

Les modèles XP...24/36CE 1L ou 1R sont équipés avec uniquement 1 plaque supérieure sur la droite (1R) ou sur la gauche (1L) et peuvent alors être utilisés comme un grill standard pour la cuisson de produits comme les œufs au plat, le bacon, etc.

Écran EasyTouch, intuitif et simple à utiliser grâce à son interface tactile « Press&Go ». Levage et abaissement automatique de la plaque supérieure. Uniformité de la température grâce aux cinq zones de température contrôlées indépendamment : trois sur la plaque de cuisson et deux sur la plaque supérieure. Chaque zone peut être réglée à une température différente pour permettre une flexibilité du menu, (ex. petit déjeuner servi toute la journée). Les recettes sont programmées en réglant la température du grill et la température de la plaque supérieure, avec un espace jusqu'à 5 cm en fonction de l'épaisseur du produit à cuire et différents temps de cuisson. Chaque zone peut être désactivée si elle n'est pas nécessaire, permettant des économies d'énergies. Interface USB pour mettre les menus à jour.

Caractéristiques				
Modèle	GF 18-BRL	GF 24-BRL	GF 30-BRL	GF 36-BRL
Nombre de zones de chauffe	2	2	3	3
Puissance kW	13	18	22	26
Dimensions L x P x H mm	460 x 875 x 402	610 x 875 x 402	760 x 875 x 402	915 x 875 x 402
Poids kg	85	110	130	150
Prix € H.T.	10 310	11 350	12 458	13 889

Caractéristiques - Supports fixes et mobiles				
Support pour modèle :	GF 18-BRL	GF 24-BRL	GF 30-BRL	GF 36-BRL
Dimensions L x P x H mm	460 x 715 x 545	610 x 715 x 545	715 x 715 x 545	915 x 715 x 545
Code support fixe	ST 280-18F	ST 280-24F	ST 280-30F	ST 280-36F
Prix € H.T.	882	1 017	934	957
Code support mobile	ST 280-18M	ST 280-24M	ST 280-30M	ST 280-36M
Prix € H.T.	1 287	1 386	1 415	1 429

Options			
Descriptif	Détails	Code	Prix € H.T.
Galets en poudre de pierre volcanique reconstituée	Paquet de 126 galets	4523903	659
Grille 2 faces demi-lune/diamant	Élément de 15 cm	4519965	543

Caractéristiques - Modèles électriques					
Modèle	XPE-12-CE	XPE-24-CE	XPE-24-CE-1L ou 1R	XPE-36-CE	XPE-36-CE-2L ou 2R
Alimentation électrique V/Hz	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Puissance kW	7,9	15,9	13,2	23,8	21,2
Dimensions L x P x H mm	410 x 880 x 760/1500	700 x 880 x 900/1500	700 x 880 x 900/1500	1007 x 880 x 900/1500	1007 x 880 x 900/1500
Poids kg	146	155	145	226	216
Prix € H.T.	30 311	48 030	40 348	60 343	54 623

Caractéristiques - Modèles gaz					
Modèle	XPG-12-CE	XPG-24-CE	XPG-24-CE-1L ou 1R	XPG-36-CE	XPG-36-CE-2L ou 2R
Alimentation électrique V/Hz	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Puissance électrique kW	3,4	6,9	4,2	10,3	7,7
Puissance gaz kW	5,86	11,72	11,72	17,58	17,58
Dimensions L x P x H mm	410 x 880 x 760/1500	700 x 880 x 900/1500	700 x 880 x 900/1500	1007 x 880 x 900/1500	1007 x 880 x 900/1500
Poids kg	146	155	145	226	216
Prix € H.T.	35 368	56 228	45 141	64 978	58 404

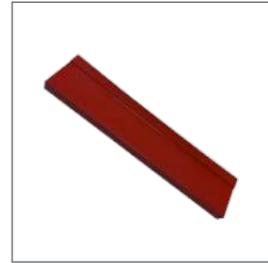
Accessoires grills



Scrapper Duo



Lame acier supplémentaire



Lame Téflon supplémentaire



Sommaire Salamandres

Salamandres	175
Salamandres électriques	176
Salamandres gaz	177

Accessoires		
Descriptif	Code	Prix € H.T.
Feuille Téflon par paquet de 6	4600866	359
Scrapper Duo	DBMTBCGS181	306
Lame acier supplémentaire	DBMRG161RB	50
Lame Téflon supplémentaire	TBCG181SQ	73



Les salamandres

Les salamandres à plafond mobile

Puissance et rapidité



Avec une source de chaleur en partie supérieure, la salamandre Enodis permet de décongeler, dorer, glacer, gratiner, griller les toasts, gratins... sans préchauffage. Le libre passage de la voûte permet d'utiliser toutes les dimensions de plats. Les salamandres à plafond mobile se règlent au mm près et sans effort en fonction de la cuisson souhaitée.

Salamandres électriques à plafond mobile

SEE 60 PDS
SEE 80 PDS



SEE 60

- Régulation par thermostat électronique
- Zone technique ventilée
- Sécurité de surchauffe
- Tiroir de récupération des graisses
- Minuterie
- Détecteur de plat

Surface vitrocéramique (verre spécial Schott) à double ou triple foyer selon modèle. Commutateur. Voyants de contrôle. Minuterie. Zones de chauffe indépendantes. Passage de la voûte permettant d'utiliser toutes les dimensions de plats. Réglage au millimètre près.

Avec une source de chaleur en partie supérieure, la salamandre permet de décongeler, dorer, glacer, gratiner, griller les toasts, gratins, pizzas, soupes à l'oignon... sans préchauffage.

Support mural en option.

Caractéristiques		
Modèle	SEE 60 PDS	SEE 80 PDS
Alimentation électrique V / HZ	230/50/1	400/50/3
Puissance kW	3	4,5
Dimensions extérieures L x P x H mm	600 x 590 x 590	800 x 590 x 590
Dimensions surface de cuisson L x P mm	495 x 375	740 x 375
Poids kg	44	57
Prix € H.T.	3 486	4 030

Accessoires		
Support mural	SM1	SM2
Dimensions mm	560 x 455	760 x 465
Prix € H.T.	174	199

Salamandres gaz à plafond mobile

SGE 65
SGE 80



SGE 80



- Veilleuse
- Brûleurs infrarouges avec thermocouple de sécurité
- Bouton de réglage
- Largeur du brûleur : 600 mm
- Tiroir de récupération des graisses

Modèles gaz forte puissance à double brûleurs. Plat inférieur amovible. Livrés en gaz butane/propane avec injecteurs de rechange gaz naturel. Passage de la voûte permettant d'utiliser toutes les dimensions de plats. Réglage au millimètre près.

Avec une source de chaleur en partie supérieure, la salamandre permet de décongeler, dorer, glacer, gratiner, griller les toasts, gratins, pizzas, soupes à l'oignon... sans préchauffage.

Support mural en option.

