



**ACTIF**  
industries

**Le Professionnel  
au service des métiers  
de bouche**

**TARIF**

**2025**

Restauration collective  
Restauration commerciale  
Boulangerie pâtisserie  
Sandwicherie  
Mobilier rangements inox

FABRIQUÉ EN FRANCE



# TARIF 2025

<b>ACCESSOIRES &amp; OPTIONS</b>	pages 2 à 3
<b>RESTAURATION COLLECTIVE</b>	pages 5 à 11
<b>RESTAURATION COMMERCIALE</b>	pages 13 à 46
<b>SANDWICHERIE &amp; SNACKING</b>	pages 48 à 54
<b>BOULANGERIE PÂTISSERIE</b>	pages 55 à 91
<b>MOBILIERS RANGEMENTS INOX</b>	pages 93 à 110
<b>CERTIFICAT CE</b>	pages 4, 12, 47, 92
<b>CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE</b>	pages 111,112



# ACCESSOIRES & OPTIONS

## Les livraisons :

Expéditions soignées assurées par **nos propres véhicules**.

**Chauffeurs expérimentés** en contact permanent avec l'usine et les clients.

**Prise de rendez-vous** avec les clients afin de gérer au mieux les besoins.

### Fermeture à clef (+ value)

Modèles	Ref	Prix Public HT
Fermeture à clef armoire / meubles bas	CLEF1	39
Fermeture à clef armoire à chariot	CLEF2	86

### Eclairage LED par module Bouton marche arrêt en façade

Modèles	Ref	Prix Public HT
Eclairage LED pour armoire/module	ECLAIRA	626
Eclairage LED pour tour/module	ECLAIRT	346
+ VALUE CELLULE DE DETECTION	ECLCEL	821

### Grille INOX

Modèles	Ref	Prix Public HT
Gastro 2/1 - 530x650 - fil	GRIL1	56
Gastro 1/1 - 530x325 - fil	GRIL2	28
Euronorme 600x400 - fil	GRIL3	42
Double Euronorme 600x800 tôle perforée	GRIL4	152
Double Euronorme 600x800 - fil	GRIL5	97
Desserte de bar 503x440 - tôle perforée	GRIL6	68
Tour cuisinier étroit 400x470 - fil	GRIL7	56

### Paire de glissières INOX 304 pour grilles

Modèles	Ref	Prix Public HT
Armoire/meubles bas	GLIS1	39
Mini-chambre 600x800	GLIS2	67

### Paire de glissières INOX 304 pour grilles & bacs

Modèles	Ref	Prix Public HT
Armoire/meubles bas	GLIS3	42
Mini-chambre 600x800	GLIS4	73

**Installation :**

**Tous nos équipements sont livrés montés.** Il vous appartient de les démonter et si besoin de les siliconer lors de la mise en place du matériel.

Arrière INOX par module

Modèles	Ref	Prix Public HT
Armoire	ARR1	363
Meuble bas	ARR2	121

Dessus/Dessous INOX par module

Modèles	Ref	Prix Public HT
Armoire	DES1	505
Meuble bas	DES2	255

Robinetterie

Modèles	Ref	Prix Public HT
Douchette prélavage	DOUCH	680
Mitigeur électronique	MITELEC	834

Portillon ou porte vitré  
(en positif uniquement)

Modèles	Ref	Prix Public HT
Armoire façade 2 portillons	POR1	1 064
Armoire façade 1 porte	POR2	703
Meuble bas/porte	POR3	449

Kit roulettes INOX (Ht 150mm) chape  
INOX

Modèle	Ref	Prix Public HT
1 roulette à frein + 1 roulette sans frein	KITROUL	186

Dosseret

Modèle	Ref	Prix Public HT
Dosseret/ml	DOS	143

Plinthe (en positif uniquement)

Modèle	Ref	Prix Public HT
Plinthe/ml	PLI	143

Chassis barre à dents

Modèle	Ref	Prix Public HT
Barre à dents	BARDEN	771

Dégivrage

Modèle	Ref	Prix Public HT
Gaz chaud - groupe logé	DEG1	667
Electrique - Equipé sauf groupe	DEG2	667



## DECLARATION DE CONFORMITE : REF. DC 98092

Fabricant : ACTIF INDUSTRIES  
6 rue Pierre Josse - ZA les Bordes  
91070 BONDOUFLE  
RCS B EVRY 390 301 711 - SAS au capital de 2 080 000 €  
Nom / Qualité du signataire : Florence CALMET - Président

Désignation des Produits

### ARMOIRES ET MEUBLES BAS FRIGORIFIQUES

La gamme de produits identifiée ci-dessus est déclarée conforme aux dispositions de :

- La Directive 89/336 CEE relative à la compatibilité électromagnétique modifiée par les Directives 92/31 CEE et 93/68 CEE
- La Directive 89/392 CEE relative à la sécurité des Machines.

La présente déclaration est faite en référence aux spécifications suivantes :

- |       |               |      |
|-------|---------------|------|
| - CEM | NF EN 50081-1 | 1992 |
|       | NF EN 50082-1 | 1997 |

Nota en annexe ci-jointe rapport technique établi par un organisme compétent.

- |            |                  |           |
|------------|------------------|-----------|
| - MACHINES | NF EN 60335-1    | 1998/1995 |
|            | NF EN 60335-2-24 | 1995      |
|            | NF EN 60335-2-49 | 1996      |

La conformité aux exigences de protection de la Directive 89/336 CEE est reconnue par la gamme de produits identifiée ci-dessus par :

Organisme Compétent : AEMC Mesures

Adresse : 3 rue de la Maison Blanche  
78630 ORGEVAL

Qui a délivré un rapport technique dont les références sont :

- |          |   |              |
|----------|---|--------------|
| - Numéro | : | P98144T      |
| - Date   | : | 10 AOUT 1998 |

complété par les essais sur les régulateurs dont les rapports n° P98252 et n° P02160 figurent en annexe 5 du DTC Réf. 98152 éd.D

Cette annexe fait partie intégrante de la déclaration de conformité DC 98092.

Le Président,  
Florence CALMET

# RESTAURATION COLLECTIVE

## ARMOIRES À CHARIOTS 2/1

ACH	+2° / +10°C	page 6
AMT	+65° / +75°C	page 7

## MINI ARMOIRES À CHARIOTS 1/1

MINI ACH	+2° / +10°C	page 8
MINI AMT	+65° / +75°C	page 9

## ARMOIRES GASTRONOMES À GRILLES

AMT	+65° / +75°C	page 10
AMT	+65° / +75°C	page 11

ACCESSOIRES ET OPTIONS	page 2
------------------------	--------

---

GAMME RESTAURATION COMMERCIALE	pages 13 À 47
GAMME MOBILIERS RANGEMENTS INOX (tables, plonges, étagères, meubles)	pages 94 À 111

# ARMOIRES À CHARIOTS 2/1

## CONSERVATION POSITIVE – Démontables, +2 à +10°C

- Arrière **INOX 304** – Dessus tôle aluminée
- Plancher tôle INOX 304 de 20/10<sup>e</sup> d'épaisseur
- Evaporateur ventilé traité anticorrosion
- Régulation électronique à touches sensibles
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur

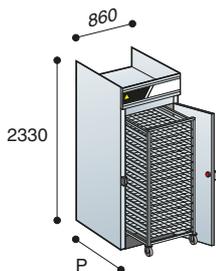
- Ferrage gauche ou droit à préciser
- Equipées (E) fluide R454C
- Equipées sauf groupe (SG) détendeur au choix R448A, R449A, R454C

**Dimensions utiles pour passage chariot**  
Larg. 700 x Prof. 830 x Haut. 1730 mm

### ACH 1

ACH 1  
Long. 860 x Prof. 1060 x Haut. 2330 mm

ACH 1 Traversante  
Long. 860 x Prof. 1120 x Haut. 2330 mm



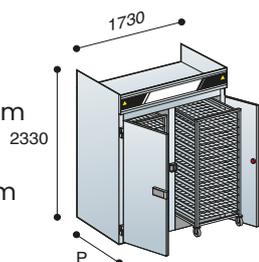
Modèles	Ref	Prix Public HT
1 porte pleine (E)	ACHIE	8 012
2 portes pleines traversantes (E)	ACH1ET	9 097
1 porte pleine (SG)	ACHISG	7 455
2 portes pleines traversantes (SG)	ACHISGT	8 512

Puissance groupe : 3/8 CV – Mono 240 V + Terre  
Puissance frigorifique : 520W à -10°C température d'évaporation

### ACH 2

ACH 2  
Long. 1730 x Prof. 1060 x Haut. 2330 mm

ACH 2 Traversante  
Long. 1730 x Prof. 1120 x Haut. 2330 mm



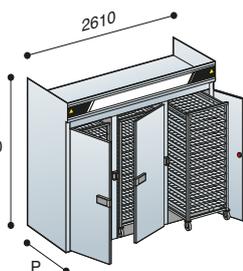
Modèles	Ref	Prix Public HT
2 portes pleines (E)	ACH2E	12 240
4 portes pleines traversantes (E)	ACH2ET	13 688
2 portes pleines (SG)	ACH2SG	11 682
4 portes pleines traversantes (SG)	ACH2SGT	13 128

Puissance groupe : 3/4 CV – Mono 240 V + Terre  
Puissance frigorifique : 1050W à -10°C température d'évaporation

### ACH 3

ACH 3  
Long. 2610 x Prof. 1060 x Haut. 2330 mm

ACH 3 Traversante  
Long. 2610 x Prof. 1120 x Haut. 2330 mm



Modèles	Ref	Prix Public HT
3 portes pleines (E)	ACH3E	17 775
6 portes pleines traversantes (E)	ACH3ET	19 860
3 portes pleines (SG)	ACH3SG	17 195
6 portes pleines traversantes (SG)	ACH3SGT	19 219

Puissance groupe : 3/4 CV – Mono 240 V + Terre  
Puissance frigorifique : 1050W à -10°C température d'évaporation

### Chariot à glissières - GN 2/1 20 niveaux

Châssis tube carré INOX - 25 x 25 mm  
20 niveaux au pas de 70 mm, pour grilles ou bacs  
4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 à freins  
4 butoirs de protection

Modèle	Ref	Prix Public HT
L. 660 x P. 780 x H. 1710 mm	CH202	991

**Chariots page 108**

### OPTIONS ACH

Modèles	Ref	Prix Public HT
Fermeture à clef	CLEF2	86
Vitrage isolant	POR2	703

# ARMOIRES À CHARIOTS 2/1

## MAINTIEN EN TEMPERATURE – Démontables, +65 à +75°C

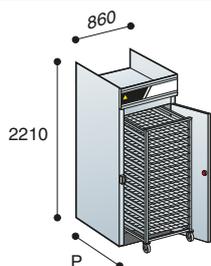
- ▶ Arrière **INOX 304** – Dessus tôle aluminisée
- ▶ Plancher tôle INOX 304 de 20/10<sup>e</sup> d'épaisseur
- ▶ Ventilation par turbine avec moteur extérieur + thermostat de sécurité
- ▶ Résistances ailetées INOX
- ▶ Régulation électronique à touches sensibles
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ Ferrage gauche ou droit à préciser

**Dimensions utiles pour passage chariot**  
Larg. 700 x Prof. 830 x Haut. 1790 mm

### AMT 1

AMT 1  
Long. 860 x Prof. 1060 x Haut. 2210 mm

AMT 1 Traversante  
Long. 860 x Prof. 1120 x Haut. 2210 mm



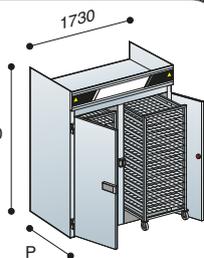
Modèles	Ref	Prix Public HT
1 porte pleine	AMT1	8 172
2 portes pleines traversantes	AMT1T	9 280

Puissance : 3500W – Tri 380 V + Neutre + Terre

### AMT 2

AMT 2  
Long. 1730 x Prof. 1060 x Haut. 2210 mm

AMT 2 Traversante  
Long. 1730 x Prof. 1120 x Haut. 2210 mm



Modèles	Ref	Prix Public HT
2 portes pleines	AMT2	12 486
4 portes pleines traversantes	AMT2T	13 961

Puissance : 7000W – Tri 380 V + Neutre + Terre

### Chariot à glissières – GN 2/1 20 niveaux

Châssis tube carré INOX – 25 x 25 mm  
20 niveaux au pas de 70 mm, pour grilles ou bacs  
4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 à freins  
4 butoirs de protection

Modèle	Ref	Prix Public HT
L. 660 x P. 780 x H. 1710 mm	CH202	991

**Chariots page 108**

### OPTIONS AMT

Modèles	Ref	Prix Public HT
Bac humidificateur à remplissage automatique (sauf porte vitrée)	BACHUMI	1 200
Fermeture à clef	CLEF2	86
Vitrage isolant	POR2	703

# ARMOIRES À CHARIOTS 1/1

## CONSERVATION POSITIVE – Démontables, +2 à +10°C

- Arrière **INOX 304** – Dessus tôle aluminée
- Plancher tôle INOX 304 de 20/10<sup>e</sup> d'épaisseur
- Evaporateur ventilé traité anticorrosion
- Régulation électronique à touches sensibles
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur

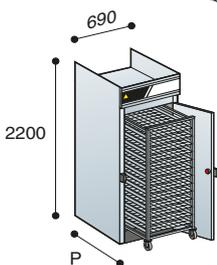
- Ferrage gauche ou droit à préciser
- Equipées (E) fluide R454C
- Equipées sauf groupe (SG) détendeur au choix R448A, R449A, R454C

**Dimensions utiles pour passage chariot**  
Larg. 530 x Prof. 690 x Haut. 1610 mm

### MINI ACH 1

MINI ACH 1  
Long. 690 x Prof. 880 x Haut. 2200 mm

MINI ACH 1 Traversante  
Long. 690 x Prof. 955 x Haut. 2200 mm



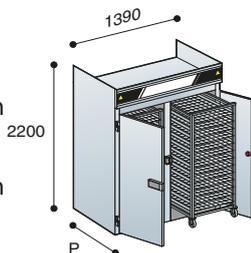
Modèles	Ref	Prix Public HT
1 porte pleine (E)	MACHIE	6 130
2 portes pleines traversantes (E)	MACHIET	7 141
1 porte pleine (SG)	MACHISG	5 618
2 portes pleines traversantes (SG)	MACHISGT	6 699

Puissance groupe : 1/4 CV – Mono 240 V + Terre  
Puissance frigorifique : 350W à -10°C température d'évaporation

### MINI ACH 2

MINI ACH 2  
Long. 1390 x Prof. 880 x Haut. 2200 mm

MINI ACH 2 Traversante  
Long. 1390 x Prof. 955 x Haut. 2200 mm



Modèles	Ref	Prix Public HT
2 portes pleines (E)	MACH2E	9 788
4 portes pleines traversantes (E)	MACH2ET	11 947
2 portes pleines (SG)	MACH2SG	9 222
4 portes pleines traversantes (SG)	MACH2SGT	11 407

Puissance groupe : 3/8 CV – Mono 240 V + Terre  
Puissance frigorifique : 520W à -10°C température d'évaporation

### Chariot à glissières – GN 1/1 17 niveaux

Châssis tube carré INOX – 25 x 25 mm  
17 niveaux au pas de 80 mm, pour grilles ou bacs  
4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 à freins  
4 butoirs de protection

Modèle	Ref	Prix Public HT
L. 455 x P. 660 x H. 1610 mm	CHI71	799

**Chariots page 108**

### OPTIONS MINI ACH

Modèles	Ref	Prix Public HT
Fermeture à clef	CLEF1	39
Vitrage isolant	POR2	703

# ARMOIRES À CHARIOTS 1/1

## MAINTIEN EN TEMPÉRATURE – Démontables, +65 à +75°C

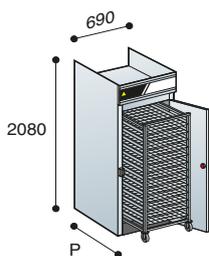
- ▶ Arrière **INOX 304** - Dessus tôle aluminée
- ▶ Plancher tôle INOX 304 de 20/10<sup>e</sup> d'épaisseur
- ▶ Ventilation par turbine avec moteur extérieur + thermostat de sécurité
- ▶ Résistances ailetées INOX
- ▶ Régulation électronique à touches sensibles
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ Module grande porte
- ▶ Ferrage gauche ou droit à préciser

**Dimensions utiles pour passage chariot**  
Larg. 530 x Prof. 690 x Haut. 1610 mm

### MINI AMT 1

MINI AMT 1  
Long. 690 x Prof. 880 x Haut. 2080 mm

MINI AMT 1 Traversante  
Long. 690 x Prof. 955 x Haut. 2080 mm



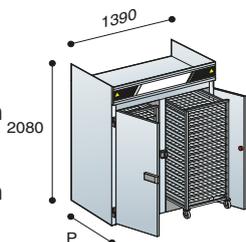
Modèles	Ref	Prix Public HT
1 porte pleine	MAMT1	6 130
2 portes pleines traversantes	MAMT1T	7 208

Puissance : 1250W - Mono 240 V + Terre

### MINI AMT 2

MINI AMT 2  
Long. 1390 x Prof. 880 x Haut. 2080 mm

MINI AMT 2 Traversante  
Long. 1390 x Prof. 955 x Haut. 2080 mm



Modèles	Ref	Prix Public HT
2 portes pleines	MAMT2	9 788
4 portes pleines traversantes	MAMT2T	11 947

Puissance : 3500W - Tri 380 V + Neutre + Terre

### Chariot à glissières GN 1/1 17 niveaux

Châssis tube carré INOX - 25 x 25 mm  
17 niveaux au pas de 80 mm, pour grilles ou bacs  
4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 à freins  
4 butoirs de protection

Modèle	Ref	Prix Public HT
L. 455 x P. 660 x H. 1610 mm	CHI71	799

**Chariots page 108**

### OPTIONS MINI AMT

Modèles	Ref	Prix Public HT
Bac humidificateur à remplissage automatique (sauf porte vitrée)	BACHUMI	1 200
Fermeture à clef	CLEF1	39
Vitrage isolant	POR2	703

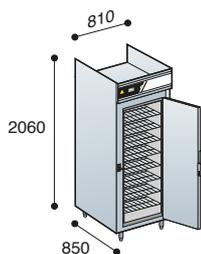
# ARMOIRES GASTRONORMES 2/1 A GRILLES

## MAINTIEN EN TEMPERATURE – Démontables, +65 à +75°C

- ▶ Modulaires
- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- ▶ Dessous, dessus, arrière : tôle aluminée
- ▶ Ventilation par turbine avec moteur extérieur + thermostat de sécurité
- ▶ Résistances ailetées INOX
- ▶ Régulation électronique à touches sensibles
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ Module grande porte
- ▶ Ferrage gauche ou droit à préciser

### AMT 650

Long. 810 x Prof. 850 x Haut. 2060 mm  
Poids : 160 kg

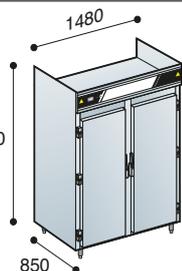


Modèle	Ref	Prix Public HT
1 porte	AMTI651	5 959

Aménagement : 4 grilles INOX 530x650 mm  
Puissance : 1750W - Mono 240 V + Terre

### AMT 1300

Long. 1480 x Prof. 850 x Haut. 2060 mm  
Poids : 240 kg



Modèle	Ref	Prix Public HT
2 portes	AMTI1302	8 044

Aménagement : 8 grilles INOX 530x650 mm  
Puissance : 3500W - Tri 380 V + N + Terre

### OPTIONS AMT 650 - AMT 1300

Modèles	Ref	Prix Public HT
Bac humidificateur à remplissage automatique (sauf porte vitrée)	BACHUMI	1 200
Vitrage isolant	POR2	703
Fermeture à clef	CLEF1	39

Traversante  
nous consulter

# ARMOIRES GASTRONOMES 1/1 A GRILLES

## MAINTIEN EN TEMPÉRATURE – Démontables, +65 à +75°C

- ▶ Modulaires
- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- ▶ Dessous, dessus, arrière : tôle aluminée
- ▶ Ventilation par turbine avec moteur extérieur + thermostat de sécurité
- ▶ Résistances ailetées INOX
- ▶ Régulation électronique à touches sensibles
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ Module grande porte
- ▶ Ferrage gauche ou droit à préciser

### AMT 400

Long. 680 x Prof. 700 x Haut. 2060 mm  
Poids : 140 kg

**Pas possible en traversante**



### OPTIONS AMT 400

Modèle	Ref	Prix Public HT
1 porte	AMTI400	5 137

Aménagement : 4 grilles INOX 530x325 mm GN 1/1  
Puissance : 1250W - Mono 240 V + Terre

Modèles	Ref	Prix Public HT
Bac humidificateur à remplissage automatique (sauf porte vitrée)	BACHUMI	1 200
Vitrage isolant	POR2	703
Fermeture à clef	CLEF1	39

**AMT 500**  
Aménagement 600 x 400  
nous consulter



## DECLARATION DE CONFORMITE : REF. DC 98092

Fabricant : ACTIF INDUSTRIES  
6 rue Pierre Josse - ZA les Bordes  
91070 BONDOUFLE  
RCS B EVRY 390 301 711 - SAS au capital de 2 080 000 €  
Nom / Qualité du signataire : Florence CALMET - Président

Désignation des Produits

### ARMOIRES ET MEUBLES BAS FRIGORIFIQUES

La gamme de produits identifiée ci-dessus est déclarée conforme aux dispositions de :

- La Directive 89/336 CEE relative à la compatibilité électromagnétique modifiée par les Directives 92/31 CEE et 93/68 CEE
- La Directive 89/392 CEE relative à la sécurité des Machines.

La présente déclaration est faite en référence aux spécifications suivantes :

- |       |               |      |
|-------|---------------|------|
| - CEM | NF EN 50081-1 | 1992 |
|       | NF EN 50082-1 | 1997 |

Nota en annexe ci-jointe rapport technique établi par un organisme compétent.

- |            |                  |           |
|------------|------------------|-----------|
| - MACHINES | NF EN 60335-1    | 1998/1995 |
|            | NF EN 60335-2-24 | 1995      |
|            | NF EN 60335-2-49 | 1996      |

La conformité aux exigences de protection de la Directive 89/336 CEE est reconnue par la gamme de produits identifiée ci-dessus par :

Organisme Compétent : AEMC Mesures  
Adresse : 3 rue de la Maison Blanche  
78630 ORGEVAL

Qui a délivré un rapport technique dont les références sont :

- |          |   |              |
|----------|---|--------------|
| - Numéro | : | P98144T      |
| - Date   | : | 10 AOUT 1998 |

complété par les essais sur les régulateurs dont les rapports n° P98252 et n° P02160 figurent en annexe 5 du DTC Réf. 98152 éd.D

Cette annexe fait partie intégrante de la déclaration de conformité DC 98092.

Le Président,  
Florence CALMET

# RESTAURATION COMMERCIALE

## LES ARMOIRES

### LE STOCKAGE Gastronorme 2/1 – 530x650

Positif ventilé	GA	+2 / +10°C	page 14
Conservation négative	AGN	-18 / -22°C	page 15
Conservation négative	AGNR	-18 / -22°C	page 16
Double température positive	DTGP	+2 / +10°C	page 17
Double température négative	DTGN	+2°C / -22°C	page 17
Maintien en température	AMT	+65 / +75°C	page 18
Poisson	AP	0 / +3°C	page 19

### LE STOCKAGE Gastronorme 1/1 – 530x325

Positif ventilé	AGE	+2 / +10°C	page 20
Conservation négative	AGEN	-18 / -22°C	page 21
Maintien en température	AMT	+65 / +75°C	page 21

### LE STOCKAGE Euronorme – 600x400

Positif Ventilé	ERP	+2 / +10°C	page 22
Conservation négative	ERN	-18 / -22°C	page 23
Conservation négative	ERNR	-18 / -22°C	page 24

### LE STOCKAGE MINI-CHAMBRE – 600x800

Mini Chambre positive restauration	MCR	+2 / +10°C	page 25
Mini Chambre négative restauration	MCNR	-18 / -22°C	page 26

## ACCESSOIRES ET OPTIONS

page 2

---

GAMME SANDWICHERIE & SNACKING

pages 48 À 54

GAMME MOBILIERS RANGEMENTS INOX

pages 93 À 111

(Tables / Plonges / Étagères / Meubles de rangement)

# ARMOIRES GASTRONORMES 2/1 – CONSERVATION POSITIVE

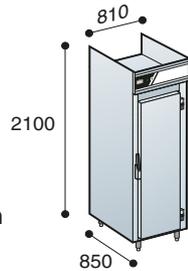
Démontables, +2 à +10°C

- Modulaires
- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- Dessous, dessus, arrière : tôle aluminée
- Evaporateur ventilé traité anticorrosion plafonnier
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage

- Régulation électronique à touches sensibles
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- Equipées (E) fluide R454C
- Equipées sauf groupe (SG) détendeur au choix R448A, R449A, R454C
- Ferrage gauche ou droit à préciser

## GA 650

Long. 810 x Prof. 850 x Haut. 2100 mm  
 Poids : 160 kg  
 Puissance groupe :  
 1/4 CV – Mono 240 V + Terre  
 Puissance frigorifique :  
 350W à -10°C température d'évaporation

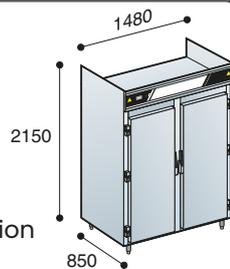


Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - 1 porte (E)	GAI651E	5 282
INOX 304 - 2 portillons (E)	GAI652E	5 647
INOX 304 - 1 porte (SG)	GAI651SG	4 684
INOX 304 - 2 portillons (SG)	GAI652SG	5 104

Aménagement : 4 grilles INOX 530x650 mm

## GA 1300

Long. 1480 x Prof. 850 x Haut. 2150 mm  
 Poids : 240 kg  
 Puissance groupe :  
 3/8 CV – Mono 240 V + Terre  
 Puissance frigorifique :  
 520W à -10°C température d'évaporation

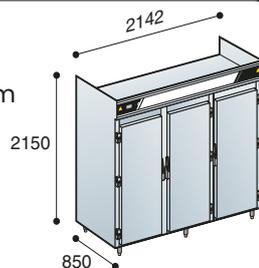


Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - 2 portes (E)	GAI1302E	7 605
INOX 304 - 4 portillons (E)	GAI1304E	8 502
INOX 304 - 2 portes (SG)	GAI1302SG	7 007
INOX 304 - 4 portillons (SG)	GAI1304SG	7 886

Aménagement : 8 grilles INOX 530x650 mm

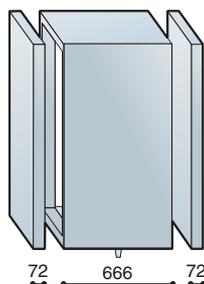
## GA 1950

Long. 2142 x Prof. 850 x Haut. 2150 mm  
 Poids : 350 kg  
 Puissance groupe :  
 1/2 CV – Mono 240 V + Terre  
 Puissance frigorifique :  
 850W à -10°C température d'évaporation



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - 3 portes (E)	GAI1953E	10 285
INOX 304 - 6 portillons (E)	GAI1956E	11 579
INOX 304 - 3 portes (SG)	GAI1953SG	9 620
INOX 304 - 6 portillons (SG)	GAI1956SG	10 923

Aménagement : 12 grilles INOX 530x650 mm



Options page 2

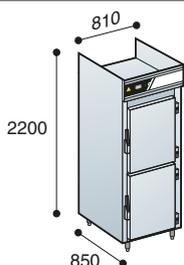
Version Laqué Blanc intérieur & extérieur  
 nous consulter

# ARMOIRES GASTRONOMES 2/1 – CONSERVATION NÉGATIVE ÉQUIPÉES – Démontables, -18 à -22°C

- ▶ Modulaires
- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- ▶ Dessous, dessus, arrière : tôle aluminée
- ▶ Evaporateur ventilé traité anticorrosion
- ▶ Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- ▶ Régulation électronique à touches sensibles
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ Equipées (E) fluide R454C
- ▶ Ferrage gauche ou droit à préciser

## AGN 650

Long. 810 x Prof. 850 x Haut. 2200 mm  
 Poids : 185 kg  
 Puissance groupe :  
 3/4 CV - Mono 240 V + Terre

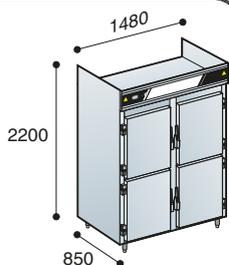


Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - 1 porte (E)	AGNI651E	<b>7 389</b>
INOX 304 - 2 portillons (E)	AGNI652E	<b>7 788</b>

Aménagement : 4 grilles INOX 530x650 mm

## AGN 1300

Long. 1480 x Prof. 850 x Haut. 2200 mm  
 Poids : 265 kg  
 Puissance groupe :  
 7/8 CV - Mono 240 V + Terre

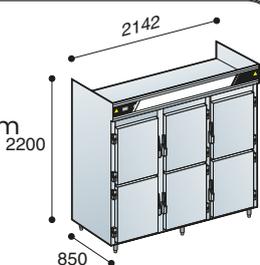


Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - 2 portes (E)	AGNI1302E	<b>10 465</b>
INOX 304 - 4 portillons (E)	AGNI1304E	<b>11 313</b>

Aménagement : 8 grilles INOX 530x650 mm

## AGN 1950

Long. 2142 x Prof. 850 x Haut. 2200 mm  
 Poids : 375 kg  
 Puissance groupe :  
 1,5 CV - Mono 240 V + Terre



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - 3 portes (E)	AGNI1953E	<b>14 169</b>
INOX 304 - 6 portillons (E)	AGNI1956E	<b>15 474</b>

Aménagement : 12 grilles INOX 530x650 mm

Équipées sauf groupe page 16

Version Laqué Blanc intérieur & extérieur  
 nous consulter

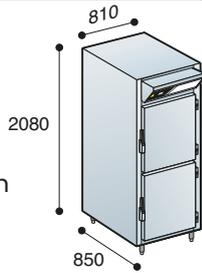
# ARMOIRES GASTRONORMES 2/1 – CONSERVATION NÉGATIVE ÉQUIPÉES SAUF GROUPE – Démontables, -18 à -22°C (groupe non fourni)

- Modulaires
- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- Dessous, dessus, arrière : tôle aluminée
- Equipement réhaussé
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage

- Régulation électronique à touches sensibles
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- Equipées sauf groupe (SG) détendeur au R454C
- Groupe à distance non fourni
- Alimentation Mono 240 V + Terre
- Ferrage gauche ou droit à préciser

## AGNR 650

Long. 810 x Prof. 850 x Haut. 2080 mm  
 Poids : 185 kg  
 Puissance frigorifique :  
 700W à -32°C température d'évaporation

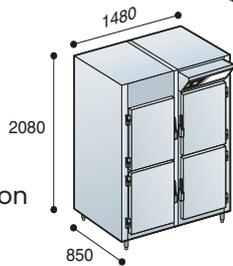


Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - 1 porte (SG)	AGNRI651SG	<b>7 025</b>
INOX 304 - 2 portillons (SG)	AGNRI652SG	<b>7 449</b>

Aménagement : 6 grilles INOX 530x650 mm

## AGNR 1300

Long. 1480 x Prof. 850 x Haut. 2080 mm  
 Poids : 265 kg  
 Puissance frigorifique :  
 800W à -32°C température d'évaporation

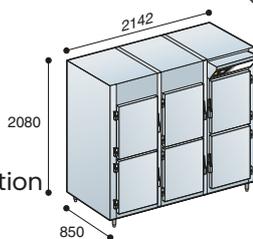


Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - 2 portes (SG)	AGNRI1302SG	<b>10 086</b>
INOX 304 - 4 portillons (SG)	AGNRI1304SG	<b>10 949</b>

Aménagement : 12 grilles INOX 530x650 mm

## AGNR 1950

Long. 2142 x Prof. 850 x Haut. 2080 mm  
 Poids : 375 kg  
 Puissance frigorifique :  
 900W à -32°C température d'évaporation



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - 3 portes (SG)	AGNRI1953SG	<b>13 863</b>
INOX 304 - 6 portillons (SG)	AGNRI1956SG	<b>14 971</b>

Aménagement : 18 grilles INOX 530x650 mm

Version Laqué Blanc intérieur & extérieur  
 nous consulter

# ARMOIRES GASTRONOMES 2/1 – DOUBLE TEMPÉRATURE

## Démontables

- ▶ Modulaires
- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- ▶ Dessous, dessus, arrière : tôle aluminisée
- ▶ Evaporateur ventilé traité anticorrosion
- ▶ Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- ▶ Régulation électronique à touches sensibles
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ Equipées (E) fluide R454C
- ▶ Equipées sauf groupe (SG) détendeur au choix R454C, R448A, R449A
- ▶ Ferrage gauche ou droit à préciser

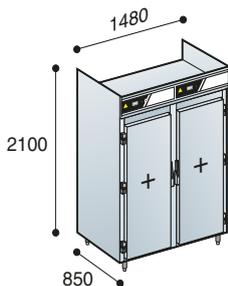
### DTGP 1300 +2 à +10°C

Long. 1480 x Prof. 850 x Haut. 2100 mm  
Poids : 270 kg

2 Températures positives différentes  
1 Tôle de séparation entre module

Puissances groupes :  
2 x 1/4 CV - Mono 240 V + Terre

Puissances frigorifiques :  
2 x 350W à -10°C température



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - 2 portes (E)	DTGP11302E	9 922
INOX 304 - 4 portillons (E)	DTGP11304E	10 652
INOX 304 - 2 portes (SG)	DTGP11302SG	8 726
INOX 304 - 4 portillons (SG)	DTGP11304SG	9 566

Aménagement : 8 grilles INOX 530x650 mm

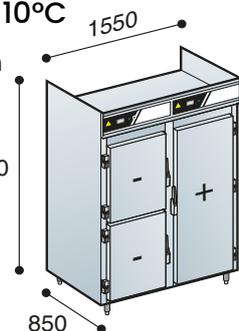
### DTGN 1300 -18 à -22°C / +2 à +10°C

Long. 1550 x Prof. 850 x Haut. 2200 mm  
Poids : 290 kg

1 Température négative -18 / -22°C  
1 Température positive +2 / +10°C  
1 Séparation isolée de 70 mm entre les modules

Puissances groupes :  
+2°C : 1/4 CV - Mono 240 V + Terre  
-22°C : 3/4 CV - Mono 240 V + Terre

Puissances frigorifiques :  
+2°C : 350W à -10°C température d'évaporation  
-22°C : 700W à -32°C température d'évaporation



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - 2 portes (E)	DTGNI1302E	12 279
INOX 304 - 4 portillons (E)	DTGNI1304E	13 127
INOX 304 - 2 portes (SG)	DTGNI1302SG	10 675
INOX 304 - 4 portillons (SG)	DTGNI1304SG	11 523

Aménagement : 8 grilles INOX 530x650 mm

Version Laqué Blanc intérieur & extérieur  
nous consulter

# ARMOIRES GASTRONORMES 2/1

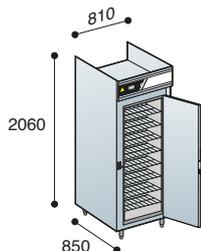
## MAINTIEN EN TEMPÉRATURE – Démontables, +65 à +75°C

- Modulaires
- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- Dessous, dessus, arrière : tôle aluminée
- Ventilation par turbine avec moteur extérieur + thermostat de sécurité
- Résistances ailetées INOX
- Régulation électronique à touches sensibles
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- Module grande porte
- Ferrage gauche ou droit à préciser

### AMT 650

Long. 810 x Prof. 850 x Haut. 2060 mm  
Poids : 160 kg

Puissance : 1750W - Mono 240 V + Terre



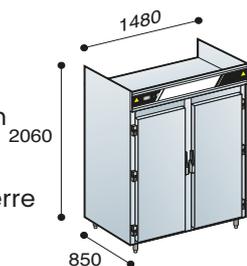
Modèle	Ref	Prix Public HT
1 porte (E)	AMTI651	5 959

Aménagement : 4 grilles INOX 530x650 mm

### AMT 1300

Long. 1480 x Prof. 850 x Haut. 2060 mm  
Poids : 240 kg

Puissance : 3500W - Tri 380 V + N + Terre



Modèle	Ref	Prix Public HT
2 portes (E)	AMTI1302	8 044

Aménagement : 8 grilles INOX 530x650 mm

### OPTIONS AMT 650 - AMT 1300

Modèles	Ref	Prix Public HT
Bac humidificateur à remplissage automatique (sauf porte vitrée)	BACHUMI	1 200
Vitrage isolant	POR2	703
Fermeture à clef	CLEF1	39

AMT 500  
nous consulter

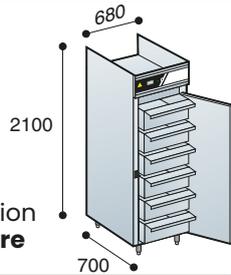
# ARMOIRES À POISSONS – CONSERVATION POSITIVE

Non démontables, 0 à +3°C

- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- ▶ Dessous, dessus, arrière : tôle aluminée
- ▶ Evaporateur ventilé traité anticorrosion
- ▶ Régulation électronique à touches sensibles
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ Dégivrage renforcé
- ▶ Tiroirs INOX avec grilles INOX perforées
- ▶ Grande porte uniquement
- ▶ Equipées (E) fluide R454C
- ▶ Equipées sauf groupe (SG) détendeur au choix R448A, R449A, R454C
- ▶ Ferrage gauche ou droit à préciser

## AP 400

Long. 680 x Prof. 700 x Haut. 2100 mm  
 Poids : 120 kg  
 Puissance groupe :  
 1/4 CV - Mono 240 V + Terre  
 Puissance frigorifique :  
 350W à -10°C température d'évaporation  
**Écoulement à raccorder sous l'armoire**

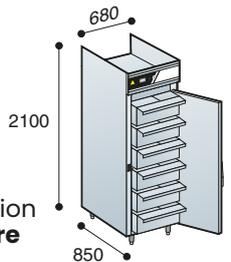


Modèles	Ref	Prix Public HT
1 grande porte (E)	API401E	7 096
1 grande porte (SG)	API401SG	6 526

Aménagement : 6 tiroirs **INOX** de 360 x 420 x 180 mm avec grille

## AP 500

Long. 680 x Prof. 850 x Haut. 2100 mm  
 Poids : 170 kg  
 Puissance groupe :  
 1/4 CV - Mono 240 V + Terre  
 Puissance frigorifique :  
 350W à -10°C température d'évaporation  
**Écoulement à raccorder sous l'armoire**

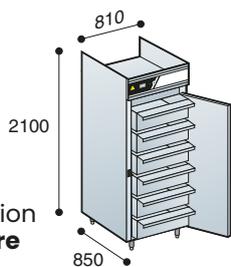


Modèles	Ref	Prix Public HT
1 grande porte (E)	API501E	7 096
1 grande porte (SG)	API501SG	6 526

Aménagement : 6 tiroirs **INOX** de 360 x 570 x 180 mm avec grille

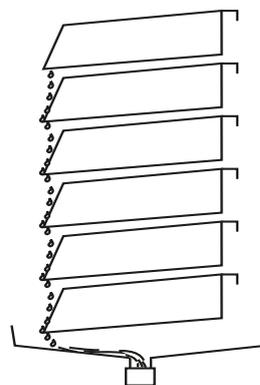
## AP 650

Long. 810 x Prof. 850 x Haut. 2100 mm  
 Poids : 200 kg  
 Puissance groupe :  
 1/4 CV - Mono 240 V + Terre  
 Puissance frigorifique :  
 350W à -10°C température d'évaporation  
**Écoulement à raccorder sous l'armoire**

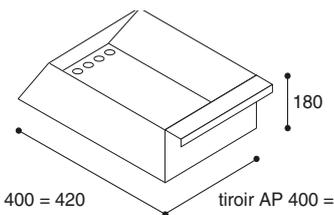


Modèles	Ref	Prix Public HT
1 grande porte (E)	API651E	7 718
1 grande porte (SG)	API651SG	7 155

Aménagement : 6 tiroirs **INOX** de 490 x 570 x 180 mm avec grille



évacuation à raccorder Ø 25 mm



AP 400 = 420  
 AP 500 = 570  
 AP 650 = 570

tiroir AP 400 = 360  
 tiroir AP 500 = 360  
 tiroir AP 650 = 490

Tours poissons  
 voir page 46

# ARMOIRES GASTRONORMES 1/1 – CONSERVATION POSITIVE

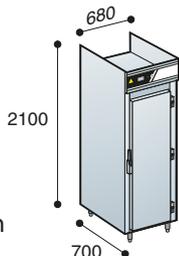
Démontables, +2 à +10°C

- Modulaires
- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- Dessous, dessus, arrière : tôle aluminée
- Evaporateur ventilé traité anticorrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Régulation électronique à touches sensibles

- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- Possibilité d'aménagement en grilles 400x470
- Equipées (E) fluide R454C
- Equipées sauf groupe (SG) détendeur au choix R448A, R449A, R454C
- Ferrage gauche ou droit à préciser

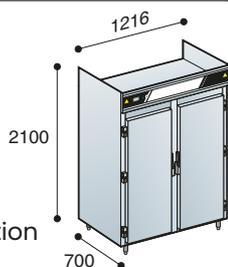
## AGE 400

Long. 680 x Prof. 700 x Haut. 2100 mm  
 Poids : 140 kg  
 Puissance groupe :  
 1/4 CV - Mono 240 V + Terre  
 Puissance frigorifique :  
 350W à -10°C température d'évaporation  
**Pas possible en traversant**



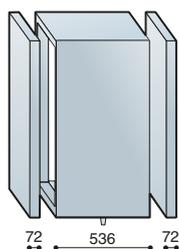
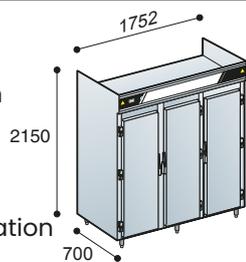
## AGE 800

Long. 1216 x Prof. 700 x Haut. 2100 mm  
 Poids : 215 kg  
 Puissance groupe :  
 1/4 CV - Mono 240 V + Terre  
 Puissance frigorifique :  
 350W à -10°C température d'évaporation



## AGE 1200

Long. 1752 x Prof. 700 x Haut. 2150 mm  
 Poids : 270 kg  
 Puissance groupe :  
 3/8 CV - Mono 240 V + Terre  
 Puissance frigorifique :  
 520W à -10°C température d'évaporation



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - 1 porte (E)	AGEI401E	4 428
INOX 304 - 2 portillons (E)	AGEI402E	4 882
INOX 304 - 1 porte (SG)	AGEI401SG	3 832
INOX 304 - 2 portillons (SG)	AGEI402SG	4 286

Aménagement : 4 grilles INOX 530x325 mm

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - 2 portes (E)	AGEI802E	6 527
INOX 304 - 4 portillons (E)	AGEI804E	7 377
INOX 304 - 2 portes (SG)	AGEI802SG	5 933
INOX 304 - 4 portillons (SG)	AGEI804SG	6 752

Aménagement : 8 grilles INOX 530x325 mm

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - 3 portes (E)	AGEI1203E	8 624
INOX 304 - 6 portillons (E)	AGEI1206E	9 931
INOX 304 - 3 portes (SG)	AGEI1203SG	8 031
INOX 304 - 6 portillons (SG)	AGEI1206SG	9 320

Aménagement : 12 grilles INOX 530x325 mm

Options page 2

# ARMOIRE GASTRONORME 1/1 - CONSERVATION NÉGATIVE

Démontables, -18 à -22°C

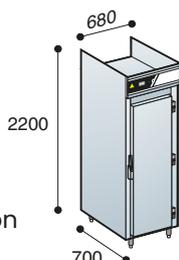
- ▶ Modulaires
- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- ▶ Dessous, dessus, arrière : tôle aluminée
- ▶ Evaporateur ventilé traité anticorrosion
- ▶ Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- ▶ Régulation électronique à touches sensibles
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ Equipées (E) fluide R454C
- ▶ Equipées sauf groupe (SG) détendeur au R454C
- ▶ Ferrage gauche ou droit à préciser

## AGEN 400

Long. 680 x Prof. 700 x Haut. 2200 mm  
Poids : 160 kg

Puissance groupe :  
3/4 CV - Mono 240 V + Terre  
Puissance frigorifique :  
650W à -32°C température d'évaporation

**Pas possible en traversant**



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - 1 porte (E)	AGENI401E	6 927
INOX 304 - 2 portillons (E)	AGENI402E	7 269
INOX 304 - 1 porte (SG)	AGENI401SG	6 219
INOX 304 - 2 portillons (SG)	AGENI402SG	6 561

Aménagement : 4 grilles INOX de 530x325 mm

# ARMOIRE GASTRONORME 1/1 MAINTIEN EN TEMPÉRATURE – Démontables, +65 à +75°C

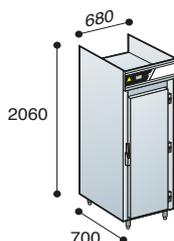
- ▶ Modulaires
- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- ▶ Dessous, dessus, arrière : tôle aluminée
- ▶ Ventilation par turbine avec moteur extérieur + thermostat de sécurité
- ▶ Résistances ailetées INOX
- ▶ Régulation électronique à touches sensibles
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ Module grande porte
- ▶ Ferrage gauche ou droit à préciser

## AMT 400

Long. 680 x Prof. 700 x Haut. 2060 mm  
Poids : 140 kg

Puissance :  
1250W - Mono 240 V + Terre

**Pas possible en traversant**



Modèle	Ref	Prix Public HT
1 porte	AMTI400	5 137

Aménagement : 4 grilles INOX de 530x325 mm

## OPTIONS AMT 400

Modèles	Ref	Prix Public HT
Bac humidificateur à remplissage automatique (sauf porte vitrée)	BACHUMI	1 200
Vitrage isolant	POR2	703
Fermeture à clef	CLEF1	39

# ARMOIRES RESTAURATION 600X400

## CONSERVATION POSITIVE – Démontables, +2 à +10°C

- Modulaires
- Dessous, dessus, arrière : tôle aluminée
- Evaporateur ventilé traité anticorrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Régulation électronique à touches sensibles

- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- Equipées (E) fluide R454C
- Equipées sauf groupe (SG) détendeur au choix R448A, R449A, R454C
- Ferrage gauche ou droit à préciser

### ERP 500

Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc

Long. 680 x Prof. 850 x Haut. 2100 mm

Poids : 145 kg

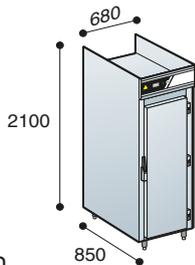
Puissance groupe :

1/4 CV - Mono 240 V + Terre

Puissance frigorifique :

350W à -10°C température d'évaporation

Aménagement : 4 grilles INOX 600x400 mm



### ERP 1000

Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc

Long. 1216 x Prof. 850 x Haut. 2100 mm

Poids : 230 kg

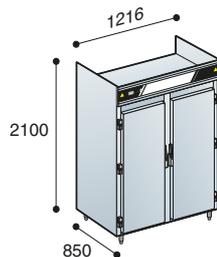
Puissance groupe :

1/4 CV - Mono 240 V + Terre

Puissance frigorifique :

350W à -10°C température d'évaporation

Aménagement : 8 grilles INOX 600x400 mm



### ERP 1500

Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc

Long. 1752 x Prof. 850 x Haut. 2150 mm

Poids : 300 kg

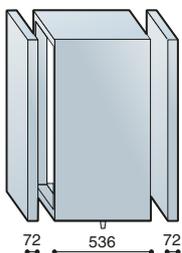
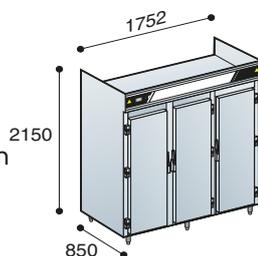
Puissance groupe :

3/8 CV - Mono 240 V + Terre

Puissance frigorifique :

520W à -10°C température d'évaporation

Aménagement : 12 grilles INOX 600x400 mm



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - 1 porte (E)	ERP1501E	4 966
INOX 304 - 2 portillons (E)	ERP1502E	5 416
INOX 304 - 1 porte (SG)	ERP1501SG	4 371
INOX 304 - 2 portillons (SG)	ERP1502SG	4 825
Laqué blanc - 1 porte (E)	ERP501E	4 255
Laqué blanc - 2 portillons (E)	ERP502E	4 625
Laqué blanc - 1 porte (SG)	ERP501SG	3 660
Laqué blanc - 2 portillons (SG)	ERP502SG	4 030

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - 2 portes (E)	ERP1002E	7 096
INOX 304 - 4 portillons (E)	ERP1004E	7 973
INOX 304 - 2 portes (SG)	ERP1002SG	6 470
INOX 304 - 4 portillons (SG)	ERP1004SG	7 348
Laqué blanc - 2 portes (E)	ERP1002E	5 987
Laqué blanc - 4 portillons (E)	ERP1004E	6 666
Laqué blanc - 2 portes (SG)	ERP1002SG	5 361
Laqué blanc - 4 portillons (SG)	ERP1004SG	6 044

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - 3 portes (E)	ERP1503E	9 280
INOX 304 - 6 portillons (E)	ERP1506E	10 584
INOX 304 - 3 portes (SG)	ERP1503SG	8 637
INOX 304 - 6 portillons (SG)	ERP1506SG	9 959
Laqué blanc - 3 portes (E)	ERP1503E	7 718
Laqué blanc - 6 portillons (E)	ERP1506E	8 682
Laqué blanc - 3 portes (SG)	ERP1503SG	6 783
Laqué blanc - 6 portillons (SG)	ERP1506SG	8 044

Ne convient pas au stockage de produits finis de Boulangerie-Pâtisserie  
page 63 Armoire Pâtissière

# ARMOIRES RESTAURATION 600X400

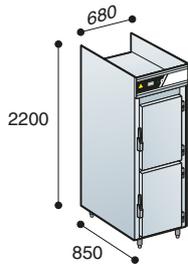
## CONSERVATION NÉGATIVE – ÉQUIPÉES – Démontables, -18 à -22°C

- ▶ Modulaires
- ▶ Dessous, dessus, arrière : tôle aluminée
- ▶ Evaporateur ventilé traité anticorrosion
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ Régulation électronique à touches sensibles
- ▶ Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- ▶ Equipées (E) fluide R454C
- ▶ Ferrage gauche ou droit à préciser

### ERN 500

Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc

Long. 680 x Prof. 850 x Haut. 2200 mm  
Poids : 160 kg  
Puissance groupe :  
3/4 CV - Mono 240 V + Terre



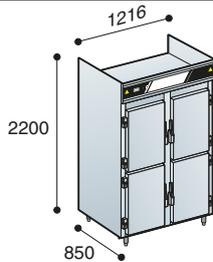
Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - 1 porte (E)	ERNI501E	6 964
INOX 304 - 2 portillons (E)	ERNI502E	7 417
Laqué blanc - 1 porte (E)	ERNB501E	6 144
Laqué blanc - 2 portillons (E)	ERNB502E	6 482

Aménagement : 4 grilles INOX 600x400 mm

### ERN 1000

Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc

Long. 1216 x Prof. 850 x Haut. 2200 mm  
Poids : 245 kg  
Puissance groupe :  
7/8 CV - Mono 240 V + Terre



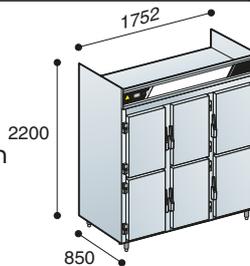
Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - 2 portes (E)	ERNI1002E	9 982
INOX 304 - 4 portillons (E)	ERNI1004E	10 817
Laqué blanc - 2 portes (E)	ERNB1002E	8 748
Laqué blanc - 4 portillons (E)	ERNB1004E	9 471

Aménagement : 8 grilles INOX 600x400 mm

### ERN 1500

Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc

Long. 1752 x Prof. 850 x Haut. 2200 mm  
Poids : 315 kg  
Puissance groupe :  
1,5 CV - Mono 240 V + Terre



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - 3 portes (E)	ERNI1503E	12 208
INOX 304 - 6 portillons (E)	ERNI1506E	13 514
Laqué blanc - 3 portes (E)	ERNB1503E	11 262
Laqué blanc - 6 portillons (E)	ERNB1506E	12 380

Aménagement : 12 grilles INOX 600x400 mm

Équipées sauf groupe  
page 24

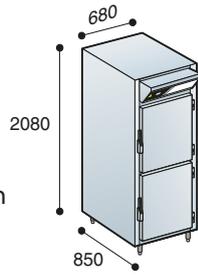
# ARMOIRES RESTAURATION 600X400-CONSERVATION NÉGATIVE ÉQUIPÉES SAUF GROUPE - Démontables, -18 à -22°C (Groupe non fourni)

- ▶ Modulaires
- ▶ Dessous, dessus, arrière : tôle aluminée
- ▶ Évaporateur ventilé traité anticorrosion
- ▶ Évaporation automatique des eaux de dégivrage
- ▶ Régulation électronique à touches sensibles
- ▶ Alimentation Mono 240 V + Terre
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ Equipées sauf groupe (SG) détendeur au R454C
- ▶ Groupe à distance non fourni
- ▶ Module 2 portillons
- ▶ Ferrage gauche ou droit à préciser

## ERNR 500

Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc

Long. 680 x Prof. 850 x Haut. 2080 mm  
Puissance frigorifique : 700W à -32°C température d'évaporation



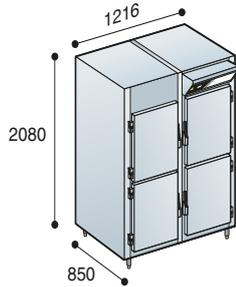
Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - 1 porte (SG)	ERNRI501SG	6 289
INOX 304 - 2 portillons (SG)	ERNRI502SG	6 710
Laqué blanc - 1 porte (SG)	ERNRB501SG	5 408
Laqué blanc - 2 portillons (SG)	ERNRB502SG	5 797

Aménagement : 6 grilles INOX 600x400 mm

## ERNR 1000

Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc

Long. 1216 x Prof. 850 x Haut. 2080 mm  
Puissance frigorifique : 800W à -32°C température d'évaporation



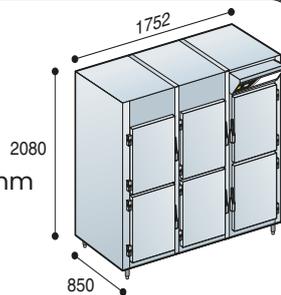
Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - 2 portes (SG)	ERNRI1002SG	9 167
INOX 304 - 4 portillons (SG)	ERNRI1004SG	10 045
Laqué blanc - 2 portes (SG)	ERNRB1002SG	7 962
Laqué blanc - 4 portillons (SG)	ERNRB1004SG	8 685

Aménagement : 12 grilles INOX 600x400 mm

## ERNR 1500

Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc

Long. 1752 x Prof. 850 x Haut. 2080 mm  
Puissance frigorifique : 900W à -32°C température d'évaporation



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - 3 portes (SG)	ERNRI1503SG	11 970
INOX 304 - 6 portillons (SG)	ERNRI1506SG	13 240
Laqué blanc - 3 portes (SG)	ERNRB1503SG	10 139
Laqué blanc - 6 portillons (SG)	ERNRB1506SG	11 233

Aménagement : 18 grilles INOX 600x400 mm

## Installation d'un matériel

Avant toute intervention, il est impératif de débrancher l'armoire

- Vérifier la tension d'utilisation
- L'installation de ces appareils doit être effectuée par un professionnel afin d'assurer une installation sûre.
- S'assurer que l'armoire ne soit pas proche d'une source de chaleur.

- Vérifier le niveau afin que la porte se ferme correctement, le niveau de l'armoire peut être réglé en ajustant les pieds.
- Vérifier les joints de portes pour assurer l'étanchéité des fermetures.
- Procéder aux réglages des loqueteaux.
- L'armoire doit être placée dans un endroit sec et frais, mini 20°C, maxi 32°C. Les environs du groupe frigorifique doivent rester libres afin d'obtenir un fonctionnement correct.
- Le sol doit être horizontal et le plus plan possible

# MINI-CHAMBRES RESTAURATION 600X800

## CONSERVATION POSITIVE – Démontables, +2 à +10°C

- ▶ Modulaires
- ▶ Dessous, dessus, arrière : tôle aluminée
- ▶ Evaporateur ventilé traité anticorrosion
- ▶ Régulation électronique à touches sensibles
- ▶ Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 70 mm d'épaisseur
- ▶ Equipées (E) fluide R454C
- ▶ Equipées sauf groupe (SG) détendeur au choix R448A, R449A, R454C
- ▶ Ferrage gauche ou droit à préciser

### MCR 1000

Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc

Long. 900 x Prof. 1045 x Haut. 2200 mm  
Poids : 215 kg

Puissance groupe :  
1/4 CV - Mono 240 V + Terre  
Puissance frigorifique :  
350W à -10°C température d'évaporation

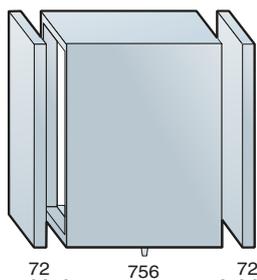
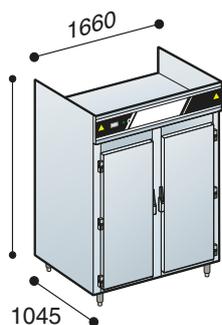


### MCR 2000

Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc

Long. 1660 x Prof. 1045 x Haut. 2200 mm  
Poids : 300 kg

Puissance groupe :  
1/2 CV - Mono 240 V + Terre  
Puissance frigorifique :  
850W à -10°C température d'évaporation



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - 1 porte (E)	MCRI1001E	7 177
INOX 304 - 2 portillons (E)	MCRI1002E	7 618
INOX 304 - 1 porte (SG)	MCRI1001SG	6 584
INOX 304 - 2 portillons (SG)	MCRI1002SG	7 065
Laqué blanc - 1 porte (E)	MCRB1001E	6 624
Laqué blanc - 2 portillons (E)	MCRB1002E	6 979
Laqué blanc - 1 porte (SG)	MCRB1001SG	6 044
Laqué blanc - 2 portillons (SG)	MCRB1002SG	6 385

Aménagement : 4 grilles INOX 600x800 mm

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - 2 portes (E)	MCRI2002E	11 035
INOX 304 - 4 portillons (E)	MCRI2004E	11 972
INOX 304 - 2 portes (SG)	MCRI2002SG	10 370
INOX 304 - 4 portillons (SG)	MCRI2004SG	11 282
Laqué blanc - 2 portes (E)	MCRB2002E	9 601
Laqué blanc - 4 portillons (E)	MCRB2004E	10 330
Laqué blanc - 2 portes (SG)	MCRB2002SG	8 936
Laqué blanc - 4 portillons (SG)	MCRB2004SG	9 648

Aménagement : 8 grilles INOX 600x800 mm

**MCR 3000**  
Nous consulter

Ne convient pas au stockage de produits  
finis de Boulangerie-Pâtisserie  
MCP page 71

# MINI-CHAMBRES RESTAURATION 600X800

## CONSERVATION NÉGATIVE – Démontables, -18 à -22°C

- Modulaires
- Dessous, dessus, arrière : tôle aluminée
- Evaporateur ventilé traité anticorrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Régulation électronique à touches sensibles
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 70 mm d'épaisseur
- Equipées (E) fluide R454C
- Equipées sauf groupe (SG) détendeur au R454C
- Ferrage gauche ou droit à préciser

### MCNR 1000

Carrosserie intérieure et extérieure  
INOX 304 ou laqué blanc

Long. 900 x Prof. 1045 x Haut. 2240 mm

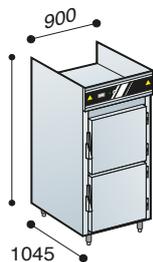
Poids : 270 kg

Puissance groupe :

7/8 CV - Mono 240 V + Terre

Puissance frigorifique :

800W à -32°C température d'évaporation



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - 2 portillons (E)	MCNRI1022E	10 593
INOX 304 - 2 portillons (SG)	MCNRI1022SG	9 186
Laqué blanc - 2 portillons (E)	MCNRB1022E	9 572
Laqué blanc - 2 portillons (SG)	MCNRB1022SG	8 222

Aménagement : 4 grilles INOX 600x800 mm

### MCNR 2000

Carrosserie intérieure et extérieure  
INOX 304 ou laqué blanc

Long. 1660 x Prof. 1045 x Haut. 2240 mm

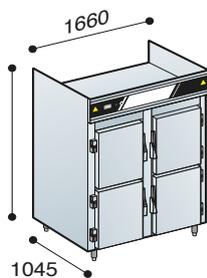
Poids : 350 kg

Puissance groupe :

1,5 CV - Mono 240 V + Terre

Puissance frigorifique :

900W à -32°C température d'évaporation



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - 4 portillons (E)	MCNRI2042E	16 666
INOX 304 - 4 portillons (SG)	MCNRI2042SG	14 679
Laqué blanc - 4 portillons (E)	MCNRB2042E	14 310
Laqué blanc - 4 portillons (SG)	MCNRB2042SG	12 324

Aménagement : 8 grilles INOX 600x800 mm

MCNR 3000  
nous consulter

# RESTAURATION COMMERCIALE

## LES TOURS

### LE STOCKAGE Gastronorme 2/1 - 530x650

Positif ventilé équipé	TG	+2 / +10°C	pages 28, 29
Positif ventilé sauf groupe	TGSG	+2 / +10°C	page 30
Conservation négative équipé	TGN	-18 / -22°C	page 31
Conservation négative sauf groupe	TGNSG	-18 / -22°C	page 32

### LE STOCKAGE Gastronorme 1/1 - 530x325

Positif ventilé équipé	TC	+2 / +10°C	pages 33, 34
Positif ventilé sauf groupe	TCSG	+2 / +10°C	page 35
Conservation négative équipé	TCN	-18 / -22°C	page 36
Conservation négative sauf groupe	TCNSG	-18 / -22°C	page 37

### LE STOCKAGE Euronorme - 600x400

Positif ventilé équipé	TE	+2 / +10°C	page 38
Positif ventilé sauf groupe	TESG	+2 / +10°C	page 39

### LE STOCKAGE Étroit - 400x470

Positif ventilé équipé	TCE	+2 / +10°C	page 40, 41
Positif ventilé sauf groupe	TCESG	+2 / +10°C	page 42

### LES DESSERTES DE BAR - 503x440

Positif ventilé équipé	DB	+2 / +10°C	page 43, 44
Positif ventilé sauf groupe	DBC	+2 / +10°C	page 45

### TOURS À POISSONS

TCP	0 à +3°C	page 46
-----	----------	---------

### ACCESSOIRES ET OPTIONS

page 2

---

### GAMME SANDWICHERIE & SNACKING

pages 48 À 54

### GAMME MOBILIERS RANGEMENTS INOX

pages 93 À 110

(Tables, Plonges, Étagères, Meubles de rangement)

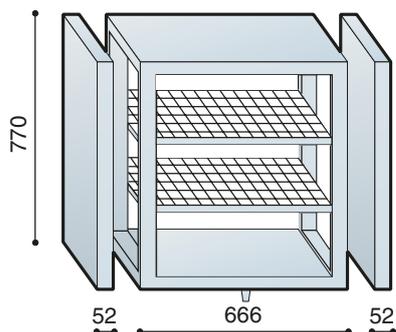
# TOURS GASTRONORMES 2/1 – CONSERVATION POSITIVE

Modulaires, +2 à 10°C

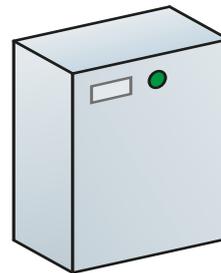
## TOURS GASTRONORMES 2/1 – SÉRIE TG

### INOX 304

Module :  
long. 666 mm  
Paire de côtés :  
long. 104 mm (52 x 2)  
Logement de groupe :  
long. 536 mm  
Caisson évaporateur :  
long. 120 mm  
Caisson technique :  
long. 150 mm



## COMMANDE MURALE Équipé sauf groupe



Dimensions : Long. -150 mm  
Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau

## MODULE À TIROIRS (+VALUE) Pour Bacs Gastro GN 2/1

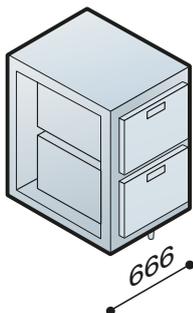
### 2 TIROIRS (+VALUE)

SUR GLISSIÈRES TELESCOPIQUES  
INOX - Sortie totale

Capacité de charge par tiroir :  
50 kg

IMPERATIF :  
Afin de faciliter la maintenance,  
conserver 1 module portillon à côté  
du logement groupe

Aménagement par tiroir : 1 barrette INOX de  
séparation



Modèle	Ref	Prix Public HT
Module sans bac (+ VALUE)	TG2TSB	968

Pouvant recevoir des bacs GN 2/1 530x650 mm Prof. 150 mm  
ou Prof. 200 mm

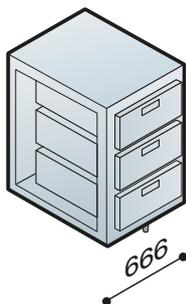
### 3 TIROIRS (+VALUE)

SUR GLISSIÈRES TELESCOPIQUES  
INOX - Sortie totale

Capacité de charge par tiroir :  
50 kg

IMPERATIF :  
Afin de faciliter la maintenance,  
conserver 1 module portillon à côté  
du logement groupe

Aménagement par tiroir : 1 barrette INOX de  
séparation



Modèle	Ref	Prix Public HT
Module sans bac (+ VALUE)	TG3TSB	1 248

Pouvant recevoir des bacs GN 2/1 530x650 mm Prof. 150 mm

### Options tiroirs TG

Modèles	Ref	Prix Public HT
Bac INOX Gastro GN 2/1 530x650 mm - Prof. 150 mm	BAC2/1150	163
Barrette INOX de séparation	BAR530	28

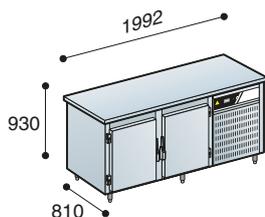
# TOURS GASTRONOMES 2/1 - CONSERVATION POSITIVE ÉQUIPÉS - Modulaires, +2 à +10°C

- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- ▶ Dessous, arrière : tôle aluminisée
- ▶ Évaporateur plafonnier ventilé traité anticorrosion
- ▶ Évaporation automatique des eaux de dégivrage
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ Régulation électronique à touches sensibles
- ▶ Equipés (E) fluide R454C
- ▶ Groupe et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

## TG 2 - 2 portes

Puissance groupe : 1/4 CV  
Mono 240 V + Terre

Sans dessus (SD)  
Long. 1972 x Prof. 810 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 - simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 1992 x Prof. 810 x Haut. 930 mm



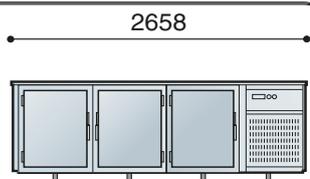
Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - Sans dessus	TG2ESD	6 015
INOX 304 - Dessus simple	TG2EDS	6 992
INOX 304 - Dessus adossé	TG2EDA	7 174

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 530x650 mm

## TG 3 - 3 portes

Puissance groupe : 3/8 CV  
Mono 240 V + Terre

Sans dessus (SD)  
Long. 2638 x Prof. 810 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 - simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 2658 x Prof. 810 x Haut. 930 mm



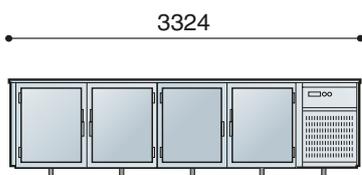
Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - Sans dessus	TG3ESD	7 492
INOX 304 - Dessus simple	TG3EDS	8 796
INOX 304 - Dessus adossé	TG3EDA	9 035

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 530x650 mm

## TG 4 - 4 portes

Puissance groupe : 1/2 CV  
Mono 240 V + Terre

Sans dessus (SD)  
Long. 3304 x Prof. 810 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 - simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 3324 x Prof. 810 x Haut. 930 mm



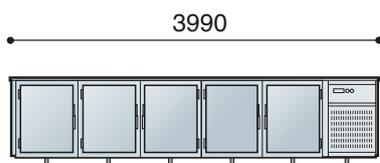
Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - Sans dessus	TG4ESD	8 993
INOX 304 - Dessus simple	TG4EDS	10 626
INOX 304 - Dessus adossé	TG4EDA	10 927

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 530x650 mm  
Au dessus de 3000 mm dessus INOX en deux parties

## TG 5 - 5 portes

Puissance groupe : 1/2 CV  
Mono 240 V + Terre

Sans dessus (SD)  
Long. 3970 x Prof. 810 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 - simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 3990 x Prof. 810 x Haut. 930 mm



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - Sans dessus	TG5ESD	10 468
INOX 304 - Dessus simple	TG5EDS	12 428
INOX 304 - Dessus adossé	TG5EDA	12 789

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 530x650 mm  
Au dessus de 3000 mm dessus INOX en deux parties

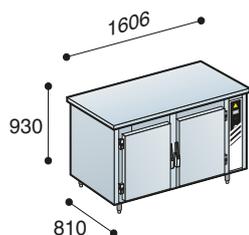
# TOURS GASTRONOMES 2/1 – CONSERVATION POSITIVE SAUF GROUPE – Modulaires, +2 à +10°C (Groupe à distance non fourni)

- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- Dessous, arrière : tôle aluminée
- Evaporateur plafonnier ventilé traité anticorrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Régulation électronique à touches sensibles
- Alimentation : Mono 240 V + Terre

- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- Equipés sauf groupe (SG) détendeur au choix R448A, R449A, R454C
- Caisson technique et sens de ferrage droit ou gauche à préciser
- **Commande murale sur demande (longueur -150 mm, prévoir raccordement aux EU)**

## TG 2 SG – 2 portes

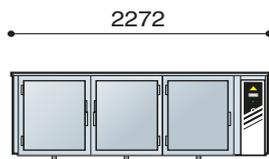
Puissance frigorifique:  
350W à -10°C température  
d'évaporation



Sans dessus (SD)  
Long. 1586 x Prof. 810 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 – simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 1606 x Prof. 810 x Haut. 930 mm

## TG 3 SG – 3 portes

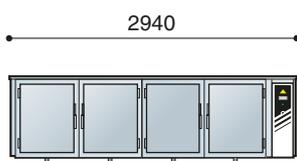
Puissance frigorifique:  
520W à -10°C température  
d'évaporation



Sans dessus (SD)  
Long. 2252 x Prof. 810 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 – simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 2272 x Prof. 810 x Haut. 930 mm

## TG 4 SG – 4 portes

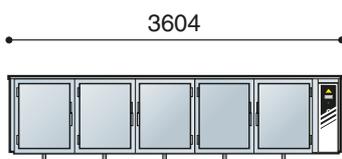
Puissance frigorifique:  
850W à -10°C température  
d'évaporation



Sans dessus (SD)  
Long. 2918 x Prof. 810 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 – simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 2940 x Prof. 810 x Haut. 930 mm

## TG 5 SG – 5 portes

Puissance frigorifique:  
850W à -10°C température  
d'évaporation



Sans dessus (SD)  
Long. 3584 x Prof. 810 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 – simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 3604 x Prof. 810 x Haut. 930 mm

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 – Sans dessus	TG2SGSD	5 281
INOX 304 – Dessus simple	TG2SGDS	6 066
INOX 304 – Dessus adossé	TG2SGDA	6 211

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 530x650 mm

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 – Sans dessus	TG3SGSD	6 723
INOX 304 – Dessus simple	TG3SGDS	7 838
INOX 304 – Dessus adossé	TG3SGDA	8 046

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 530x650 mm

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 – Sans dessus	TG4SGSD	8 002
INOX 304 – Dessus simple	TG4SGDS	9 446
INOX 304 – Dessus adossé	TG4SGDA	9 711

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 530x650 mm

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 – Sans dessus	TG5SGSD	10 127
INOX 304 – Dessus simple	TG5SGDS	11 248
INOX 304 – Dessus adossé	TG5SGDA	11 573

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 530x650 mm  
**Au dessus de 3000 mm dessus INOX en deux parties**

# TOURS GASTRONORMES 2/1 - CONSERVATION NÉGATIVE

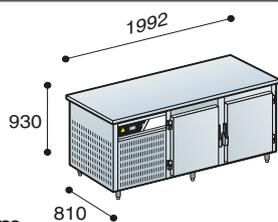
## ÉQUIPÉS - Modulaires, -22°C

- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- ▶ Dessous, arrière : tôle aluminée
- ▶ Evaporateur plafonnier ventilé traité anticorrosion
- ▶ Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- ▶ Régulation électronique à touches sensibles
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ Equipés (E) fluide R454C
- ▶ **Groupe à gauche**
- ▶ Sens de ferrage droit ou gauche à préciser

### TGN 2 - 2 portes

Puissance groupe : 3/4 CV  
Mono 240 V + Terre

Sans dessus (SD)  
Long. 1972 x Prof. 810 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 - simple (DS) ou adossé (DA) :  
Long. 1992 x Prof. 810 x Haut. 930 mm



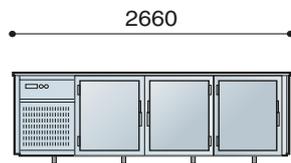
Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - Sans dessus	TGN2ESD	7 960
INOX 304 - Dessus simple	TGN2EDS	8 936
INOX 304 - Dessus adossé	TGN2EDA	9 118

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 530x650 mm

### TGN 3 - 3 portes

Puissance groupe : 7/8 CV  
Mono 240 V + Terre

Sans dessus (SD)  
Long. 2640 x Prof. 810 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 - simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 2660 x Prof. 810 x Haut. 930 mm



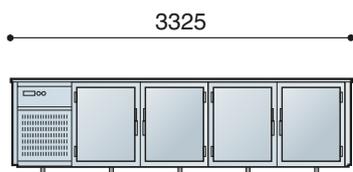
Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - Sans dessus	TGN3ESD	9 214
INOX 304 - Dessus simple	TGN3EDS	10 517
INOX 304 - Dessus adossé	TGN3EDA	10 761

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 530x650 mm

### TGN 4 - 4 portes

Puissance groupe : 7/8 CV  
Mono 240 V + Terre

Sans dessus (SD)  
Long. 3305 x Prof. 810 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 - simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 3325 x Prof. 810 x Haut. 930 mm



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - Sans dessus	TGN4ESD	11 301
INOX 304 - Dessus simple	TGN4EDS	12 933
INOX 304 - Dessus adossé	TGN4EDA	13 235

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 530x650 mm  
**Au dessus de 3000 mm dessus INOX en deux parties**

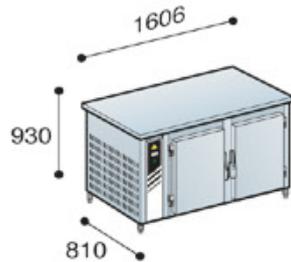
# TOURS GASTRONOMES 2/1 – CONSERVATION NÉGATIVE SAUF GROUPE – Modulaires, -22°C (Groupe à distance non fourni)

- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- Dessous, arrière : tôle aluminisée
- Evaporateur plafonnier ventilé traité anticorrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Régulation électronique à touches sensibles

- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- Equipés sauf groupe (SG) détendeur au R454C
- Alimentation : Mono 240 V + Terre
- **Caisson technique à gauche**
- Sens de ferrage droit ou gauche à préciser

## TGN 2 SG - 2 portes

Puissance frigorifique:  
700W à -32°C température  
d'évaporation



Sans dessus (SD)  
Long. 1586 x Prof. 810 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 - simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 1606 x Prof. 810 x Haut. 930 mm

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - Sans dessus	TGN2SGSD	7 064
INOX 304 - Dessus simple	TGN2SGDS	7 850
INOX 304 - Dessus adossé	TGN2SGDA	7 999

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 530x650 mm

## TGN 3 SG - 3 portes

Puissance frigorifique:  
800W à -32°C température  
d'évaporation



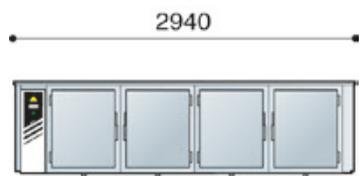
Sans dessus (SD)  
Long. 2252 x Prof. 810 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 - simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 2272 x Prof. 810 x Haut. 930 mm

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - Sans dessus	TGN3SGSD	8 026
INOX 304 - Dessus simple	TGN3SGDS	9 141
INOX 304 - Dessus adossé	TGN3SGDA	9 333

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 530x650 mm

## TGN 4 SG - 4 portes

Puissance frigorifique:  
800W à -32°C température  
d'évaporation



Sans dessus (SD)  
Long. 2918 x Prof. 810 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 - simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 2940 x Prof. 810 x Haut. 930 mm

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - Sans dessus	TGN4SGSD	10 295
INOX 304 - Dessus simple	TGN4SGDS	11 739
INOX 304 - Dessus adossé	TGN4SGDA	12 003

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 530x650 mm

## GROUPE À DISTANCE

Le matériel est équipé jusqu'au détendeur (inclus).

Procéder au réglage des détendeurs.

Isolation des détendeurs avec du rouleau bitumeux, idem pour la ligne d'aspiration avec un Armaflex d'épaisseur 19mm minimum.

Les groupes ne sont pas fournis.