Caractéristiques		
Modèle	SGE 65	SGE 80
Puissance kW	5,3	8,1
Dimensions extérieures L x P x H mm	600 x 590 x 590	800 x 590 x 590
Dimensions intérieures L x P x H mm	495 x 375	740 x 375
Poids kg	49	59
Prix € H.T.	3 591	4 304

Accessoires		
Support mural	SM1	SM2
Dimensions mm	560 x 455	760 x 465
Prix € H.T.	174	199



Batteurs série Teddy	182
Batteurs 10 et 20 litres	183
Batteurs 30 litres	184
Batteurs 40 litres	185
Batteurs 60 litres	186
Batteurs 80 litres	187
Batteurs 100 litres	188
Batteurs 140 et 200 litres	189
Équipements standards	190
Accessoires	191
Tableaux de commande	195
Options	196

Batteurs mélangeurs

Caractéristiques générales

Batteur mélangeur livré en modèle de base MARK I à commande manuelle comprenant (tous modèles sauf Teddy) :

- 1 bouton marche/arrêt
- 1 bouton arrêt urgence
- 1 minuterie
- 1 écran de sécurité
- 1 cuve inox
- 1 crochet inox (alu pour AR 10)
- 1 fouet inox
- 1 palette aluminium

Gamme de 5 à 200 litres : la plus étendue du marché en version électromécanique. Entraînement par variateur à courroie (crantée trapézoïdale). Blocage, serrage et centrage automatiques de la cuve au relevage, disponibles uniquement à partir de l'AR 30 (brevet). Couple moteur avec entraînement indirect. Variation de vitesse continue par levier, sans crantage (sauf Teddy). Tête planétaire à mouvement double totalement carénée. Changement des outils par système baïonnette (très facile).

ERGO : modèle avec colonne haute \pm 50 cm, avec descente et remontée électriques de la cuve (sans prise accessoires), idéal pour labos et traiteurs...

Tableau des capacités de pétrissage											
Modèle	RN10	AR30	AR40	AR40P	AR60	AR60P	AR80	AR80P	AR100	AR140	AR200
Blancs d'œufs	0,7 L	3 L	3,5 L	6 L	6 L	9 L	9 L	12 L	15 L	21 L	27 L
Crème fouettée	1,5 L	6 L	7,5 L	10 L	10 L	15 L	15 L	30 L	45 L	75 L	120 L
Mayonnaise	4,4 L	20 L	24 L	32 L	32 L	48 L	48 L	64 L	80 L	112 L	160 L
Beurre maître d'hôtel	1,7 kg	13 kg	17 kg	25 kg	25 kg	45 kg	45 kg	60 kg	75 kg	105 kg	150 kg
Purée de pomme de terre	2,5 kg	14 kg	18 kg	23 kg	23 kg	36 kg	36 kg	50 kg	65 kg	95 kg	140 kg
Levain (50% AR)	2,5 kg	12 kg	16 kg	22 kg	32 kg	34 kg	46 kg	50 kg	58 kg	70 kg	-
Levain (60% AR)	2,5 kg	13 kg	22 kg	30 kg	34 kg	44 kg	56 kg	60 kg	70 kg	80 kg	-
Pâte à pain ciabatta (70% AR)	3 kg	14 kg	22 kg	30 kg	34 kg	40 kg	50 kg	60 kg	75 kg	105 kg	-
Muffins	2,5 kg	17 kg	18 kg	24 kg	24 kg	33 kg	33 kg	48 kg	60 kg	85 kg	120 kg
Pâte à cake	1 kg	6 kg	7 kg	10 kg	10 kg	15 kg	15 kg	20 kg	25 kg	35 kg	50 kg
Farce de viande (boulettes)	3 kg	20 kg	25 kg	30 kg	30 kg	45 kg	45 kg	60 kg	75 kg	105 kg	150 kg
Glaçage	2,9 kg	17,5 kg	20 kg	29 kg	29 kg	40 kg	40 kg	60 kg	70 kg	100 kg	140 kg
Pâte à donut (50% AR)	2,5 kg	16 kg	18 kg	25 kg	36 kg	36 kg	54 kg	50 kg	60 kg	90 kg	-

AR : rapport d'absorption.
% AR : pourcentage de liquide dans la composition.

Le batteur

KODIAK



CONÇU PAR CEUX QUI L'UTILISENT

Kodiak est le fruit de la réflexion d'utilisateurs professionnels qui ont contribué à créer le mélangeur parfait, qui répond aux exigences et aux défis quotidiens.

Le batteur Kodiak est un modèle innovant. Ergonomique, robuste, simple d'utilisation et silencieux, il permet de travailler dans tous les environnements. Le Kodiak est le mélangeur le plus hygiénique du marché.

Kodiak est un mélangeur de 20 et 30 litres qui établit de nouvelles normes au niveau des facilités de travail.

CONÇU PAR CEUX QUI L'UTILISENT

- Facilité d'utilisation
- Hauteur de travail ergonomique depuis le panneau de commande incliné
- Pas de levage
- Écran de sécurité amovible breveté
- Châssis et outils entièrement en inox
- Facile à nettoyer

Kodiak fonctionne sur du 230 volts et peut donc être connecté à une prise de courant normale.

La National Restaurant Association a décerné le prix de l'innovation dans la cuisine à Kodiak en 2015, reconnaissant que Kodiak était le mélangeur le plus innovant du marché.

Kodiak est également disponible en version marine avec une protection spéciale contre les infiltrations d'eau.

M005-8001Z
M005-8003Z
M005-8005Z
M005-8006Z

Batteurs standards 5 litres



Ecran de sécurité breveté. Cuve en acier inoxydable avec couvercle en plastique blanc. Fouet en acier inoxydable avec bras de 2,5 m d'épaisseur. Crochet en acier inoxydable. Palette en acier inoxydable. Bec verseur. Dimensions LxPxH : 240 x 452 x 400/558 mm, 558 hauteur batteur ouvert.

Caractéristiques				
Modèle	M005-8001Z	M005-8003Z	M005-8005Z	M005-8006Z
Couleur	Blanc	Noir	Gris	Rouge
Capacité totale litres	5	5	5	5
Alimentation électrique V/Hz	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1
Puissance W	500	500	500	500
Prix € H.T.	1 772	1 772	1 772	1 772

RN10 Kodiak 20 L
M010-A008 M020-0079
M010-A009 M020-0078

Modèles de table tout inox



- Écran de sécurité amovible breveté
- Tableau de commande VL2

Caractéristiques - RN10		
Modèle	M010-A008	M010-A009
Présentation	sur table	sur socle
Capacité totale litres	10	10
Alimentation électrique V/Hz	230/50-60/1	230/50-60/1
Puissance W	700	700
Dimensions L x P x H* mm	369 x 592 x 639/869	558 x 622 x 1200/1430
Poids kg	48	48
Prix € H.T.	4 804	5 253

*Hauteur batteur fermé/ouvert

Options		
Descriptif	Code	Prix € H.T.
Prise accessoires pour hâchoir à viande 62 mm et coupe-légumes 3VC	AA1	153
Prise accessoires pour hâchoir à viande 70 mm et coupe-légumes GR10	AA2	160

Caractéristiques - Kodiak 20 litres		
Modèle	M020-0079	M020-0078
Présentation	sur table	sur socle
Capacité totale litres	20	20
Alimentation électrique V/Hz	230/50-60	230/50-60
Puissance W	700	700
Dimensions L x P x H* mm	771 x 482 x 787	770 x 631 x 1292
Poids kg	72	165
Prix € H.T.	6 537	7 461

*Hauteur batteur fermé/ouvert

Livrés avec équipement A

- Cuve
- Fouet
- Crochet
- Palette

Batteur 30 litres

Kodiak

Tout inox



- Écran de sécurité amovible breveté
- Pieds réglables pour une bonne stabilité
- Hauteur de travail ergonomique
- Large cuve pour faciliter le travail
- Chassis et outils tout inox

Batteurs 40 litres

AR40
M040-0076
M040-0077



AR40 à tableau de commande VL-1

- Écran de sécurité fixe

Caractéristiques	
Modèle	M030-0031
Capacité totale litres	30
Alimentation électrique	230 V - 10
Puissance kW	1,2
Dimensions L x l x H mm	624 x 792 x 1367
Poids kg	Net 115 - Brut 145
Prix € H.T.	10 367

Livré avec cuve, fouet, crochet, palette et chariot de transport.