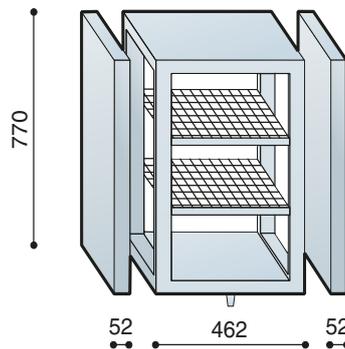
# TOURS CUISINIERS 1/1 – CONSERVATION POSITIVE

Modulaires, +2 à +10°C

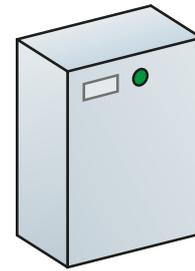
## TOURS CUISINIERS GN 1/1 – SÉRIE TC

### INOX 304

Module GN 1/1 :  
long. 462 mm  
Paire de côtés :  
long. 104 mm (52 x 2)  
Logement de groupe :  
long. 462 mm  
Caisson évaporateur :  
long. 120 mm  
Caisson technique :  
long. 150 mm



## COMMANDE MURALE Equipé sauf groupe



Dimensions : Long. -150 mm  
Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau

## MODULE À TIROIRS (+VALUE) Pour Bacs Gastro GN 1/1

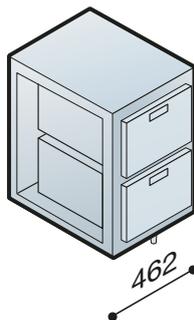
### 2 TIROIRS (+VALUE)

SUR GLISSIÈRES TELESCOPIQUES  
INOX - Sortie totale

**Capacité de charge par tiroir :  
50 kg**

IMPERATIF :  
Afin de faciliter la maintenance,  
conserver 1 module portillon à côté  
du logement groupe

Aménagement par tiroir : 1 barrette INOX de  
séparation



Modèle	Ref	Prix Public HT
Module sans bac (+ VALUE)	TC2TSB	823

Pouvant recevoir des bacs GN 1/1 325x530 mm Prof. 150 mm  
ou Prof. 200mm

### 3 TIROIRS (+VALUE)

SUR GLISSIÈRES TELESCOPIQUES  
INOX - Sortie totale

**Capacité de charge par tiroir :  
50 kg**

IMPERATIF :  
Afin de faciliter la maintenance,  
conserver 1 module portillon à côté  
du logement groupe

Aménagement par tiroir : 1 barrette INOX de  
séparation



Modèle	Ref	Prix Public HT
Module sans bac (+ VALUE)	TC3TSB	1192

Pouvant recevoir des bacs GN 1/1 325x530 mm Prof. 150 mm

### Options tiroirs TC

Modèles	Ref	Prix Public HT
Bac INOX Gastro GN 1/1 530x325 mm - Prof. 150 mm	BAC1/1150	98
Barrette INOX de séparation	BAR325	22

# TOURS CUISINIERS 1/1 – CONSERVATION POSITIVE

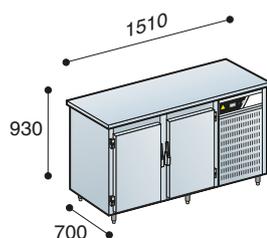
## ÉQUIPÉS – Modulaires, +2 à +10°C

- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- Dessous, arrière : tôle aluminisée
- Evaporateur ventilé traité anticorrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage

- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- Régulation électronique à touches sensibles
- Equipés (E) fluide R454C
- Groupe et sens de ferrage droit ou gauche à préciser

### TC 2 - 2 portes

Puissance groupe :  
1/5 CV - Mono 240 V + Terre  
Evaporateur entre montants



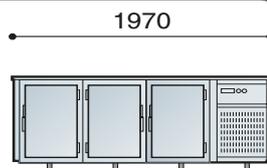
Sans dessus (SD)  
Long. 1490 x Prof. 700 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 - simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 1510 x Prof. 700 x Haut. 930 mm

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - Sans dessus	TC2ESD	5 488
INOX 304 - Dessus simple	TC2EDS	6 163
INOX 304 - Dessus adossé	TC2EDA	6 286

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 530x325 mm

### TC 3 - 3 portes

Puissance groupe :  
1/4 CV - Mono 240 V + Terre  
Evaporateur plafonnier



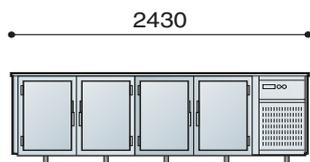
Sans dessus (SD)  
Long. 1952 x Prof. 700 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 - simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 1970 x Prof. 700 x Haut. 930 mm

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - Sans dessus	TC3ESD	6 527
INOX 304 - Dessus simple	TC3EDS	7 408
INOX 304 - Dessus adossé	TC3EDA	7 570

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 530x325 mm

### TC 4 - 4 portes

Puissance groupe :  
1/4 CV - Mono 240 V + Terre  
Evaporateur plafonnier



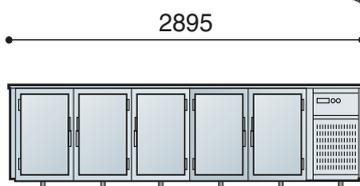
Sans dessus (SD)  
Long. 2414 x Prof. 700 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 - simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 2430 x Prof. 700 x Haut. 930 mm

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - Sans dessus	TC4ESD	7 548
INOX 304 - Dessus simple	TC4EDS	8 633
INOX 304 - Dessus adossé	TC4EDA	8 833

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 530x325 mm

### TC 5 - 5 portes

Puissance groupe :  
3/8 CV - Mono 240 V + Terre  
Evaporateur plafonnier



Sans dessus (SD)  
Long. 2876 x Prof. 700 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 - simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 2895 x Prof. 700 x Haut. 930 mm

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - Sans dessus	TC5ESD	9 107
INOX 304 - Dessus simple	TC5EDS	10 401
INOX 304 - Dessus adossé	TC5EDA	10 639

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 530x325 mm

# TOURS CUISINIERS 1/1 – CONSERVATION POSITIVE

## SAUF GROUPE – Modulaires, +2 à +10°C (Groupe à distance non fourni)

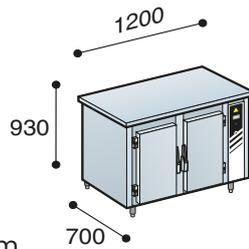
- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- Dessous, arrière : tôle aluminée
- Evaporateur ventilé traité anticorrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- Régulation électronique à touches sensibles

- Alimentation : Mono 240 V + Terre
- Equipés sauf groupe (SG) détendeur au choix R448A, R449A, R454C
- Caisson technique et sens de ferrage gauche ou droit à préciser
- **Commande murale sur demande (longueur -150 mm, prévoir raccordement aux EU)**

### TC 2 SG – 2 portes

Puissance frigorifique :  
280W à -10°C température  
d'évaporation  
Evaporateur entre montants

Sans dessus (SD)  
Long. 1178 x Prof. 700 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 – simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 1200 x Prof. 700 x Haut. 930 mm



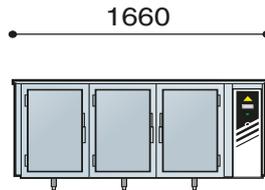
Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 – Sans dessus	TC2SGSD	4 626
INOX 304 – Dessus simple	TC2SGDS	5 160
INOX 304 – Dessus adossé	TC2SGDA	5 258

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 530x325 mm

### TC 3 SG – 3 portes

Puissance frigorifique :  
350W à -10°C température  
d'évaporation  
Evaporateur plafonnier

Sans dessus (SD)  
Long. 1640 x Prof. 700 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 – simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 1660 x Prof. 700 x Haut. 930 mm



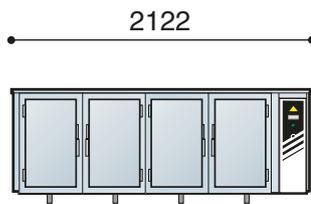
Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 – Sans dessus	TC3SGSD	5 716
INOX 304 – Dessus simple	TC3SGDS	6 457
INOX 304 – Dessus adossé	TC3SGDA	6 595

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 530x325 mm

### TC 4 SG – 4 portes

Puissance frigorifique :  
350W à -10°C température  
d'évaporation  
Evaporateur plafonnier

Sans dessus (SD)  
Long. 2102 x Prof. 700 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 – simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 2122 x Prof. 700 x Haut. 930 mm



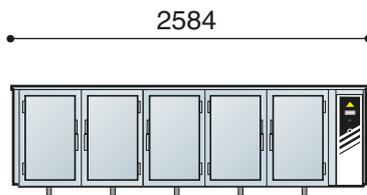
Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 – Sans dessus	TC4SGSD	6 699
INOX 304 – Dessus simple	TC4SGDS	7 645
INOX 304 – Dessus adossé	TC4SGDA	7 821

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 530x325 mm

### TC 5 SG – 5 portes

Puissance frigorifique :  
520W à -10°C température  
d'évaporation  
Evaporateur plafonnier

Sans dessus (SD)  
Long. 2564 x Prof. 700 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 – simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 2584 x Prof. 700 x Haut. 930 mm



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 – Sans dessus	TC5SGSD	8 089
INOX 304 – Dessus simple	TC5SGDS	9 240
INOX 304 – Dessus adossé	TC5SGDA	9 452

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 530x325 mm

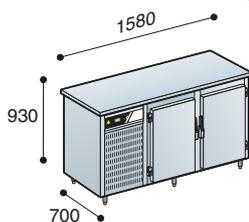
# TOURS CUISINIERS 1/1 – CONSERVATION NÉGATIVE ÉQUIPÉS – Modulaires, -22°C

- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- Dessous, arrière : tôle aluminisée
- Evaporateur plafonnier ventilé traité anticorrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage

- Régulation électronique à touches sensibles
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- Equipés (E) fluide R454C
- **Groupe à gauche**
- Sens de ferrage droit ou gauche à préciser

## TCN 2 – 2 portes

Puissance groupe :  
3/4 CV – Mono 240 V + Terre



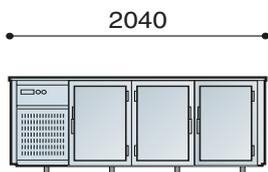
Sans dessus (SD)  
Long. 1560 x Prof. 700 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 – simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 1580 x Prof. 700 x Haut. 930 mm

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 – Sans dessus	TCN2ESD	7 439
INOX 304 – Dessus simple	TCN2EDS	8 113
INOX 304 – Dessus adossé	TCN2EDA	8 237

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 530x325 mm

## TCN 3 – 3 portes

Puissance groupe :  
3/4 CV – Mono 240 V + Terre



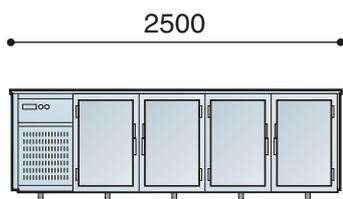
Sans dessus (SD)  
Long. 2020 x Prof. 700 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 – simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 2040 x Prof. 700 x Haut. 930 mm

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 – Sans dessus	TCN3ESD	8 660
INOX 304 – Dessus simple	TCN3EDS	9 542
INOX 304 – Dessus adossé	TCN3EDA	9 702

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 530x325 mm

## TCN 4 – 4 portes

Puissance groupe :  
3/4 CV – Mono 240 V + Terre



Sans dessus (SD)  
Long. 2480 x Prof. 700 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 – simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 2500 x Prof. 700 x Haut. 930 mm

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 – Sans dessus	TCN4ESD	9 795
INOX 304 – Dessus simple	TCN4EDS	10 879
INOX 304 – Dessus adossé	TCN4EDA	11 080

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 530x325 mm

# TOURS CUISINIERS 1/1 – CONSERVATION NÉGATIVE

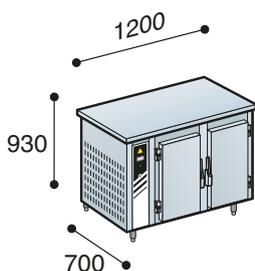
## SAUF GROUPE – Modulaires, -22°C (Groupe à distance non fourni)

- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- ▶ Dessous, arrière : tôle aluminée
- ▶ Evaporateur plafonnier ventilé traité anticorrosion
- ▶ Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- ▶ Régulation électronique à touches sensibles
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ Alimentation : Mono 240 V + Terre
- ▶ Equipés sauf groupe (SG) détendeur au R454C
- ▶ **Caisson technique à gauche**
- ▶ Sens de ferrage droit ou gauche à préciser

### TCN 2 SG – 2 portes

Puissance frigorifique :  
700W à -32°C température  
d'évaporation

Sans dessus (SD)  
Long. 1178 x Prof. 700 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 – simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 1200 x Prof. 700 x Haut. 930 mm



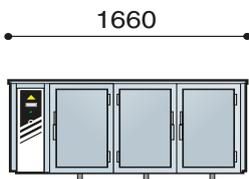
Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 – Sans dessus	TCN2SGSD	6 420
INOX 304 – Dessus simple	TCN2SGDS	6 955
INOX 304 – Dessus adossé	TCN2SGDA	7 053

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 530x325 mm

### TCN 3 SG – 3 portes

Puissance frigorifique :  
700W à -32°C température  
d'évaporation

Sans dessus (SD)  
Long. 1640 x Prof. 700 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 – simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 1660 x Prof. 700 x Haut. 930 mm



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 – Sans dessus	TCN3SGSD	7 553
INOX 304 – Dessus simple	TCN3SGDS	8 297
INOX 304 – Dessus adossé	TCN3SGDA	8 430

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 530x325 mm

### TCN 4 SG – 4 portes

Puissance frigorifique :  
700W à -32°C température  
d'évaporation

Sans dessus (SD)  
Long. 2102 x Prof. 700 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 – simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 2122 x Prof. 700 x Haut. 930 mm



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 – Sans dessus	TCN4SGSD	8 407
INOX 304 – Dessus simple	TCN4SGDS	9 353
INOX 304 – Dessus adossé	TCN4SGDA	9 527

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 530x325 mm

# TOURS EURONORMES 600X400 – CONSERVATION POSITIVE ÉQUIPÉS – Modulaires, +2 à +10°C

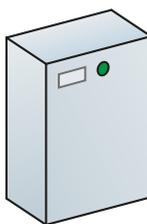
## TOURS EURONORMES 600 x 400 – SÉRIE TE

### INOX 304

Module 600 x 400 : long. 536 mm  
 Paire de côtés : long. 104 mm (52 x 2)  
 Logement de groupe : long. 536 mm  
 Caisson d'évaporateur : long. 120 mm  
 Caisson technique : long. 150 mm

- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- Dessous, arrière : tôle aluminisée
- Évaporateur plafonnier ventilé traité anticorrosion
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage

## COMMANDE MURALE Équipé sauf groupe

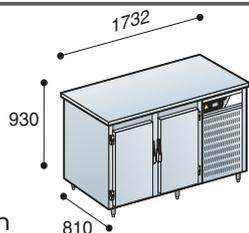


Dimensions : Long. ~150 mm  
 Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau

- Régulation électronique à touches sensibles
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- Equipés (E) fluide R454C
- Groupe et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

### TE 2 - 2 portes

Puissance groupe :  
 1/4 CV - Mono 240 V + Terre



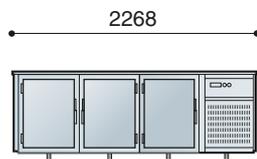
Sans dessus (SD)  
 Long. 1712 x Prof. 810 x Haut. 900 mm  
 Avec dessus INOX 304 - simple (DS) ou adossé (DA)  
 Long. 1732 x Prof. 810 x Haut. 930 mm

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - Sans dessus	TE2ESD	5 819
INOX 304 - Dessus simple	TE2EDS	6 665
INOX 304 - Dessus adossé	TE2EDA	6 824

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 600x400 mm

### TE 3 - 3 portes

Puissance groupe :  
 1/4 CV - Mono 240 V + Terre



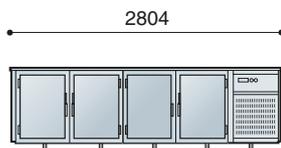
Sans dessus (SD)  
 Long. 2248 x Prof. 810 x Haut. 900 mm  
 Avec dessus INOX 304 - simple (DS) ou adossé (DA)  
 Long. 2268 x Prof. 810 x Haut. 930 mm

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - Sans dessus	TE3ESD	7 150
INOX 304 - Dessus simple	TE3EDS	8 265
INOX 304 - Dessus adossé	TE3EDA	8 470

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 600x400 mm

### TE 4 - 4 portes

Puissance groupe :  
 3/8 CV - Mono 240 V + Terre



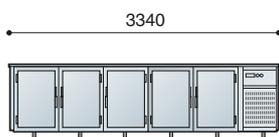
Sans dessus (SD)  
 Long. 2784 x Prof. 810 x Haut. 900 mm  
 Avec dessus INOX 304 - simple (DS) ou adossé (DA)  
 Long. 2804 x Prof. 810 x Haut. 930 mm

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - Sans dessus	TE4ESD	8 285
INOX 304 - Dessus simple	TE4EDS	9 661
INOX 304 - Dessus adossé	TE4EDA	9 916

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 600x400 mm

### TE 5 - 5 portes

Puissance groupe :  
 1/2 CV - Mono 240 V + Terre



Sans dessus (SD)  
 Long. 3320 x Prof. 810 x Haut. 900 mm  
 Avec dessus INOX 304 - simple (DS) ou adossé (DA)  
 Long. 3340 x Prof. 810 x Haut. 930 mm

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - Sans dessus	TE5ESD	9 788
INOX 304 - Dessus simple	TE5EDS	11 428
INOX 304 - Dessus adossé	TE5EDA	11 731

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 600x400 mm  
**Au dessus de 3000 mm dessus INOX en 2 parties**

# TOURS EURNORMES 600X400 – CONSERVATION POSITIVE SAUF GROUPE – Modulaires, +2 à +10°C (Groupe à distance non fourni)

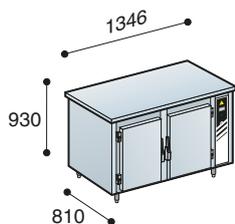
- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- ▶ Dessous, arrière : tôle aluminée
- ▶ Evaporateur plafonnier ventilé traité anticorrosion
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ Evaporation automatique des eaux de dégivrage

- ▶ Régulation électronique à touches sensibles
- ▶ Alimentation : Mono 240 V + Terre
- ▶ Equipés sauf groupe (SG) détendeur au choix R448A, R449A, R454C
- ▶ Caisson technique et sens de ferrage gauche ou droit à préciser
- ▶ **Commande murale sur demande (longueur -150 mm, prévoir raccordement aux EU)**

## TE 2 SG - 2 portes

Puissance frigorifique :  
350W à -10°C température  
d'évaporation

Sans dessus (SD)  
Long. 1326 x Prof. 810 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 - simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 1346 x Prof. 810 x Haut. 930 mm



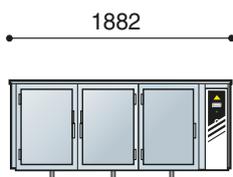
Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - Sans dessus	TE2SGSD	4 996
INOX 304 - Dessus simple	TE2SGDS	5 514
INOX 304 - Dessus adossé	TE2SGDA	5 779

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 600x400 mm

## TE 3 SG - 3 portes

Puissance frigorifique :  
350W à -10°C température  
d'évaporation

Sans dessus (SD)  
Long. 1862 x Prof. 810 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 - simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 1882 x Prof. 810 x Haut. 930 mm



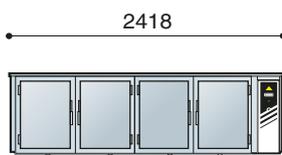
Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - Sans dessus	TE3SGSD	6 383
INOX 304 - Dessus simple	TE3SGDS	7 305
INOX 304 - Dessus adossé	TE3SGDA	7 477

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 600x400mm

## TE 4 SG - 4 portes

Puissance frigorifique :  
520W à -10°C température  
d'évaporation

Sans dessus (SD)  
Long. 2398 x Prof. 810 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 - simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 2418 x Prof. 810 x Haut. 930 mm



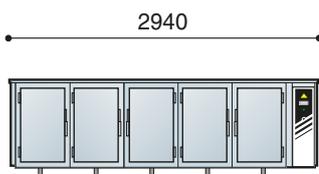
Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - Sans dessus	TE4SGSD	7 518
INOX 304 - Dessus simple	TE4SGDS	8 703
INOX 304 - Dessus adossé	TE4SGDA	8 925

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 600x400 mm

## TE 5 SG - 5 portes

Puissance frigorifique :  
850W à -10°C température  
d'évaporation

Sans dessus (SD)  
Long. 2934 x Prof. 810 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 - simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 2940 x Prof. 810 x Haut. 930 mm



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - Sans dessus	TE5SGSD	8 872
INOX 304 - Dessus simple	TE5SGDS	10 475
INOX 304 - Dessus adossé	TE5SGDA	10 584

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 600x400 mm

Ne convient pas au stockage de produits finis de  
Boulangerie - Pâtisserie ni au blocage de PÂTE

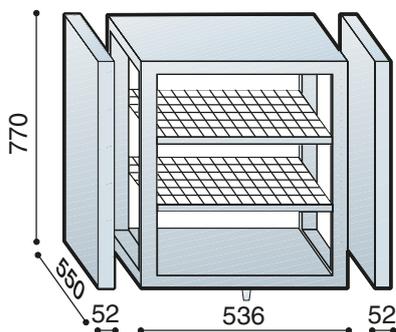
# TOURS CUISINIERS ÉTROITS

Modulaires, +2 à 10°C

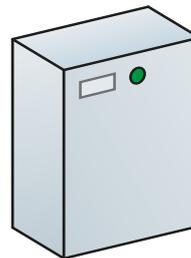
## TOURS CUISINIERS ÉTROITS 400 X 470 - SÉRIE TCE

### INOX 304

Module TCE :  
long. 536 mm  
Paire de côtés :  
long. 104 mm (52 x 2)  
Logement de groupe :  
long. 536 mm  
Caisson évaporateur :  
long. 120 mm  
Caisson technique :  
long. 150 mm



## COMMANDE MURALE Equipé sauf groupe



Dimensions : Long. -150 mm  
Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau

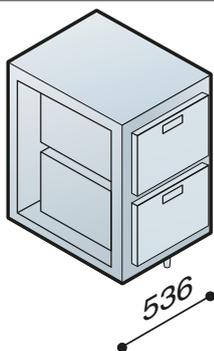
## MODULE À TIROIRS PERFORÉS INOX (+VALUE)

### 2 TIROIRS (+ value)

SUR GLISSIÈRES TELESCOPIQUES  
INOX - Sortie totale

**Capacité de charge par tiroir :  
50 kg**

IMPERATIF :  
Afin de faciliter la maintenance,  
conserver 1 module portillon à côté  
du logement groupe



Modèle	Ref	Prix Public HT
INOX 304 (+VALUE)	TCE2T	853

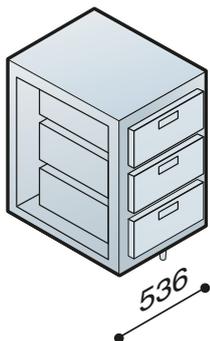
Tiroirs perforés pour bouteilles hauteur 260 mm

### 3 TIROIRS (+ value)

SUR GLISSIÈRES TELESCOPIQUES  
INOX - Sortie totale

**Capacité de charge par tiroir :  
50 kg**

IMPERATIF :  
Afin de faciliter la maintenance,  
conserver 1 module portillon à côté  
du logement groupe



Modèle	Ref	Prix Public HT
INOX 304 (+VALUE)	TCE3T	1135

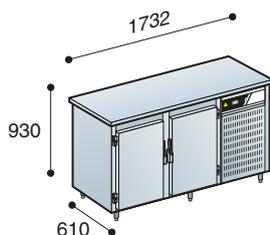
Tiroirs perforés pour bouteilles Hauteur 150 mm

# TOURS CUISINIERS ÉTROITS – CONSERVATION POSITIVE ÉQUIPÉS – Modulaires, +2 à +10°C

- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- ▶ Dessous, arrière : tôle aluminisée
- ▶ Evaporateur ventilé traité anticorrosion
- ▶ Évaporation automatique des eaux de dégivrage
- ▶ Régulation électronique à touches sensibles
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ Equipés (E) fluide R454C
- ▶ Groupe et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

## TCE 2 - 2 portes

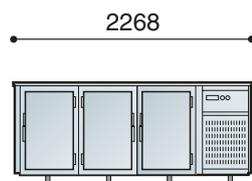
Puissance groupe :  
1/5 CV – Mono 240 V + Terre  
Evaporateur ventilé entre montants



Sans dessus (SD)  
Long. 1712 x Prof. 610 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 – simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 1732 x Prof. 610 x Haut. 930 mm

## TCE 3 - 3 portes

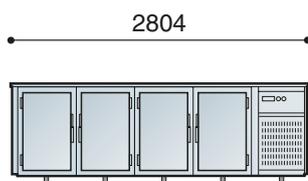
Puissance groupe :  
1/4 CV – Mono 240 V + Terre  
Evaporateur plafonnier



Sans dessus (SD)  
Long. 2248 x Prof. 610 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 – simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 2268 x Prof. 610 x Haut. 930 mm

## TCE 4 - 4 portes

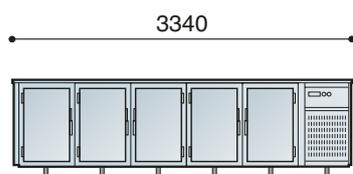
Puissance groupe :  
3/8 CV – Mono 240 V + Terre  
Evaporateur plafonnier



Sans dessus (SD)  
Long. 2784 x Prof. 610 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 – simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 2804 x Prof. 610 x Haut. 930 mm

## TCE 5 - 5 portes

Puissance groupe :  
3/8 CV – Mono 240 V + Terre  
Evaporateur plafonnier



Sans dessus (SD)  
Long. 3320 x Prof. 610 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 – simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 3340 x Prof. 610 x Haut. 930 mm

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 – Sans dessus	TCE2ESD	5 630
INOX 304 – Dessus simple	TCE2EDS	6 405
INOX 304 – Dessus adossé	TCE2EDA	6 547

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 400x470 mm

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 – Sans dessus	TCE3ESD	6 699
INOX 304 – Dessus simple	TCE3EDS	7 895
INOX 304 – Dessus adossé	TCE3EDA	8 118

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 400x470 mm

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 – Sans dessus	TCE4ESD	7 718
INOX 304 – Dessus simple	TCE4EDS	8 988
INOX 304 – Dessus adossé	TCE4EDA	9 222

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 400x470 mm

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 – Sans dessus	TCE5ESD	9 332
INOX 304 – Dessus simple	TCE5EDS	10 824
INOX 304 – Dessus adossé	TCE5EDA	11 101

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 400x470 mm  
**Au dessus de 3000 mm dessus INOX en deux parties**

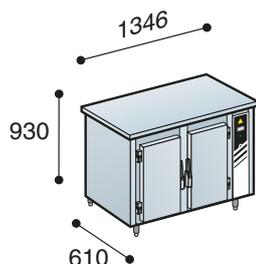
# TOURS CUISINIERS ÉTROITS – CONSERVATION POSITIVE SAUF GROUPE – Modulaires, +2 à +10°C (Groupe à distance non fourni)

- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- Dessous, arrière : tôle aluminée
- Évaporateur ventilé traité anticorrosion
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage
- Régulation électronique à touches sensibles
- Alimentation : Mono 240 V + Terre

- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- Equipés sauf groupe (SG) détendeur au choix R448A, R449A, R454C
- Caisson technique et sens de ferrage droit ou gauche à préciser
- **Commande murale sur demande (longueur -150 mm, prévoir raccordement aux EU)**

## TCE 2 SG – 2 portes

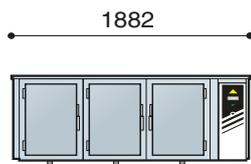
Puissance frigorifique :  
280W à -10°C température  
d'évaporation  
Évaporateur entre montants



Sans dessus (SD)  
Long. 1326 x Prof. 610 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 – simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 1346 x Prof. 610 x Haut. 930 mm

## TCE 3 SG – 3 portes

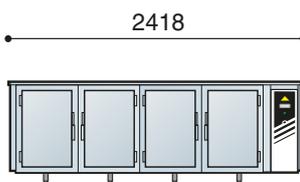
Puissance frigorifique :  
350W à -10°C température  
d'évaporation  
Évaporateur plafonnier



Sans dessus (SD)  
Long. 1862 x Prof. 610 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 – simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 1882 x Prof. 610 x Haut. 930 mm

## TCE 4 SG – 4 portes

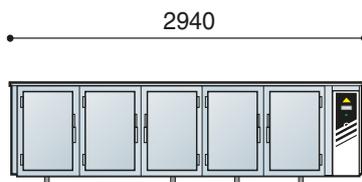
Puissance frigorifique :  
520W à -10°C température  
d'évaporation



Sans dessus (SD)  
Long. 2398 x Prof. 610 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 – simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 2418 x Prof. 610 x Haut. 930 mm

## TCE 5 SG – 5 portes

Puissance frigorifique :  
520W à -10°C température  
d'évaporation



Sans dessus (SD)  
Long. 2934 x Prof. 610 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 – simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 2940 x Prof. 610 x Haut. 930 mm

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 – Sans dessus	TCE2SGSD	4 723
INOX 304 – Dessus simple	TCE2SGDS	5 322
INOX 304 – Dessus adossé	TCE2SGDA	5 436

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 400x470 mm

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 – Sans dessus	TCE3SGSD	5 847
INOX 304 – Dessus simple	TCE3SGDS	6 687
INOX 304 – Dessus adossé	TCE3SGDA	6 844

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 400x470 mm

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 – Sans dessus	TCE4SGSD	6 852
INOX 304 – Dessus simple	TCE4SGDS	7 932
INOX 304 – Dessus adossé	TCE4SGDA	8 131

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 400x470 mm

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 – Sans dessus	TCE5SGSD	8 258
INOX 304 – Dessus simple	TCE5SGDS	9 571
INOX 304 – Dessus adossé	TCE5SGDA	9 811

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 400x470 mm

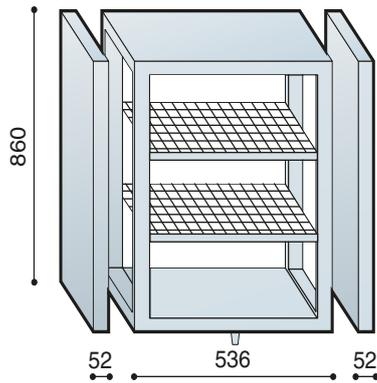
# DESSERTES DE BAR – CONSERVATION POSITIVE

Modulaires, +2 à +10°C

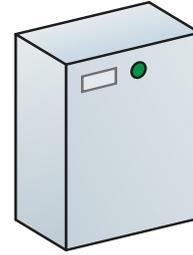
## MODULE DESSERTTE DE BAR – SÉRIE DB

### INOX 304

Module DB :  
 long. 536 mm  
 Paire de côtés :  
 long. 104 mm (52 x 2)  
 Logement de groupe :  
 long. 536 mm  
 Caisson évaporateur :  
 long. 120 mm  
 Caisson technique :  
 long. 150 mm



## COMMANDE MURALE Equipé sauf groupe



Dimensions : Long. -150 mm  
 Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau

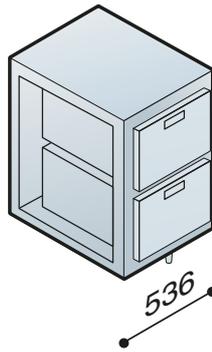
## MODULE À TIROIRS PERFORÉS INOX (+VALUE)

### 2 TIROIRS (+ value)

SUR GLISSIÈRES TELESCOPIQUES  
 INOX - Sortie totale

**Capacité de charge par tiroir :  
 50 kg**

IMPERATIF :  
 Afin de faciliter la maintenance,  
 conserver 1 module portillon à coté  
 du logement groupe



Modèle	Ref	Prix Public HT
INOX 304 (+VALUE)	DB2T	853

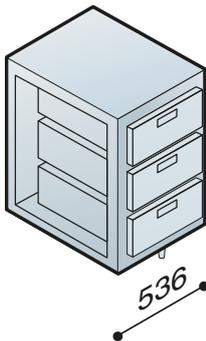
Tiroirs perforés pour bouteilles hauteur 315 mm

### 3 TIROIRS (+ value)

SUR GLISSIÈRES TELESCOPIQUES  
 INOX - Sortie totale

**Capacité de charge par tiroir :  
 50 kg**

IMPERATIF :  
 Afin de faciliter la maintenance,  
 conserver 1 module portillon à coté  
 du logement groupe



Modèle	Ref	Prix Public HT
INOX 304 (+VALUE)	DB3T	1135

Tiroirs perforés pour bouteilles Hauteur 180 mm

Desserte de bar couleur  
 Nous consulter

# DESSERTES DE BAR – CONSERVATION POSITIVE ÉQUIPÉES – Modulaires, +2 à +10°C

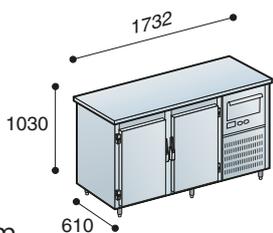
- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- Dessous, arrière : tôle aluminisée
- Evaporateur plafonnier ventilé traité anticorrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Régulation électronique à touches sensibles

- Tiroir à marc sur logement de groupe
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- Equipés (E) fluide R454C
- Groupe et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

## DB 2 - 2 portes

Puissance groupe :  
1/4 CV - Mono 240 V + Terre

Sans dessus (SD)  
Long. 1712 x Prof. 610 x Haut. 1000 mm  
Avec dessus INOX 304 - simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 1732 x Prof. 610 x Haut. 1030 mm



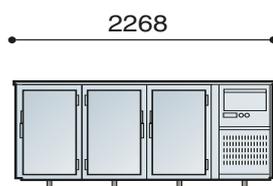
Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - Sans dessus	DBI2ESD	5 477
INOX 304 - Dessus simple	DBI2EDS	6 252
INOX 304 - Dessus adossé	DBI2EDA	6 394

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 503x440 mm perforées pour bouteilles

## DB 3 - 3 portes

Puissance groupe :  
1/4 CV - Mono 240 V + Terre

Sans dessus (SD)  
Long. 2248 x Prof. 610 x Haut. 1000 mm  
Avec dessus INOX 304 - simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 2268 x Prof. 610 x Haut. 1030 mm



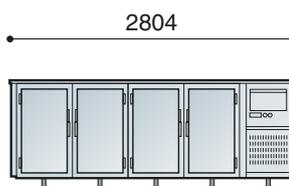
Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - Sans dessus	DBI3ESD	6 699
INOX 304 - Dessus simple	DBI3EDS	7 895
INOX 304 - Dessus adossé	DBI3EDA	8 118

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 503x440 mm perforées pour bouteilles

## DB 4 - 4 portes

Puissance groupe :  
3/8 CV - Mono 240 V + Terre

Sans dessus (SD)  
Long. 2784 x Prof. 610 x Haut. 1000 mm  
Avec dessus INOX 304 - simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 2804 x Prof. 610 x Haut. 1030 mm



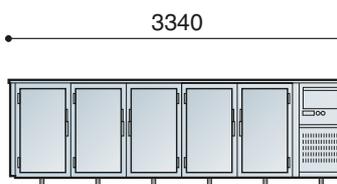
Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - Sans dessus	DBI4ESD	7 718
INOX 304 - Dessus simple	DBI4EDS	8 988
INOX 304 - Dessus adossé	DBI4EDA	9 222

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 503x440 mm perforées pour bouteilles

## DB 5 - 5 portes

Puissance groupe :  
3/8 CV - Mono 240 V + Terre

Sans dessus (SD)  
Long. 3320 x Prof. 610 x Haut. 1000 mm  
Avec dessus INOX 304 - simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 3340 x Prof. 610 x Haut. 1030 mm



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - Sans dessus	DBI5ESD	9 332
INOX 304 - Dessus simple	DBI5EDS	10 824
INOX 304 - Dessus adossé	DBI5EDA	11 101

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 503x440 mm perforées pour bouteilles

**Au dessus de 3000 mm dessus INOX en deux parties**

# DESSERTES DE BAR – CONSERVATION POSITIVE

## SAUF GROUPE – Modulaires, +2 à +10°C (Groupe à distance non fourni)

- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- ▶ Dessous, arrière : tôle aluminisée
- ▶ Evaporateur plafonnier ventilé traité anticorrosion
- ▶ Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur

- ▶ Régulation électronique à touches sensibles
- ▶ Alimentation : Mono 240 V + Terre
- ▶ Equipés sauf groupe (SG) détendeur au choix R448A, R449A, R454C
- ▶ Caisson technique et sens de ferrage droit ou gauche à préciser
- ▶ **Commande murale sur demande (longueur -150 mm, prévoir raccordement aux EU)**

### DB 2 SG - 2 portes

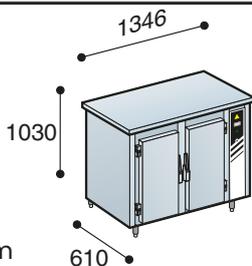
Puissance frigorifique :  
350W à -10°C température  
d'évaporation

Sans dessus (SD)

Long. 1326 x Prof. 610 x Haut. 1000 mm

Avec dessus INOX 304 - simple (DS) ou adossé (DA)

Long. 1346 x Prof. 610 x Haut. 1030 mm



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - Sans dessus	DBI2SGSD	4 570
INOX 304 - Dessus simple	DBI2SGDS	5 169
INOX 304 - Dessus adossé	DBI2SGDA	5 283

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 503x440 mm perforées pour bouteilles

### DB 3 SG - 3 portes

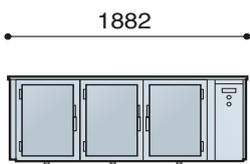
Puissance frigorifique :  
350W à -10°C température  
d'évaporation

Sans dessus (SD)

Long. 1862 x Prof. 610 x Haut. 1000 mm

Avec dessus INOX 304 - simple (DS) ou adossé (DA)

Long. 1882 x Prof. 610 x Haut. 1030 mm



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - Sans dessus	DBI3SGSD	5 847
INOX 304 - Dessus simple	DBI3SGDS	6 687
INOX 304 - Dessus adossé	DBI3SGDA	6 844

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 503x440 mm perforées pour bouteilles

### DB 4 SG - 4 portes

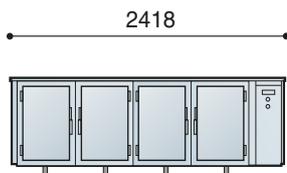
Puissance frigorifique :  
520W à -10°C température  
d'évaporation

Sans dessus (SD)

Long. 2398 x Prof. 610 x Haut. 1000 mm

Avec dessus INOX 304 - simple (DS) ou adossé (DA)

Long. 2418 x Prof. 610 x Haut. 1030 mm



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - Sans dessus	DBI4SGSD	6 852
INOX 304 - Dessus simple	DBI4SGDS	7 932
INOX 304 - Dessus adossé	DBI4SGDA	8 131

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 503x440 mm perforées pour bouteilles

### DB 5 SG - 5 portes

Puissance frigorifique :  
520W à -10°C température  
d'évaporation

Sans dessus (SD)

Long. 2934 x Prof. 610 x Haut. 1000 mm

Avec dessus INOX 304 - simple (DS) ou adossé (DA)

Long. 2940 x Prof. 610 x Haut. 1030 mm



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - Sans dessus	DBI5SGSD	8 258
INOX 304 - Dessus simple	DBI5SGDS	9 571
INOX 304 - Dessus adossé	DBI5SGDA	9 811

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 503x440 mm perforées pour bouteilles

# TOURS POISSONS – CONSERVATION POSITIVE ÉQUIPÉS – Non démontables, 0 à +3°C

- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- Dessous, arrière : tôle aluminisée
- Évaporateur ventilé traité anticorrosion
- Régulation électronique à touches sensibles

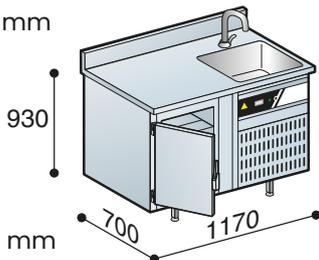
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- Dégivrage gaz chaud
- Equipés (E) fluide R454C
- Groupe et sens de ferrage droit ou gauche à préciser

## TCP - 3 Tiroirs

3 tiroirs INOX de 290 x 480 x 190 mm avec grilles

Puissance groupe :  
1/4 CV - Mono 240 V + Terre

Avec dessus INOX 304 adossé  
Long. 1170 x Prof. 700 x Haut. 930 mm



Écoulement à raccorder sous le meuble

Modèle	Ref	Prix Public HT
INOX 304	TCP3	7 065

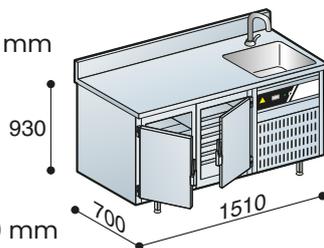
Dessus INOX adossé avec bord antiruisellement  
1 bac de 400 x 400 x 300 mm  
Mélangeur monotrou  
Bonde surverse (sans siphon)

## TCP - 6 Tiroirs

6 tiroirs INOX de 290 x 480 x 190 mm avec grilles

Puissance groupe :  
1/4 CV - Mono 240 V + Terre

Long. 1510 x Prof. 700 x Haut. 930 mm



Écoulement à raccorder sous le meuble

Modèle	Ref	Prix Public HT
INOX 304	TCP6	8 286

Dessus INOX adossé avec bord antiruisellement  
1 bac de 400 x 400 x 300 mm  
Mélangeur monotrou  
Bonde surverse (sans siphon)

## MOINS VALUE

Modèle	Ref	Prix Public HT
- Value bac + Robinetterie	TCPMV	711

## Options Robinetterie

Modèles	Ref	Prix Public HT
Douchette pré lavage	DOUCH	680
Mitigeur électronique	MITELEC	834

Armoires à poissons  
page 19

Tours Poissons  
équipé sauf groupe  
Nous consulter



## DECLARATION DE CONFORMITE : REF. DC 98092

Fabricant : ACTIF INDUSTRIES  
6 rue Pierre Josse - ZA les Bordes  
91070 BONDOUFLE  
RCS B EVRY 390 301 711 - SAS au capital de 2 080 000 €  
Nom / Qualité du signataire : Florence CALMET - Président

Désignation des Produits

### ARMOIRES ET MEUBLES BAS FRIGORIFIQUES

La gamme de produits identifiée ci-dessus est déclarée conforme aux dispositions de :

- La Directive 89/336 CEE relative à la compatibilité électromagnétique modifiée par les Directives 92/31 CEE et 93/68 CEE
- La Directive 89/392 CEE relative à la sécurité des Machines.

La présente déclaration est faite en référence aux spécifications suivantes :

- |       |               |      |
|-------|---------------|------|
| - CEM | NF EN 50081-1 | 1992 |
|       | NF EN 50082-1 | 1997 |

Nota en annexe ci-jointe rapport technique établi par un organisme compétent.

- |            |                  |           |
|------------|------------------|-----------|
| - MACHINES | NF EN 60335-1    | 1998/1995 |
|            | NF EN 60335-2-24 | 1995      |
|            | NF EN 60335-2-49 | 1996      |

La conformité aux exigences de protection de la Directive 89/336 CEE est reconnue par la gamme de produits identifiée ci-dessus par :

Organisme Compétent : AEMC Mesures  
Adresse : 3 rue de la Maison Blanche  
78630 ORGEVAL

Qui a délivré un rapport technique dont les références sont :

- |          |   |              |
|----------|---|--------------|
| - Numéro | : | P98144T      |
| - Date   | : | 10 AOUT 1998 |

complété par les essais sur les régulateurs dont les rapports n° P98252 et n° P02160 figurent en annexe 5 du DTC Réf. 98152 éd.D

Cette annexe fait partie intégrante de la déclaration de conformité DC 98092.

Le Président,  
Florence CALMET

# SANDWICHERIE

## SALAD'CHEF

SC

+2 / +10°C

page 49

## SALADETTE

SD

+2 / +10°C

page 50

## SOUBASSEMENTS ÉQUIPÉS

SB

+2 / +10°C

page 51

## PRÉPA'CHEF

PC

+2 / +10°C

page 52

## PIZZA CHEF ÉQUIPÉS

+2 / +10°C

page 53

## PIZZA CHEF SAUF GROUPE

+2 / +10°C

page 54

## ACCESSOIRES ET OPTIONS

page 2

---

GAMME RESTAURATION COMMERCIALE

pages 13 À 47

GAMME BOULANGERIE-PÂTISSERIE

pages 55 À 92

GAMME MOBILIERS RANGEMENTS INOX  
(tables, plonges, étagères, meubles de rangement)

pages 93 À 110

# SALAD'CHEF

+2 à +10°C

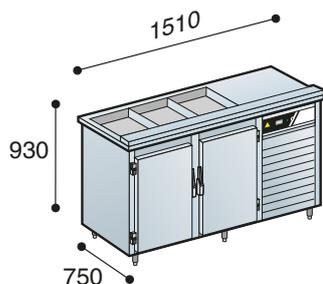
- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- Dessous, arrière : tôle aluminée
- Evaporateur ventilé entre montants traité bain epoxy
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur

- Régulation électronique à touches sensibles
- Dessus couvercles coulissants Plexi démontables pour nettoyage
- Plaque de découpe en polypropylène blanc largeur 120 mm
- Groupe, caisson technique et sens de ferrage droit ou gauche à préciser

## SC 2 - 2 portes

Equipé (E) fluide R454C

Puissance groupe :  
1/4 CV - Mono 240 V + Terre



Modèle	Ref	Prix Public HT
2 portes	SC2	7 332

Long. 1510 x Prof. 750 x Haut. 930 mm

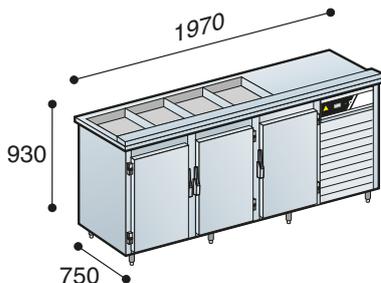
Aménagement par porte : 2 grilles INOX 530x325 mm

Combinaisons bacs en option  
2 bacs GN 1/4 + 2 bacs GN 1/1 prof. 150 mm

## SC 3 - 3 portes

Equipé (E) fluide R454C

Puissance groupe :  
3/8 CV - Mono 240 V +  
Terre



Modèle	Ref	Prix Public HT
3 portes	SC3	9 141

Long. 1970 x Prof. 750 x Haut. 930 mm

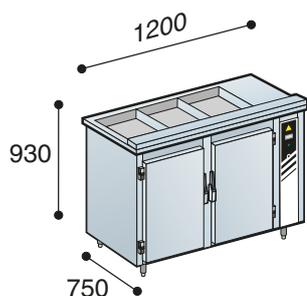
Aménagement par porte : 2 grilles INOX 530x325 mm

Combinaisons bacs en option  
4 bacs GN 1/1 prof. 150 mm

## SC 2 SG - 2 portes

Equipées sauf groupe (SG)  
détendeur au choix R448A,  
R449A, R454C

Puissance frigorifique :  
350W à -10°C température  
d'évaporation



Modèle	Ref	Prix Public HT
2 portes	SC2SG	6 413

Long. 1200 x Prof. 750 x Haut. 930 mm

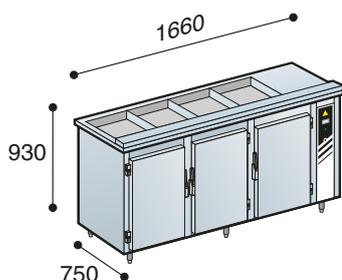
Aménagement par porte : 2 grilles INOX 530x325 mm

Combinaisons bacs en option  
2 bacs GN 1/4 + 2 bacs GN 1/1 prof. 150 mm

## SC 3 SG - 3 portes

Equipées sauf groupe (SG)  
détendeur au choix R448A,  
R449A, R454C

Puissance frigorifique :  
520W à -10°C température  
d'évaporation



Modèle	Ref	Prix Public HT
3 portes	SC3SG	8 121

Long. 1660 x Prof. 750 x Haut. 930 mm

Aménagement par porte : 2 grilles INOX 530x325 mm

Combinaisons bacs en option  
4 bacs GN 1/1 prof. 150 mm

Module à tiroirs  
Pas possible

# SALADETTES ÉQUIPÉES

## Non démontables, sur roulettes, +2 à +10°C

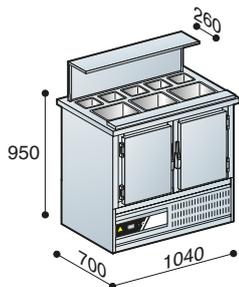
- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- Arrière, dessous : tôle aluminisée
- Evaporateur entre montants traité bain epoxy
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur

- Régulation électronique à touches sensibles
- Dessus couvercle INOX rabattable en 2 parties servant d'étagère de dépose
- Tablette de découpe en polypropylène larg. 120 mm
- Equipées (E) fluide R454C

### SD 2P

2 portes

Puissance groupe :  
1/4 CV - Mono 240 V + Terre



Modèle	Ref	Prix Public HT
2 portes	SD2PR	4 382

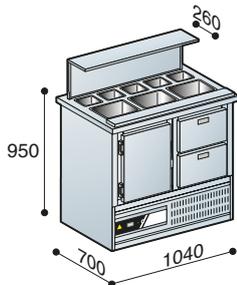
Long. 1040 x Prof. 700 x Haut. 950 mm

Aménagement : 4 grilles INOX GN 1/1 325x530 mm

### SD 1P 2T

1 porte + 2 tiroirs sur glissières télescopiques INOX à sortie totale (charge par tiroir 50 kg)

Puissance groupe :  
1/4 CV - Mono 240 V + Terre



Modèle	Ref	Prix Public HT
1 porte - 2 tiroirs	SD2TIPR	5 488

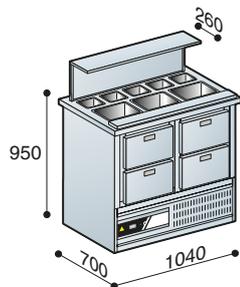
Long. 1040 x Prof. 700 x Haut. 950 mm

Aménagement :  
2 grilles INOX GN 1/1 325x530 mm + 2 bacs INOX GN 1/1 Prof. 150 mm

### SD 4T

4 tiroirs sur glissières télescopiques INOX à sortie totale (charge par tiroir 50 kg)

Puissance groupe :  
1/4 CV - Mono 240 V + Terre

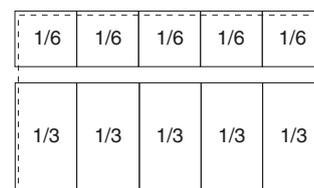
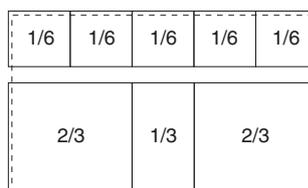
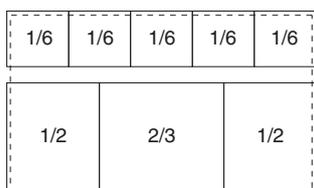
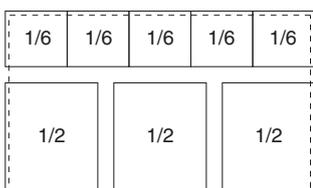


Modèle	Ref	Prix Public HT
4 tiroirs	SD4TR	6 112

Long. 1040 x Prof. 700 x Haut. 950 mm

Aménagement : 4 bacs INOX GN 1/1 Prof. 150 mm

### 4 combinaisons bacs (non fournis)



saladette à tiroirs : bacs Prof. 100 mm  
saladette à portes : bacs Prof. 150 mm

Sur pieds à la demande  
Saladette 3 portes  
nous consulter

# SOUBASSEMENTS 1/1

## ÉQUIPÉS, +2 à +10°C

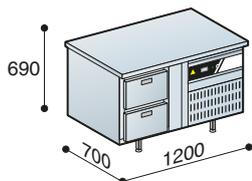
- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- ▶ Dessous, arrière : tôle aluminisée
- ▶ Dessus INOX 304 brossé 15/10<sup>ème</sup> d'épaisseur sur panneau d'aggloméré de 30 mm
- ▶ Régulation électronique à touches sensibles
- ▶ Evaporateur entre montants traité bain epoxy

- ▶ Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ Groupe et sens de ferrage droit ou gauche à préciser
- ▶ Equipés (E) fluide R454C

### SB 2T

2 tiroirs sur glissières télescopiques INOX à sortie totale (charge par tiroir 50 kg)

Puissance groupe :  
1/4 CV - Mono 240 V + Terre



Modèle	Ref	Prix Public HT
2 tiroirs	SB2T	6 481

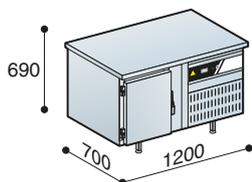
Long. 1200 x Prof. 700 x Haut. 690 mm

Aménagement : 2 bacs INOX GN 1/1 Prof. 150 mm

### SB 1P

1 porte

Puissance groupe :  
1/4 CV - Mono 240 V + Terre



Modèle	Ref	Prix Public HT
1 porte	SB1P	5 856

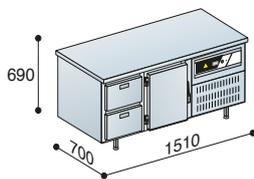
Long. 1200 x Prof. 700 x Haut. 690 mm

Aménagement : 2 grilles INOX GN 1/1 325x530 mm

### SB 2T 1P

2 tiroirs sur glissières télescopiques INOX à sortie totale (charge par tiroir 50 kg) + 1 porte

Puissance groupe :  
1/4 CV - Mono 240 V + Terre



Modèle	Ref	Prix Public HT
2 tiroirs + 1 porte	SB2T1P	7 359

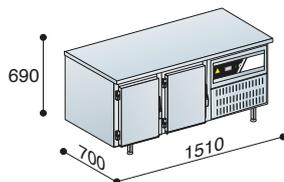
Long. 1510 x Prof. 700 x Haut. 690 mm

Aménagement :  
2 grilles INOX GN 1/1 325x530 mm + 2 bacs INOX GN 1/1 Prof. 150 mm

### SB 2P

2 portes

Puissance groupe :  
1/4 CV - Mono 240 V + Terre



Modèle	Ref	Prix Public HT
2 portes	SB2P	7 048

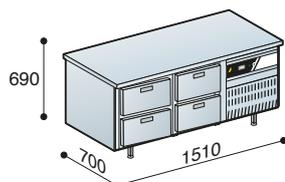
Long. 1510 x Prof. 700 x Haut. 690 mm

Aménagement : 4 grilles INOX GN 1/1 325x530 mm

### SB 4T

4 tiroirs sur glissières télescopiques INOX à sortie totale (charge par tiroir 50 kg)

Puissance groupe :  
1/4 CV - Mono 240 V + Terre



Modèle	Ref	Prix Public HT
4 tiroirs	SB4T	8 298

Long. 1510 x Prof. 700 x Haut. 690 mm

Aménagement : 4 bacs INOX GN 1/1 Prof. 150 mm

Équipé sauf groupe  
nous consulter

# PRÉPA'CHEF

## ÉQUIPÉS, Non démontables, Sur roulettes, +2 à +10°C

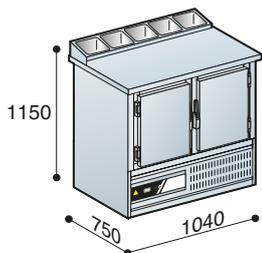
- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- Arrière, dessous : tôle aluminisée
- Evaporateur ventilé entre montants traité bain epoxy
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage

- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- Régulation électronique à touches sensibles
- Couverts plexi coulissants amovibles
- Equipés (E) fluide R454C
- **Combinaison bacs non fournis :**  
5 GN 1/6 Prof. 150 mm

### PC 2P

2 portes

Puissance groupe :  
1/4 CV - Mono 240 V + Terre



Modèle	Ref	Prix Public HT
2 portes	PC2P	6 147

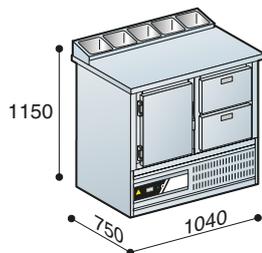
Long. 1040 x Prof. 750 x Haut. 1150 mm

Aménagement : 4 grilles INOX GN 1/1 325x530 mm

### PC 1P 2T

1 porte + 2 tiroirs sur glissières télescopiques INOX à sortie totale (charge par tiroir 50 kg)

Puissance groupe :  
1/4 CV - Mono 240 V + Terre



Modèle	Ref	Prix Public HT
1 porte - 2 tiroirs	PC1P2T	6 726

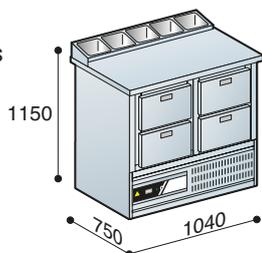
Long. 1040 x Prof. 750 x Haut. 1150 mm

Aménagement :  
2 grilles INOX GN 1/1 325x530 mm + 2 bacs INOX GN 1/1 Prof. 150 mm

### PC 4T

4 tiroirs sur glissières télescopiques INOX à sortie totale (charge par tiroir 50 kg)

Puissance groupe :  
1/4 CV - Mono 240 V + Terre

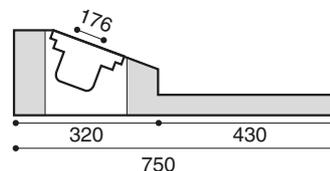


Modèle	Ref	Prix Public HT
4 tiroirs	PC4T	7 231

Long. 1040 x Prof. 750 x Haut. 1150 mm

Aménagement : 4 bacs INOX GN 1/1 Prof. 150 mm

**Sur pieds  
à la demande**



## Nettoyage

**Ne jamais utiliser de produits abrasifs ou détergents (ex. : Javel).**

L'extérieur INOX de l'armoire doit être nettoyé régulièrement à l'aide d'un produit pour acier inoxydable et d'un chiffon doux.

Les parties intérieures doivent être nettoyées à l'eau chaude légèrement savonneuse. Il en est de même pour les grilles, les joints de portes, etc.

Essuyer à l'aide d'un chiffon sec et doux.

# PIZZA CHEF – CONSERVATION POSITIVE

## ÉQUIPÉS, Non démontables, +2 à +10°C

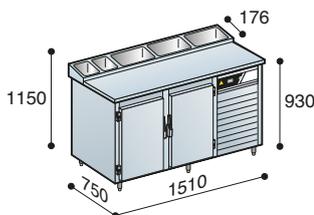
- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- Arrière, dessous : tôle aluminée
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- Régulation électronique à touches sensibles
- Evaporateur ventilé traité anticorrosion

- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Couvertres plexi coulissants amovibles
- Equipés (E) fluide R454C
- Groupe et sens de ferrage droit ou gauche à préciser

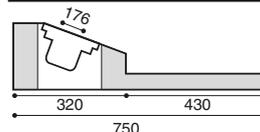
### PCG 1/2 - Gastro 1/1

Puissance groupe :  
1/4 CV - Mono 240 V + Terre

Aménagement : 4 grilles  
INOX GN 1/1 530x325 mm



Modèle	Ref	Prix Public HT
2 portes	PCG1/2	9 537

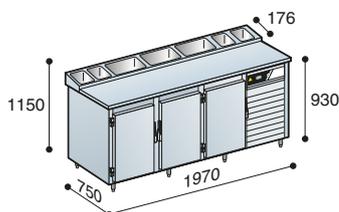


Long. 1510 x Prof. 750 x Haut. 1150 mm  
Combinaison bacs en option :  
4 bacs GN 1/3 Prof. 150 mm

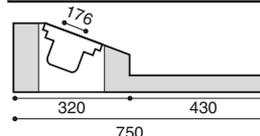
### PCG 1/3 - Gastro 1/1

Puissance groupe :  
3/8 CV - Mono 240 V + Terre

Aménagement : 6 grilles  
INOX GN 1/1 530x325 mm



Modèle	Ref	Prix Public HT
3 portes	PCG1/3	10 641

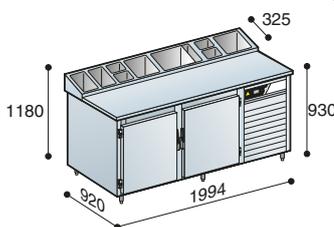


Long. 1970 x Prof. 750 x Haut. 1150 mm  
Combinaison bacs en option :  
5 bacs GN 1/3 + 1 bac 1/6 Prof. 150 mm

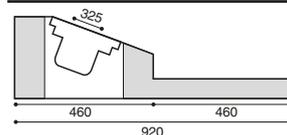
### PCG 2/2 - Gastro 2/1

Puissance groupe :  
3/8 CV - Mono 240 V + Terre

Aménagement : 4 grilles  
INOX GN 2/1 530x650 mm



Modèle	Ref	Prix Public HT
2 portes	PCG2/2	10 951

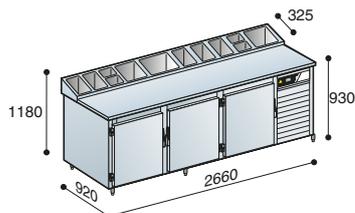


Long. 1994 x Prof. 920 x Haut. 1180 mm  
Combinaison bacs en option :  
10 bacs GN 1/3 Prof. 150 mm

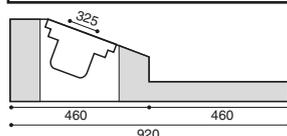
### PCG 2/3 - Gastro 2/1

Puissance groupe :  
1/2 CV - Mono 240 V + Terre

Aménagement : 6 grilles  
INOX GN 2/1 530x650 mm



Modèle	Ref	Prix Public HT
3 portes	PCG2/3	12 996

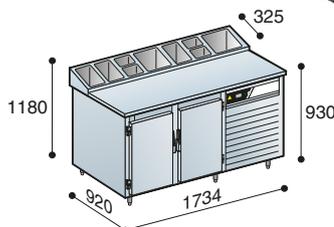


Long. 2660 x Prof. 920 x Haut. 1180 mm  
Combinaison bacs en option :  
14 bacs GN 1/3 Prof. 150 mm

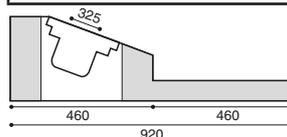
### PCE 2 - 600 x 400

Puissance groupe :  
3/8 CV - Mono 240 V + Terre

Aménagement : 4 grilles  
INOX 600x400 mm



Modèle	Ref	Prix Public HT
2 portes	PCE2	9 704

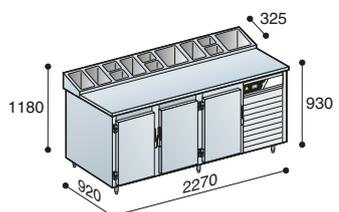


Long. 1734 x Prof. 920 x Haut. 1180 mm  
Combinaison bacs en option :  
9 bacs GN 1/3 Prof. 150 mm

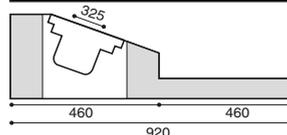
### PCE 3 - 600 x 400

Puissance groupe :  
3/8 CV - Mono 240 V + Terre

Aménagement : 6 grilles  
INOX 600x400 mm



Modèle	Ref	Prix Public HT
3 portes	PCE3	11 264



Long. 2270 x Prof. 920 x Haut. 1180 mm  
Combinaison bacs en option :  
12 bacs GN 1/3 Prof. 150 mm

# PIZZA CHEF – CONSERVATION POSITIVE

## SAUF GROUPE, Non démontables, +2 à +10°C (Groupe non fournis)

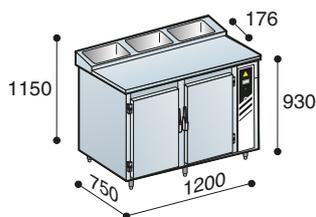
- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- Arrière, dessous : tôle aluminée
- Evaporateur ventilé traité anticorrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Régulation électronique à touches sensibles
- Alimentation : Mono 240 V + Terre

- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- Couvercles plexi coulissants amovibles
- Equipées sauf groupe (SG) détendeur au choix R448A, R449A, R454C
- Caisson technique et sens de ferrage droit ou gauche à préciser

### PCG 1/2 SG - Gastro 1/1

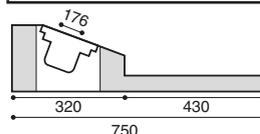
Puissance frigorifique :  
350W à -10°C température évaporation

Aménagement : 4 grilles  
INOX GN 1/1 530x325 mm



Modèle	Ref	Prix Public HT
2 portes	PCG1/2SG	<b>8 551</b>

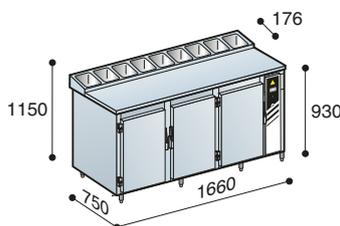
Long 1200 x Prof. 750 x Haut. 1150 mm  
Combinaison bacs en option :  
3 bacs GN 1/3 Prof. 150 mm



### PCG 1/3 SG - Gastro 1/1

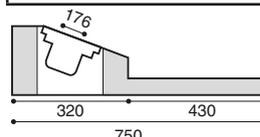
Puissance frigorifique :  
520W à -10°C température évaporation

Aménagement : 6 grilles  
INOX GN 1/1 530x325 mm



Modèle	Ref	Prix Public HT
3 portes	PCG1/3SG	<b>9 389</b>

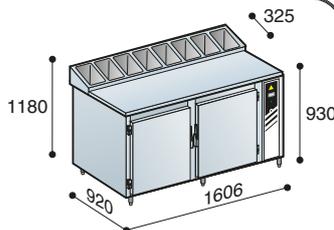
Long 1660 x Prof. 750 x Haut. 1150 mm  
Combinaison bacs en option :  
9 bacs GN 1/6 Prof. 150 mm



### PCG 2/2 SG - Gastro 2/1

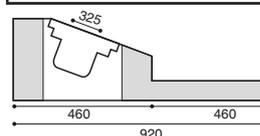
Puissance frigorifique :  
520W à -10°C température évaporation

Aménagement : 4 grilles  
INOX GN 2/1 530x650 mm



Modèle	Ref	Prix Public HT
2 portes	PCG2/2SG	<b>9 479</b>

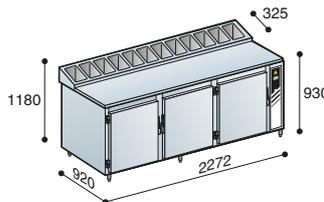
Long 1606 x Prof. 920 x Haut. 1180 mm  
Combinaison bacs en option :  
8 bacs GN 1/3 Prof. 150 mm



### PCG 2/3 SG - Gastro 2/1

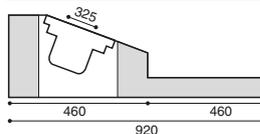
Puissance frigorifique :  
850W à -10°C température évaporation

Aménagement : 6 grilles  
INOX GN 2/1 530x650 mm



Modèle	Ref	Prix Public HT
3 portes	PCG2/3SG	<b>10 952</b>

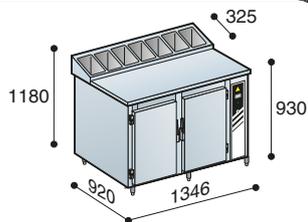
Long 2272 x Prof. 920 x Haut. 1180 mm  
Combinaison bacs en option :  
12 bacs GN 1/3 Prof. 150 mm



### PCE 2 SG - 600 x 400

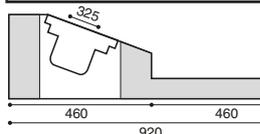
Puissance frigorifique :  
520W à -10°C température évaporation

Aménagement : 4 grilles  
INOX 600x400 mm



Modèle	Ref	Prix Public HT
2 portes	PCE2SG	<b>9 080</b>

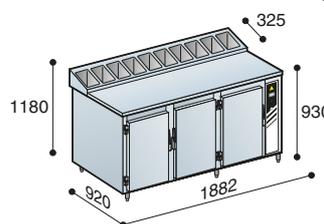
Long 1346 x Prof. 920 x Haut. 1180 mm  
Combinaison bacs en option :  
7 bacs GN 1/3 Prof. 150 mm



### PCE 3 SG - 600 x 400

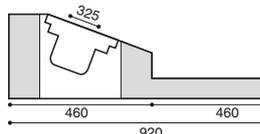
Puissance frigorifique :  
520W à -10°C température évaporation

Aménagement : 6 grilles  
INOX 600x400 mm



Modèle	Ref	Prix Public HT
3 portes	PCE3SG	<b>10 246</b>

Long 1882 x Prof. 920 x Haut. 1180 mm  
Combinaison bacs en option :  
10 bacs GN 1/3 Prof. 150 mm



# BOULANGERIE – PÂTISSERIE

## LES ARMOIRES

### LA PÂTE – Fermentation

Armoire viennoiserie	CFV	+2° / +25°C	page 56
Chambre à chariot viennoiserie	CFVAC	+2° / +25°C	page 57
Armoire panification	CFP	+2° / +25°C	page 58
Chambre à chariot panification	CFPAC	+2° / +25°C	page 59

### LA PÂTE – Blocage froid

Armoire de blocage	ABP	+2° / +10°C	page 60
Armoire de blocage pour bacs	BABP	+2° / +10°C	page 61

### LE STOCKAGE 600 X 400 – SIMPLE PROFONDEUR

Armoire Chocolat	CHOCO	+16° / +18°C	page 62
Armoire statique pour les produits finis	EP	+4° / +10°C	page 63
Armoire double température	DTP/DTN	-18° / +4°C	page 64
Conservateur équipé	ECN	-18° / -22°C	page 65
Conservateur sauf groupe	ECNR	-18° / -22°C	page 66

### LA SURGELATION – 600 X 400 – SIMPLE PROFONDEUR

Surgélateur/Conservateur équipé	CE/CCE/CCR		pages 67, 68
Surgélateur/Conservateur sauf groupe	RCE/RCCE/RCCR		pages 69, 70

### LE STOCKAGE 600 X 800 – DOUBLE PROFONDEUR

Mini-chambre statique pour les produits fini	MCP	+4° / +10°C	page 71
Mini-chambre de conservation équipée	MCN	-18° / -22°C	page 72
Mini-chambre de conservation sauf groupe	ACNR	-18° / -22°C	page 73

### LA SURGELATION 600 X 800 DOUBLE PROFONDEUR

Surgélateur/Conservateur équipé	SCE/SCER	-35° / -22°C	pages 74, 76
Surgélateur/Conservateur sauf groupe	SC/SCR	-35° / -22°C	pages 77, 78

## ACCESSOIRES ET OPTIONS

page 2

## GAMME SANDWICHERIE

pages 48 À 54

## GAMME MOBILIERS RANGEMENTS INOX

pages 93 À 111

(Tables / Plonges / Étagères / Meubles de rangement)

# ARMOIRES DE FERMENTATION VIENNOISERIES

## ÉQUIPÉES – Démontables, sur roulettes, +2 à +25°C

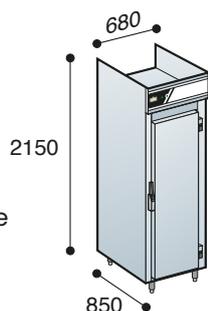
- Carrosserie intérieure et extérieure laquée blanc
- Dessus, dessous, arrière : tôle aluminée
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur dans CFC
- Evaporateur ventilé traité bain epoxy
- Régulation électronique à touches sensibles

- Gaine pour homogénéiser le soufflage
- Marche forcée froid 96 heures réglables
- Possibilité blocage de pâte
- Grande porte
- Equipées (E) fluide R454C
- Sens de ferrage droit ou gauche à préciser

### CFV 500 – 400 x 600

Aménagement :  
22 paires de glissières au pas de 60 mm  
Possibilité de régler au pas de 30 mm

Puissance :  
Froid groupe : 1/2 CV – Mono 240 V + Terre  
Chaud : 1000W – Mono 240 V + Terre



Modèle	Ref	Prix Public HT
Laqué blanc – 400 x 600	CFVB501E	6 729

Long. 680 x Prof. 850 x Haut. 2150 mm

**Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**

### CFV 550 – 430 x 600

Aménagement :  
22 paires de glissières au pas de 60 mm  
Possibilité de régler au pas de 30 mm

Puissance :  
Froid groupe : 1/2 CV – Mono 240 V + Terre  
Chaud : 1000W – Mono 240 V + Terre



Modèle	Ref	Prix Public HT
Laqué blanc – 430 x 600	CFVB551E	7 025

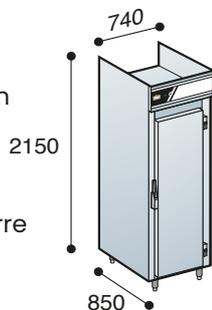
Long. 710 x Prof. 850 x Haut. 2150 mm

**Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**

### CFV 600 – 460 x 600

Aménagement :  
22 paires de glissières au pas de 60 mm  
Possibilité de régler au pas de 30 mm

Puissance :  
Froid groupe : 1/2 CV – Mono 240 V + Terre  
Chaud : 1000W – Mono 240 V + Terre



Modèle	Ref	Prix Public HT
Laqué blanc – 460 x 600	CFVB601E	7 343

Long. 740 x Prof. 850 x Haut. 2150 mm

**Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**

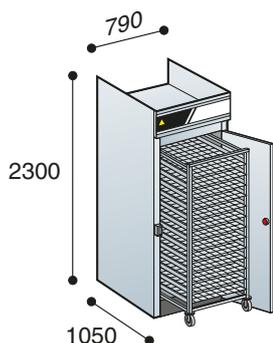
**INOX**  
Nous consulter

# CHAMBRES DE FERMENTATION VIENNOISERIES À CHARIOT ÉQUIPÉES – Démontables, +2 à +25°C

- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure laquée blanc
- ▶ Arrière, dessus : tôle aluminisée
- ▶ Plancher tôle INOX 304 de 20/10<sup>ème</sup> d'épaisseur
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur dans CFC
- ▶ Evaporateur ventilé traité bain epoxy
- ▶ Régulation électronique à touches sensibles
- ▶ **Gaine pour homogénéiser le soufflage**
- ▶ **Marche forcée froid 96 heures réglables**
- ▶ **Possibilité blocage de pâte**
- ▶ Equipées (E) fluide R454C
- ▶ Sens de ferrage droit ou gauche à préciser

## CFVAC 600

Puissance  
Froid groupe :  
1/2 CV - Mono 240 V + Terre  
Chaud :  
1000W - Mono 240 V + Terre



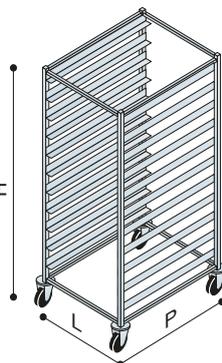
Modèles	Ref	Prix Public HT
Laqué blanc - 1 porte	CFVAC60IE	7 568

Long. 790 x Prof. 1050 x Haut. 2300 mm

**Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**

## CHARIOTS À GLISSIÈRES CFVAC 600

Châssis tube carré INOX - 25 x 25 mm  
20 niveaux pour grilles ou bacs  
4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 à freins  
4 butoirs de protection



Modèles	Dimensions (mm)	Ref	Prix Public HT
400 x 600	530x670x1710	CH206	1 025
430 x 600	590x670x1710	CH207	1 068
460 x 600	640x670x1710	CH205	1 110

Dimensions utiles pour passage chariot  
Larg. 640 x Prof. 670 x Haut. 1790 mm

# CHAMBRES DE FERMENTATION CONTRÔLÉES

## ÉQUIPÉES – Démontables, +2 à +25°C

- Carrosserie intérieure et extérieure laquée blanc
- Dessus, dessous, arrière : tôle aluminisée
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- Evaporateur ventilé traité bain epoxy
- Régulation électronique à touches sensibles

- Gaine pour homogénéiser le soufflage
- Hygrométrie
- Marche forcée froid 96 heures réglables
- Possibilité blocage de pâte
- Grande porte
- Equipées (E) fluide R454C
- Sens de ferrage droit ou gauche à préciser

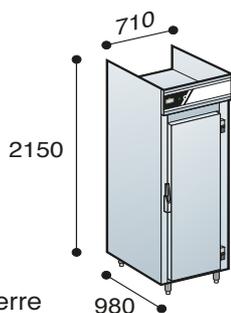
### CFP 650 – 400 x 800 CFP 660 – 430 x 800

#### Sur roulettes

Aménagement : 22 paires de glissières au pas de 60 mm  
Possibilité de régler au pas de 30 mm

Puissance :

Froid groupe : 1/2 CV – Mono 240 V + Terre  
Chaud : 1000W – Mono 240 V + Terre



Modèles	Ref	Prix Public HT
Laqué blanc - 400 x 800	CFPB651E	7 683
Laqué blanc - 430 x 800	CFPB661E	7 683

Long. 710 x Prof. 980 x Haut. 2150 mm

**Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**

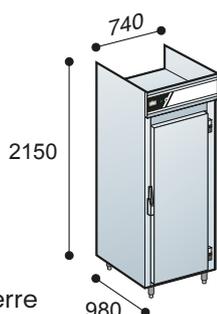
### CFP 670 – 460 x 800

#### Sur roulettes

Aménagement : 22 paires de glissières au pas de 60 mm  
Possibilité de régler au pas de 30 mm

Puissance :

Froid groupe : 1/2 CV – Mono 240 V + Terre  
Chaud : 1000W – Mono 240 V + Terre



Modèle	Ref	Prix Public HT
Laqué blanc - 460 x 800	CFPB671E	8 238

Long. 740 x Prof. 980 x Haut. 2150 mm

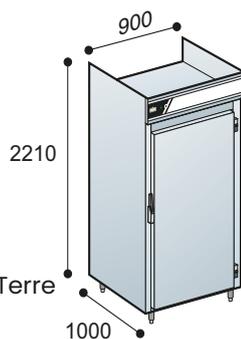
**Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**

### CFP 1000 – 600 x 800

Aménagement : 22 paires de glissières au pas de 60 mm  
Possibilité de régler au pas de 30 mm

Puissance :

Froid groupe : 3/4 CV – Mono 240 V + Terre  
Chaud : 2000W – Mono 240 V + Terre



Modèle	Ref	Prix Public HT
Laqué blanc - 600 x 800	CFPB1001E	9 401

Long. 900 x Prof. 1000 x Haut. 2210 mm

**Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**

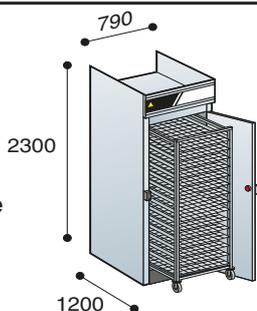
# CHAMBRES DE FERMENTATION CONTROLÉES À CHARIOT ÉQUIPÉES – Démontables, +2 à +25°C

- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure laqué blanc
- ▶ Arrière, dessus : tôle aluminée
- ▶ Plancher tôle INOX 304 de 20/10<sup>ème</sup> d'épaisseur
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur

- ▶ Evaporateur ventilé traité bain epoxy
- ▶ Régulation électronique à touches sensibles
- ▶ **Hygrométrie**
- ▶ **Gaine pour homogénéiser le soufflage**
- ▶ **Marche forcée froid 96 heures réglables**
- ▶ Equipées (E) fluide R454C
- ▶ Sens de ferrage droit ou gauche à préciser

## CFPAC 800

Puissance :  
Froid groupe :  
1/2 CV - Mono 240 V + Terre  
Chaud : 1000W - Mono 240 V + Terre



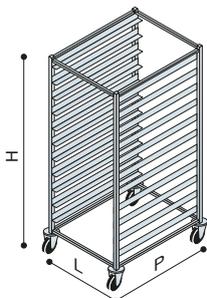
Modèle	Ref	Prix Public HT
Laqué blanc - 1 porte	CFPACB801E	8 697

Long. 790 x Prof. 1200 x Haut. 2300 mm

Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau

## CHARIOT À GLISSIÈRE CFPAC 800

Châssis tube carré INOX - 25 x 25 mm  
20 niveaux pour grilles ou bacs  
4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 à freins  
4 butoirs de protection

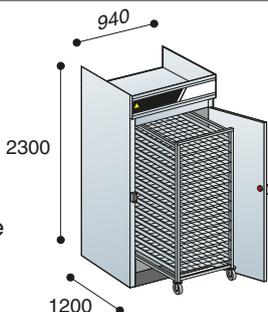


Modèles	Dimensions (mm)	Ref	Prix Public HT
400 x 800	530x870x1710	CH210	1 135
430 x 800	590x870x1710	CH211	1 179
460 x 800	640x870x1710	CH212	1 216

Dimensions utiles pour passage chariot  
Larg. 640 x Prof. 870 x Haut. 1790 mm

## CFPAC 1000

Puissance :  
Froid groupe :  
3/4 CV - Mono 240 V + Terre  
Chaud : 1000W - Mono 240 V + Terre



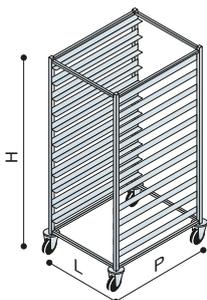
Modèle	Ref	Prix Public HT
Laqué blanc - 1 porte	CFPACB1001E	10 064

Long. 940 x Prof. 1200 x Haut. 2330 mm

Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau

## CHARIOT À GLISSIÈRES POUR CFPAC 1000

Châssis tube carré INOX - 25 x 25 mm  
20 niveaux pour grilles ou bacs  
4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 à freins  
4 butoirs de protection



Modèles	Dimensions (mm)	Ref	Prix Public HT
600 x 800	730x870x1710	CH208	1 287

Dimensions utiles pour passage chariot  
Larg. 790 x Prof. 870 x Haut. 1790 mm

# ARMOIRES BLOCAGE DE PÂTE - 400 X 600

POUR PLAQUES OU GRILLES 400 x 600, Démontables, +2 à +10°C

- Modulaires
- Dessus, dessous, arrière : tôle aluminée
- Isolation mousse de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- Evaporateur plafonnier ventilé traité anticorrosion
- Régulation électronique à touches sensibles

- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Equipées (E) fluide R454C
- Equipées sauf groupe (SG) détendeur au choix R448A, R449A, R454C
- Sens de ferrage droit ou gauche à préciser

## ABP 500

Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou Laqué Blanc

Long. 680 x Prof. 850 x Haut. 2150 mm

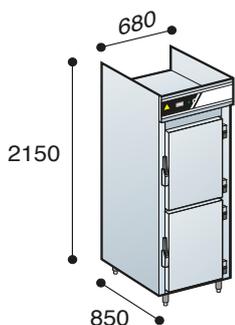
Poids : 145 kg

Puissance groupe :

3/8 CV - Mono 240 V + Terre

Puissance frigorifique :

520W à -10°C température d'évaporation



## ABP 1000

Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou Laqué Blanc

Long. 1216 x Prof. 850 x Haut. 2150 mm

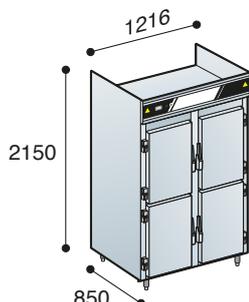
Poids : 230 kg

Puissance groupe :

1/2 CV - Mono 240 V + Terre

Puissance frigorifique :

850W à -10°C température d'évaporation



## ABP 1500

Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou Laqué Blanc

Long. 1752 x Prof. 850 x Haut. 2150 mm

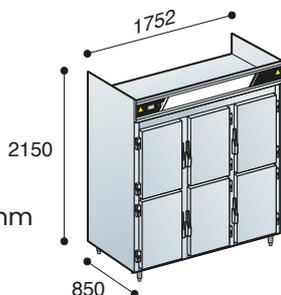
Poids : 300 kg

Puissance groupe :

3/4 CV - Mono 240 V + Terre

Puissance frigorifique :

1050W à -10°C température d'évaporation



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - 1 porte (E)	ABPI501E	5 335
INOX 304 - 2 portillons (E)	ABPI502E	5 762
INOX 304 - 1 porte (SG)	ABPI501SG	4 738
INOX 304 - 2 portillons (SG)	ABPI502SG	5 163
Laqué blanc - 1 porte (E)	ABPB501E	4 610
Laqué blanc - 2 portillons (E)	ABPB502E	4 994
Laqué blanc - 1 porte (SG)	ABPB501SG	4 060
Laqué blanc - 2 portillons (SG)	ABPB502SG	4 428

Aménagement : 20 paires de glissières au pas de 60 mm  
Possibilité de régler au pas de 30 mm

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - 2 portes (E)	ABPI1002E	7 725
INOX 304 - 4 portillons (E)	ABPI1004E	8 577
INOX 304 - 2 portes (SG)	ABPI1002SG	7 131
INOX 304 - 4 portillons (SG)	ABPI1004SG	7 984
Laqué blanc - 2 portes (E)	ABPB1002E	6 464
Laqué blanc - 4 portillons (E)	ABPB1004E	7 184
Laqué blanc - 2 portes (SG)	ABPB1002SG	5 996
Laqué blanc - 4 portillons (SG)	ABPB1004SG	6 594

Aménagement : 40 paires de glissières au pas de 60 mm  
Possibilité de régler au pas de 30 mm

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - 3 portes (E)	ABPI1503E	10 513
INOX 304 - 6 portillons (E)	ABPI1506E	11 648
INOX 304 - 3 portes (SG)	ABPI1503SG	9 888
INOX 304 - 6 portillons (SG)	ABPI1506SG	11 023
Laqué blanc - 3 portes (E)	ABPB1503E	8 558
Laqué blanc - 6 portillons (E)	ABPB1506E	9 490
Laqué blanc - 3 portes (SG)	ABPB1503SG	7 956
Laqué blanc - 6 portillons (SG)	ABPB1506SG	8 893

Aménagement : 60 paires de glissières au pas de 60 mm  
Possibilité de régler au pas de 30 mm

Équipement ventilé pour le blocage de pâte  
Ne convient pas au stockage de produits finis

Armoires à bacs page 61

# ARMOIRES BLOPAGE DE PÂTE – Pour bacs (non fournis)

## 408 X 530 ou 410 X 530, Démontables, +2 à +10°C

- ▶ Dessus, dessous, arrière : tôle aluminée
- ▶ Evaporateur plafonnier ventilé traité anticorrosion
- ▶ Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ Régulation électronique à touches sensibles
- ▶ Module 1 grande porte
- ▶ Equipées (E) fluide R454C
- ▶ Equipées sauf groupe (SG) détenteur au choix R448A, R449A, R454C
- ▶ Sens de ferrage droit ou gauche à préciser

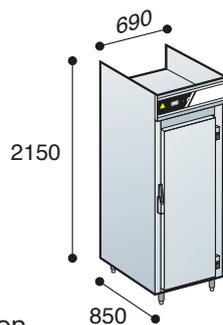
### BABP 500 Simple profondeur

Carrosserie intérieure et extérieure  
laqué blanc

Long. 690 x Prof. 850 x Haut. 2150 mm

Puissance groupe :  
3/8 CV Mono 240 V + Terre

Puissance frigorifique :  
520W à -10°C température d'évaporation



Modèles	Ref	Prix Public HT
Laqué blanc - 1 porte (E)	BABP501E	5 787
Laqué blanc - 1 porte (SG)	BABP501SG	4 512

Aménagement (pour recevoir 7 bacs) :  
7 paires de glissières pour bacs  
Possibilité de régler au pas de 30 mm

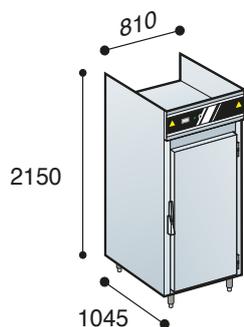
### BABP 1000 Double profondeur

Carrosserie intérieure et extérieure  
laqué blanc

Long. 810 x Prof. 1045 x Haut. 2150 mm

Puissance groupe :  
1/2 CV Mono 240 V + Terre

Puissance frigorifique :  
850W à -10°C température d'évaporation



Modèles	Ref	Prix Public HT
Laqué blanc - 1 porte (E)	BABP1001E	7 794
Laqué blanc - 1 porte (SG)	BABP1001SG	7 278

Aménagement (pour recevoir 16 bacs) :  
8 paires de glissières pour bacs  
Possibilité de régler au pas de 30 mm

Équipement ventilé renforcé  
pour le blocage de pâte  
Ne convient pas au stockage de produits finis

# ARMOIRES CHOCOLAT 400 X 600

## ÉQUIPÉES – Hygrométrie +65%, +16 à +18°C

- Dessus, dessous, arrière : tôle aluminée
- Evaporateur ventilé traité bain epoxy
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur

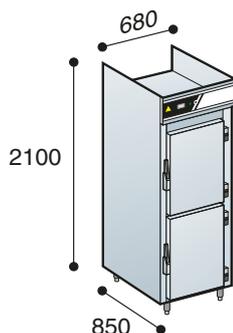
- Régulation électronique à touches sensibles
- **Hygrométrie réglable par hygrosat**
- **Gainage ventilation intérieure**
- Module 2 portillons
- Sens de ferrage droit ou gauche à préciser
- Equipées (E) fluide R454C

Équipées sauf groupe  
nous consulter

### CHOCO 500

Carrosserie intérieure et extérieure  
INOX 304 ou Laqué Blanc

Long. 680 x Prof. 850 x Haut. 2100mm  
Poids : 145 kg  
Puissance groupe :  
1/5 CV - Mono 240 V + Terre