Options		
Descriptif	Code	Prix € H.T.
Grille de protection amovible	AG1	578
Protection plastique amovible	AP1	578
Prise accessoires	HJT	789
Version marine	MW2	nous consulter

Caractéristiques		
Modèle	M040-0076	M040-0077
Capacité totale litres	40	40
Tableau de commande	VL - 1	VL - 1S
Alimentation électrique	400/50/3	400/50/3
Puissance kW	1100	1100
Dimensions L x l x H* mm	570 x 912 x 1210 / 1470	570 x 912 x 1210 / 1470
Poids kg	180	180
Prix € H.T.	13 814	16 708

*Hauteur batteur fermé/ouvert

Options		
Descriptif	Code	Prix € H.T.
Grille de protection amovible	AG1	578
Protection plastique amovible	AP1	578
Prise accessoires	HJT	789
Version tout inox	Plus-value RF2	2 064
Version pizza	Plus-value SP1	1 543
Version marine	Plus-value MW2	nous consulter

Livrés avec équipement A

Cuve
Fouet
Crochet
Palette



Batteurs 60 litres



AR60 AE60
M060-0073 M060-0077
M060-0074



AR60 à tableau de commande VL-1

- Écran de sécurité breveté

Batteurs 80 litres

AR80
M080-0028
M080-0029



AR80 à tableau de commande MK-15 avec protection plastique

- Écran de sécurité fixe

Caractéristiques - AR60/AE60	Standard	Standard	Ergo Bear™
Modèle	M060-0073*	M060-0074*	M060-0077**
Capacité totale litres	60	60	60
Tableau de commande	VL - 1	VL - 1S	VL - 4
Alimentation électrique	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Puissance W	1850	1850	3000
Dimensions L x l x H mm	648 x 1028 x 1413/1780	648 x 1028 x 1413/1780	757 x 1266 x 1032/1829
Poids kg	275	275	365
Prix € H.T.	17 615	21 772	26 442

Options		M060-0073	M060-0074	M060-0077
Descriptif	Code	Prix € H.T.	Prix € H.T.	Prix € H.T.
Grille de protection amovible	AG2	671	671	de série
Protection plastique amovible	AP2	671	671	-
Prise accessoires	HJT	789	789	-
Pare-éclaboussures	AT1	-	-	299
Version tout inox	Plus-value RF3	2 893	2 893	-
Version tout inox	Plus-value RF4	-	-	3 791
Version pizza	Plus-value SP2	1 710	1 710	-
Version IP54	Plus-value IW1	-	-	nous consulter
Version marine	Plus-value MW3	nous consulter	nous consulter	-

*Écran de sécurité fixe

**Écran de sécurité amovible

Livrés avec équipement A

Cuve
Fouet
Crochet
Palette

Caractéristiques - AR80 Standard		
Modèle	M080-0028	M080-0029
Capacité totale litres	80	80
Tableau de commande	VL - 1	VL - 1S
Alimentation électrique V/Hz	400/50/3	400/50/3
Puissance W	2900	2900
Dimensions L x P x H* mm	654 x 1150 x 1470 / 1899	654 x 1150 x 1470 / 1899
Poids kg	420	420
Prix € H.T.	22 297	26 172

*Hauteur batteur fermé/ouvert

Options		
Descriptif	Code	Prix € H.T.
Grille de protection amovible	AG3	845
Protection plastique amovible	AP3	845
Prise accessoires	HJT	789
Version tout inox	Plus-value RF4	3 791
Version marine	Plus-value MW4	nous consulter

Livrés avec équipement A

Cuve
Fouet
Crochet
Palette

Batteurs 100 litres



AR100 AE100
M100-0035 M100-0039
M100-0036



AR100

- Écran de sécurité breveté
- Relevage automatique de la cuve et d'arrêt d'urgence

Batteurs 140 et 200 litres

AE140 AR200
M140-0011 M200-0018



AR200 à tableau de commande MK-15

- Écran de sécurité breveté
- Relevage automatique de la cuve et d'arrêt d'urgence

Caractéristiques - AR100/ AE100	Standard	Standard	Ergo Bear™
Modèle	M100-0035*	M100-0036*	M100-0039**
Capacité totale litres	100	100	100
Tableau de commande	VL - 1	VL - 1S	VL - 4
Alimentation électrique V/Hz	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Puissance W	2900	2900	4000
Dimensions L x P x H mm	691 x 1171 x 1593/2021	691 x 1171 x 1593/2021	762/1524 x 1206 x 2029
Poids kg	395	395	400
Prix € H.T.	28 927	32 795	36 306

Options		M100-0035	M100-0036	M100-0039
Descriptif	Code	Prix € H.T.	Prix € H.T.	Prix € H.T.
Grille de protection amovible	AG3	845	845	de série
Protection plastique amovible	AP3	845	845	-
Pare-éclaboussures	AT2	-	-	494
Version tout inox Plus-value	RF4	3 791	3 791	-
Version tout inox Plus-value	RF5	-	-	5 648
Version IP54 Plus-value	IW1	-	-	nous consulter
Version marine Plus-value	MW5	nous consulter	nous consulter	-

*Écran de sécurité fixe

**Écran de sécurité amovible

Livrés avec équipement A

Cuve
Fouet
Crochet
Palette

Caractéristiques - AE140/ AR200	AE140 Ergo Bear™	AR200 Standard
Modèle	M140-0011**	M200-0018*
Capacité totale litres	140	200
Tableau de commande	VL - 4	VL - 4
Alimentation électrique V/Hz	400/50/3	400/50/3
Puissance W	5500	4000
Dimensions L x P x H mm	754/1160 x 1301/2057	756/1330 x 1920/2342
Poids kg	510	580
Prix € H.T.	51 695	55 510

Options		M140-0011	M200-0018
Descriptif	Code	Prix € H.T.	Prix € H.T.
Grille de protection amovible	AG4	-	-
Protection plastique amovible	AP5	-	-
Pare-éclaboussures	AT3	648	-
Version tout inox Plus-value	RF6	-	8 286
Version IP54 Plus-value	IW1	nous consulter	-
Version marine Plus-value	MW6	-	nous consulter