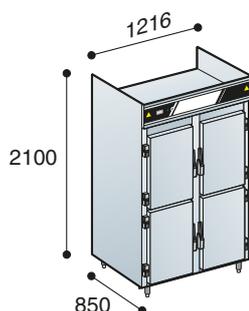
Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - 2 portillons (E)	CHOCO1500	10 124
Laqué blanc - 2 portillons (E)	CHOCOB500	9 516

Aménagement : 20 paires de glissières au pas de 60 mm  
Possibilité de régler au pas de 30 mm

### CHOCO 1000

Carrosserie intérieure et extérieure  
INOX 304 ou Laqué Blanc

Long. 1216 x Prof. 850 x Haut. 2100mm  
Poids : 230 kg  
Puissance groupe :  
1/4 CV - Mono 240 V + Terre



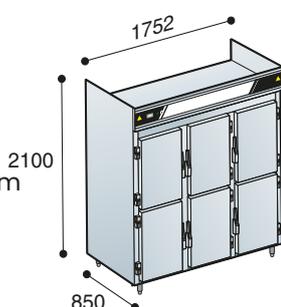
Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - 4 portillons (E)	CHOCO11000	12 856
Laqué blanc - 4 portillons (E)	CHOCOB1000	12 088

Aménagement : 40 paires de glissières au pas de 60 mm  
Possibilité de régler au pas de 30 mm

### CHOCO 1500

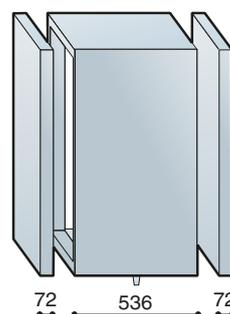
Carrosserie intérieure et extérieure  
INOX 304 ou Laqué Blanc

Long. 1752 x Prof. 850 x Haut. 2100mm  
Poids : 300 kg  
Puissance groupe :  
1/4 CV - Mono 240 V + Terre



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - 6 portillons (E)	CHOCO11500	15 588
Laqué blanc - 6 portillons (E)	CHOCOB1500	14 652

Aménagement : 60 paires de glissières au pas de 60 mm  
Possibilité de régler au pas de 30 mm



Tours chocolat page 83

# ARMOIRES PÂTISSIÈRES 400 X 600 – CONSERVATION POSITIVE

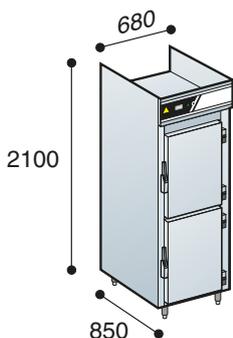
## Stockage de produits finis, Démontables, +4 à +10°C

- ▶ Modulaires
- ▶ Dessus, dessous, arrière : tôle aluminée
- ▶ Evaporateur **statique** traité bain epoxy entre montants
- ▶ Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- ▶ Régulation électronique à touches sensibles
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ Sens de ferrage droit ou gauche à préciser
- ▶ Equipées (E) fluide R454C
- ▶ Equipées sauf groupe (SG) détenteur au choix R448A, R449A, R454C

### EP 500

Carrosserie intérieure et extérieure  
INOX 304 ou Laqué Blanc

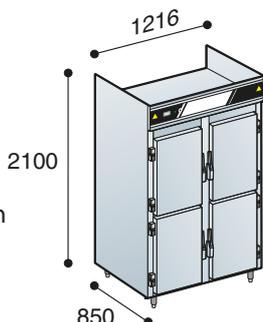
Long. 680 x Prof. 850 x Haut. 2100 mm  
Poids : 145 kg  
Puissance groupe :  
1/5 CV - Mono 240 V + Terre  
Puissance frigorifique :  
260W à -15°C température d'évaporation



### EP 1000

Carrosserie intérieure et extérieure  
INOX 304 ou Laqué Blanc

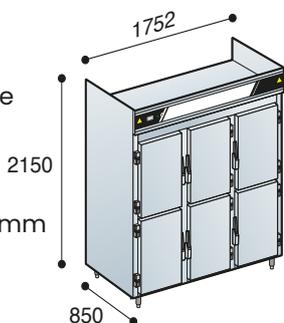
Long. 1216 x Prof. 850 x Haut. 2100 mm  
Poids : 230 kg  
Puissance groupe :  
1/4 CV - Mono 240 V + Terre  
Puissance frigorifique :  
325W à -15°C température d'évaporation



### EP 1500

Carrosserie intérieure et extérieure  
INOX 304 ou Laqué Blanc

Long. 1752 x Prof. 850 x Haut. 2150 mm  
Poids : 300 kg  
Puissance groupe :  
3/8 CV - Mono 240 V + Terre  
Puissance frigorifique :  
500W à -15°C température d'évaporation



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - 1 porte (E)	EPI501E	5 416
INOX 304 - 2 portillons (E)	EPI502E	5 843
INOX 304 - 1 porte (SG)	EPI501SG	4 823
INOX 304 - 2 portillons (SG)	EPI502SG	5 245
Laqué blanc - 1 porte (E)	EPB501E	4 696
Laqué blanc - 2 portillons (E)	EPB502E	5 077
Laqué blanc - 1 porte (SG)	EPB501SG	4 143
Laqué blanc - 2 portillons (SG)	EPB502SG	4 510

Aménagement : 20 paires de glissières au pas de 60 mm  
Possibilité de régler au pas de 30 mm

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - 2 portes (E)	EPI1002E	8 116
INOX 304 - 4 portillons (E)	EPI1004E	8 969
INOX 304 - 2 portes (SG)	EPI1002SG	7 519
INOX 304 - 4 portillons (SG)	EPI1004SG	8 372
Laqué blanc - 2 portes (E)	EPB1002E	6 851
Laqué blanc - 4 portillons (E)	EPB1004E	7 579
Laqué blanc - 2 portes (SG)	EPB1002SG	6 386
Laqué blanc - 4 portillons (SG)	EPB1004SG	6 983

Aménagement : 40 paires de glissières au pas de 60 mm  
Possibilité de régler au pas de 30 mm

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - 3 portes (E)	EPI1503E	11 352
INOX 304 - 6 portillons (E)	EPI1506E	12 489
INOX 304 - 3 portes (SG)	EPI1503SG	10 729
INOX 304 - 6 portillons (SG)	EPI1506SG	11 867
Laqué blanc - 3 portes (E)	EPB1503E	9 398
Laqué blanc - 6 portillons (E)	EPB1506E	10 333
Laqué blanc - 3 portes (SG)	EPB1503SG	8 801
Laqué blanc - 6 portillons (SG)	EPB1506SG	9 734

Aménagement : 60 paires de glissières au pas de 60 mm  
Possibilité de régler au pas de 30 mm

Équipement statique destiné au stockage  
de produits finis

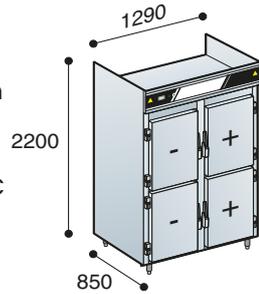
# ARMOIRES PÂTISSIÈRES 400 X 600 - DOUBLE TEMPÉRATURE

## Démontables, -18 à -22°C / +4 à +10°C

- Modulaires
- Dessus, dessous, arrière : tôle aluminée
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- Régulation électronique à touches sensibles
- Equipées (E) fluide R454C
- Equipées sauf groupe (SG) détenteur au choix R448A, R449A, R454C
- Sens de ferrage droit ou gauche à préciser

### DTP 1000

Carrosserie intérieure et extérieure  
INOX 304 ou Laqué Blanc  
Long. 1290 x Prof. 850 x Haut. 2200mm  
Poids : 270 kg



. Température négative -18°C à -22°C  
Puissance groupe :  
3/4 CV - Mono 240 V + Terre  
Puissance frigorifique :  
700W à -32°C température d'évaporation  
. Température positive statique +4°C à +10°C  
Puissance groupe : 1/5 CV - Mono 240 V + Terre  
Puissance frigorifique :  
260W à -15°C température d'évaporation

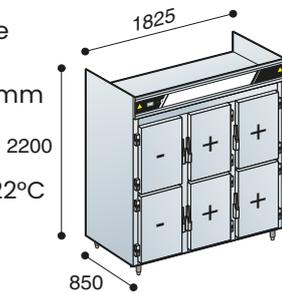
Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 (E)	DTP11004E	13 154
INOX 304 (SG)	DTP11004SG	11 302
Laqué blanc (E)	DTPB1004E	11 864
Laqué blanc (SG)	DTPB1004SG	10 012

Aménagement : 40 paires de glissières au pas de 60 mm  
Possibilité de régler au pas de 30 mm

2 portillons -18°C à -22°C + 1 séparation isolée  
+ 2 portillons +4°C à +10°C produits finis de boulangerie

### DTP 1500

Carrosserie intérieure et extérieure  
INOX 304 ou Laqué Blanc  
Long. 1825 x Prof. 850 x Haut. 2200mm  
Poids : 360 kg



. Température négative -18°C à -22°C  
Puissance groupe :  
3/4 CV - Mono 240 V + Terre  
Puissance frigorifique :  
700W à -32°C température d'évaporation  
. Température positive statique +4°C à +10°C  
Puissance groupe : 1/4 CV - Mono 240 V + Terre  
Puissance frigorifique :  
325W à -15°C température d'évaporation

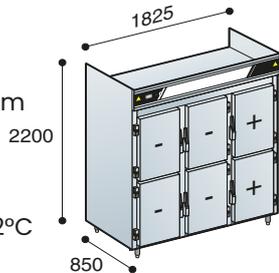
Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 (E)	DTP11506E	16 280
INOX 304 (SG)	DTP11506SG	14 197
Laqué blanc (E)	DTPB1506E	14 186
Laqué blanc (SG)	DTPB1506SG	12 103

Aménagement : 60 paires de glissières au pas de 60 mm  
Possibilité de régler au pas de 30 mm

2 portillons -18°C à -22°C + 1 séparation isolée  
+ 4 portillons +4°C à +10°C produits finis de boulangerie

### DTN 1500

Carrosserie intérieure et extérieure  
INOX 304 ou Laqué Blanc  
Long. 1825 x Prof. 850 x Haut. 2200mm  
Poids : 360 kg



. Température négative -18°C à -22°C  
Puissance groupe :  
7/8 CV - Mono 240 V + Terre  
Puissance frigorifique :  
750W à -32°C température d'évaporation  
. Température positive statique +4°C à +10°C  
Puissance groupe : 1/5 CV - Mono 240 V + Terre  
Puissance frigorifique :  
260W à -15°C température d'évaporation

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 (E)	DTN11506E	16 710
INOX 304 (SG)	DTN11506SG	14 429
Laqué blanc (E)	DTNB1506E	14 742
Laqué blanc (SG)	DTNB1506SG	12 461

Aménagement : 60 paires de glissières au pas de 60 mm  
Possibilité de régler au pas de 30 mm

4 portillons -18°C à -22°C + 1 séparation isolée  
+ 2 portillons +4°C à +10°C produits finis de boulangerie

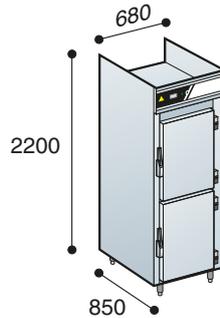
# ARMOIRES PÂTISSIÈRES 400 X 600 – CONSERVATION NÉGATIVE ÉQUIPÉES – Démontables, -18 à -22°C

- Modulaires
- Dessus, dessous, arrière : tôle aluminée
- Évaporateur ventilé traité anticorrosion
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage
- Régulation électronique à touches sensibles
- Module 2 portillons
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- Coefficient lambda d'isolation 0,017
- Equipées (E) fluide R454C
- Sens de ferrage droit ou gauche à préciser

## ECN 500

Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou Laqué Blanc

Long. 680 x Prof. 850 x Haut. 2200 mm  
Poids : 160 kg  
Puissance groupe :  
3/4 CV – Mono 240 V + Terre



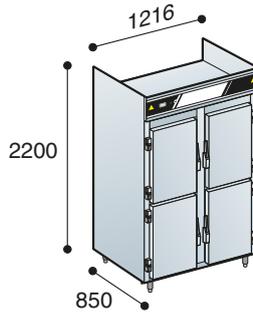
Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - 2 portillons	ECNI502E	7 703
Laqué blanc - 2 portillons	ECNB502E	6 796

Aménagement : 20 paires de glissières au pas de 60 mm  
Possibilité de régler au pas de 30 mm

## ECN 1000

Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou Laqué Blanc

Long. 1216 x Prof. 850 x Haut. 2200 mm  
Poids : 245 kg  
Puissance groupe :  
7/8 CV – Mono 240 V + Terre



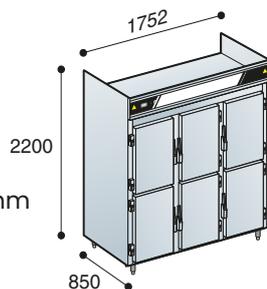
Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - 4 portillons	ECNI1042E	11 259
Laqué blanc - 4 portillons	ECNB1042E	9 854

Aménagement : 40 paires de glissières au pas de 60 mm  
Possibilité de régler au pas de 30 mm

## ECN 1500

Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou Laqué Blanc

Long. 1752 x Prof. 850 x Haut. 2200 mm  
Poids : 315 kg  
Puissance groupe :  
1,5 CV – Mono 240 V + Terre



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - 6 portillons	ECNI1506E	14 992
Laqué blanc - 6 portillons	ECNB1506E	12 849

Aménagement : 60 paires de glissières au pas de 60 mm  
Possibilité de régler au pas de 30 mm

**Garantie**  
Tout défaut d'installation, d'entretien ou d'utilisation entraîne la suppression de la garantie

Équipées sauf groupe  
page 66

# ARMOIRES PÂTISSIÈRES 400 X 600 – CONSERVATION NÉGATIVE ÉQUIPÉES SAUF GROUPE – Démontables, -18 à -22°C (Groupe non fourni)

- Modulaires
- Dessus, dessous, arrière : tôle aluminée
- Equipement réhaussé
- Evaporateur ventilé traité anticorrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Régulation électronique à touches sensibles

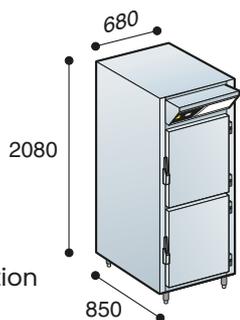
- Alimentation Mono 240 V + Terre
- Module 2 portillons
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- Coefficient lambda d'isolation 0,017
- Equipées sauf groupe (SG) détendeur R454C
- Sens de ferrage droit ou gauche à préciser

## ECNR 500

Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou Laqué Blanc

Long. 680 x Prof. 850 x Haut. 2080 mm

Puissance frigorifique : 700W à -32°C température d'évaporation



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - 2 portillons	ECNRI502SG	6 984
Laqué blanc - 2 portillons	ECNRB502SG	6 016

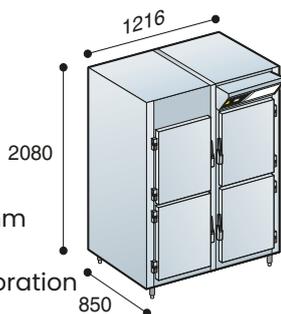
Aménagement : 22 paires de glissières au pas de 60 mm  
Possibilité de régler au pas de 30 mm

## ECNR 1000

Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou Laqué Blanc

Long. 1216 x Prof. 850 x Haut. 2080 mm

Puissance frigorifique : 750W à -32°C température d'évaporation



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - 4 portillons	ECNRI1042SG	10 503
Laqué blanc - 4 portillons	ECNRB1042SG	9 053

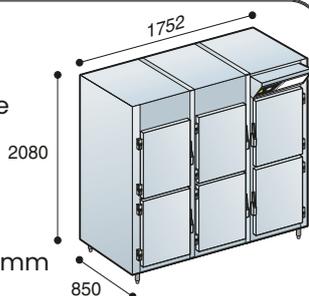
Aménagement : 44 paires de glissières au pas de 60 mm  
Possibilité de régler au pas de 30 mm

## ECNR 1500

Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou Laqué Blanc

Long. 1752 x Prof. 850 x Haut. 2080 mm

Puissance frigorifique : 900W à -32°C température d'évaporation



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - 6 portillons	ECNRI1562SG	13 850
Laqué blanc - 6 portillons	ECNRB1562SG	11 697

Aménagement : 66 paires de glissières au pas de 60 mm  
Possibilité de régler au pas de 30 mm

### GROUPE À DISTANCE

Le matériel est équipé jusqu'au détendeur (inclus).

Procéder au réglage des détendeurs.

Isolation de la ligne d'aspiration avec un Armaflex d'épaisseur 19 mm minimum.

Les groupes ne sont pas fournis.

# SURGÉLATEURS / CONSERVATEURS 400 X 600

## ÉQUIPÉS – Démontables, -35°C / -22°C

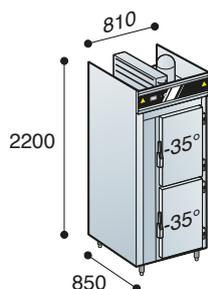
- ▶ Modulaires
- ▶ Dessus, dessous, arrière : tôle aluminée
- ▶ Evaporateurs ventilés traités anticorrosion
- ▶ Régulation électronique à touches sensibles
- ▶ Marche forcée groupe pour température -35°C
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ Coefficient lambda d'isolation 0,017
- ▶ Equipés (E) fluide R454C
- ▶ Sens de ferrage droit ou gauche à préciser (sauf partie -35°C - Ferrée à droite)

### CE 500

2 portillons -35°C – **Ferrage à droite**

Carrosserie intérieure et extérieure  
INOX 304 ou Laqué Blanc

Long. 810 x Prof. 850 x Haut. 2200 mm  
Poids : 160 kg  
Puissance groupe :  
1,5 CV – Mono 240 V + Terre



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304	CEI502E	9 570
Laqué blanc	CEB502E	8 462

Aménagement : 13 paires de glissières au pas de 60 mm

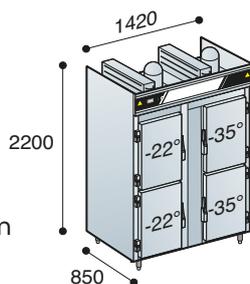
**Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**

### CCE 1000

2 portillons -35°C + 2 portillons -22°C

Carrosserie intérieure et extérieure  
INOX 304 ou Laqué Blanc

Long. 1420 x Prof. 850 x Haut. 2200 mm  
Poids : 300 kg  
Puissance groupe :  
-35°C : Groupe : 1,5 CV – Mono 240 V + Terre  
-22°C : Groupe : 3/4 CV – Mono 240 V + Terre



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304	CCEI1004E	16 842
Laqué blanc	CCEB1004E	14 918

Aménagement :

-35°C : 13 paires de glissières au pas de 60 mm  
-22°C : 20 paires de glissières au pas de 60 mm  
Possibilité de régler au pas de 30 mm

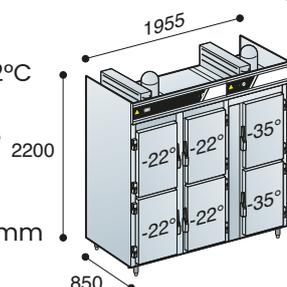
**Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**

### CCE 1500

2 portillons -35°C + 4 portillons -22°C

Carrosserie intérieure et extérieure  
INOX 304 ou Laqué Blanc

Long. 1955 x Prof. 850 x Haut. 2200 mm  
Poids : 400 kg  
Puissance groupe :  
-35°C : Groupe : 1,5 CV – Mono 240 V + Terre  
-22°C : Groupe : 7/8 CV – Mono 240 V + Terre

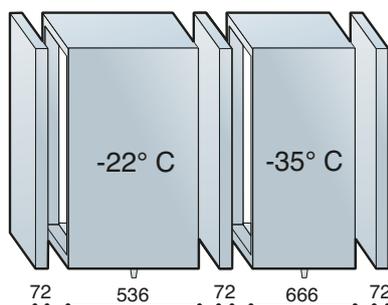


Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304	CCEI1506E	19 862
Laqué blanc	CCEB1506E	18 018

Aménagement :

-35°C : 13 paires de glissières au pas de 60 mm  
-22°C : 40 paires de glissières au pas de 60 mm  
Possibilité de régler au pas de 30 mm

**Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**



# SURGÉLATEURS / CONSERVATEURS 400 X 600

## ÉQUIPÉS - Démontables, -35°C / -22°C (suite)

### CCE 2000

2 portillons -35°C + 6 portillons -22°C

Carrosserie intérieure et extérieure  
INOX 304 ou Laqué Blanc

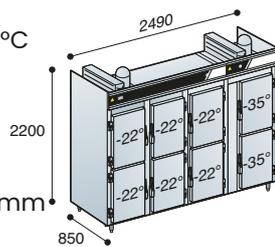
Long. 2490 x Prof. 850 x Haut. 2200 mm

Poids : 480 kg

Puissance groupe :

-35°C : Groupe : 1,5 CV - Mono 240 V + Terre

-22°C : Groupe : 1,5 CV - Mono 240 V + Terre



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304	CCEI2008E	23 198
Laqué blanc	CCEB2008E	20 732

Aménagement :

-35°C : 13 paires de glissières au pas de 60 mm

-22°C : 60 paires de glissières au pas de 60 mm

Possibilité de régler au pas de 30 mm

**Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**

### CCR 1000

1 portillon -35°C + 3 portillons -22°C

Carrosserie intérieure et extérieure  
INOX 304 ou Laqué Blanc

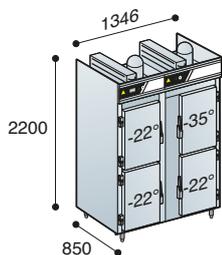
Long. 1346 x Prof. 850 x Haut. 2200 mm

Poids : 300 kg

Puissance groupe :

-35°C : Groupe : 7/8 CV - Mono 240 V + Terre

-22°C : Groupe : 3/4 CV - Mono 240 V + Terre



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304	CCRI1004E	16 543
Laqué blanc	CCRB1004E	14 619

Aménagement :

-35°C : 6 paires de glissières au pas de 60 mm

-22°C : 30 paires de glissières au pas de 60 mm

Possibilité de régler au pas de 30 mm

**Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**

### CCR 1500

1 portillon -35°C + 5 portillons -22°C

Carrosserie intérieure et extérieure  
INOX 304 ou Laqué Blanc

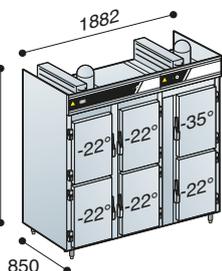
Long. 1882 x Prof. 850 x Haut. 2200 mm

Poids : 400 kg

Puissance groupe :

-35°C : Groupe : 7/8 CV - Mono 240 V + Terre

-22°C : Groupe : 7/8 CV - Mono 240 V + Terre



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304	CCRI1506E	19 564
Laqué blanc	CCRB1506E	17 719

Aménagement :

-35°C : 6 paires de glissières au pas de 60 mm

-22°C : 50 paires de glissières au pas de 60 mm

Possibilité de régler au pas de 30 mm

**Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**

## Installation d'un matériel

*Avant toute intervention, il est impératif de débrancher l'armoire.*

Vérifier la tension d'utilisation.

L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel afin d'assurer une installation sûre. S'assurer que l'armoire ne soit pas proche d'une source de chaleur.

Vérifier le niveau afin que la porte se ferme correctement, le niveau de l'armoire peut être réglé en ajustant les pieds.

Vérifier les joints de portes pour assurer l'étanchéité des fermetures.

Procéder aux réglages des loqueteaux.

L'armoire doit être placée dans un endroit sec et frais, mini 20°C, maxi 32°C. Les environs du groupe frigorifique doivent rester libres afin d'obtenir un fonctionnement correct.

Le sol doit être horizontal et le plus plan possible.

# SURGÉLATEURS / CONSERVATEURS 400 X 600

ÉQUIPÉS SAUF GROUPE - Démontables, -35°C / -22°C (Groupe non fourni)

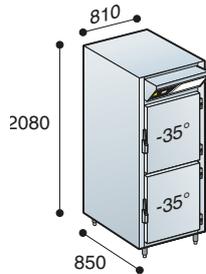
- ▶ Modulaires
- ▶ Dessus, dessous, arrière : tôle aluminée
- ▶ Equipement réhaussé
- ▶ Evaporateurs ventilés traité anticorrosion
- ▶ Régulation électronique à touches sensibles
- ▶ Alimentation Mono 240 V + Terre
- ▶ Marche forcée groupe pour température -35°C
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ Coefficient lambda d'isolation 0,017
- ▶ Equipés sauf groupe (SG) détendeur au R454C
- ▶ Sens de ferrage droit ou gauche à préciser (sauf partie -35°C - Ferrée à droite)

## RCE 500

2 portillons -35°C - **Ferrage à droite**

Carrosserie intérieure et extérieure  
INOX 304 ou Laqué Blanc

Long. 810 x Prof. 850 x Haut. 2080 mm  
Puissance frigorifique :  
650W à -43°C température d'évaporation



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304	RCEI502SG	8 302
Laqué blanc	RCEB502SG	7 303

Aménagement : 15 paires de glissières au pas de 60 mm

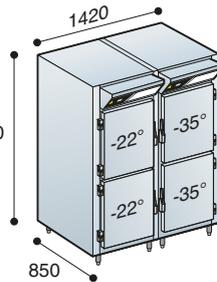
**Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**

## RCCE 1000

2 portillons -35°C + 2 portillons -22°C

Carrosserie intérieure et extérieure  
INOX 304 ou Laqué Blanc

Long. 1420 x Prof. 850 x Haut. 2080 mm  
Puissance frigorifique :  
-35°C : 650W à -43°C température d'évaporation  
-22°C : 700W à -32°C température d'évaporation



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304	RCCEI1004SG	14 817
Laqué blanc	RCCEB1004SG	12 896

Aménagement :  
-35°C : 15 paires de glissières au pas de 60 mm  
-22°C : 22 paires de glissières au pas de 60 mm  
Possibilité de régler au pas de 30 mm

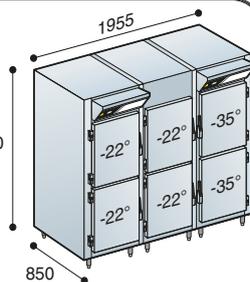
**Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**

## RCCE 1500

2 portillons -35°C + 4 portillons -22°C

Carrosserie intérieure et extérieure  
INOX 304 ou Laqué Blanc

Long. 1955 x Prof. 850 x Haut. 2080 mm  
Puissance frigorifique :  
-35°C : 650W à -43°C température d'évaporation  
-22°C : 750W à -32°C température d'évaporation



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304	RCCEI1506SG	18 034
Laqué blanc	RCCEB1506SG	15 854

Aménagement :  
-35°C : 15 paires de glissières au pas de 60 mm  
-22°C : 44 paires de glissières au pas de 60 mm  
Possibilité de régler au pas de 30 mm

**Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**

## GROUPE À DISTANCE

Le matériel est équipé jusqu'au détendeur (inclus).  
Procéder au réglage des détendeurs.  
Isolation des détendeurs avec du rouleau bitumeux, idem pour la ligne d'aspiration avec un Armaflex d'épaisseur 19mm minimum.  
Les groupes ne sont pas fournis.

# SURGÉLATEURS/CONSERVATEURS 400 X 600 (suite)

## ÉQUIPÉS SAUF GROUPE - Démontables, -35°C/-22°C (Groupe non fourni)

### RCCE 2000

2 portillons -35°C + 6 portillons -22°C

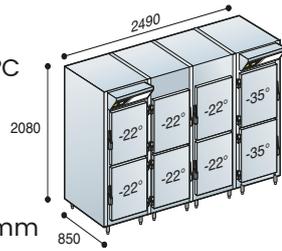
Carrosserie intérieure et extérieure  
INOX 304 ou Laqué Blanc

Long. 2490 x Prof. 850 x Haut. 2080 mm

Puissance frigorifique :

-35°C : 650W à -43°C température d'évaporation

-22°C : 900W à -32°C température d'évaporation



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304	RCCEI2008SG	21 427
Laqué blanc	RCCEB2008SG	18 788

Aménagement :

-35°C : 15 paires de glissières au pas de 60 mm

-22°C : 66 paires de glissières au pas de 60 mm

Possibilité de régler au pas de 30 mm

**Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**

### RCCR 1000

1 portillon -35°C + 3 portillons -22°C

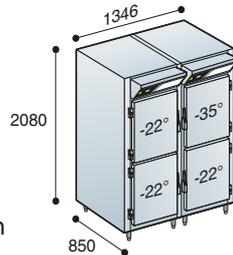
Carrosserie intérieure et extérieure  
INOX 304 ou Laqué Blanc

Long. 1346 x Prof. 850 x Haut. 2080 mm

Puissance frigorifique :

-35°C : 490W à -43°C température d'évaporation

-22°C : 700W à -32°C température d'évaporation



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304	RCCRII004SG	14 518
Laqué blanc	RCCRB1004SG	12 597

Aménagement :

-35°C : 8 paires de glissières au pas de 60 mm

-22°C : 32 paires de glissières au pas de 60 mm

Possibilité de régler au pas de 30 mm

**Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**

### RCCR 1500

1 portillon -35°C + 5 portillons -22°C

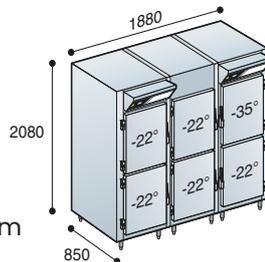
Carrosserie intérieure et extérieure  
INOX 304 ou Laqué Blanc

Long. 1880 x Prof. 850 x Haut. 2080 mm

Puissance frigorifique :

-35°C : 490W à -43°C température d'évaporation

-22°C : 750W à -32°C température d'évaporation



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304	RCCRII506SG	17 735
Laqué blanc	RCCRB1506SG	15 555

Aménagement :

-35°C : 8 paires de glissières au pas de 60 mm

-22°C : 54 paires de glissières au pas de 60 mm

Possibilité de régler au pas de 30 mm

**Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**

### GROUPE À DISTANCE

Le matériel est équipé jusqu'au détendeur (inclus).

Isolation de la ligne d'aspiration avec un Armaflex d'épaisseur 19 mm minimum.

Les groupes ne sont pas fournis.

# MINI-CHAMBRES PÂTISSIÈRES 600 X 800

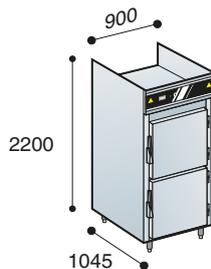
Stockage produits finis - Démontables, +4 à +10°C

- ▶ Modulaires
- ▶ Dessus, dessous, arrière : tôle aluminée
- ▶ Evaporateur **statique** traité bain epoxy entre montants
- ▶ Froid brassé
- ▶ Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- ▶ Régulation électronique à touches sensibles
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 70 mm d'épaisseur
- ▶ Sens de ferrage droit ou gauche à préciser
- ▶ Equipées (E) fluide R454C
- ▶ Equipées sauf groupe (SG) détendeur au choix R448A, R449A, R454C

## MCP 1000

Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou Laqué Blanc

Long. 900 x Prof. 1045 x Haut. 2200 mm  
 Poids : 215 kg  
 Puissance groupe : 1/4 CV - Mono 240 V + Terre  
 Puissance frigorifique : 350W à -15°C température d'évaporation



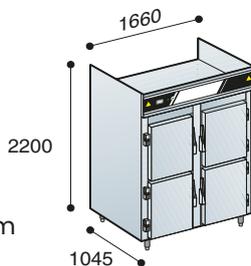
Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - 1 porte (E)	MCPII001E	7 979
INOX 304 - 2 portillons (E)	MCPII002E	8 373
INOX 304 - 1 porte (SG)	MCPII001SG	7 440
INOX 304 - 2 portillons (SG)	MCPII002SG	7 819
Laqué blanc - 1 porte (E)	MCPBI001E	7 383
Laqué blanc - 2 portillons (E)	MCPBI002E	7 753
Laqué blanc - 1 porte (SG)	MCPBI001SG	6 829
Laqué blanc - 2 portillons (SG)	MCPBI002SG	7 209

Aménagement : 20 paires de glissières au pas de 60 mm  
 Possibilité de régler au pas de 30 mm

## MCP 2000

Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou Laqué Blanc

Long. 1660 x Prof. 1045 x Haut. 2200 mm  
 Poids : 300 kg  
 Puissance groupe : 1/2 CV - Mono 240 V + Terre  
 Puissance frigorifique : 580W à -15°C température d'évaporation



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - 2 portes (E)	MCPI2002E	12 628
INOX 304 - 4 portillons (E)	MCPI2004E	13 368
INOX 304 - 2 portes (SG)	MCPI2002SG	12 090
INOX 304 - 4 portillons (SG)	MCPI2004SG	12 700
Laqué blanc - 2 portes (E)	MCPB2002E	11 536
Laqué blanc - 4 portillons (E)	MCPB2004E	12 147
Laqué blanc - 2 portes (SG)	MCPB2002SG	10 844
Laqué blanc - 4 portillons (SG)	MCPB2004SG	11 525

Aménagement : 40 paires de glissières au pas de 60 mm  
 Possibilité de régler au pas de 30 mm

MCP blocage de PÂTE  
 nous consulter

Equipement statique destiné au  
 stockage de produits finis  
 Entrée dans les 600

# MINI-CHAMBRES 600 X 800 – CONSERVATION NÉGATIVE

## ÉQUIPÉES – Démontables, -18 à -22°C

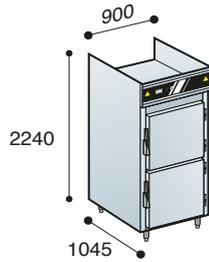
- Modulaires
- Dessus, dessous, arrière : tôle aluminée
- Evaporateur ventilé traité anticorrosion
- Régulation électronique à touches sensibles
- Module 2 portillons

- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 70 mm d'épaisseur
- Coefficient lambda d'isolation 0,017
- Equipées (E) fluide R454C
- Sens de ferrage droit ou gauche à préciser

### MCN 1000

Carrosserie intérieure et extérieure  
INOX 304 ou Laqué Blanc

Long. 900 x Prof. 1045 x Haut. 2240 mm  
Poids : 270 kg  
Puissance groupe : 7/8 CV – Mono 240 V + Terre



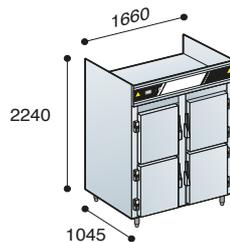
Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 – 2 portillons	MCNI1022E	10 593
Laqué blanc – 2 portillons	MCNB1022E	9 572

Aménagement : 20 paires de glissières au pas de 60 mm  
Possibilité de régler au pas de 30 mm  
Evaporation automatique des eaux de dégivrage

### MCN 2000

Carrosserie intérieure et extérieure  
INOX 304 ou Laqué Blanc

Long. 1660 x Prof. 1045 x Haut. 2240 mm  
Poids : 350 kg  
Puissance groupe : 1,5 CV – Mono 240 V + Terre



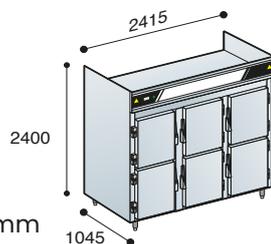
Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 – 4 portillons	MCNI2042E	16 666
Laqué blanc – 4 portillons	MCNB2042E	14 310

Aménagement : 40 paires de glissières au pas de 60 mm  
Possibilité de régler au pas de 30 mm  
Evaporation automatique des eaux de dégivrage

### MCN 3000

Carrosserie intérieure et extérieure  
INOX 304 ou Laqué Blanc

Long. 2415 x Prof. 1045 x Haut. 2400 mm  
Poids : 500 kg  
Puissance groupe : 3 CV – Tri 380 V + N + Terre



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 – 6 portillons	MCNI3062E	21 018
Laqué blanc – 6 portillons	MCNB3062E	18 521

Aménagement : 60 paires de glissières au pas de 60 mm  
Possibilité de régler au pas de 30 mm

**Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**

Équipées sauf groupe  
page 73

# MINI-CHAMBRES 600 X 800 – CONSERVATION NÉGATIVE

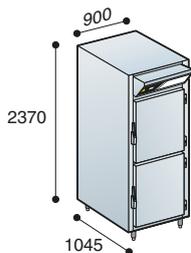
## ÉQUIPÉES SAUF GROUPE – Démontables, -18 à -22°C (Groupe non fourni)

- ▶ Modulaires
- ▶ Dessus, dessous, arrière : tôle aluminée
- ▶ Evaporateur ventilé traité anticorrosion
- ▶ Régulation électronique à touches sensibles
- ▶ Equipés sauf groupe (SG) détendeur au R454C
- ▶ Equipement réhaussé
- ▶ Module 2 portillons
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 70 mm d'épaisseur
- ▶ Coefficient lambda d'isolation 0,017
- ▶ Sens de ferrage droit ou gauche à préciser

### ACNR 1000

Carrosserie intérieure et extérieure  
INOX 304 ou Laqué Blanc

Long. 900 x Prof. 1045 x Haut. 2370 mm  
Poids : 200 kg  
Alimentation : Mono 240 V + Terre  
Puissance frigorifique :  
750W à -32°C température d'évaporation



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - 2 portillons	ACNRI1022SG	10 455
Laqué blanc - 2 portillons	ACNRB1022SG	9 504

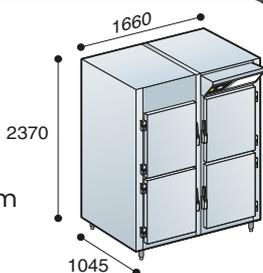
Aménagement : 22 paires de glissières au pas de 60 mm  
Possibilité de régler au pas de 30 mm

**Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**

### ACNR 2000

Carrosserie intérieure et extérieure  
INOX 304 ou Laqué Blanc

Long. 1660 x Prof. 1045 x Haut. 2370 mm  
Poids : 320 kg  
Alimentation : Tri 380 V + N + Terre  
Puissance frigorifique :  
900W à - 32°C température d'évaporation



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - 4 portillons	ACNRI2042SG	16 610
Laqué blanc - 4 portillons	ACNRB2042SG	14 251

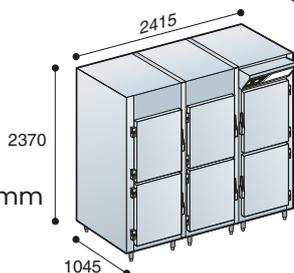
Aménagement : 44 paires de glissières au pas de 60 mm  
Possibilité de régler au pas de 30 mm

**Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**

### ACNR 3000

Carrosserie intérieure et extérieure  
INOX 304 ou Laqué Blanc

Long. 2415 x Prof. 1045 x Haut. 2370 mm  
Poids : 430 kg  
Alimentation : Tri 380 V + N + Terre  
Puissance frigorifique :  
2100W à -32°C température d'évaporation



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - 6 portillons	ACNRI3062SG	19 907
Laqué blanc - 6 portillons	ACNRB3062SG	17 731

Aménagement : 66 paires de glissières au pas de 60 mm  
Possibilité de régler au pas de 30 mm

**Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**

## GROUPE À DISTANCE

Le matériel est équipé jusqu'au détendeur (inclus).  
Isolation de la ligne d'aspiration avec un Armaflex d'épaisseur 19 mm minimum.  
Les groupes ne sont pas fournis.

ACNR 4000  
Nous consulter

# SURGÉLATEURS CONSERVATEURS 600 X 800

## ÉQUIPÉS - Démontables, -35°C / -22°C

- ▶ Modulaires
- ▶ Dessus, dessous, arrière : tôle aluminée
- ▶ Evaporateurs ventilés traités anticorrosion
- ▶ Régulation électronique à touches sensibles
- ▶ Marche forcée groupe pour température -35°C

- ▶ Module 2 portillons
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 70 mm d'épaisseur
- ▶ Coefficient lambda d'isolation 0,017
- ▶ Equipés (E) fluide R454C
- ▶ Sens de ferrage droit ou gauche à préciser

### SCE 1000

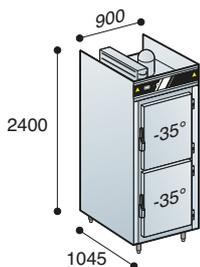
2 portillons -35°C

Carrosserie intérieure et extérieure  
INOX 304 ou Laqué Blanc

Long. 900 x Prof. 1045 x Haut. 2400 mm

Poids : 300 kg

Puissance groupe : 3 CV - Tri 380 V + N + Terre



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304	SCEI1002	14 434
Laqué blanc	SCEBI1002	13 385

Aménagement : 14 paires de glissières au pas de 60 mm

**Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**

### SCE 2000

2 portillons -35°C + 2 portillons -22°C

Carrosserie intérieure et extérieure  
INOX 304 ou Laqué Blanc

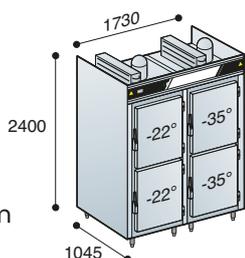
Long. 1730 x Prof. 1045 x Haut. 2400 mm

Poids : 570 kg

Puissance groupe :

-35°C : groupe : 3 CV - Tri 380 V + N + Terre

-22°C : groupe : 7/8 CV - Mono 240 V + Terre



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304	SCEI2004	27 668
Laqué blanc	SCEB2004	25 086

Aménagement :

-35°C : 14 paires de glissières au pas de 60 mm

-22°C : 20 paires de glissières au pas de 60 mm

Possibilité de régler au pas de 30 mm

**Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**

### SCE 3000

2 portillons -35°C + 4 portillons -22°C

Carrosserie intérieure et extérieure  
INOX 304 ou Laqué Blanc

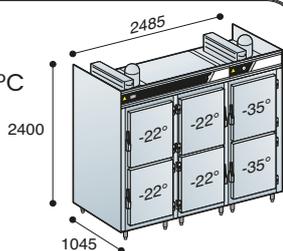
Long. 2485 x Prof. 1045 x Haut. 2400 mm

Poids : 650 kg

Puissance groupe :

-35°C : groupe : 3 CV - Tri 380 V + N + Terre

-22°C : groupe : 1,5 CV - Mono 240 V + Terre



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304	SCEI3006	31 678
Laqué blanc	SCEB3006	29 093

Aménagement :

-35°C : 14 paires de glissières au pas de 60 mm

-22°C : 40 paires de glissières au pas de 60 mm

Possibilité de régler au pas de 30 mm

**Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**

## Installation

Tous nos meubles sont livrés montés. Il vous appartient de les démonter et de les siliconner lors de la mise en place du matériel.

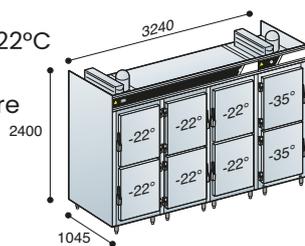
# SURGÉLATEURS CONSERVATEURS 600 X 800

## ÉQUIPÉS - Démontables, -35°C / -22°C (suite)

### SCE 4000

2 portillons -35°C + 6 portillons -22°C

Carrosserie intérieure et extérieure  
INOX 304 ou Laqué Blanc



Long. 3240 x Prof. 1045 x Haut. 2400 mm

Poids : 750 kg

Puissance groupe :

-35°C : groupe : 3 CV - Tri 380 V + N + Terre

-22°C : groupe : 3 CV - Tri 380 V + N + Terre

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304	SCEI4008	35 737
Laqué blanc	SCEB4008	33 719

Aménagement :

-35°C : 14 paires de glissières au pas de 60 mm

-22°C : 60 paires de glissières au pas de 60 mm

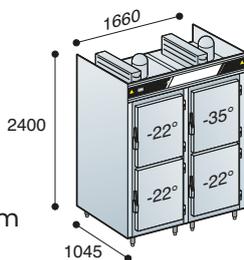
Possibilité de régler au pas de 30 mm

**Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**

### SCER 2000

1 portillon -35°C + 3 portillons -22°C

Carrosserie intérieure et extérieure  
INOX 304 ou Laqué Blanc



Long. 1660 x Prof. 1045 x Haut. 2400 mm

Poids : 540 kg

Puissance groupe :

-35°C : groupe : 1,5 CV - Mono 240 V + Terre

-22°C : groupe : 1,5 CV - Mono 240 V + Terre

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304	SCERI2004	28 187
Laqué blanc	SCERB2004	25 605

Aménagement :

-35°C : 7 paires de glissières au pas de 60 mm

-22°C : 30 paires de glissières au pas de 60 mm

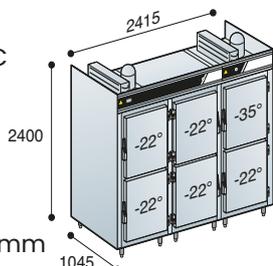
Possibilité de régler au pas de 30 mm

**Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**

### SCER 3000

1 portillon -35°C + 3 portillons -22°C

Carrosserie intérieure et extérieure  
INOX 304 ou Laqué Blanc



Long. 2415 x Prof. 1045 x Haut. 2400 mm

Poids : 620 kg

Puissance groupe :

-35°C : groupe : 1,5 CV - Mono 240 V + Terre

-22°C : groupe : 1,5 CV - Mono 240 V + Terre

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304	SCERI3006	31 678
Laqué blanc	SCERB3006	29 093

Aménagement :

-35°C : 7 paires de glissières au pas de 60 mm

-22°C : 50 paires au pas de 60 mm

Possibilité de régler au pas de 30 mm

**Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**

### GRUPE À DISTANCE

Le matériel est équipé jusqu'au détendeur (inclus).  
Isolation de la ligne d'aspiration avec un Armaflex  
d'épaisseur 19 mm minimum.

Les groupes ne sont pas fournis.

# SURGÉLATEURS 1/3 – CONSERVATEURS 2/3 600 X 800

## ÉQUIPÉS – Démontables, -35°C / -22°C

- Dessus, dessous, arrière : tôle aluminée
- Evaporateurs ventilés traités anticorrosion
- Régulation électronique à touches sensibles
- Marche forcée groupe pour température -35°C

- Equipés (E) fluide R454C
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 70 mm d'épaisseur
- Coefficient lambda d'isolation 0,017
- **Sens de ferrage droit**

### SCER 1000

1 portillon -35°C + 1 portillon -22°C

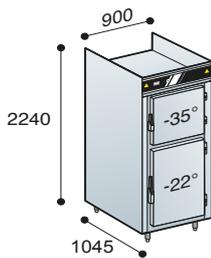
#### Ferrage à droite

Carrosserie intérieure et extérieure  
INOX 304 ou Laqué Blanc

Long. 900 x Prof. 1045 x Haut. 2240 mm

Poids : 320 kg

Puissance groupe : 1,5 CV - Mono 240 V + Terre



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304	SCERI1002	16 672
Laqué blanc	SCERB1002	15 620

#### Aménagement :

-35°C : 5 paires de glissières au pas de 60 mm

-22°C : 13 paires de glissières au pas de 60 mm

Possibilité de régler au pas de 30 mm

**Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**

Equipés sauf groupe  
nous consulter

# SURGÉLATEURS / CONSERVATEURS 600 X 800

## ÉQUIPÉS SAUF GROUPE – Démontables, -35°C/-22°C (Groupe non fourni)

- ▶ Modulaires
- ▶ Dessus, dessous, arrière : tôle aluminée
- ▶ Evaporateurs ventilés traités anticorrosion
- ▶ Equipés sauf groupe (SG) détendeur au R454C
- ▶ Régulation électronique à touches sensibles
- ▶ Marche forcée groupe pour température -35°C
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 70 mm d'épaisseur
- ▶ Coefficient lambda d'isolation 0,017
- ▶ Module 2 portillons
- ▶ Sens de ferrage droit ou gauche à préciser

### SC 1000

2 portillons -35°C

Carrosserie intérieure et extérieure  
INOX 304 ou Laqué Blanc

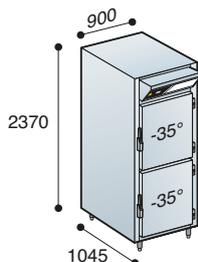
Long. 900 x Prof. 1045 x Haut. 2370 mm

Poids : 200 kg

Alimentation : Tri 380 V + N + Terre

Puissance frigorifique :

1350W à -43°C température d'évaporation



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304	SCSGI1002	13 582
Laqué blanc	SCSGB1002	12 563

Aménagement :  
20 paires de glissières au pas de 60 mm  
Possibilité de régler au pas de 30 mm

**Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**

### SC 2000

2 portillons -35°C + 2 portillons -22°C

Carrosserie intérieure et extérieure  
INOX 304 ou Laqué Blanc

Long. 1730 x Prof. 1045 x Haut. 2370 mm

Poids : 400 kg

Alimentation :

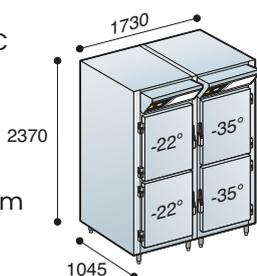
-35°C : Tri 380 V + N + Terre

-22°C : Mono 240 V + Terre

Puissance frigorifique :

-35°C : 1350W à -43°C température d'évaporation

-22°C : 750W à -32°C température d'évaporation



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304	SCSGI2004	22 390
Laqué blanc	SCSGB2004	19 808

Aménagement :  
44 paires de glissières au pas de 60 mm  
Possibilité de régler au pas de 30 mm

**Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**

### SC 3000

2 portillons -35°C + 4 portillons -22°C

Carrosserie intérieure et extérieure  
INOX 304 ou Laqué Blanc

Long. 2485 x Prof. 1045 x Haut. 2370 mm

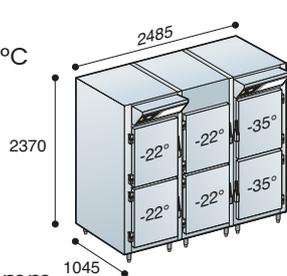
Poids : 520 kg

Alimentation : Tri 380 V + N + Terre

Puissance frigorifique :

-35°C : 1350W à -43°C température d'évaporation

-22°C : 900W à -32°C température d'évaporation



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304	SCSGI3006	26 798
Laqué blanc	SCSGB3006	24 273

Aménagement :  
66 paires de glissières au pas de 60 mm  
Possibilité de régler au pas de 30 mm

**Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**

Évaporateurs réhaussés  
+ de niveaux disponibles

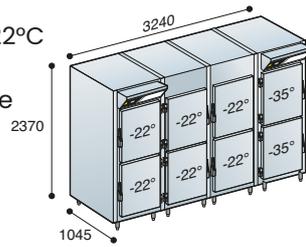
# SURGÉLATEURS / CONSERVATEURS 600 X 800

ÉQUIPÉS SAUF GROUPE - Démontables, -35°C/-22°C (Groupe non fourni)

## SC 4000

2 portillons -35°C + 6 portillons -22°C

Carrosserie intérieure et extérieure  
INOX 304 ou Laqué Blanc



Long. 3240 x Prof. 1045 x Haut. 2370 mm

Poids : 630 kg

Alimentation : Tri 380 V + N + Terre

Puissance frigorifique :

-35°C : 1350W à -43°C température d'évaporation

-22°C : 2100W à -32°C température d'évaporation

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304	SCSGI4008	31 365
Laqué blanc	SCSGB4008	27 963

Aménagement :

88 paires de glissières au pas de 60 mm

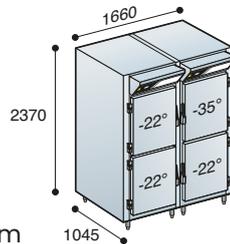
Possibilité de régler au pas de 30 mm

**Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**

## SCR 2000

1 portillon -35°C + 3 portillons -22°C

Carrosserie intérieure et extérieure  
INOX 304 ou Laqué Blanc



Long. 1660 x Prof. 1045 x Haut. 2370 mm

Poids : 360 kg

Alimentation : Tri 380 V + N + Terre

Puissance frigorifique :

-35°C : 650W à -43°C température d'évaporation

-22°C : 900W à -32°C température d'évaporation

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304	SCRI2004	23 054
Laqué blanc	SCRB2004	20 472

Aménagement :

44 paires de glissières au pas de 60 mm

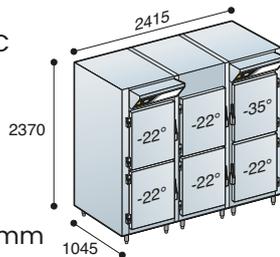
Possibilité de régler au pas de 30 mm

**Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**

## SCR 3000

1 portillon -35°C + 5 portillons -22°C

Carrosserie intérieure et extérieure  
INOX 304 ou Laqué Blanc



Long. 2415 x Prof. 1045 x Haut. 2370 mm

Poids : 480 kg

Alimentation : Tri 380 V + N + Terre

Puissance frigorifique :

-35°C : 650W à -43°C température d'évaporation

-22°C : 900W à -32°C température d'évaporation

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304	SCRI3006	26 798
Laqué blanc	SCRB3006	24 273

Aménagement :

66 paires de glissières au pas de 60 mm

Possibilité de régler au pas de 30 mm

**Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**

Évaporateurs réhaussés  
+ de niveaux disponibles

## GROUPE À DISTANCE

Le matériel est équipé jusqu'au détendeur (inclus).  
Isolation des détendeurs avec du rouleau bitumeux,  
idem pour la ligne d'aspiration avec un Armaflex  
d'épaisseur 19mm minimum.

Les groupes ne sont pas fournis.

# BOULANGERIE – PÂTISSERIE

## LES TOURS

### TOURS PÂTISSIERS

TP810	Conservation de produits finis (Entrée 400) E : Equipé SG : Equipé sans groupe	+4° / +10°C pages 80, 81 pages 81, 82
TP CHOCO	Conservation chocolats E : Equipé	+16° / +18°C page 83
TPN	Stockage négatif E : Equipé SG : Equipé sans groupe	-22°C page 84 page 85
TPC	Surgelation conservation E : Equipé	-35° / -22°C page 86
TP570	Conservation de produits finis (Entrée 600) E : Equipé SG : Equipé sans groupe	+4° / +10°C page 87 page 88
TBP	Blocage de pâte E : Equipé SG : Equipé sans groupe	+2° / +10°C pages 89, 90 pages 90, 91

---

GAMME SANDWICHERIE

pages 48 À 54

GAMME MOBILIERS RANGEMENTS INOX

pages 93 À 111

(Tables / Plonges / Étagères / Meubles de rangement)

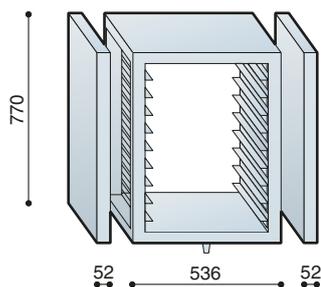
# TOURS PÂTISSIERS 810 – 400 X 600

## ÉQUIPÉS – Stockage de produits finis, +4 à 10°C

### TOURS PÂTISSIERS PROF. 810 – ENTRÉE 400 SÉRIE TP810

DIMENSIONS :

Module :  
long. 536 mm  
Paire de côtés :  
long. 104 mm (52 x 2)  
Logement de groupe :  
long. 536 mm  
Caisson technique :  
long. 150 mm



**COMMANDE MURALE** – Equipé sauf groupe  
Long. – 150 mm  
Prévoir raccordement des eaux de  
condensat au réseau

**TP 810 sans dessus module ouvert**  
+ Value par porte isolation du dessus  
+ 144 € Prix public HT

- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou Laqué blanc
- Arrière et dessous tôle aluminée
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Régulation électronique à touches sensibles

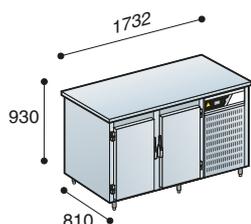
- Equipés (E) fluide R454C
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- **Dessus des modules ouverts**
- Groupe et sens de ferrage droit ou gauche à préciser

### TP 812 – 2 portes

Evaporateur statique dorsal  
traité bain epoxy

Puissance groupe :  
1/5 CV – Mono 240 V + Terre

Sans dessus (SD)  
Long. 1712 x Prof. 810 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 1732 x Prof. 810 x Haut. 930 mm



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - sans dessus	TPI812ESD	5 583
INOX 304 - dessus simple	TPI812EDS	6 434
INOX 304 - dessus adossé	TPI812EDA	6 591
Laqué blanc - sans dessus	TPB812ESD	5 088
Laqué blanc - dessus simple	TPB812EDS	5 936
Laqué blanc - dessus adossé	TPB812EDA	6 092

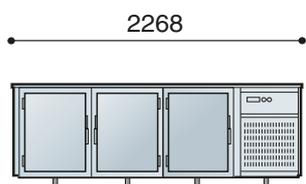
Aménagement : 9 paires de glissières INOX par porte  
Possibilité de régler au pas de 35 mm

### TP 813 – 3 portes

Evaporateur statique  
dorsal traité bain epoxy

Puissance groupe :  
1/4 CV – Mono 240 V + Terre

Sans dessus (SD)  
Long. 2248 x Prof. 810 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 2268 x Prof. 810 x Haut. 930 mm



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - sans dessus	TPI813ESD	6 983
INOX 304 - dessus simple	TPI813EDS	8 096
INOX 304 - dessus adossé	TPI813EDA	8 302
Laqué blanc - sans dessus	TPB813ESD	6 272
Laqué blanc - dessus simple	TPB813EDS	7 383
Laqué blanc - dessus adossé	TPB813EDA	7 591

Aménagement : 9 paires de glissières INOX par porte  
Possibilité de régler au pas de 35 mm

**Équipement statique destiné  
au stockage de produits finis  
Entrée dans les 400**

# TOURS PÂTISSIERS 810 – 400 X 600

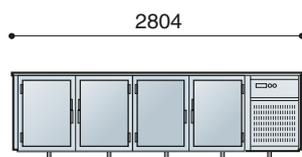
## ÉQUIPÉS – Stockage de produits finis, +4 à +10°C (suite)

### TP 814 – 4 portes

Évaporateur statique dorsal traité bain epoxy

Puissance groupe :  
3/8 CV – Mono 240 V + Terre

Sans dessus (SD)  
Long. 2784 x Prof. 810 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 2804 x Prof. 810 x Haut. 930 mm

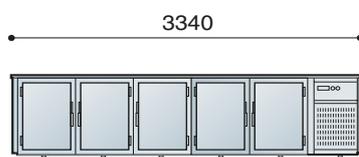


### TP 815 – 5 portes

Évaporateur statique dorsal traité bain epoxy

Puissance groupe :  
3/8 CV – Mono 240 V + Terre

Sans dessus (SD)  
Long. 3320 x Prof. 810 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 3340 x Prof. 810 x Haut. 930 mm



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 – sans dessus	TPI814ESD	8 494
INOX 304 – dessus simple	TPI814EDS	9 871
INOX 304 – dessus adossé	TPI814EDA	10 122
Laqué blanc – sans dessus	TPB814ESD	7 501
Laqué blanc – dessus simple	TPB814EDS	8 874
Laqué blanc – dessus adossé	TPB814EDA	9 130

Aménagement : 9 paires de glissières INOX par porte  
Possibilité de régler au pas de 35 mm

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 – sans dessus	TPI815ESD	9 990
INOX 304 – dessus simple	TPI815EDS	11 631
INOX 304 – dessus adossé	TPI815EDA	11 932
Laqué blanc – sans dessus	TPB815ESD	8 900
Laqué blanc – dessus simple	TPB815EDS	10 537
Laqué blanc – dessus adossé	TPB815EDA	10 840

Aménagement : 9 paires de glissières INOX par porte  
Possibilité de régler au pas de 35 mm

**Au-dessus de 3000 mm dessus INOX en deux parties**

## TOURS PÂTISSIERS 810 – 400 X 600 – EQUIPÉS SAUF GROUPE Stockage de produits finis, +4 à +10°C (Groupe non fourni)

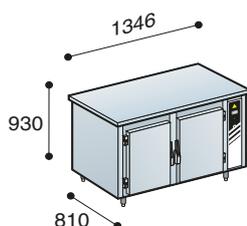
- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou Laqué blanc
- ▶ Arrière et dessous tôle aluminisée
- ▶ Évaporation automatique des eaux de dégivrage
- ▶ Régulation électronique à touches sensibles
- ▶ Alimentation : 240 V Mono + Terre
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ **Dessus des modules ouverts**
- ▶ Equipés sauf groupe (SG) détenteur au choix R448A, R449A, R454C
- ▶ Caisson technique et sens de ferrage droit ou gauche à préciser

### TP 812 SG – 2 portes

Évaporateur statique dorsal traité bain epoxy

Puissance frigorifique :  
250W à -15°C température d'évaporation

Sans dessus (SD)  
Long. 1326 x Prof. 810 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 1346 x Prof. 810 x Haut. 930 mm



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 – sans dessus	TPI812SGSD	4 378
INOX 304 – dessus simple	TPI812SGDS	5 037
INOX 304 – dessus adossé	TPI812SGDA	5 159
Laqué blanc – sans dessus	TPB812SGSD	3 879
Laqué blanc – dessus simple	TPB812SGDS	4 539
Laqué blanc – dessus adossé	TPB812SGDA	4 659

Aménagement : 9 paires de glissières INOX par porte  
Possibilité de régler au pas de 35 mm

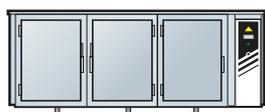
# TOURS PÂTISSIERS 810 – 400 X 600 – ÉQUIPÉS SAUF GROUPE

Stockage de produits finis, +4 à 10°C (Groupe non fourni)

## TP 813 SG – 3 portes

1882

Évaporateur statique dorsal traité bain epoxy



Puissance frigorifique : 375W à -15°C température d'évaporation

Sans dessus (SD)

Long. 1862 x Prof. 810 x Haut. 900 mm

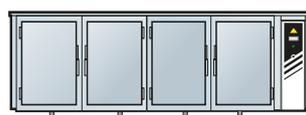
Avec dessus INOX 304 simple (DS) ou adossé (DA)

Long. 1882 x Prof. 810 x Haut. 930 mm

## TP 814 SG – 4 portes

2418

Évaporateur statique dorsal traité bain epoxy



Puissance frigorifique : 450W à -15°C température d'évaporation

Sans dessus (SD)

Long. 2398 x Prof. 810 x Haut. 900 mm

Avec dessus INOX 304 simple (DS) ou adossé (DA)

Long. 2418 x Prof. 810 x Haut. 930 mm

## TP 815 SG – 5 portes

2940

Évaporateur statique dorsal traité bain epoxy



Puissance frigorifique : 500W à -15°C température d'évaporation

Sans dessus (SD)

Long. 2934 x Prof. 810 x Haut. 900 mm

Avec dessus INOX 304 simple (DS) ou adossé (DA)

Long. 2940 x Prof. 810 x Haut. 930 mm

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - sans dessus	TPI813SGSD	5 507
INOX 304 - dessus simple	TPI813SGDS	6 430
INOX 304 - dessus adossé	TPI813SGDA	6 601
Laqué blanc - sans dessus	TPB813SGSD	4 754
Laqué blanc - dessus simple	TPB813SGDS	5 678
Laqué blanc - dessus adossé	TPB813SGDA	5 850

Aménagement : 9 paires de glissières INOX par porte  
Possibilité de régler au pas de 35 mm

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - sans dessus	TPI814SGSD	6 680
INOX 304 - dessus simple	TPI814SGDS	7 866
INOX 304 - dessus adossé	TPI814SGDA	8 085
Laqué blanc - sans dessus	TPB814SGSD	5 742
Laqué blanc - dessus simple	TPB814SGDS	6 928
Laqué blanc - dessus adossé	TPB814SGDA	7 147

Aménagement : 9 paires de glissières INOX par porte  
Possibilité de régler au pas de 35 mm

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - sans dessus	TPI815SGSD	8 246
INOX 304 - dessus simple	TPI815SGDS	9 688
INOX 304 - dessus adossé	TPI815SGDA	9 953
Laqué blanc - sans dessus	TPB815SGSD	7 195
Laqué blanc - dessus simple	TPB815SGDS	8 643
Laqué blanc - dessus adossé	TPB815SGDA	8 905

Aménagement : 9 paires de glissières INOX par porte  
Possibilité de régler au pas de 35 mm

COMMANDE MURALE

Équipé sauf groupe

Long. - 150 mm

Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau

TP 810 sans dessus module ouvert  
+ Value par porte isolation du dessus  
+ 144 € Prix public HT

# TOURS CHOCOLATS 400 X 600

## ÉQUIPÉS – Stockage des chocolats, Hygrométrie 65%, +16 à +18°C

- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou Laqué blanc
- ▶ Arrière et dessous tôle aluminisée
- ▶ Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- ▶ Régulation électronique à touches sensibles
- ▶ **Hygrométrie réglable par hygrostat**

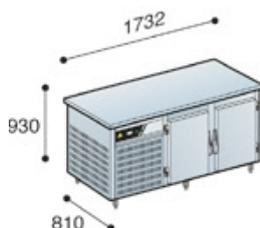
- ▶ **Gainage ventilation intérieure**
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ Equipés (E) fluide R454C
- ▶ **Groupe à gauche**
- ▶ Sens de ferrage droit ou gauche à préciser

### TPCHOCO 2 - 2 portes

Evaporateur plafonnier ventilé

Puissance groupe :  
1/5 CV - Mono 240 V + Terre

Sans dessus (SD)  
Long. 1712 x Prof. 810 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 1732 x Prof. 810 x Haut. 930 mm

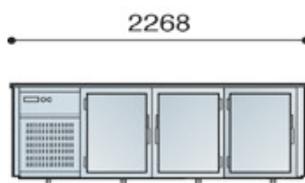


### TPCHOCO 3 - 3 portes

Evaporateur plafonnier ventilé

Puissance groupe :  
1/5 CV - Mono 240 V + Terre

Sans dessus (SD)  
Long. 2248 x Prof. 810 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 2268 x Prof. 810 x Haut. 930 mm

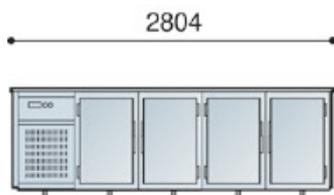


### TPCHOCO 4 - 4 portes

Evaporateur plafonnier ventilé

Puissance groupe :  
1/4 CV - Mono 240 V + Terre

Sans dessus (SD)  
Long. 2784 x Prof. 810 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 2804 x Prof. 810 x Haut. 930 mm



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - sans dessus	TPICHOCO2ESD	<b>7 531</b>
INOX 304 - dessus simple	TPICHOCO2EDS	<b>8 382</b>
INOX 304 - dessus adossé	TPICHOCO2EDA	<b>8 537</b>
Laqué blanc - sans dessus	TPBCHOCO2ESD	<b>6 831</b>
Laqué blanc - dessus simple	TPBCHOCO2EDS	<b>7 683</b>
Laqué blanc - dessus adossé	TPBCHOCO2EDA	<b>7 841</b>

Aménagement : 7 paires de glissières INOX par porte  
Possibilité de régler au pas de 35 mm

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - sans dessus	TPICHOCO3ESD	<b>8 915</b>
INOX 304 - dessus simple	TPICHOCO3EDS	<b>10 028</b>
INOX 304 - dessus adossé	TPICHOCO3EDA	<b>10 235</b>
Laqué blanc - sans dessus	TPBCHOCO3ESD	<b>8 007</b>
Laqué blanc - dessus simple	TPBCHOCO3EDS	<b>9 120</b>
Laqué blanc - dessus adossé	TPBCHOCO3EDA	<b>9 325</b>

Aménagement : 7 paires de glissières INOX par porte  
Possibilité de régler au pas de 35 mm

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - sans dessus	TPICHOCO4ESD	<b>10 745</b>
INOX 304 - dessus simple	TPICHOCO4EDS	<b>12 120</b>
INOX 304 - dessus adossé	TPICHOCO4EDA	<b>12 375</b>
Laqué blanc - sans dessus	TPBCHOCO4ESD	<b>9 745</b>
Laqué blanc - dessus simple	TPBCHOCO4EDS	<b>11 119</b>
Laqué blanc - dessus adossé	TPBCHOCO4EDA	<b>11 376</b>

Aménagement : 7 paires de glissières INOX par porte  
Possibilité de régler au pas de 35 mm

Equipés sauf groupe  
nous consulter

# TOURS PÂTISSIERS 810 - 400 X 600 - CONSERVATION NÉGATIVE ÉQUIPÉS -22°C

- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou Laqué blanc
- Arrière et dessous tôle aluminée
- Régulation électronique à touches sensibles
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage

- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- Equipés (E) fluide R454C
- **Groupe à gauche**
- Sens de ferrage droit ou gauche à préciser

## TPN 2 - 2 portes

Évaporateur plafonnier ventilé traité anticorrosion

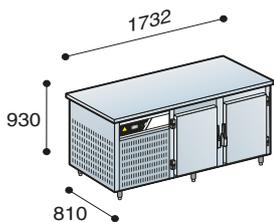
Puissance groupe :  
3/4 CV - Mono 240 V + Terre

Sans dessus (SD)

Long. 1712 x Prof. 810 x Haut. 900 mm

Avec dessus INOX 304 simple (DS) ou adossé (DA)

Long. 1732 x Prof. 810 x Haut. 930 mm



## TPN 3 - 3 portes

Évaporateur plafonnier ventilé traité anticorrosion

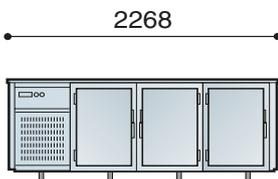
Puissance groupe :  
3/4 CV - Mono 240 V + Terre

Sans dessus (SD)

Long. 2248 x Prof. 810 x Haut. 900 mm

Avec dessus INOX 304 simple (DS) ou adossé (DA)

Long. 2268 x Prof. 810 x Haut. 930 mm



## TPN 4 - 4 portes

Évaporateur plafonnier ventilé traité anticorrosion

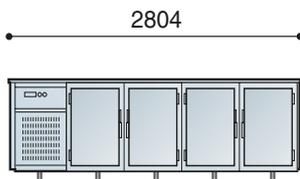
Puissance groupe :  
7/8 CV - Mono 240 V + Terre

Sans dessus (SD)

Long. 2784 x Prof. 810 x Haut. 900 mm

Avec dessus INOX 304 simple (DS) ou adossé (DA)

Long. 2804 x Prof. 810 x Haut. 930 mm



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - sans dessus	TPNI2ESD	7 448
INOX 304 - dessus simple	TPNI2EDS	8 295
INOX 304 - dessus adossé	TPNI2EDA	8 455
Laqué blanc - sans dessus	TPNB2ESD	6 936
Laqué blanc - dessus simple	TPNB2EDS	7 788
Laqué blanc - dessus adossé	TPNB2EDA	7 942

Aménagement : 13 paires de glissières au pas de 70 mm

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - sans dessus	TPNI3ESD	8 852
INOX 304 - dessus simple	TPNI3EDS	9 967
INOX 304 - dessus adossé	TPNI3EDA	10 172
Laqué blanc - sans dessus	TPNB3ESD	8 099
Laqué blanc - dessus simple	TPNB3EDS	9 212
Laqué blanc - dessus adossé	TPNB3EDA	9 419

Aménagement : 20 paires de glissières au pas de 70 mm

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - sans dessus	TPNI4ESD	10 973
INOX 304 - dessus simple	TPNI4EDS	12 351
INOX 304 - dessus adossé	TPNI4EDA	12 603
Laqué blanc - sans dessus	TPNB4ESD	9 897
Laqué blanc - dessus simple	TPNB4EDS	11 272
Laqué blanc - dessus adossé	TPNB4EDA	11 526

Aménagement : 27 paires de glissières au pas de 70 mm

# TOURS PÂTISSIERS 810 – 400 X 600 – CONSERVATION NÉGATIVE ÉQUIPÉS SAUF GROUPE -22°C (Groupe non fourni)

- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou Laqué blanc
- ▶ Arrière et dessous tôle aluminisée
- ▶ Évaporation automatique des eaux de dégivrage
- ▶ Régulation électronique à touches sensibles
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ Alimentation Mono 240 V + Terre
- ▶ Equipés sauf groupe (SG) détendeur au R454C
- ▶ **Caisson technique à gauche**
- ▶ Sens de ferrage droit ou gauche à préciser

## TPN 2 SG - 2 portes

Évaporateur plafonnier ventilé traité anticorrosion

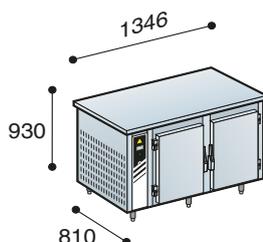
Puissance frigorifique : 700W à -32°C température d'évaporation

Sans dessus (SD)

Long. 1326 x Prof. 810 x Haut. 900 mm

Avec dessus INOX 304 simple (DS) ou adossé (DA)

Long. 1346 x Prof. 810 x Haut. 930 mm



## TPN 3 SG - 3 portes

Évaporateur plafonnier ventilé traité anticorrosion

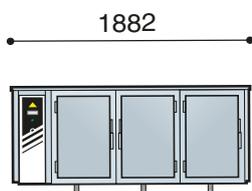
Puissance frigorifique : 700W à -32°C température d'évaporation

Sans dessus (SD)

Long. 1862 x Prof. 810 x Haut. 900 mm

Avec dessus INOX 304 simple (DS) ou adossé (DA)

Long. 1882 x Prof. 810 x Haut. 930 mm



## TPN 4 SG - 4 portes

Évaporateur plafonnier ventilé traité anticorrosion

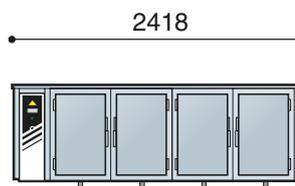
Puissance frigorifique : 750W à -32°C température d'évaporation

Sans dessus (SD)

Long. 2398 x Prof. 810 x Haut. 900 mm

Avec dessus INOX 304 simple (DS) ou adossé (DA)

Long. 2418 x Prof. 810 x Haut. 930 mm



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - sans dessus	TPNI2SGSD	6 598
INOX 304 - dessus simple	TPNI2SGDS	7 259
INOX 304 - dessus adossé	TPNI2SGDA	7 381
Laqué blanc - sans dessus	TPNB2SGSD	5 831
Laqué blanc - dessus simple	TPNB2SGDS	6 491
Laqué blanc - dessus adossé	TPNB2SGDA	6 614

Aménagement : 13 paires de glissières au pas de 70 mm

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - sans dessus	TPNI3SGSD	7 306
INOX 304 - dessus simple	TPNI3SGDS	8 231
INOX 304 - dessus adossé	TPNI3SGDA	8 402
Laqué blanc - sans dessus	TPNB3SGSD	6 598
Laqué blanc - dessus simple	TPNB3SGDS	7 520
Laqué blanc - dessus adossé	TPNB3SGDA	7 693

Aménagement : 20 paires de glissières au pas de 70 mm

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - sans dessus	TPNI4SGSD	8 224
INOX 304 - dessus simple	TPNI4SGDS	9 408
INOX 304 - dessus adossé	TPNI4SGDA	9 629
Laqué blanc - sans dessus	TPNB4SGSD	7 428
Laqué blanc - dessus simple	TPNB4SGDS	8 615
Laqué blanc - dessus adossé	TPNB4SGDA	8 833

Aménagement : 27 paires de glissières au pas de 70 mm

# TOURS PÂTISSIERS 810 – 400 X 600 – SURGÉLATION ÉQUIPÉS – Non démontables –35°C/-22°C

- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou Laqué blanc
- Arrière et dessous tôle aluminisée
- Régulation électronique à touches sensibles
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage
- Marche forcée groupe pour température -35°C

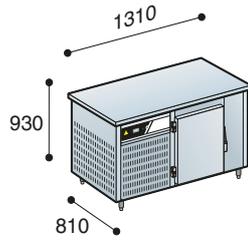
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- Equipés (E) fluide R454C
- **Groupe à gauche**
- Sens de ferrage droit ou gauche à préciser

## TPC 1 - 1 porte

Évaporateur plafonnier ventilé traité anticorrosion

Puissance groupe :  
7/8 CV - Mono 240 V + Terre

Sans dessus (SD)  
Long. 1290 x Prof. 810 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 1310 x Prof. 810 x Haut. 930 mm



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - sans dessus	TPCIIESD	<b>8 110</b>
INOX 304 - dessus simple	TPCIIEDS	<b>8 678</b>
INOX 304 - dessus adossé	TPCIIEDA	<b>8 960</b>
Laqué blanc - sans dessus	TPCBIESD	<b>7 543</b>
Laqué blanc - dessus simple	TPCBIEDS	<b>8 052</b>
Laqué blanc - dessus adossé	TPCBIEDA	<b>8 278</b>

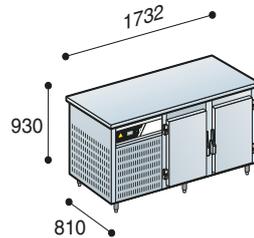
Aménagement : 5 paires de glissières au pas de 70 mm

## TPC 2 - 2 portes

Évaporateur plafonnier ventilé traité anticorrosion

Puissance groupe :  
1,5 CV - Mono 240 V + Terre

Sans dessus (SD)  
Long. 1712 x Prof. 810 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 1732 x Prof. 810 x Haut. 930 mm



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - sans dessus	TPCI2ESD	<b>11 448</b>
INOX 304 - dessus simple	TPCI2EDS	<b>12 299</b>
INOX 304 - dessus adossé	TPCI2EDA	<b>12 455</b>
Laqué blanc - sans dessus	TPCB2ESD	<b>10 893</b>
Laqué blanc - dessus simple	TPCB2EDS	<b>11 742</b>
Laqué blanc - dessus adossé	TPCB2EDA	<b>11 900</b>

Aménagement : 10 paires de glissières au pas de 70 mm

**SURGÉLATION DE PRODUITS  
BOULANGERIE PÂTISSERIE  
VIENNOISSERIE**

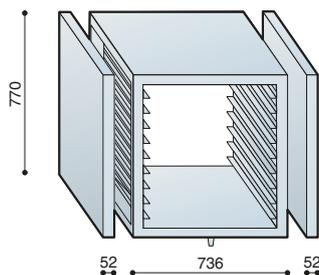
# TOURS PÂTISSIERS 570 – 600 X 400

## ÉQUIPÉS – Entrée dans les 600, +4 à +10°C

### TOURS PÂTISSIERS PROF. 570 – ENTRÉE 600 SÉRIE TP570

DIMENSIONS :

Module :  
long. 736 mm  
Paire de côtés :  
long. 104 mm (52 x 2)  
Logement de groupe :  
long. 536 mm  
Caisson technique :  
long. 150 mm



**COMMANDE MURALE** – Equipé sauf groupe  
Long. – 150 mm  
Prévoir raccordement des eaux de  
condensat au réseau

**TP 570 sans dessus module ouvert**  
+ Value par porte isolation du dessus  
+ 144 € Prix public HT

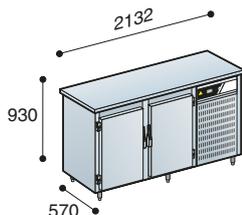
- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- ▶ Arrière et dessous tôle aluminisée
- ▶ Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- ▶ Régulation électronique à touches sensibles
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ **Dessus des modules ouverts**
- ▶ Equipés (E) fluide R454C
- ▶ Groupe et sens de ferrage droit ou gauche à préciser

#### TP 572 – 2 portes

1 évaporateur statique entre montants

Puissance groupe :  
1/5 CV – Mono 240 V + Terre

Sans dessus (SD)  
Long. 2112 x Prof. 570 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 2132 x Prof. 570 x Haut. 930 mm



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 – sans dessus	TP572ESD	7 000
INOX 304 – dessus simple	TP572EDS	7 991
INOX 304 – dessus adossé	TP572EDA	8 308

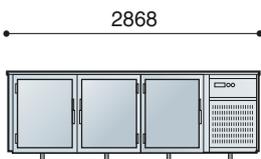
Aménagement : 9 paires de glissières INOX par porte  
Possibilité de régler au pas de 35 mm

#### TP 573 – 3 portes

2 évaporateurs statiques entre montants

Puissance groupe :  
3/8 CV – Mono 240 V + Terre

Sans dessus (SD)  
Long. 2848 x Prof. 570 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 2868 x Prof. 570 x Haut. 930 mm



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 – sans dessus	TP573ESD	9 403
INOX 304 – dessus simple	TP573EDS	10 366
INOX 304 – dessus adossé	TP573EDA	10 764

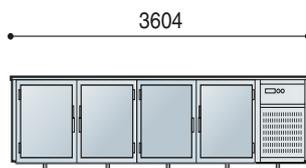
Aménagement : 9 paires de glissières INOX par porte  
Possibilité de régler au pas de 35 mm

#### TP 574 – 4 portes

2 évaporateurs statiques entre montants

Puissance groupe :  
3/8 CV – Mono 240 V + Terre

Sans dessus (SD)  
Long. 3584 x Prof. 570 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 3604 x Prof. 570 x Haut. 930 mm



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 – sans dessus	TP574ESD	10 737
INOX 304 – dessus simple	TP574EDS	12 355
INOX 304 – dessus adossé	TP574EDA	12 836

Aménagement : 9 paires de glissières INOX par porte  
Possibilité de régler au pas de 35 mm

**Au dessus de 3 000 mm, dessus INOX en 2 parties**

# TOURS PÂTISSIERS 570 – 600 x 400

ÉQUIPÉS SAUF GROUPE – Entrée dans les 600, +4 à +10°C (Groupe non fourni)

- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- Arrière et dessous tôle aluminisée
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- **Dessus des modules ouverts**

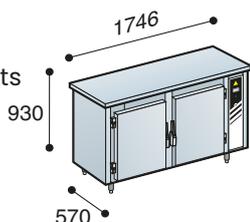
- Régulation électronique à touches sensibles
- Alimentation Mono 240 V + Terre
- Equipés sauf groupe (SG) détendeur au choix R448A, R449A, R454C
- Caisson technique et sens de ferrage droit ou gauche à préciser

## TP 572 SG – 2 portes

1 évaporateur statique entre montants

Puissance frigorifique :  
280W à -15°C température  
d'évaporation

Sans dessus (SD)  
Long. 1726 x Prof. 570 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 1746 x Prof. 570 x Haut. 930 mm



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 – sans dessus	TP572SGSD	5 767
INOX 304 – dessus simple	TP572SGDS	6 772
INOX 304 – dessus adossé	TP572SGDA	7 024

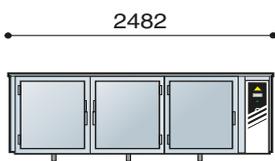
Aménagement : 9 paires de glissières INOX par porte  
Possibilité de régler au pas de 35 mm

## TP 573 SG – 3 portes

2 évaporateurs statiques entre montants

Puissance frigorifique :  
450W à -15°C température  
d'évaporation

Sans dessus (SD)  
Long. 2462 x Prof. 570 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 2482 x Prof. 570 x Haut. 930 mm



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 – sans dessus	TP573SGSD	8 127
INOX 304 – dessus simple	TP573SGDS	9 092
INOX 304 – dessus adossé	TP573SGDA	9 490

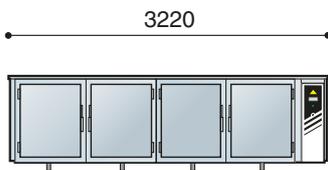
Aménagement : 9 paires de glissières INOX par porte  
Possibilité de régler au pas de 35 mm

## TP 574 SG – 4 portes

2 évaporateurs statiques entre montants

Puissance frigorifique :  
450W à -15°C température  
d'évaporation

Sans dessus (SD)  
Long. 3200 x Prof. 570 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 3220x Prof. 570 x Haut. 930 mm



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 – sans dessus	TP574SGSD	9 203
INOX 304 – dessus simple	TP574SGDS	10 881
INOX 304 – dessus adossé	TP574SGDA	11 332

Aménagement : 9 paires de glissières INOX par porte  
Possibilité de régler au pas de 35 mm

**Au dessus de 3000 mm, dessus INOX en 2 parties**

**TP 570 finition couleur**  
Nous contacter

**COMMANDE MURALE**  
Equipé sauf groupe  
Long. - 150 mm  
Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau

# TOURS BLOPAGE DE PÂTE – 400 X 600

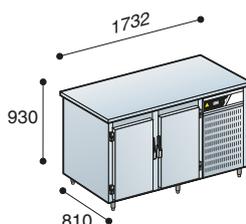
## ÉQUIPÉS +2 à +10°C

- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou Laqué blanc
- ▶ Arrière et dessous tôle aluminisée
- ▶ Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- ▶ Régulation électronique à touches sensibles
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ Evaporateur plafonnier ventilé traité anticorrosion
- ▶ Equipés (E) fluide R454C
- ▶ Groupe et sens de ferrage droit ou gauche à préciser

### TBP 2 - 2 portes

Puissance groupe :  
1/4CV - Mono 240 V + Terre

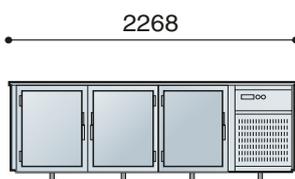
Sans dessus (SD)  
Long. 1712 x Prof. 810 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 1732 x Prof. 810 x Haut. 930 mm



### TBP 3 - 3 portes

Puissance groupe :  
3/8CV - Mono 240 V + Terre

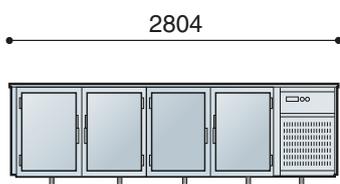
Sans dessus (SD)  
Long. 2248 x Prof. 810 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 2268 x Prof. 810 x Haut. 930 mm



### TBP 4 - 4 portes

Puissance groupe :  
1/2CV - Mono 240 V + Terre

Sans dessus (SD)  
Long. 2784 x Prof. 810 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 2804 x Prof. 810 x Haut. 930 mm



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - sans dessus	TBPI2ESD	5 959
INOX 304 - dessus simple	TBPI2EDS	6 807
INOX 304 - dessus adossé	TBPI2EDA	6 964
Laqué blanc - sans dessus	TBPB2ESD	5 361
Laqué blanc - dessus simple	TBPB2EDS	6 211
Laqué blanc - dessus adossé	TBPB2EDA	6 369

Aménagement : 13 paires de glissières INOX  
Possibilité de régler au pas de 35 mm

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - sans dessus	TBPI3ESD	7 377
INOX 304 - dessus simple	TBPI3EDS	8 489
INOX 304 - dessus adossé	TBPI3EDA	8 697
Laqué blanc - sans dessus	TBPB3ESD	6 641
Laqué blanc - dessus simple	TBPB3EDS	7 754
Laqué blanc - dessus adossé	TBPB3EDA	7 960

Aménagement : 20 paires de glissières INOX  
Possibilité de régler au pas de 35 mm

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - sans dessus	TBPI4ESD	8 936
INOX 304 - dessus simple	TBPI4EDS	10 311
INOX 304 - dessus adossé	TBPI4EDA	10 567
Laqué blanc - sans dessus	TBPB4ESD	8 044
Laqué blanc - dessus simple	TBPB4EDS	9 421
Laqué blanc - dessus adossé	TBPB4EDA	9 675

Aménagement : 27 paires de glissières INOX  
Possibilité de régler au pas de 35 mm

**Equipement ventilé renforcé  
pour le blocage de pâte  
Ne convient pas au stockage de produits finis**

# TOURS BLOCAGE DE PÂTE – 400 X 600

## ÉQUIPÉS (SUITE) +2 à +10°C

- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou Laqué blanc
- Arrière et dessous tôle aluminisée
- Régulation électronique à touches sensibles
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage

- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- Évaporateur plafonnier ventilé traité anticorrosion
- Equipés fluide R454C
- Groupe et sens de ferrage droit ou gauche à préciser

### TBP 5 - 5 portes

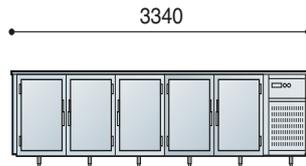
Puissance groupe :  
3/4 CV - Mono 240 V + Terre

Sans dessus (SD)

Long. 3320 x Prof. 810 x Haut. 900 mm

Avec dessus INOX 304 simple (DS) ou adossé (DA)

Long. 3340 x Prof. 810 x Haut. 930 mm



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - sans dessus	TBPI5ESD	10 246
INOX 304 - dessus simple	TBPI5EDS	11 885
INOX 304 - dessus adossé	TBPI5EDA	12 185
Laqué blanc - sans dessus	TBPB5ESD	9 222
Laqué blanc - dessus simple	TBPB5EDS	10 860
Laqué blanc - dessus adossé	TBPB5EDA	11 161

Aménagement : 34 paires de glissières INOX  
Possibilité de régler au pas de 35 mm

**Au dessus de 3000 mm dessus INOX en 2 parties**

# TOURS BLOCAGE DE PÂTE – 400 X 600

## ÉQUIPÉS SAUF GROUPE - +2 à +10°C (Groupe non fourni)

- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou Laqué blanc
- Arrière et dessous tôle aluminisée
- Régulation électronique à touches sensibles
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage
- Alimentation Mono 240 V + Terre

- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- Évaporateur plafonnier ventilé traité anticorrosion
- Equipés sauf groupe (SG) détendeur au choix R448A, R449A, R454C
- Caisson technique et sens de ferrage droit ou gauche à préciser.