*Écran de sécurité fixe

**Écran de sécurité amovible

Livrés avec équipement A

Cuve
Fouet
Crochet
Palette

Équipement standard



Équipement A : 1 cuve inox + 1 palette aluminium (inox pour RN10) + 1 fouet et 1 crochet inox
 Équipement de réduction B : 1 cuve inox + 1 palette aluminium + 1 fouet et 1 crochet inox
 Équipement de réduction C : 1 cuve inox + 1 palette aluminium + 1 fouet et 1 crochet inox

Équipement	Capacité	Code	Équipement A Prix € H.T.	Équipement B Prix € H.T.	Équipement C Prix € H.T.
Teddy	5 litres	-	-	-	-
KODIAK	20 litres	CR20-A	1 037	-	-
KODIAK	20 / 12 litres	CR20-B	1 042	-	-
KODIAK	30 litres	CR30-A	1 526	-	-
KODIAK	30/15 litres	CR30-B	-	1 328	-
AR40	40 litres	AR40-A	1 924	-	-
AR40	40/20 litres	AR40-B	-	1 650	-
AR60	60 litres	AR60-A	2 952	-	-
AR60	60/30 litres	AR60-B	-	2 163	-
AR80	80 litres	AR80-A	4 528	-	-
AR80	80/40 litres	AR80-B	-	3 588	-
AR100	100 litres	RN100-A	4 827	-	-
AR100	100/40 litres	RN100-B	-	3 483	-
AR100	100/60 litres	RN100-C	-	-	3 535
AR140	140 litres	AE140-A	7 860	-	-

Accessoires



Équipement standard		Teddy	RN10	Kodiak		Kodiak	
Caractéristiques		5 litres	10 litres	20 litres	12 litres	30 litres	15 litres
Cuve inox	Code Prix € H.T.	AR005-075-TS001 137	01078 434	CR20-75M 692	CR20-75AM 478	CR30-75M 1 079	CR30-75AM 893
Palette inox	Code Prix € H.T.	AR005-027-TD001 75	CR10-27M 162	CR20-27.2M 363	CR20-27A2M 255	CR30-27.3M 1 877	CR30-27.3AM 1 826
Fouet inox	Code Prix € H.T.	AR005-028-TS002 165	CR10-28MS 340	CR20-28M 237	CR20-28AM 228	CR30-28.1M 262	CR30-28.1AM 240
Couvercle de bol blanc	Code Prix € H.T.	AR005-080-TDM000 21	- -	- -	- -	- -	- -
Crochet inox	Code Prix € H.T.	AR005-078-TD001 74	CR10-78M 205	CR20-78M 279	CR20-78AM 254	CR30-78M 259	CR30-78AM 214
Chariot de cuve	Code Prix € H.T.	- -	- -	22CR20 595	- -	22CR30 556	- -
Racleur automatique inox avec lame nylon	Code Prix € H.T.	- -	42CR10-202 249	42CR20-202 499	42CR20A-202 499	42CR30P 249	42CR30AP 608
Lame nylon	Code Prix € H.T.	- -	42CR10-204 112	42CR20-204 86	42CR20-204A 86	42CR30-204 86	42CR30-204A 86
Lame téflon	Code Prix € H.T.	- -	- -	- -	- -	42CR30-204T 104	- -
Écran anti-éclaboussures	Code Prix € H.T.	AR005-034-TD001 89	- -	- -	- -	- -	- -

Accessoires



Équipement standard		AR40		AR60		AR80	
Caractéristiques		40 litres	20 litres**	60 litres	30 litres	80 litres	40 litres
Cuve inox	Code Prix € H.T.	R40-75M 1 285	R40-75AM 1 068	R60-75M 1 681	R60-75AM 1 253	AR80-75M 2 743	AR80-75AM 1 977
Palette aluminium	Code Prix € H.T.	R40-27M 239	R40-27AM 221	- -	R60-27AM 381	R100-27BM 811	RN100-27BM 769
Palette inox	Code Prix € H.T.	R40-27.2M 453	R40-27A2M 1 960	R60-27.2M 410	R60-27A2M 2 434	R100-27B2M 2 945	RN100-27B2M 2 912
Fouet inox	Code Prix € H.T.	R40-28M 315	R40-28AM 306	R60-28M 488	R60-28AM 285	AR80-28M 537	RN100-28BM 455
Fouet renforcé (1 mm d'épaisseur)	Code Prix € H.T.	R40-28MS 461	- -	- -	R60-28AMS 382	- -	RN100-28BMS 454
Fouet avec bras plus fin	Code Prix € H.T.	R40-28MT 314	- -	R60-28MT 504	- -	AR80-28MT 522	- -
Fouet 4 ailettes inox	Code Prix € H.T.	- -	- -	44R60 1 162	- -	44AR80 1 353	- -
Fouet renforcé avec anneau	Code Prix € H.T.	14R40 2 703	14R40A 2 249	14R60 3 209	14R60A 2 703	14AR80 3 629	14RN100B 3 241
Crochet à pizza *	Code Prix € H.T.	R4078-5M 424	- -	R60-78.5M 637	- -	- -	- -
Crochet inox	Code Prix € H.T.	R40-78M 334	R40-78AM 308	R60-78M 516	R60-78AM 415	R100-78M 682	RN100-78BM 476
Chariot de cuve	Code Prix € H.T.	22AR40 587	22AR40A 622	22AR60 599	22AR60A 622	22AR80 588	22AR80A 615
Racleur automatique inox avec lame nylon	Code Prix € H.T.	42AR41P 1 282	42AR41AP 1 058	42R60P 1 426	42R60AP 1 179	42AR80P 1 561	42RN100BP 1 348
Lame nylon	Code Prix € H.T.	42R40-204 73	42RN30-204 59	42R60-204 84	42R60A-204 73	42AR80-204 90	42R40-204 73
Racleur automatique inox avec lame téflon	Code Prix € H.T.	42AR41PT 1 468	42AR41APT 1 292	42R60PT 1 721	42R60APT 1 470	42AR80PT 1 861	42RN100BPT 1 588
Lame téflon	Code Prix € H.T.	42R40-204T 304	42RN30-204T 241	42R60-204T 382	42R60A-204T 304	42AR80-204T 384	42R40-204T 304
Mélangeur de poudre inox	Code Prix € H.T.	39R40 2 738	- -	39R60 2 894	39R60A 2 870	39RN100 3 016	- -
Écran anti-éclaboussures inox	Code Prix € H.T.	34AR40 4 828	34AR40A 4 058	34AR60 5 570	34AR60A 5 124	34AR80 7 769	34AR80A 5 683

*modèle ERGO uniquement **réduction

Accessoires



Équipement standard		ERGOAR100			ERGOAE140	AR200
Caractéristiques		100 litres	40 litres**	60 litres**	140 litres	200 litres
Cuve inox	Code Prix € H.T.	RN100-75M 3 023	RN100-75BM 1 977	RN100-75AM 2 239	AE140-75M 4 685	AR200-75M 5 039
Palette aluminium	Code Prix € H.T.	RN100-27M 831	RN100-27BM 455	RN100-27AM 815	AR140-27M 1 081	- -
Palette inox	Code Prix € H.T.	RN100-27.2M 3 102	RN100-27B2M 2 912	RN100-27A2M 3 076	AR140-27.2M 3 397	AR200-27.2M 6 527
Fouet inox	Code Prix € H.T.	RN100-28M 554	RN100-28BM 455	RN100-28AM 850	AR140-28M 920	- -
Fouet renforcé (1 mm d'épaisseur)	Code Prix € H.T.	RN100-28MS 1 422	RN100-28BMS 454	RN100-28AMS 1 422	- -	- -
Fouet avec bras plus fin	Code Prix € H.T.	RN100-28MT 1 014	- -	- -	- -	- -
Fouet 4 ailettes inox	Code Prix € H.T.	44RN100 1 232	- -	- -	44AR140 4 154	44AR200F 5 015
Fouet renforcé avec anneau	Code Prix € H.T.	14RN100 4 091	14RN100B 3 241	14RN100A 3 632	44AR140-1M 2 103	44AR200-5FM 5 015
Crochet inox	Code Prix € H.T.	RN100-78M 696	RN100-78BM 476	RN100-78AM 550	AR140-78M 790	- -
Chariot de cuve *	Code Prix € H.T.	22RN100 860	22RN100B 624	22RN100A 624	22AE140 933	22AE140 933
Racleur automatique inox avec lame nylon	Code Prix € H.T.	42RN100P 1 561	42RN100BP 1 348	42RN100AP 1 348	42AR140PF 1 990	42AR200P 1 664
Lame nylon	Code Prix € H.T.	42RN100-204 102	42R40-204 73	42R60-204 84	42AR140-204F 135	42AR200-204 122
Racleur automatique inox avec lame téflon	Code Prix € H.T.	42RN100PT 1 923	42RN100BPT 1 588	42RN100APT 1 649	42AR140PTF 2 447	42AR200PT 1 987
Lame téflon	Code Prix € H.T.	42RN100-204T 458	42R40-204T 304	42R60-204T 382	42AR140-204TF 569	42AR200-204T 561
Mélangeur de poudre inox	Code Prix € H.T.	39RN100 3 016	- -	- -	39AR140 3 090	- -
Écran anti-éclaboussures inox	Code Prix € H.T.	- -	- -	- sur demande	- -	- -

*chariot de cuve pour ERGO : nous consulter **réduction

Easylift, Flexlift, Maxilift



Tableaux de commande

Les solutions idéales pour soulever les cuves

VL-2
VL-1
VL-1S
VL-4

VL-1L
KODIAK



Easylift permet de prendre les cuves directement sur l'étagère. Il monte et abaisse les cuves électriquement à partir d'un bouton poussoir. Après le mélange, la cuve peut-être soulevée et sortie directement du mélangeur, conduite vers le plan de travail et levée à une hauteur de travail convenable pour portionner le contenu.

Modèle	Easylift 60	Easylift 140
Pour cuve	30-60 litres	80-140 litres
Capacité cuve	70 kg	100 kg
Code	21CR30	21AR80
Dimensions L x P x H mm	450 x 698 x 1224	490 x 755 x 1224
Prix € H.T.	4 872	4 872

La solution pour soulever et faire pivoter la cuve pour portionner ou vider le contenu. Flexilift saisit la cuve à l'aide de 2 bras. Le dispositif de rotation est utilisé pour effectuer une rotation latérale de la cuve. Flexilift monte et descend les cuves électriquement à l'aide d'une télécommande.

Modèle	Flexilift 30-80M	Flexilift 30-80H
Pour cuve	30-80 litres	30-80 litres
Capacité cuve	80 kg	80 kg
Code	21AE60ESL	21AE60ESH
Dimensions L x P x H mm	555 x 1187 x 1950	555 x 1187 x 2300
Prix € H.T.	33 575	35 575

Maxilift et Mégalift sont des solutions puissantes et flexibles qui permettent de faire monter et descendre des cuves remplies de 110 à 200 kg d'ingrédients électriquement à l'aide d'une télécommande. Le dispositif de rotation est utilisé pour effectuer une rotation latérale de la cuve. Ces appareils de levage immobilisent la cuve à l'aide d'une pièce (21AR200-74Z ou 21AR300-74Z) qui doit être commandée et montée sur l'anneau de la cuve.

Modèle	Maxilift 100M	Maxilift 100H	Maxilift 140M	Maxilift 140H
Pour cuve	100 litres	100 litres	140 litres	140 litres
Capacité cuve	110 kg	110 kg	140 kg	140 kg
Code	21AE100ESL	21AE100ESH	21AE140ESL	21AE140ESH
Dimensions L x P x H mm	975 x 1200 x 1950	975 x 1200 x 2300	975 x 1200 x 1950	975 x 1200 x 2300
Prix € H.T.	34 188	35 575	34 188	33 575

Modèle	Mégalift 200M	Mégalift 200H
Pour cuve	200 litres	200 litres
Capacité cuve	200 kg	200 kg
Code	21AR300ESL	21AR300ESH
Dimensions L x P x H mm	970 x 1235 x 1950	970 x 1235 x 1950
Prix € H.T.	49 574	49 934

Caractéristiques						
Modèle	VL-2	KODIAK	VL-1	VL-1S	VL-4	VL-1L
Capacité litres	10-20	30	40-60-80	40-60-80-100	60-100-140-200	100
Réglage manuel de la vitesse	-	-	✓	-	-	✓
Réglage électrique de la vitesse	✓	✓	-	✓	✓	-
Abaissement manuel de la cuve	✓	✓	✓	-	-	-
Abaissement électrique de la cuve	-	-	-	✓	✓	✓
Abaissement automatique de la cuve	-	-	-	✓	✓	-
Minuterie avec arrêt automatique	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Programmable, Remix	✓	-	-	-	✓	-
Fonction Pause	✓	✓	-	✓	✓	✓
Arrêt d'urgence	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Options

Version IP54

Version marine



Version IP54 :

Les modèles Ergo Bear™ peuvent être livrés en version IP54 permettant le lavage au jet. Cette option comprend :

- Tête à mouvement planétaire étanche en inox
- Joint d'étanchéité pour plaquette des couvercles
- Piège à eau pour aération

Version marine :

Le modèle Marine est construit comme un bateau : étanche et fait pour durer ! Cette option comprend :

- Construction inox et surfaces lisses pour une hygiène optimale
- Pieds étanches en inox, pouvant être soudés au sol
- Grille de ventilation recouverte pour éviter l'introduction d'eau
- Branchements électriques étanches et sécurisés
- Alimentation électrique différente sur demande
- Protections caoutchouc pour une plus grande résistance aux nettoyages intensifs
- Vis encastrées pour éviter le développement des bactéries
- Équipement et accessoires en inox lavables au lave-vaisselle

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

ARTICLE 1 : APPLICATION DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Les présentes conditions générales de vente (CGV) régissent toutes les ventes et prestations de la société ENODIS FRANCE (ci-après « ENODIS » ou « le Constructeur ») ; elles sont systématiquement adressées ou remises à chaque Acheteur (ci-après « l'Acheteur » ou « le Client ») pour lui permettre de passer commande. En conséquence, le fait de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserve de l'Acheteur à ces CGV à l'exclusion de tous autres documents, renseignements portés sur les prospectus, catalogues et tarifs émis par le Constructeur (1), qui n'ont qu'une valeur indicative, celui-ci se réservant d'apporter toutes modifications de présentation, de forme, de dimension, de conception ou de matière à ses appareils dont les gravures ou les descriptions figurent sur ces imprimés de publicités. Les propositions faites par le Constructeur sont remises à titre indicatif : aucune réception de fonds préalable à la vente ne peut constituer engagement.