### TBP 2 SG - 2 portes

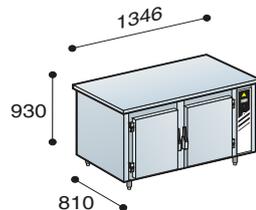
Puissance frigorifique :  
350W à -10°C température  
d'évaporation

Sans dessus (SD)

Long. 1326 x Prof. 810 x Haut. 900 mm

Avec dessus INOX 304 simple (DS) ou adossé (DA)

Long. 1346 x Prof.810 x Haut. 930 mm



Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - sans dessus	TBPI2SGSD	5 137
INOX 304 - dessus simple	TBPI2SGDS	5 799
INOX 304 - dessus adossé	TBPI2SGDA	5 916
Laqué blanc - sans dessus	TBPB2SGSD	4 622
Laqué blanc - dessus simple	TBPB2SGDS	5 283
Laqué blanc - dessus adossé	TBPB2SGDA	5 404

Aménagement : 13 paires de glissières INOX  
Possibilité de régler au pas de 35 mm

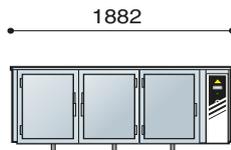
# TOURS BLOCAGE DE PÂTE – 400 X 600

## ÉQUIPÉS SAUF GROUPE (SUITE) +2 à +10°C (Groupe non fourni)

- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou Laqué blanc
- Arrière et dessous tôle aluminisée
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage
- Régulation électronique à touches sensibles
- Alimentation Mono 240 V + Terre
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- Évaporateur plafonnier ventilé traité anticorrosion
- Equipés sauf groupe (SG) détendeur au choix R448A, R449A, R454C
- Caisson technique et sens de ferrage droit ou gauche à préciser

### TBP 3 SG – 3 portes

Puissance frigorifique :  
520W à -10°C température  
d'évaporation



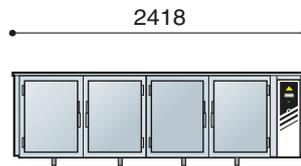
Sans dessus (SD)  
Long. 1862 x Prof. 810 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 1882 x Prof. 810 x Haut. 930 mm

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - sans dessus	TBPI3SGSD	6 555
INOX 304 - dessus simple	TBPI3SGDS	7 479
INOX 304 - dessus adossé	TBPI3SGDA	7 652
Laqué blanc - sans dessus	TBPB3SGSD	5 899
Laqué blanc - dessus simple	TBPB3SGDS	6 823
Laqué blanc - dessus adossé	TBPB3SGDA	6 994

Aménagement : 20 paires de glissières INOX  
Possibilité de régler au pas de 35mm

### TBP 4 SG – 4 portes

Puissance frigorifique :  
850W à -10°C température  
d'évaporation



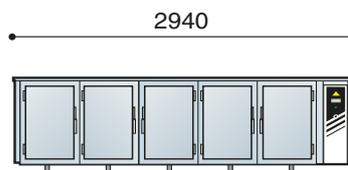
Sans dessus (SD)  
Long. 2398 x Prof. 810 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 2418 x Prof. 810 x Haut. 930 mm

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - sans dessus	TBPI4SGSD	7 861
INOX 304 - dessus simple	TBPI4SGDS	9 048
INOX 304 - dessus adossé	TBPI4SGDA	9 267
Laqué blanc - sans dessus	TBPB4SGSD	7 075
Laqué blanc - dessus simple	TBPB4SGDS	8 260
Laqué blanc - dessus adossé	TBPB4SGDA	8 479

Aménagement : 27 paires de glissières INOX  
Possibilité de régler au pas de 35mm

### TBP 5 SG – 5 portes

Puissance frigorifique :  
1050W à -10°C température  
d'évaporation



Sans dessus (SD)  
Long. 2934 x Prof. 810 x Haut. 900 mm  
Avec dessus INOX 304 simple (DS) ou adossé (DA)  
Long. 2940 x Prof. 810 x Haut. 930 mm

Modèles	Ref	Prix Public HT
INOX 304 - sans dessus	TBPI5SGSD	8 798
INOX 304 - dessus simple	TBPI5SGDS	10 239
INOX 304 - dessus adossé	TBPI5SGDA	10 509
Laqué blanc - sans dessus	TBPB5SGSD	7 917
Laqué blanc - dessus simple	TBPB5SGDS	9 359
Laqué blanc - dessus adossé	TBPB5SGDA	9 625

Aménagement : 34 paires de glissières INOX  
Possibilité de régler au pas de 35mm



## DECLARATION DE CONFORMITE : REF. DC 98092

Fabricant : ACTIF INDUSTRIES  
6 rue Pierre Josse - ZA les Bordes  
91070 BONDOUFLE  
RCS B EVRY 390 301 711 - SAS au capital de 2 080 000 €  
Nom / Qualité du signataire : Florence CALMET - Président

Désignation des Produits

### ARMOIRES ET MEUBLES BAS FRIGORIFIQUES

La gamme de produits identifiée ci-dessus est déclarée conforme aux dispositions de :

- La Directive 89/336/CEE relative à la compatibilité électromagnétique modifiée par les Directives 92/31 CEE et 93/68 CEE
- La Directive 89/392 CEE relative à la sécurité des Machines.

La présente déclaration est faite en référence aux spécifications suivantes :

- |       |               |      |
|-------|---------------|------|
| - CEM | NF EN 50081-1 | 1992 |
|       | NF EN 50082-1 | 1997 |

Nota en annexe ci-jointe rapport technique établi par un organisme compétent.

- |            |                  |           |
|------------|------------------|-----------|
| - MACHINES | NF EN 60335-1    | 1998/1995 |
|            | NF EN 60335-2-24 | 1995      |
|            | NF EN 60335-2-49 | 1996      |

La conformité aux exigences de protection de la Directive 89/336 CEE est reconnue par la gamme de produits identifiée ci-dessus par :

Organisme Compétent AEMC Mesures  
Adresse : 3 rue de la Maison Blanche  
78630 ORGEVAL

Qui a délivré un rapport technique dont les références sont :

- |          |   |              |
|----------|---|--------------|
| - Numéro | : | P98144T      |
| - Date   | : | 10 AOUT 1998 |

complété par les essais sur les régulateurs dont les rapports n° P98252 et n° P02160 figurent en annexe 5 du DTC Réf. 98152 éd.D

Cette annexe fait partie intégrante de la déclaration de conformité DC 98092.

Le Président,  
Florence CALMET

# MOBILIERS & RANGEMENTS INOX

## RANGEMENTS INOX

Longueur 1500	page 94
Longueur 2000	page 95
Longueur 2500	page 96

## MOBILIERS ET RANGEMENTS

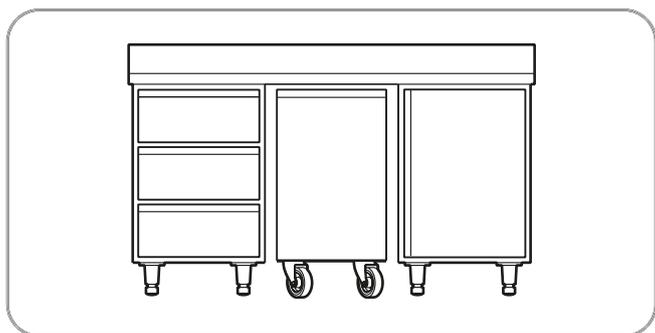
Meubles et bacs à farine, à sel	pages 97 à 98
Meubles bas range plaques 600 x 400	page 99
Meubles bas à tiroirs	page 100
Meubles bas de rangement	pages 101 à 102
Dessus INOX	page 103
Options rangements bas, tables	page 104
Meubles hauts	page 105
Armoires murales	page 105
Etagère sur colonnettes	page 106
Etagères sur consoles, sur pieds	pages 107
Echelles - Chariots	page 108
Tables	page 109
Plonges	page 110

---

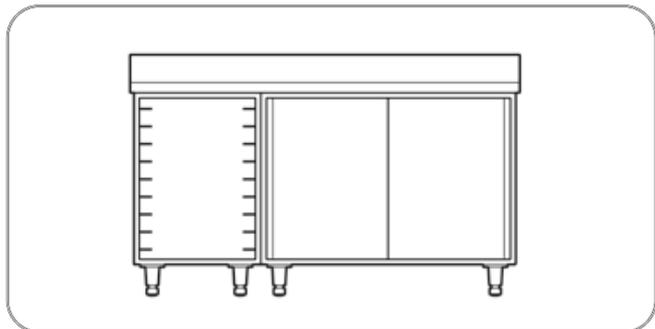
RESTAURATION COLLECTIVE	pages 5 À 11
RESTAURATION COMMERCIALE	pages 13 À 46
SANDWICHERIE & SNACKING	pages 48 À 54
BOULANGERIE PÂTISSERIE	pages 55 À 91

# MOBILIERS & RANGEMENTS

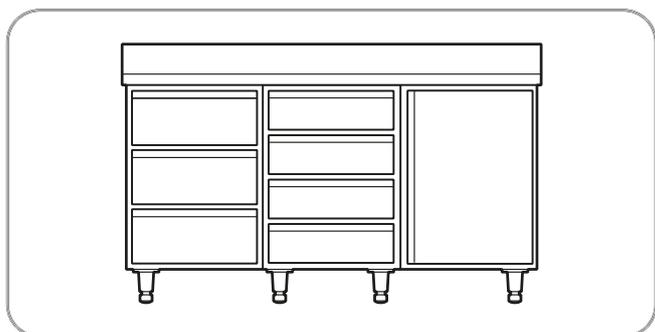
## 1500 x 700 x 930 – INOX 304



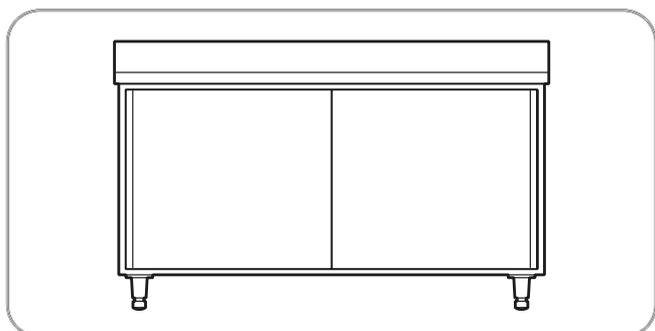
	Ref	Prix Public HT	Page
1 dessus INOX adossé	DAI5	791	103
1 élément 3 tiroirs	E3T	1 332	100
1 bac à farine	BF	998	98
1 cadre	CBF1	369	98
1 élément rangement porte battante	PR1	998	101
	<b>CA151</b>	<b>4 488</b>	



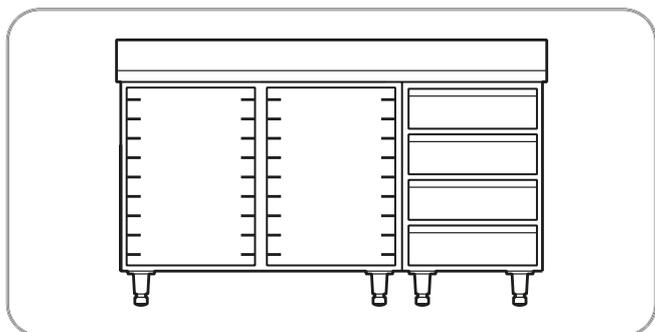
	Ref	Prix Public HT	Page
1 dessus INOX adossé	DAI5	791	103
1 élément rangement plaques	RP1	902	99
1 élément rangement portes coulissantes	RPC1	1 590	102
	<b>CA152</b>	<b>3 283</b>	



	Ref	Prix Public HT	Page
1 dessus INOX adossé	DAI5	791	103
1 élément 3 tiroirs	E3T	1 332	100
1 élément 4 tiroirs	E4T	1 579	100
1 élément rangement porte battante	PR1	998	101
	<b>CA153</b>	<b>4 700</b>	



	Ref	Prix Public HT	Page
1 dessus INOX adossé	DAI5	791	103
1 élément rangement portes coulissantes	RPC2	1 817	102
	<b>CA154</b>	<b>2 608</b>	

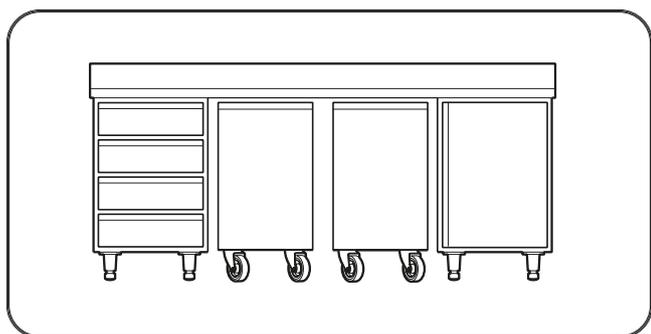


	Ref	Prix Public HT	Page
1 dessus INOX adossé	DAI5	791	103
1 élément double rangement plaques	RP2	1 710	99
1 élément 4 tiroirs	E4T	1 579	100
	<b>CA155</b>	<b>4 080</b>	

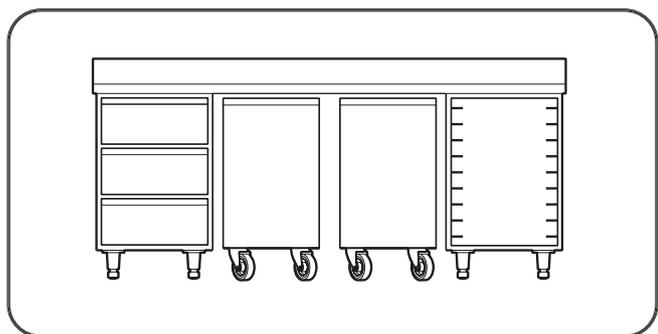
Composez votre meuble bas en sélectionnant vos éléments pages 97 à 104

# MOBILIERS & RANGEMENTS

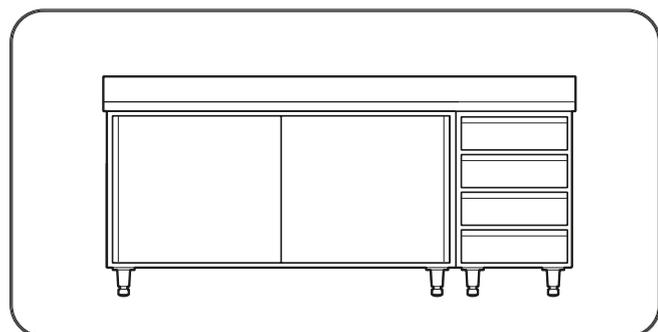
## 2000 x 700 x 930 – INOX 304



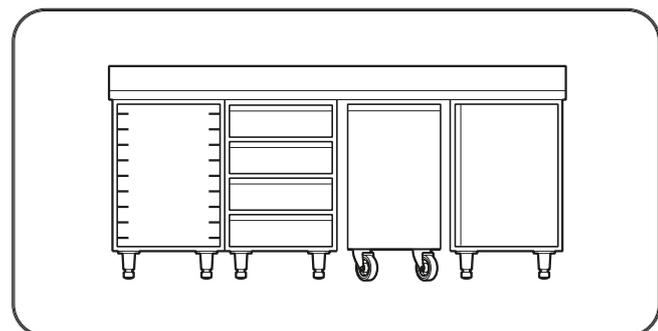
	Ref	Prix Public HT	Page
1 dessus INOX adossé	DA20	1 061	103
1 élément 4 tiroirs	E4T	1 579	100
2 bacs à farine	BF	1 996	98
1 cadre	CBF2	485	98
1 élément rangement porte battante	PR1	998	101
	<b>CA201</b>	<b>6 119</b>	



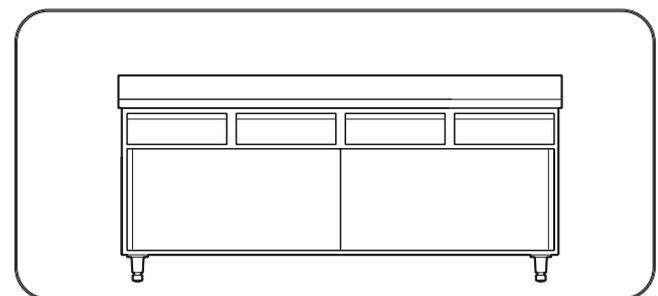
	Ref	Prix Public HT	Page
1 dessus INOX adossé	DA20	1 061	103
1 élément 3 tiroirs	E3T	1 332	100
2 bacs à farine	BF	1 996	98
1 cadre	CBF2	485	98
1 élément rangement plaques	RP1	902	99
	<b>CA202</b>	<b>5 776</b>	



	Ref	Prix Public HT	Page
1 dessus INOX adossé	DA20	1 061	103
1 élément rangement portes coulissantes	RPC2	1 817	102
1 élément 4 tiroirs	E4T	1 579	100
	<b>CA203</b>	<b>4 457</b>	



	Ref	Prix Public HT	Page
1 dessus INOX adossé	DA20	1 061	103
1 élément rangement de plaques	RP1	902	99
1 élément 4 tiroirs	E4T	1 579	100
1 bac à farine	BF	998	98
1 cadre	CBF1	369	98
1 élément rangement porte battante	PR1	998	101
	<b>CA204</b>	<b>5 907</b>	

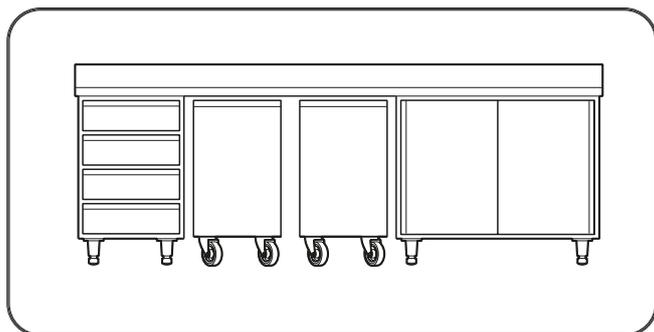


	Ref	Prix Public HT	Page
1 dessus INOX adossé	DA20	1 061	103
1 élément rangement portes coulissantes avec tiroirs	RPCT3	3 518	102
	<b>CA205</b>	<b>4 579</b>	

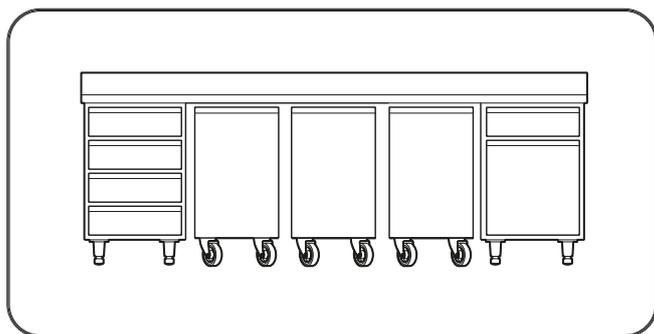
Composez votre meuble bas en sélectionnant vos éléments pages 97 à 104

# MOBILIERS & RANGEMENTS

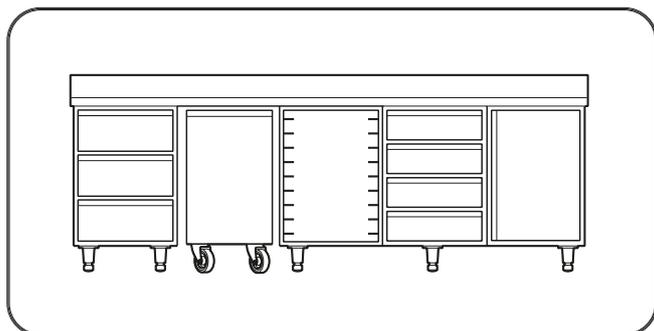
## 2500 x 700 x 930 – INOX 304



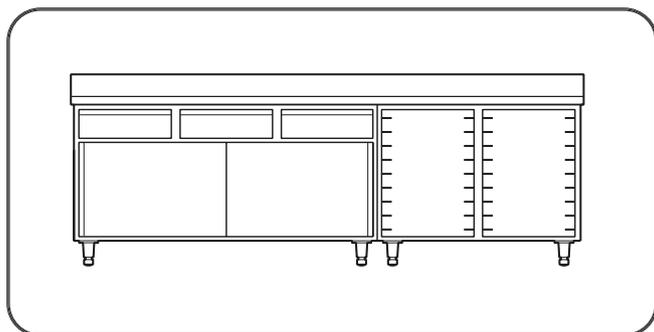
	Ref	Prix Public HT	Page
1 dessus INOX adossé	DA25	1 370	103
1 élément 4 tiroirs	E4T	1 579	100
2 bacs à farine	BF	1 996	98
1 cadre	CBF2	485	98
1 élément rangement portes coulissantes	RPC1	1 590	102
	<b>CA251</b>	<b>7 020</b>	



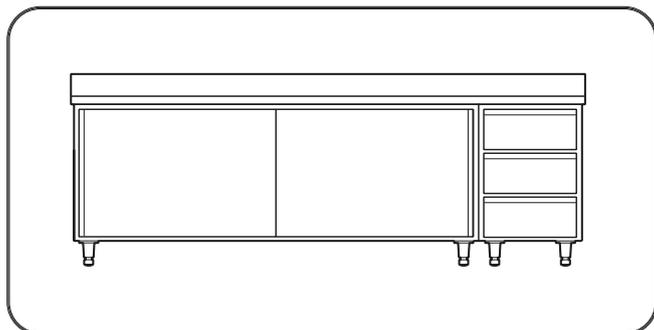
	Ref	Prix Public HT	Page
1 dessus INOX adossé	DA25	1 370	103
1 élément 4 tiroirs	E4T	1 579	100
3 bacs à farine	BF	2 994	98
1 cadre	CBF3	598	98
1 élément bouteilles	E2TB	1 400	100
	<b>CA252</b>	<b>7 941</b>	



	Ref	Prix Public HT	Page
1 dessus INOX adossé	DA25	1 370	103
1 élément 3 tiroirs	E3T	1 332	100
1 bac à farine	BF	998	98
1 cadre	CBF1	369	98
1 élément rangement de plaques	RP1	902	99
1 élément 4 tiroirs	E4T	1 579	100
1 élément rangement porte battante	PR1	998	101
	<b>CA253</b>	<b>7 548</b>	



	Ref	Prix Public HT	Page
1 dessus INOX adossé	DA25	1 370	103
1 élément rangement portes coulissantes & 3 tiroirs	RPCT2	2 695	102
1 élément double rangement plaques	RP2	1 710	99
	<b>CA254</b>	<b>5 775</b>	



	Ref	Prix Public HT	Page
1 dessus INOX adossé	DA25	1 370	103
1 élément rangement portes coulissantes	RPC3	2 300	102
1 élément 3 tiroirs	E3T	1 332	100
	<b>CA255</b>	<b>5 002</b>	

Composez votre meuble bas en sélectionnant vos éléments pages 97 à 104

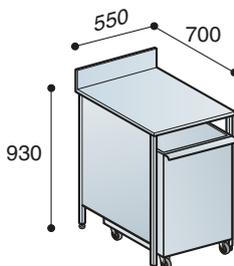
# MEUBLES BAC À SEL / À FARINE

- Carrosserie intérieure et extérieure **INOX 304**
- Dessus INOX adossé - dossier de 100 mm

- Poignée intégrée non débordante

## MEUBLE BAC A FARINE

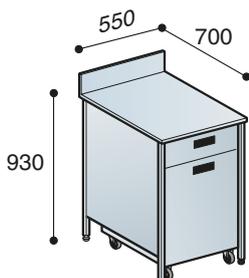
Châssis tube carré de 30 x 30 mm  
Fermé sur 2 cotés  
1 bac à farine sur roulettes  
Dessus INOX adossé



Modèles	Ref	Prix Public HT
Avec bac à farine sur roulettes sans séparation	EBF	1 547
Avec bac à farine sur roulettes avec séparation	EBFS	1 691

## MEUBLE BAC A SEL + TIROIR

Châssis tube carré de 30 x 30 mm  
Fermé sur 2 cotés  
1 tiroir de rangement  
prof. utile : 120 mm  
1 bac à sel sur roulettes sans séparation  
Dessus INOX adossé



Modèle	Ref	Prix Public HT
Avec bac à sel sur roulettes sans séparation	EBFT	1 775

## Les livraisons

Expéditions soignées pour la plus grande satisfaction de nos clients, assurées par nos propres véhicules.  
Chauffeurs expérimentés en contact permanent avec l'usine et les clients.  
Prise de rendez-vous avec les clients afin de gérer au mieux les besoins.

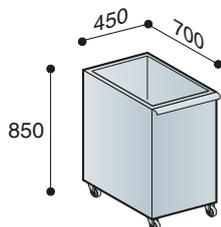
# BACS À FARINE

► Carrosserie intérieure et extérieure **INOX 304**

► Poignée intégrale INOX

## BAC À FARINE SUR ROULETTES

Capacité 210 Litres  
2 roulettes chape INOX fixes à l'arrière  
2 roulettes chape INOX pivotantes à l'avant

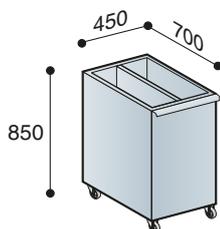


Modèle	Ref	Prix Public HT
Bac à farine	BF	998

Pour les compositions : prévoir cadre de bac à farine

## BAC À FARINE SUR ROULETTES AVEC SÉPARATION

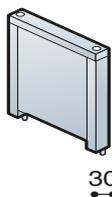
Capacité 2 x 105 Litres  
2 roulettes chape INOX fixes à l'arrière  
2 roulettes chape INOX pivotante à l'avant  
1 séparation fixe



Modèle	Ref	Prix Public HT
Bac à farine + séparation	BFS	1 135

Pour les compositions : prévoir cadre de bac à farine

## JOUE DE CÔTÉS

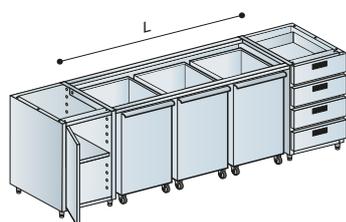


Modèle	Ref	Prix Public HT
Joue de côté	JBF	257

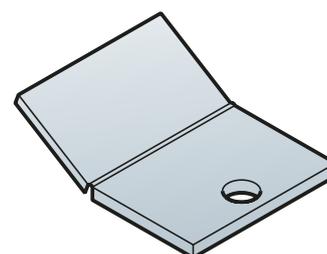
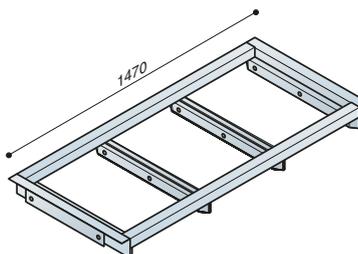
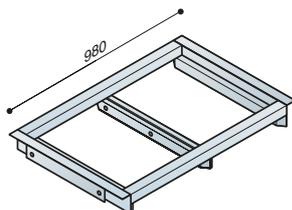
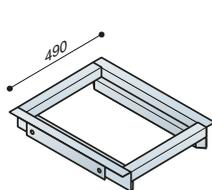
Pour compositions d'éléments bac à farine

## CADRE DE BAC À FARINE POUR COMPOSITION

Cadre avec glissières polypropylène pour guider les bacs à farine + butée arrière



Modèles	Ref	Prix Public HT
Pour 1 bac Larg. 490 mm	CBF1	369
Pour 2 bacs Larg. 980 mm	CBF2	485
Pour 3 bacs Larg. 1470 mm	CBF3	598
Couvercle de bac en 2 parties sur charnière	CBF	174



Couvercle bac à farine

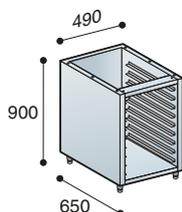
# MEUBLES BAS RANGE PLAQUES 400 X 600

- Carrosserie intérieure et extérieure **INOX 304**
- **Ouvert sans dessus**
- Cotés double paroi

- Poignée intégrée non débordante
- Ferrage gauche ou droit à préciser
- Pieds INOX réglables de 150 à 180 mm

## ÉLÉMENT SIMPLE OUVERT

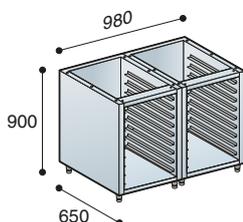
9 niveaux glissières fixes INOX 304 au pas de 70 mm



Modèle	Ref	Prix Public HT
Élément simple ouvert	RP1	902

## ÉLÉMENT DOUBLE OUVERT

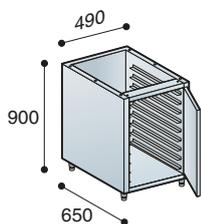
18 niveaux glissières fixes INOX 304 au pas de 70 mm



Modèle	Ref	Prix Public HT
Élément double ouvert	RP2	1710

## ÉLÉMENT SIMPLE 1 PORTE BATTANTE

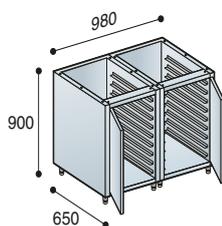
9 niveaux glissières fixes INOX 304 au pas de 70 mm



Modèle	Ref	Prix Public HT
Élément simple 1 porte battante	RP1P	1161

## ÉLÉMENT DOUBLE 2 PORTES BATTANTES

18 niveaux glissières fixes INOX 304 au pas de 70 mm



Modèle	Ref	Prix Public HT
Élément double 2 portes battantes	RP2P	2156

## OPTIONS

Modèles	Page
Dessus INOX 304 simple	103
Dessus INOX 304 adossé	103
Plinthe INOX 304	2

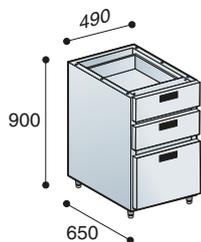
# MEUBLES BAS À TIROIRS

- Carrosserie intérieure et extérieure **INOX 304**
- **Ouvert sans dessus**
- Façade, côtés double paroi

- Poignée intégrée non débordante
- Pieds INOX réglables de 150 à 180 mm

## ÉLÉMENT 3 TIROIRS

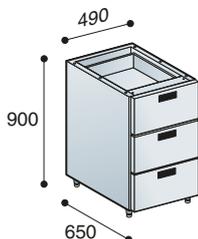
2 tiroirs de 355 x 530 x 120 mm  
1 tiroir de 355 x 530 x 250 mm



Modèle	Ref	Prix Public HT
Élément 3 tiroirs	E3TAS	1 448

## ÉLÉMENT 3 TIROIRS

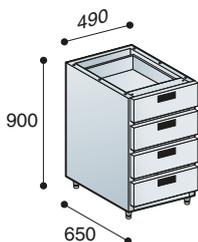
3 tiroirs de 355 x 530 x 160 mm



Modèle	Ref	Prix Public HT
Élément 3 tiroirs	E3T	1 332

## ÉLÉMENT 4 TIROIRS

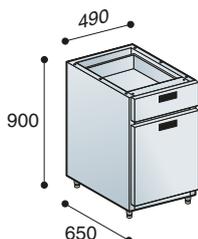
4 tiroirs de 355 x 530 x 120 mm



Modèle	Ref	Prix Public HT
Élément 4 tiroirs	E4T	1 579

## ÉLÉMENT BOUTEILLES

1 tiroir de 355 x 530 x 160 mm  
1 tiroir bouteille haut. utile 400 mm



Modèle	Ref	Prix Public HT
Élément Bouteilles	E2TB	1 400

## OPTIONS

Modèles	Page
Dessus INOX 304 simple	103
Dessus INOX 304 adossé	103
Plinthe INOX 304	2

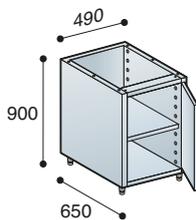
# MEUBLES BAS DE RANGEMENT

- Carrosserie intérieure et extérieure **INOX 304**
- **Ouvert sans dessus**
- Façade, cotés double paroi

- Poignée intégrée non débordante
- Pieds INOX réglables de 150 à 180 mm
- Ferrage gauche ou droit à préciser

## ÉLÉMENT 1 PORTE

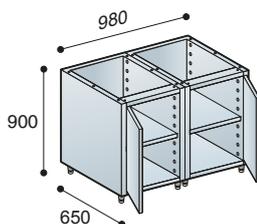
1 porte battante  
1 étagère réglable 600 x 400 mm



Modèle	Ref	Prix Public HT
Élément 1 porte	PR1	998

## ÉLÉMENT 2 PORTES

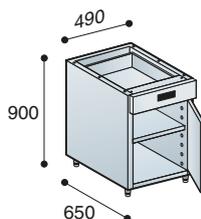
2 portes battantes  
2 étagères réglables  
600 x 400 mm



Modèles	Ref	Prix Public HT
Élément 2 porte	PR2	1 903

## ÉLÉMENT 1 PORTE + 1 TIROIR

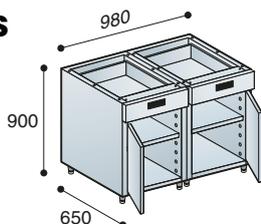
1 porte battante  
1 étagère réglable 600 x 400 mm  
1 tiroir dimension 355 x 530 x 120 mm



Modèle	Ref	Prix Public HT
Élément 1 porte + 1 tiroir	PRT1	1 318

## ÉLÉMENT 2 PORTES + 2 TIROIRS

2 portes battantes  
2 étagères réglables  
600 x 400 mm  
2 tiroirs de 355 x 530 x 120 mm



Modèle	Ref	Prix Public HT
Élément 2 portes + 2 tiroirs	PRT2	2 542

## OPTIONS

Modèles	Page
Dessus INOX 304 simple	103
Dessus INOX 304 adossé	103
Plinthe INOX 304	2

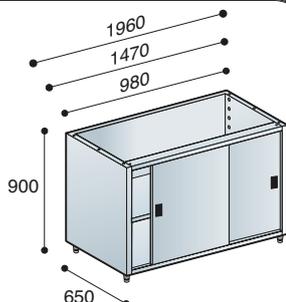
# MEUBLES BAS DE RANGEMENT

- Carrosserie intérieure et extérieure **INOX 304**
- **Ouvert sans dessus**
- Façade, côtés double paroi

- Poignée intégrée non débordante
- Pieds INOX réglables de 150 à 180 mm
- 1 étagère réglable INOX 304

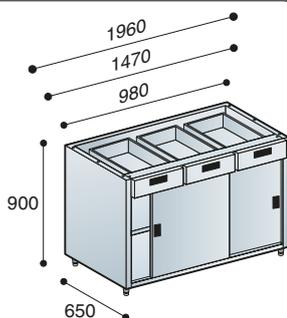
## ÉLÉMENT 2 PORTES COULISSANTES

**RPC**  
Portes coulissantes insonorisées double paroi  
**RSP**  
Ouvert sans porte



## ÉLÉMENT 2 PORTES COULISSANTES + TIROIRS

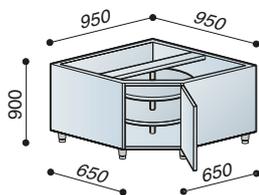
Portes coulissantes insonorisées double paroi  
+ tiroirs hauteur utile 120 mm



## ÉLÉMENT D'ANGLE

Ferrage gauche ou droit à préciser à la commande

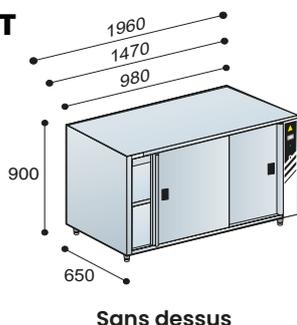
Poignée intégrée non débordante



## MEUBLE BAS DE RANGEMENT CHAUFFANT

Portes coulissantes isolées  
1 étagère réglable  
Côtés isolés  
Poignées INOX 304 intégrée

Puissance :  
2000 W - mono 240 V + Terre



Modèles	Ref	Prix Public HT
Portes coulissantes - Long. 980	RPC1	<b>1 590</b>
Portes coulissantes - Long. 1470	RPC2	<b>1 817</b>
Portes coulissantes - Long. 1960	RPC3	<b>2 300</b>
Ouvert sans porte - Long. 980	RSP1	<b>1 220</b>
Ouvert sans porte - Long. 1470	RSP2	<b>1 333</b>
Ouvert sans porte - Long. 1960	RSP3	<b>1 491</b>

Pour les dimensions intermédiaires, prendre le prix de la dimension supérieure

Modèles	Ref	Prix Public HT
Long. 980 - 2 tiroirs	RPCT1	<b>2 213</b>
Long. 1470 - 3 tiroirs	RPCT2	<b>2 695</b>
Long. 1960 - 4 tiroirs	RPCT3	<b>3 518</b>

Pour les dimensions intermédiaires, prendre le prix de la dimension supérieure

Modèles	Ref	Prix Public HT
1 étagère réglable	PTAE	<b>2 075</b>

Meuble destiné exclusivement au préchauffage de la vaisselle

Modèles	Ref	Prix Public HT
Portes coulissantes - Long. 980	RCC1	<b>2 415</b>
Portes coulissantes - Long. 1470	RCC2	<b>2 642</b>
Portes coulissantes - Long. 1960	RCC3	<b>3 128</b>

Température maximum : 60°C

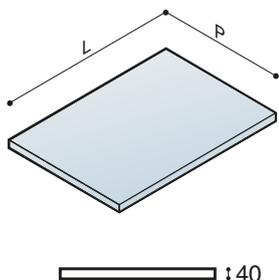
## OPTIONS

Modèles	Page
Dessus INOX 304 simple	103
Dessus INOX 304 adossé	103
Plinthe INOX 304	2

# DESSUS INOX

- INOX 304 brossé 15/10<sup>ème</sup> d'épaisseur sur panneau d'aggloméré de 30 mm
- Dessous tôle prélaquée

## DESSUS SIMPLE

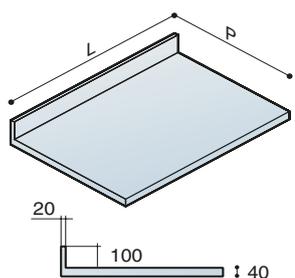


Pour les dimensions intermédiaires, prendre le prix de la dimension supérieure

Modèles	Ref	Prix Public HT
500 x 700	DS5	234
1000 x 700	DS10	452
1500 x 700	DS15	663
2000 x 700	DS20	890
2500 x 700	DS25	1 116

Modèles	Ref	Prix Public HT
500 x 810	DSP5	261
1000 x 810	DSP10	508
1500 x 810	DSP15	743
2000 x 810	DSP20	976
2500 x 810	DSP25	1 229

## DESSUS ADOSSÉ



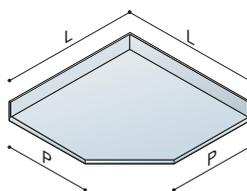
Pour les dimensions intermédiaires, prendre le prix de la dimension supérieure

Modèles	Ref	Prix Public HT
500 x 700	DA5	269
1000 x 700	DA10	529
1500 x 700	DA15	791
2000 x 700	DA20	1 061
2500 x 700	DA25	1 370

Modèles	Ref	Prix Public HT
500 x 810	DAP5	304
1000 x 810	DAP10	578
1500 x 810	DAP15	876
2000 x 810	DAP20	1 159
2500 x 810	DAP25	1 485

Dosseret non doublé, prévoir doublage si arrière visible

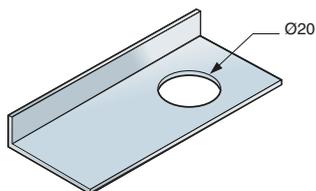
## DESSUS ADOSSÉ MEUBLE D'ANGLE



Modèles	Ref	Prix Public HT
950 x 700	DMA70	767
1065 x 810	DMA81	852

# OPTIONS MEUBLES BAS – TABLES – PLONGES

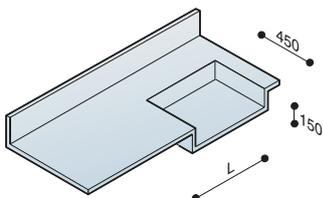
## TROU V.O.