Aucune condition particulière ne peut, sauf acceptation formelle et écrite du Constructeur, prévaloir sur les présentes CGV. Toute condition contraire posée par l'Acheteur sera, donc, à défaut d'acceptation expresse, impossible au Constructeur, quel que soit le moment où elle aura pu être portée à sa connaissance. Par ailleurs, toute acceptation ne serait valable que dans le cadre d'une vente déterminée.

Le fait que le Constructeur ne se prévale pas à un moment donné de l'une quelconque des présentes CGV ne peut être interprété comme valant renonciation à se prévaloir ultérieurement de l'une quelconque desdites conditions.

ARTICLE 2 : COMMANDES

Toute commande qui a fait l'objet d'un accusé de réception de commande est définitivement enregistrée.

Les commandes sont notées sans engagement de délai ni de conditions, elles prennent rang selon l'ordre d'arrivée et sont facturées au prix de base en vigueur au moment de la livraison, porté préalablement à la connaissance du Client.

ARTICLE 3 : MODIFICATION DE COMMANDE

Les modifications, compléments, suppressions ou autres aménagements d'une commande ferme n'ont pas valeur contractuelle et seront pris en compte dans la mesure des possibilités du Constructeur. Elles ne seront valables et opposables qu'après et sous réserve de l'acceptation expresse du Constructeur, la commande initiale demeurant valable.

Si le Constructeur n'accepte pas la modification ou l'annulation de commande définitive pour quelque motif que ce soit par l'Acheteur, 20 % du montant net de cette commande restera dus au Constructeur au titre de dommages-intérêts. Le cas échéant, les dommages-intérêts pourront être compensés en totalité ou en partie avec les acomptes déjà versés par l'Acheteur.

ARTICLE 4 : LIVRAISON - MODALITÉS

Quelles que soient la destination du matériel et les conditions de vente, la livraison est réputée effectuée lors de la mise à disposition du matériel dans les usines, magasins ou dépôts du Constructeur.

Il en est de même lorsque le prix comprend les frais de montage ou de réassemblage sur place ou encore lorsqu'il s'agit de livraisons partielles.

ARTICLE 5 : LIVRAISON - DÉLAIS

Les délais de livraison dans les usines ou magasins du Constructeur sont maintenus dans la limite du possible, mais ces délais étant donnés à titre indicatif, les retards ne peuvent en aucun cas justifier l'annulation de la commande, ni l'octroi d'une indemnité quelle qu'elle soit.

Si la livraison ou l'expédition sont retardées pour une cause quelconque indépendante de la volonté du Constructeur, et si ce dernier y consent, le matériel est emmagasiné et manutentionné s'il y a lieu, aux frais et risques de l'Acheteur, le Constructeur déclinant toute responsabilité relative à ce retard.

Ces dispositions ne modifient en rien les obligations de paiement de la fourniture et ne constituent pas novation. Le Constructeur est dégagé de plein droit de tout engagement relatif aux délais de livraison. En toute hypothèse, la livraison dans les délais ne peut intervenir que si l'Acheteur est à jour de ses obligations envers le Constructeur, quelle qu'en soit la cause.

Le Client ne pourra se prévaloir d'un décalage de livraison sous prétexte d'un décalage de chantier ou toute autre raison. Le matériel fabriqué dans les délais demandés par le Client et acceptés par le Constructeur sera facturé dès sa mise à disposition dans les locaux du Constructeur.

Les frais d'entreposage seront à la charge du Client à raison de 60 euros la tonne par mois.

ARTICLE 6 : LIVRAISON - TRANSFERT DE RISQUES

Quel que soit le mode d'expédition du matériel, celui-ci voyage dans tous les cas aux risques et périls du destinataire, auquel il appartient, conformément à l'article 105 du Code du Commerce en cas d'avarie ou de manquant constatés au déballage du matériel, de faire toutes constatations nécessaires et de confirmer ses réserves par acte extra-judiciaire ou par lettre recommandée avec AR auprès du transporteur dans les 3 jours qui suivent celui de la réception des marchandises, non compris les jours fériés.

Passé ce délai, aucune réclamation ne pourra être prise en considération.

La réclamation sera formulée selon les règlements internationaux en vigueur, le cas échéant. En tout état de cause, nos Clients ne peuvent invoquer aucune cause que ce soit pour modifier les conditions de paiement, notamment une contestation sur la qualité, la quantité, le poids des fournitures, ou un retard de livraison.

ARTICLE 7 : RÉCEPTION

Sans préjudice des dispositions à prendre vis-à-vis du transporteur, les réclamations sur les vices apparents ou sur la non-conformité du produit livré au produit commandé doivent être formulées par écrit dans les 8 jours de l'arrivée des produits auprès du Constructeur.

A la réception des colis, l'Acheteur doit contrôler en présence du transporteur l'état des colis, le matériel à l'intérieur des colis même si l'emballage paraît intact, la conformité du matériel avec le bon de livraison.

Toute réclamation n'ayant pas fait l'objet de cette procédure ne sera pas prise en compte. Les mentions "sous réserve" et "emballage en bon état" ou mentions similaires n'ont aucune valeur juridique.

Il appartiendra à l'Acheteur de fournir toute justification quant à la réalité des vices ou anomalies constatés. Il devra laisser au Constructeur toute facilité pour procéder à la constatation des vices et pour y porter remède. Il s'abstiendra d'intervenir lui-même ou de faire intervenir un tiers à cette fin.

Toute réclamation qui ne respecterait pas cette procédure empêcherait le remplacement ou l'établissement de l'avoir correspondant aux produits détériorés ou manquants.

Lorsque le matériel est installé par ENODIS, aucune réclamation ne sera acceptée (en dehors des cas de mise en jeu de la garantie) après la signature du document constatant la réception définitive de l'installation.

ARTICLE 8 : RETOUR - MODALITÉS

Tout retour de produit doit faire l'objet d'un accord formel entre le Constructeur et l'Acheteur et à la condition que les produits soient livrés depuis moins d'un mois et rendus dans un parfait état de revente. Sont exclus de cette possibilité : - les personnalisations, - les fabrications spéciales, - les produits ayant fait l'objet d'approvisionnement spécifiques.

Tout produit retourné sans cet accord serait tenu à la disposition de l'Acheteur et ne donnerait pas lieu à l'établissement d'un avoir.

Les frais et risques de retour sont toujours à la charge de l'Acheteur.

ARTICLE 9 : RETOUR - CONSÉQUENCES

Toute reprise en stock après acceptation du Constructeur supportera d'une pénalité de 20 % du montant net facturé. En cas de vices apparents ou de non-conformité des produits livrés, dûment constatés par le Constructeur dans les conditions prévues à l'article relatif à la réception (article 7), l'Acheteur pourra obtenir le remplacement gratuit ou la constitution d'un avoir au choix du Constructeur, à l'exclusion de toute indemnité ou de dommages-intérêts.

ARTICLE 10 : MATÉRIEL SPÉCIFIQUE

Toute commande dûment acceptée par le Constructeur de matériel sur mesure ou spécifique ne pourra faire l'objet d'annulation SANS l'accord du Constructeur.

Le Constructeur pourra éventuellement, à l'analyse du dossier, procéder à l'acceptation de l'annulation de la commande moyennant une pénalité de 50% du montant facturé.

ARTICLE 11 : PRIX

Toute livraison de matériel catalogué est facturée au prix du tarif en vigueur au jour de l'expédition. Nos prix figurent sur nos tarifs à disposition de la clientèle.

Nos prix s'entendent nets, emballage compris, sauf emballage spécial pour exportation du type emballage maritime.

Tous impôts et taxes, droits ou autres prestations à payer en application des règlements français ou ceux d'un pays importateur ou d'un pays de transit sont à la charge de l'Acheteur. Aucun compte prorata ne pourra être facturé au Constructeur SANS l'accord express et préalable du Constructeur. Le Constructeur se réserve de fixer un minimum de facturation pour les commandes de faibles importances en conséquence des frais administratifs y afférant. Le matériel est livré franco de port à partir d'une valeur livrée de 650 euros HT.

ARTICLE 12 : CONDITIONS DE RÉGLEMENT

Sauf stipulations contraires, nos marchandises sont réputées vendues "au comptant". En conséquence, nos factures sont payables comptant à réception, à notre siège de Fleury-Mérogis. Tout matériel sur mesure fera l'objet d'un acompte de 40% à la commande et le solde sera payable en totalité le jour de l'expédition. En cas de paiement différé, échelonné ou à terme, ne constitue pas un paiement la remise de traites acceptées ou d'autres titres créant une obligation de payer, mais le règlement à l'échéance convenue.

Le Constructeur conserve la propriété des biens vendus jusqu'au paiement effectif de l'intégralité du prix en principal et accessoires, selon clause de réserve de propriété "loi 83-335 du 12 mai 1980". (Cf Article 14) L'Acheteur assume néanmoins à compter de la date de livraison les risques de perte ou de détérioration de ces biens ainsi que la responsabilité des dommages qu'ils pourraient occasionner.

ARTICLE 13 : INCIDENTS DE PAIEMENT

Sans préjudice du droit de propriété ou de tout autre recours, tout incident de paiement ou faits significatifs, en particulier :

- le fait pour nos Clients de ne pas retourner dans les 5 jours de leur envoi, dûment acceptées et portant une domiciliation bancaire, les traites soumises à leur acceptation,

- le non-paiement d'une seule échéance,

- toute atteinte notoire au crédit entraîne de plein droit la déchéance du terme, sans mise en demeure, la totalité des sommes dues devenant immédiatement exigibles et nous autorise en conséquence :

- à demander le paiement comptant sur facture pro forma ou à rechercher des conditions de règlements appropriées, et à rechercher des conditions d'exécution des ordres en cours les mieux appropriés

En outre, le défaut de règlement au terme convenu fait courir de plein droit, dès la date d'exigibilité et après mise en demeure, des intérêts de retard calculés comme suit (conformément à l'article L441-6 du Code de commerce) :

1- Application d'un intérêt de retard égal au taux de refinancement le plus récent de la Banque centrale européenne majoré de dix points (loi de modernisation de l'économie – LME - N°2008-776 du 4 août 2008),

Les intérêts courent jusqu'au paiement complet.

2- Application d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 euros (directive européenne 2011/7 du 16 février 2011, loi 2012-387 du 22 mars 2012 et décret 2012-1115 du 2 octobre 2012),

3- Lorsque les frais de recouvrement exposés sont supérieurs au montant de cette indemnité forfaitaire, une indemnisation complémentaire, sur justification.

Toute prorogation exceptionnellement accordée à la demande du Client donne obligatoirement lieu au remboursement des frais d'agios dans les conditions de l'alinéa précédent.

En cas d'incident de paiement, le Constructeur pourra également suspendre toutes les commandes et livraisons en cours, sans préjudice de toute autre voie d'action. Dans tous les cas qui précèdent, les sommes qui seraient dues pour d'autres livraisons ou pour toute autre cause, deviendraient immédiatement exigibles.

Toute facture recouvrée par service contentieux sera majorée à titre de clause pénale d'une indemnité forfaitaire calculée sur le taux de l'escompte en vigueur majoré de 5 points et sur la durée totale du retard de règlement, à laquelle s'ajouteront les frais légaux - y compris les honoraires d'officiers ministériels.

ARTICLE 14 : CLAUSE DE RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

Notre société conserve la propriété des produits vendus jusqu'au paiement effectif de l'intégralité du prix en principal et accessoires (loi du 12 mai 1980).

L'Acheteur ne pourra, pour quelque raison ou cause que ce soit, et s'interdit de procéder à la revente des marchandises, sans l'accord écrit et préalable du Constructeur, tant que leur prix n'aura pas été intégralement réglé au Constructeur.

La simple remise d'un titre créant une obligation de payer ne constitue pas un paiement, la créance originaria du Constructeur sur l'Acheteur subsiste avec toutes les garanties qui y sont attachées, y compris la réserve de propriété jusqu'à ce que ledit effet de commerce ait été effectivement payé.

Toute modification, transformation ou altération des marchandises est interdite. Si l'Acheteur contrevient à cette interdiction, le Constructeur serait autorisé à reprendre les marchandises encore en stock chez l'Acheteur.

Tant que le prix n'aura pas été intégralement payé, l'Acheteur devra individualiser les marchandises livrées et ne pas les mélanger avec d'autres marchandises de même nature provenant d'autres fournisseurs. A défaut d'individualisation, le Constructeur pourra en exiger le remboursement ou reprendre celles encore en stock. En cas de saisie ou de toute autre intervention d'un tiers sur les marchandises, l'Acheteur devra impérativement en informer le Constructeur sans délai afin de lui permettre de s'y opposer et de préserver ses droits. L'Acheteur s'interdit en outre de donner en gage ou de céder à titre de garantie la propriété des marchandises. Les dispositions ci-dessus ne font pas obstacle dès la livraison des marchandises, au transfert à l'Acheteur de la garde, des risques de perte ou de détérioration des biens dont la propriété reste réservée au complet paiement du prix ainsi que des dommages qu'ils pourraient occasionner.

Il est rappelé que conformément aux dispositions de l'article 13 ci-avant, le défaut de paiement entraîne l'exigibilité immédiate du prix et il est expressément convenu que le Constructeur pourra immédiatement revendiquer tout ou partie des marchandises.

En outre, à défaut de paiement, la vente sera résolue de plein droit, si bon semble au Constructeur, après une simple mise en demeure restée sans effet, sans préjudice de tous dommages-intérêts qui pourraient être réclamés. Ces dommages-intérêts pourront être compensés en totalité ou en parties avec les acomptes déjà versés par l'Acheteur.