Modèle	Ref	Prix Public HT
Trou V.O. avec collerette anti-choc	TVO	398

## DÉCAISSÉ

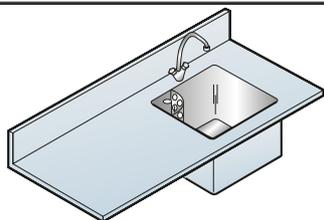
Profondeur 150 mm  
au mètre linéaire



Modèle	Ref	Prix Public HT
Décaissé (ml)	DR	1 135

## PLONGE ENCASTRÉE

Plonge encastrée  
Robinetterie en option



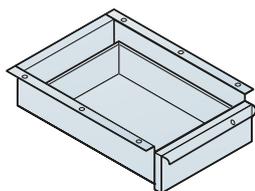
Modèle	Ref	Prix Public HT
Bac de 400 x 400 x 300 mm	PE44	711
Bac de 500 x 400 x 300 mm	PE54	880
Bac de 500 x 500 x 300 mm	PE55	969

## ROBINETTERIE

Modèles	Ref	Prix Public HT
Douchette pré lavage	DOUCH	694
Mitigeur électronique	MITELEC	834

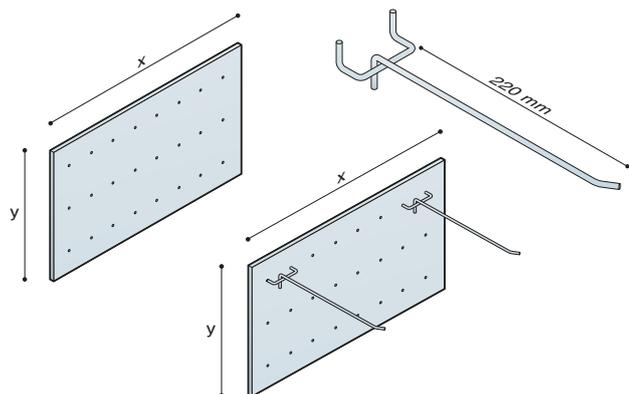
## TIROIR POUR TABLE DE TRAVAIL

A fixer sous le dessus INOX  
Dimensions 355 x 530 x 120 mm



Modèle	Ref	Prix Public HT
Tiroir pour table de travail	TPT	297

## PANNEAU PERFORÉ SUPPORT USTENSILES



Modèles	Ref	Prix Public HT
Panneau perforé, le m <sup>2</sup>	PSU	485
Crochet	CPSU	33

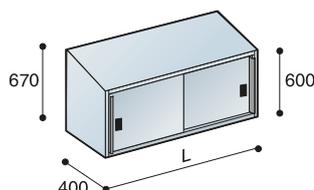
# MEUBLES HAUTS

- Carrosserie intérieure et extérieure **INOX 304**
- Portes coulissantes double paroi, insonorisée
- cotés double paroi

- 1 étagère réglable INOX 304
- Toit incliné
- Poignées intégrées non débordantes

## ARMOIRES MURALES

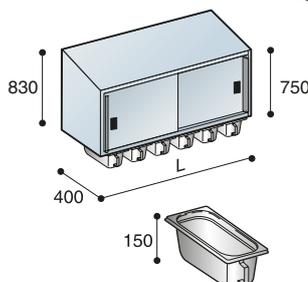
Toit incliné  
Portes coulissantes sur rails  
et galets nylon



Modèles	Ref	Prix Public HT
Larg. 1000	AMH1	1 376
Larg. 1200	AMH2	1 437
Larg. 1500	AMH3	1 482
Larg. 1800	AMH4	1 664
Larg. 2000	AMH5	1 816

## ARMOIRES MURALES + TIROIRS À INGRÉDIENTS

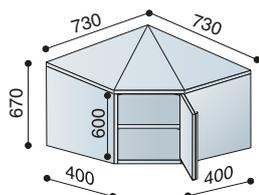
Toit incliné  
Portes coulissantes sur rails  
et galets nylon  
Tiroirs bacs INOX gastro GN 1/3  
Prof. 150 mm avec poignées



Modèles	Ref	Prix Public HT
Larg. 1000 - 5 tiroirs	AMHT1	1 801
Larg. 1200 - 6 tiroirs	AMHT2	1 907
Larg. 1500 - 7 tiroirs	AMHT3	2 075
Larg. 1800 - 8 tiroirs	AMHT4	2 254
Larg. 2000 - 9 tiroirs	AMHT5	2 437

## ARMOIRE MURALE D'ANGLE

Toit incliné  
1 porte battante



Modèle	Ref	Prix Public HT
Étagère INOX réglable	AMATE	1 333

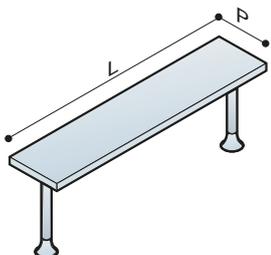
# ÉTAGÈRES SUR COLONNETTES – INOX 304

- INOX 304 – épaisseur 15/10
- Tube rond INOX 304 – Diamètre 48 mm

- Embase INOX 304
- A poser sur plan de travail

## ÉTAGÈRES SUR COLONNETTES

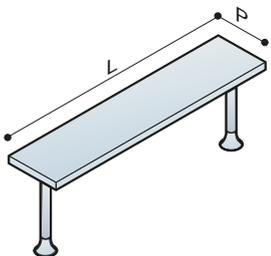
Pour dimensions intermédiaires,  
prendre le prix des dimensions  
supérieures



Modèles	Ref	Prix Public HT
Long. 1000 x Prof. 300	EC103	<b>624</b>
Long. 1500 x Prof. 300	EC153	<b>936</b>
Long. 2000 x Prof. 300	EC203	<b>1 248</b>
Long. 2500 x Prof. 300	EC253	<b>1 560</b>
Long. 1000 x Prof. 400	EC104	<b>650</b>
Long. 1500 x Prof. 400	EC154	<b>975</b>
Long. 2000 x Prof. 400	EC204	<b>1 300</b>
Long. 2500 x Prof. 400	EC254	<b>1 625</b>

## ÉTAGÈRES COLONNETTES CHAUFFANTES

Elément chauffants céramique  
Etagère doublée isolée

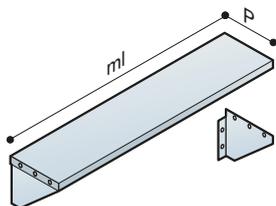


Modèles	Ref	Prix Public HT
Long. 1000 x Prof. 300	ECC103	<b>1 025</b>
Long. 1500 x Prof. 300	ECC153	<b>1 538</b>
Long. 2000 x Prof. 300	ECC203	<b>2 050</b>
Long. 2500 x Prof. 300	ECC253	<b>2 563</b>
Long. 1000 x Prof. 400	ECC104	<b>1 053</b>
Long. 1500 x Prof. 400	ECC154	<b>1 580</b>
Long. 2000 x Prof. 400	ECC204	<b>2 106</b>
Long. 2500 x Prof. 400	ECC254	<b>2 563</b>

# ÉTAGÈRES – INOX 304

## ÉTAGÈRES MURALES SUR CONSOLES

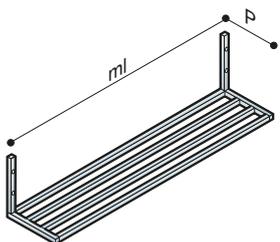
INOX 304 – épaisseur 15/10<sup>ème</sup>



Modèles	Ref	Prix Public HT
Prof. 300 mm, le mètre linéaire	EMP3	285
Prof. 400 mm, le mètre linéaire	EMP4	315
Prof. 500 mm, le mètre linéaire	EMP5	398

## ÉTAGÈRES BARREAUDÉES

INOX 304 – 25 x 25 mm



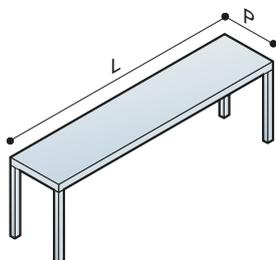
Modèles	Ref	Prix Public HT
Prof. 300 mm, le mètre linéaire	EB3	454
Prof. 400 mm, le mètre linéaire	EB4	485

## ÉTAGÈRES SUR PIEDS

INOX 304 – épaisseur 15/10<sup>ème</sup>

A poser sur plan de travail

Pour dimensions intermédiaires, prendre le prix des dimensions supérieures



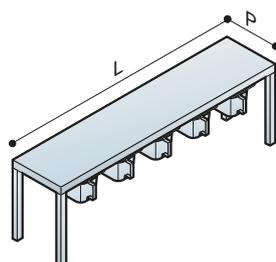
Modèles	Ref	Prix Public HT
Long. 500 x Prof. 300	EP53	285
Long. 1000 x Prof. 300	EP103	315
Long. 1500 x Prof. 300	EP153	485
Long. 2000 x Prof. 300	EP203	624
Long. 2500 x Prof. 300	EP253	711
Long. 500 x Prof. 400	EP54	342
Long. 1000 x Prof. 400	EP104	428
Long. 1500 x Prof. 400	EP154	513
Long. 2000 x Prof. 400	EP204	683
Long. 2500 x Prof. 400	EP254	741

## ÉTAGÈRES SUR PIEDS + TIROIRS

INOX 304 – épaisseur 15/10<sup>ème</sup>

A poser sur plan de travail

Pour dimensions intermédiaires, prendre le prix des dimensions supérieures



Modèles	Ref	Prix Public HT
Long. 500 x Prof. 400	EPT5	513
Long. 1000 x Prof. 400	EPT10	797
Long. 1500 x Prof. 400	EPT15	1135
Long. 2000 x Prof. 400	EPT20	1451
Long. 2500 x Prof. 400	EPT25	1817

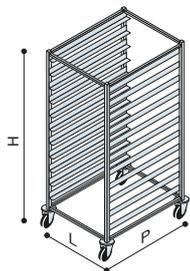
# ÉCHELLES – CHARIOTS – INOX 304

- Châssis tube **INOX 304** carré 25 x 25 mm
- 4 roues chape INOX pivotantes  $\varnothing$  125 mm dont 2 à freins avec butoir protection

- Niveaux soudés INOX 304 avec butées d'arrêt pour grilles et bacs

## CHARIOTS À GLISSIÈRES 17 NIVEAUX

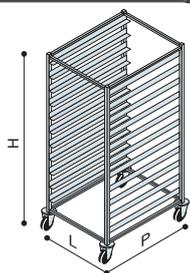
17 niveaux au pas de 80 mm pour grilles ou bacs



Modèles	Ref	Prix Public HT
GN 1/1 : Long. 455 x Prof. 660 x Haut. 1610	CH171	<b>799</b>
GN 2/1 : Long. 660 x Prof. 780 x Haut. 1610	CH172	<b>972</b>
EURO 600 x 400 Long. 540 x Prof. 730 x Haut. 1610	CH176	<b>1 001</b>
EURO 600 x 800 Long. 730 x Prof. 870 x Haut. 1610	CH178	<b>1 257</b>

## CHARIOTS À GLISSIÈRES 20 NIVEAUX

20 niveaux au pas de 70 mm pour grilles ou bacs



Modèles	Ref	Prix Public HT
GN 1/1 : Long. 455 x Prof. 660 x Haut. 1710	CH201	<b>857</b>
GN 2/1 : Long. 660 x Prof. 780 x Haut. 1710	CH202	<b>991</b>
EURO 600 x 400 Long. 540 x Prof. 730 x Haut. 1710	CH206	<b>1 025</b>
EURO 600 x 800 Long. 730 x Prof. 870 x Haut. 1710	CH208	<b>1 287</b>

# TABLES – INOX 304

- Dessus **INOX 304** brossé 15/10<sup>ème</sup> d'épaisseur sur panneau d'aggloméré de 30 mm
- Piètement tube carré INOX 304 30 x 30 mm

- Vérins réglables en ABS
- Pieds décalés de 50 mm sur l'arrière et l'avant, en retrait de 10 mm sur les côtés

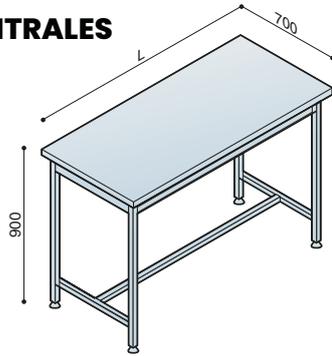
**Dossieret latéral  
143 € HT le mètre linéaire**

**Profondeur 800 : +6%  
Pour dimensions intermédiaires, prendre  
le prix de la dimension supérieure**

# TABLES - INOX 304

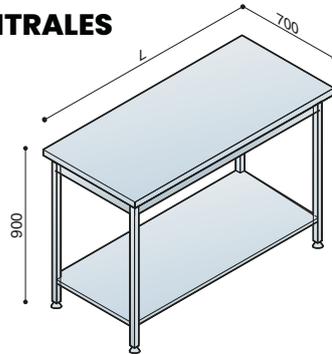
## TABLES DE TRAVAIL CENTRALES

Au delà de 2 mètres,  
6 pieds



## TABLES DE TRAVAIL CENTRALES AVEC ÉTAGÈRE BASSE

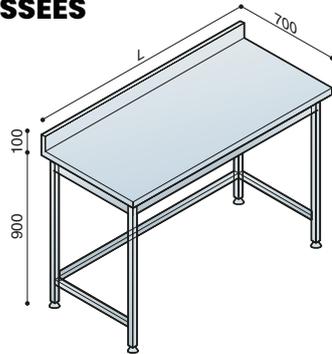
Au delà de 2 mètres,  
6 pieds



## TABLES DE TRAVAIL ADOSSÉES

Dossier de  
100 mm x 20 mm

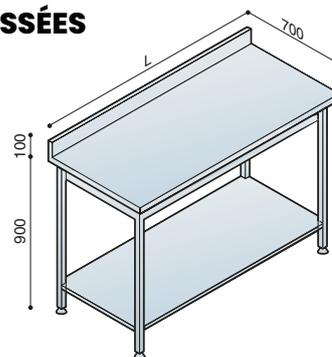
Au delà de 2 mètres,  
6 pieds



## TABLES DE TRAVAIL ADOSSÉES AVEC ÉTAGÈRE BASSE

Dossier de  
100 mm x 20 mm

Au delà de 2 mètres,  
6 pieds



Modèles	Ref	Prix Public HT
Long. 500	TS5	652
Long. 1000	TS10	797
Long. 1200	TS12	852
Long. 1500	TS15	1 052
Long. 1700	TS17	1 107
Long. 2000	TS20	1 164
Long. 2200	TS22	1 306
Long. 2500	TS25	1 392

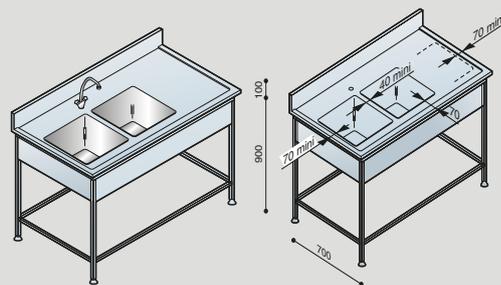
Modèles	Ref	Prix Public HT
Long. 500	TCB5	797
Long. 1000	TCB10	1 021
Long. 1200	TCB12	1 107
Long. 1500	TCB15	1 248
Long. 1700	TCB17	1 306
Long. 2000	TCB20	1 391
Long. 2200	TCB22	1 590
Long. 2500	TCB25	1 760

Modèles	Ref	Prix Public HT
Long. 500	TA5	767
Long. 1000	TA10	896
Long. 1200	TA12	1 021
Long. 1500	TA15	1 135
Long. 1700	TA17	1 192
Long. 2000	TA20	1 248
Long. 2200	TA22	1 420
Long. 2500	TA25	1 704

Modèles	Ref	Prix Public HT
Long. 500	TAB5	852
Long. 1000	TAB10	1 107
Long. 1200	TAB12	1 276
Long. 1500	TAB15	1 333
Long. 1700	TAB17	1 420
Long. 2000	TAB20	1 533
Long. 2200	TAB22	1 704
Long. 2500	TAB25	1 847

# PLONGES – INOX 304

- Dessus INOX 304 brossé 15/10<sup>ème</sup> d'épaisseur sur panneau d'aggloméré de 30 mm, dessous tôle prélaquée
- Bord anti-ruissellement sur 3 côtés
- Dosseret 100 x 20 mm
- Cache-bac INOX 304 8/10<sup>ème</sup> d'épaisseur
- Piétement tube carré INOX de 30 x 30 mm, vérins réglables en ABS
- Pieds décalés de 80 mm sur l'arrière, 50 mm sur l'avant, 15 mm sur les côtés



## CHÂSSIS SANS ÉTAGÈRE PROF. 700 MM

Profondeur 800 mm : + 6%

Modèles	Ref	Prix Public HT
Long. 600 mm	PLO1	<b>797</b>
Long. 601 à 800 mm	PLO2	<b>911</b>
Long. 801 à 1000 mm	PLO3	<b>938</b>
Long. 1001 à 1200 mm	PLO4	<b>1 078</b>
Long. 1201 à 1400 mm	PLO5	<b>1 135</b>
Long. 1401 à 1600 mm	PLO6	<b>1 192</b>
Long. 1601 à 1800 mm	PLO7	<b>1 248</b>
Long. 1801 à 2000 mm	PLO8	<b>1 306</b>
Long. 2001 à 2200 mm	PLO9	<b>1 420</b>
Long. 2201 à 2400 mm	PLO10	<b>1 451</b>
Long. 2401 à 2600 mm	PLO11	<b>1 503</b>
Long. 2601 à 2800 mm	PLO12	<b>1 562</b>
Long. 2801 à 3000 mm	PLO13	<b>1 618</b>

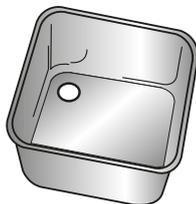
## CHÂSSIS AVEC ÉTAGÈRE PROF. 700 MM

Profondeur 800 mm : + 6%

Modèles	Ref	Prix Public HT
Long. 600 mm	PLOE1	<b>969</b>
Long. 601 à 800 mm	PLOE2	<b>1 053</b>
Long. 801 à 1000 mm	PLOE3	<b>1 165</b>
Long. 1001 à 1200 mm	PLOE4	<b>1 248</b>
Long. 1201 à 1400 mm	PLOE5	<b>1 335</b>
Long. 1401 à 1600 mm	PLOE6	<b>1 420</b>
Long. 1601 à 1800 mm	PLOE7	<b>1 475</b>
Long. 1801 à 2000 mm	PLOE8	<b>1 562</b>
Long. 2001 à 2200 mm	PLOE9	<b>1 704</b>
Long. 2201 à 2400 mm	PLOE10	<b>1 789</b>
Long. 2401 à 2600 mm	PLOE11	<b>1 875</b>
Long. 2601 à 2800 mm	PLOE12	<b>1 955</b>
Long. 2801 à 3000 mm	PLOE13	<b>2 073</b>

## BAC AVEC BONDE SURVERSE

Exemple : Plonge sans étagère  
1000 x 700 + bac 400 x 400 x 300  
Prendre réf : PLO3 + BBS1  
Fourni sans siphon



Modèles	Ref	Prix Public HT
Long. 400 x Larg. 400 x Prof. 300 mm	BBS1	<b>711</b>
Long. 500 x Larg. 400 x Prof. 300 mm	BBS2	<b>880</b>
Long. 500 x Larg. 500 x Prof. 300 mm	BBS3	<b>969</b>
Long. 600 x Larg. 500 x Prof. 350 mm	BBS4	<b>1 078</b>
Long. 800 x Larg. 510 x Prof. 380 mm	BBS5	<b>1 647</b>
Long. 330 x Larg. 330 x Prof. 200 mm	BBS6	<b>682</b>

## OPTIONS

Modèles	Ref	Prix Public HT
Douchette pré lavage	DOUCH	<b>680</b>
Mitigeur électronique	MITELEC	<b>834</b>

# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

## PRÉAMBULE :

La société ACTIF INDUSTRIES assure la fabrication d'équipements pour les métiers de bouches, restauration, collectivité, boulangerie-pâtisserie, sandwicherie : armoires et tours frigorifiques, meubles rangement INOX, armoires de maintien en température, armoires de fermentation.

Les équipements commandés font l'objet d'une confirmation de commande par la société ACTIF INDUSTRIES suivie, dans un délai de 48 heures, d'un bon pour accord de la part de l'acheteur.

Les équipements commandés sont mis en place par un professionnel qui assure l'installation, la garantie main d'œuvre du produit chez l'utilisateur final.

## 1. CONDITIONS DE VENTE

1.1 Toute commande doit être confirmée par écrit sur papier entête mentionnant la date de livraison et l'adresse de livraison, les commandes mentionnant « livraison sur ordre » ne seront pas acceptées. Aucune commande orale ne sera traitée. Elle fera l'objet d'un accusé réception de commande avec annexées les présentes conditions générales et éventuellement les plans. Le retour « bon pour accord » de cette confirmation de commande et plans comporte de plein droit :

- Acceptation expresse par l'acheteur des présentes conditions générales,
- Renonciation expresse par l'acheteur de ses propres conditions générales nonobstant toute clause contraire.

1.2 Toute commande passée a un caractère ferme, définitif et irrévocable, aucune annulation de commande n'est acceptée, le matériel n'est ni repris, ni échangé.

1.3 L'acheteur reste seul responsable du matériel qu'il propose à son client, en aucun cas ACTIF industries ne pourrait être tenue responsable quant à une mauvaise définition du matériel.

1.4 Dans le cas de fabrication sur-mesure, l'acheteur assumera l'entière responsabilité d'une quelconque erreur dans les mesures qu'il devra transmettre à la société Actif Industries par écrit pour fabrication. Il appartient à l'acheteur de s'assurer que la configuration des locaux permet l'installation du matériel.

## 2. PRIX

Nos prix s'entendent départ usine sur une base hors taxes auxquels viennent s'ajouter d'éventuels frais de livraison.

2.1 Frais de livraison (France métropolitaine hors corse)

### Livraison chez l'acheteur

- FRANCO en tournée camion Actif Industries pour toute commande supérieure à 8000 € net H.T.
- FORFAIT en tournée camion Actif industries pour toute commande inférieure à 8000 € net H.T de 100 € HT
- PORT à la charge de l'acheteur pour toute commande livrable hors tournée camion Actif Industries (livraison assurée par un transporteur extérieur).

### Livraison sur chantier

- FORFAIT en tournée camion Actif industries de 120 € HT
- PORT à la charge de l'acheteur pour toute commande livrable hors tournée camion Actif Industries (livraison assurée par un transporteur extérieur).
- Autres destinations : nous consulter sur devis

2.2 Les prix du présent tarif sont valables jusqu'à notification, par tout moyen, d'un changement 30 jours environ avant son application.

2.3 Des pénalités ou indemnités pour retard de livraison ne pourront être appliquées que si elles ont fait l'objet d'un accord express et spécial à la commande.

2.4 Si l'acheteur prend livraison de ses marchandises à l'usine, le transport restera à sa charge et il ne pourra exiger aucune réduction du prix de ce fait.

## 3. MODIFICATION DE LA COMMANDE

3.1 Les prix et délais s'entendent toujours pour une exécution conforme aux dispositions de la commande.

3.2 Si, en cours d'exécution, l'acheteur apporte des modifications dans la spécification ou les caractéristiques du matériel, les schémas, les conditions éventuelles de réception, le coût éventuel de ces adjonctions, modifications etc, seront à sa charge. Ces modifications pourront également justifier, s'il y a lieu, une augmentation des délais initialement prévus.

Toute condition particulière doit, pour être opposable, avoir été confirmée par écrit et acceptée par nous sous la même forme.

## 4. CONDITIONS DE PAIEMENT

Les conditions de règlement sont confirmées par la société Actif Industries au moment de la confirmation de commande, après ouverture de compte auprès de notre organisme d'assurance-crédit, dans le respect des dispositions légales. Les paiements doivent être faits au siège d'Actif Industries, **net et sans escompte**, en Euros suivant les stipulations de l'accusé réception de commande. Des délais de paiement ne peuvent être accordés que sous réserve d'acceptation du dossier de l'acheteur par notre assurance-crédit.

4.1 Les traites doivent être retournées acceptées dans les 10 jours suivant leur envoi. Ce délai est de rigueur.

4.2 Le défaut de paiement de nos fournitures à l'échéance fixée entraînera :

- L'exigibilité immédiate de toutes les sommes restant dues, quel que soit le mode de règlement prévu (par traite acceptée ou non).
- La suspension des livraisons ultérieures sans autre avertissement.
- La modification des conditions de règlement sans autre avertissement.

4.3 Les paiements doivent être effectués dans les délais convenus même si la mise en service ou la réception de l'installation est retardée ou rendue impossible quelles qu'en soient les raisons. Les termes de paiement ne peuvent être retardés sous quelque prétexte que ce soit, même litigieux, et aucune réclamation sur la qualité d'une fourniture n'est suspensive du paiement de celle-ci si la preuve de la défectuosité n'a pas été signalée par écrit dans les huit jours suivant la livraison.

4.4 Toutes les pièces détachées sont payables avant expédition.

4.5 Un acompte de 30 % du montant total de la commande est demandé pour toute fabrication sur-mesure. Dans cette hypothèse, il appartient à l'acheteur de donner à la société ACTIF INDUSTRIES toutes les informations utiles.

4.6 En cas de retard de paiement, selon le décret n°2012-1115 du 2 octobre 2012, tout professionnel en retard de paiement devra de pleins droits une indemnité pour frais de recouvrement de 40 €. Conformément aux dispositions de l'article L441-6 du Code de Commerce, en cas de non-paiement à la date prévue sur le bon de commande ou de non-envoi de la traite acceptée dans les dix jours, et sans qu'il soit besoin d'une mise en demeure préalable, les sommes dues porteront intérêts de plein droit au taux d'intérêt appliqué par la Banque Centrale Européenne à son opération de refinancement la plus récente majoré de 10 points, sachant que cette clause ne porte atteinte à l'exigibilité des sommes dues.

Si par ailleurs, la carence de l'acheteur rend nécessaire le recouvrement contentieux ou judiciaire, la société ACTIF Industries se réserve, en sus des frais et dépens légalement à sa charge, de réclamer des dommages et intérêts en fonction du préjudice subi.

## 5. CONDITIONNEMENT

Le conditionnement du matériel pour le transport est à la charge de l'acheteur et ne peut faire l'objet d'une reprise. Il se fait aux frais et risques de l'acheteur. Le matériel est livré monté même quand il est démontable.

En cas de transport maritime et/ou international ou de livraison par transporteur extérieur, la société ACTIF INDUSTRIES peut être amenée à recourir à l'utilisation d'une caisse en bois afin d'assurer une protection maximale au produit commandé. Il appartient à l'acheteur de porter à la connaissance d'Actif industries, au moment de la commande, ses impératifs de conditionnement (caisse NIMPI5, dimensions containers etc...), à défaut, Actif industries ne pourrait être tenue responsable. Dans cette hypothèse, le surcoût lié à ce conditionnement est pris en charge par l'acheteur, sans qu'aucune information préalable complémentaire ne soit nécessaire.

Le conditionnement des pièces détachées reste à la charge de l'acheteur, pour les pièces fragiles, Actif Industries peut être amenée à recourir à l'utilisation d'une caisse en bois, dans ce cas, le surcoût reste à la charge de l'acheteur.

## 6. LIVRAISON

Le transport des équipements commandés s'effectue soit directement par la société ACTIF Industries, soit par un transporteur choisi par elle.

**6.1 Toutes les opérations de transport, assurance, manutention, amenées à pied d'œuvre sont à la charge et aux frais, risques et périls de l'acheteur auquel il appartient de vérifier les expéditions à l'arrivée et d'exercer, s'il y a lieu, les recours contre les transporteurs, même si l'expédition a été faite franco. Il incombe à l'acheteur en tant que destinataire de ne donner décharge du matériel au dernier transporteur qu'après s'être assuré qu'il lui a été remis en bon état. La mention « sous réserve de déballage » n'est d'aucune valeur.**

### RÉCEPTION DES MARCHANDISES

A la réception des marchandises, il est nécessaire de procéder aux opérations suivantes en présence du transporteur.

- 1) Déballer le ou les colis reçu(s)
- 2) Vérifier le bon état du ou des matériel(s)
- 3) Écrire sur le bon de livraison, en lettres capitales, les dégâts constatés

Dans les 3 jours ouvrables suivant la livraison qui n'est pas conforme :

- 1) Écrire au transporteur par lettre recommandée avec accusé de réception en confirmant les dégâts constatés
- 2) Adresser une copie de cette lettre à notre société

Si ces dispositions ne sont pas respectées les frais de remise en état du matériel seront entièrement à votre charge.

# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

6.2 Toute constatation, pour être opposable, devra être faite contradictoirement.

6.3 Concernant les livraisons effectuées directement par Actif Industries, il appartient à l'acheteur de faire connaître dès la commande l'adresse de livraison, de vérifier l'accès au site, le passage du camion, les interdictions de circulation particulières etc... Dans le cas où notre camion ne pourrait pas accéder au site de livraison, le matériel sera ramené en usine et re-livré par transporteur aux frais de l'acheteur. Actif Industries pourra être amenée pour des raisons de sécurité, notamment conditions de circulation, à reporter sans information préalable les livraisons qu'elle jugera risquées pour son personnel. Les livraisons s'effectuent du lundi au vendredi matin.

6.4 Le transport des pièces détachées s'effectue par transporteur extérieur à la charge de l'acheteur.

## 7. GARANTIE

Le matériel de notre fabrication est garanti pendant **une durée de deux ans à compter de la date de livraison, (six mois pour les parties électriques)** contre tous vices de fabrication uniquement et elle suppose une installation et une utilisation effectuées suivant les règles de l'art. L'installation et la maintenance ne sont pas garanties en ce qu'elles relèvent de la responsabilité exclusive de l'installateur.

Toute utilisation anormale ou abusive du matériel annule les clauses de garantie.

Les échanges et remises en état des pièces faits au titre de la garantie ne peuvent avoir pour effet de prolonger celle-ci. Cette garantie est limitée à l'échange gratuit des pièces défectueuses, ou à leur remise en état, nous apprécions nous-mêmes s'il y a lieu de faire retour du matériel à l'usine ou si la réparation peut être faite sur place par vos soins d'après nos indications. Les déplacements et la main d'œuvre restent à votre charge. Le coût du transport du matériel défectueux ou des pièces défectueuses ainsi que celui du retour du matériel ou des pièces défectueuses remplacées restent à la charge de l'acheteur. Tous les composants complémentaires de nos fabrications gardent les clauses de garantie stipulées du producteur.

Notre responsabilité est expressément limitée à la garantie légale définie ci-dessus.

La garantie est exclue si :

- Le vice de fonctionnement résulte d'une intervention sur le matériel effectuée sans notre autorisation, d'une installation défectueuse, d'une utilisation différente de celles spécifiées dans la documentation ou la notice technique et d'entretien du matériel et de tout autre motif échappant à notre contrôle.

- Le fonctionnement défectueux résulte d'une négligence ou d'un défaut d'entretien de l'acheteur ou de l'utilisateur final.

- Le produit a été modifié sans accord préalable ou express de notre part, notamment déplacement des groupes frigorifiques.

De convention expresse, notre responsabilité résultant du fait du matériel est strictement limitée aux dispositions précédentes et aux dommages touchant directement le matériel fourni.

En aucun cas notre responsabilité ne saurait être engagée en ce qui concerne les dommages causés à vos biens ou à ceux dont vous êtes dépositaires, il en est de même pour vos marchandises.

Conformément aux dispositions légales en vigueur et notamment aux articles 1386-1 et 1386-18 du code Civil, cette clause limitative ne peut couvrir les dommages corporels causés par vos matériels et n'est pas applicable si vous vendez à un non-professionnel.

## 8. DÉLAIS

Les délais des livraisons assurées directement par la société ACTIF INDUSTRIES sont donnés départ usine et fixés selon un calendrier de tournées, tels que mentionnés dans la confirmation du bon de commande. Le délai peut être fixe ou renvoyé à une durée raisonnable, dans l'hypothèse notamment où la société ACTIF INDUSTRIES doit disposer d'un délai suffisant pour assurer la fabrication de l'équipement commandé.

Ces délais sont donnés sous réserve du retour de la confirmation de commande sous 48 heures et de la remise en temps utile par l'acheteur des éléments à sa charge, tels que par exemple, schémas, croquis, matériels et renseignements indispensables à l'exécution de la commande. Passé ces 48 heures, les délais pourront être modifiés sans qu'aucune information préalable complémentaire ne soit nécessaire.

**Passé le délai de livraison prévu sur notre accusé réception de commande, si la livraison ou l'enlèvement en notre usine du matériel est retardé du fait de l'acheteur, et sous réserve de notre accord préalable, le matériel pourra être stocké et manutentionné aux frais (10% du montant net HT de la commande par mois de stockage) et aux risques de l'acheteur.**

## 9. ÉLIMINATION DES DECHETS EEE

Le matériel de notre fabrication comportant des équipements électriques et électroniques est visé par le décret n° 2014 - 928 du 23/8/2014.

Nous assurons, par un système de collecte géré par un éco-organisme, l'organisation et le financement de l'enlèvement et du traitement sélectif des DEEE professionnels mis sur le marché après le 13/08/2005. Notre acheteur s'engage à transmettre ces modalités à tout acquéreur ultérieur des équipements électriques et électroniques (EEE), ainsi que les documents de suivi pour la gestion de fin de vie qui lui auront été fournis par nos soins. Le montant de l'écocontribution DEEE professionnels des équipements mis sur le marché sera facturé à l'acheteur.

## 10. CAS DE FORCE MAJEURE

Les cas de force majeure et tous événements graves rendant impossible ou seulement difficile l'exécution des engagements peuvent entraîner, à notre gré, la résiliation de nos engagements ou leur suspension, sans dommages-intérêts à notre charge.

Les grèves, lock-out, émeutes, insurrections, attentats, interruptions de transports, pénuries de matériel roulant, pénuries de matières premières, interdiction d'importer ou d'exporter contingentement incendie, effondrements et bris de machines, sont de convention expresse considérés comme des cas de force majeure avec tous les effets qui lui sont attachés.

## 11. RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

**De convention expresse, nous conservons l'entière propriété des biens jusqu'au paiement complet effectif du prix facturé. Jusqu'à complet paiement effectif, l'acheteur ne pourra disposer des biens de quelque manière que ce soit sans notre accord express préalable et écrit. Ne constitue pas un paiement au sens de la présente disposition, la remise des traites ou de tout titre créant une obligation de payer. Nonobstant toute disposition contraire, en cas de non-respect par l'acheteur d'une des échéances de paiement, ou en cas de violation quelconque de la présente clause, sans perdre aucun de nos autres droits, nous pourrions exiger, par lettre recommandée avec accusé réception, la restitution des biens aux frais de l'acheteur jusqu'à exécution par ce dernier de la totalité de ses engagements. Nous pourrions en outre résilier de plein droit la commande par lettre recommandée avec accusé réception. Sans préjudice de tous autres dommages-intérêts, l'ACHETEUR, outre son obligation de restituer les biens, devra une indemnité de résiliation égale à 20% du montant hors taxes du contrat non exécuté. L'indemnité de résiliation sera imputée au fabricant sur les paiements déjà reçus. Malgré l'application de la présente clause de réserve de propriété, l'acheteur supportera la charge des risques en cas de perte ou de destruction dès la livraison des marchandises. Il supportera aussi les charges de l'assurance.**

## 12. CLAUSE PÉNALE

En cas de non-exécution du contrat par l'acheteur, notamment refus de prendre livraison, prise de livraison tardive ou non-paiement des sommes prévues, le contrat de vente pourra être résolu par la société ACTIF Industries.

La société ACTIF Industries se trouvera alors déchargée de toute obligation de fournir la marchandise après l'expédition par elle-même d'une lettre recommandée valant une mise en demeure restée sans effet pendant 10 jours.

Dans ce cas, le prix convenu deviendra immédiatement et intégralement dû à titre de dommages et intérêts conventionnels et forfaitaires, au besoin à titre de clause pénale.

Cette somme portera par ailleurs intérêts au taux égal à une fois et demie le taux d'intérêt légal passé le délai de la mise en demeure.

## 13. CATALOGUES ET PLANS

Les descriptions d'appareils sont données à titre indicatif. Les modèles présentés sont toujours susceptibles de recevoir des modifications sans avis préalable. Nos dimensions sont données à titre indicatif et peuvent varier sans que ceci puisse donner lieu à des contestations ou à un droit de réduction au profit de l'acheteur.

TOUS LES DOCUMENTS COMPOSANTS NOS CATALOGUES demeurent LA PROPRIÉTÉ EXCLUSIVE DE La société ACTIF Industries et ne peuvent être NI REPRODUITS, NI COMMUNIQUÉS à des tiers d'une façon quelconque, ni utilisés pour la réalisation ou la fabrication de pièces composantes.

Le responsable de l'entreprise «Acheteur» devra informer ses collaborateurs ou toute personne utilisant ces catalogues de la clause ci-dessus et de nos conditions générales de vente.

## 14. CLAUSE ATTRIBUTATIVE DE COMPÉTENCE TERRITORIALE

**Tout litige de quelque ordre ou nature qu'il soit est, de convention expresse, de la compétence du Tribunal de Commerce d'Evry auquel il est fait attribution exclusive de juridiction nonobstant toutes clauses contraires pouvant figurer sur tout document émanant de l'acheteur. NOTA : Ces conditions s'appliquent à l'ensemble de nos mandants.**

15. La loi applicable est la loi française.

16. Dans le cas où un des articles précédents viendrait à être déclaré comme nul et non avenu, cette nullité ne pourrait qu'affecter les articles concernés et non pas l'ensemble du présent contrat.



6 rue Pierre Josse - ZA Les Bordes  
91070 BONDOUFLE  
Tel : +33 (0) 1 60 86 74 39  
e-mail : [contact@actif-industries.fr](mailto:contact@actif-industries.fr)

**[WWW.ACTIF-INDUSTRIES.COM](http://WWW.ACTIF-INDUSTRIES.COM)**



RETROUVEZ NOTRE SITE WEB

FABRIQUÉ EN FRANCE