En tout état de cause, en cas de revente ou de transformation par le Client de nos produits restés impayés, la réserve de propriété sera de plein droit transférée sur le prix des produits, vendus et facturés par lui à sa clientèle. Le Constructeur disposera en ce cas du droit de notifier au sous-acquéreur sa réserve de propriété et de pratiquer toute mesure d'exécution en vue du paiement direct des sommes lui restant dues.

ARTICLE 15 : GARANTIE - ÉTENDUE

Les produits sont garantis contre tout défaut de fabrication pendant une durée de 1 an, à compter de la date de livraison.

Les pièces détachées sont garanties contre tout défaut de fabrication pendant une durée de 90 jours à compter de la date de livraison. L'absence de paiement ou le défaut de complet paiement du prix n'a pas pour effet de proroger le point de départ de la garantie. Les interventions au titre de la garantie ne sauraient non plus avoir pour effet de prolonger la durée de celle-ci. La présentation de la facture sera exigée lorsque la garantie sera invoquée et la mise en œuvre de la garantie est subordonnée au paiement intégral du prix ; La garantie du Constructeur est strictement limitée au remplacement gratuit de la pièce ou des pièces reconnues défectueuses.

Le Constructeur est dégagé de toute obligation de remplacement si la réclamation du Client ne parvient pas dans le délai de garantie susvisé.

Dès que l'accord de principe est donné par le Constructeur pour le retour des pièces, celles-ci doivent être expédiées franco de port et d'emballage dans les quinze jours : les frais de démontage et de remontage ne peuvent en aucun cas être à la charge du Constructeur et aucune indemnité ne peut lui être demandée à titre de dommages-intérêts pour quelque cause que ce soit.

La garantie légale de l'article 1641 du Code Civil concernant les vices cachés est légalement applicable.

ARTICLE 16 : GARANTIE - EXCLUSION

Le Constructeur ne peut être rendu responsable des conséquences directes ou indirectes des défectosités tant sur les personnes et les biens et il est par ailleurs expressément stipulé que la charge de l'installation des appareils ne lui incombe aucunement. Les joints, vitres, ampoules et les pièces d'usure sont hors garantie. La garantie enfin ne peut intervenir si les appareils ont fait l'objet d'un usage anormal et ont été utilisés dans les conditions d'emploi autres que celles pour lesquelles ils ont été construits.

Elle ne s'applique pas non plus en cas de détérioration ou d'accident provenant de négligence, défaut de surveillance, entretien ou provenant d'une transformation de matériel.

Sur les appareils émaillés, les craquelures ne sont jamais considérées comme un défaut de fabrication. Elles sont la conséquence des différences de dilatation "tôle-émail" et ne changent en rien la valeur de l'adhérence.

De même la garantie ne jouera pas pour les vices apparents dont l'acquéreur devra se prévaloir dans les conditions de l'article relatif à la réception (Article 7 et suivants).

Le Constructeur ne pourra être tenu responsable d'aucun dommage, notamment spécial, direct, indirect, accessoire, exceptionnel ou dérivé, d'aucune dépense, manque à gagner, perte d'économie, interruption d'exploitation ou perte d'exploitation ni de tout autre dommage résultant de l'utilisation ou de l'impossibilité d'utiliser les produits du Constructeur, et ce, même si le Constructeur ou ses concédants, ses distributeurs et ses fournisseurs ont été informés de l'éventualité de tels dommages. Le Client reconnaît que le prix d'achat des produits tient compte de cette répartition des risques. En cas de livraison sur site, si l'installateur n'est pas présent pour réceptionner le matériel, ENODIS se dégage de toute responsabilité en cas d'avarie. Les horaires de livraison sont donnés à titre indicatif et ne peuvent donner lieu à aucune compensation financière en cas d'attente.

ARTICLE 17 : ASSURANCE DU PERSONNEL

En cas d'accident survenant à quelque moment que ce soit et pour quelque motif que ce soit, la responsabilité du Constructeur est strictement limitée à son propre personnel et à sa fourniture.

ARTICLE 18 : DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE)

Conformément au code de l'environnement (Article R543-128-4 et articles R543-195 à R543-206), ENODIS est enregistrée au registre national des producteurs d'équipements électriques et électroniques. A défaut d'accord contraire conclu entre ENODIS et le Client, ENODIS assure l'organisation et le financement de l'enlèvement et du traitement des déchets issus des équipements électriques et électroniques professionnels mis sur le marché après le 13 août 2005 et avant cette date dans le cadre du remplacement d'un équipement équivalent ou assurant la même fonction. Pour les appareils mis sur le marché avant le 13 août 2005 et non remplacés par des appareils équivalents ou assurant la même fonction, les utilisateurs enlèvent et traitent, à leur frais, les déchets issus de ces équipements électriques et électroniques professionnels. La filière de collecte et de recyclage mis en place par ENODIS est gérée par Recy'stem-Pro.

Le Client s'engage à transmettre ces modalités à tout utilisateur ultérieur des DEEE. En fin de vie des DEEE, le Client et/ou l'utilisateur s'engage(nt) à transmettre à ENODIS les éléments nécessaires à la localisation des DEEE à l'adresse suivante : ENODIS FRANCE, 23 rue Condorcet, 91700 Fleury-Mérogis. Le Client et/ou l'utilisateur garantissant ENODIS contre toutes conséquences liées au non-respect des obligations stipulées au présent article. ENODIS ne pourra en aucun cas et pour quelque cause que ce soit être tenue pour responsable du manquement du Client et/ou de l'utilisateur aux obligations prévues au présent article.

ARTICLE 19 – ETUDES ET PROJETS

Les Etudes et documents de toute nature, remis ou envoyés par ENODIS, restent sa propriété exclusive. Ils doivent lui être restitués à première demande. ENODIS conserve intégralement la propriété intellectuelle de ses projets qui ne peuvent être communiqués ni exécutés sans son autorisation écrite. Les plans détaillés d'exécution ne sont pas fournis au Client.

ARTICLE 20 : CLAUSE ATTRIBUTIVE DE COMPÉTENCE

Pour tout litige susceptible de s'élever entre les parties quant à la formation, l'exécution ou l'interprétation du contrat de vente, SEUL LE TRIBUNAL DE COMMERCE D'EVRY (91) SERA COMPÉTENT. Cette clause s'applique même en cas de référé, de demande incidente ou de pluralité de défendeurs quelles que soient les conditions et les modalités de paiements consenties.

(1) On entend par Constructeur les entreprises exerçant sur le territoire français une activité de production dans leurs ateliers ou qui effectuent sur l'ensemble du territoire français sous leur marque ou sous leur responsabilité la commercialisation (sans les fabriquer) de matériels de cuisine collective au stade intermédiaire entre la production et le commerce proprement dit.

Enodis

Tarif 2024



ENODIS

Parc d'Activités des Radars
23 Rue Condorcet
91700 FLEURY-MÉROGIS, FRANCE

Tél. : 01 69 02 25 25
Service après-vente : 01 69 02 25 15
Email : contact@enodis.fr
www.enodis.fr

