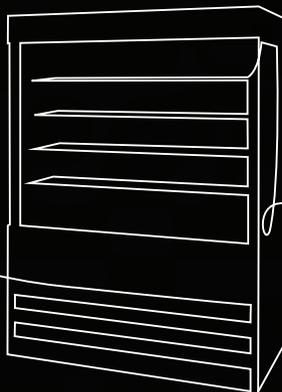




**VAUCONSANT**

**MATFER BOURGEAT**  
LA PASSION DU GOÛT



CRÉER DE L'APPÉTIT  
**2018**





VAUCONSANT  
π Creation



Industriel français depuis plus  
de 200 ans, nos métiers :

CRÉER DE  
L'APPÉTIT





**BOURGEAT**



PRÉSERVER  
LE GOÛT





MATFER



TRAVAILLER  
POUR LE GOÛT



FLO



Catalogue  
VAISSELLE JETABLE



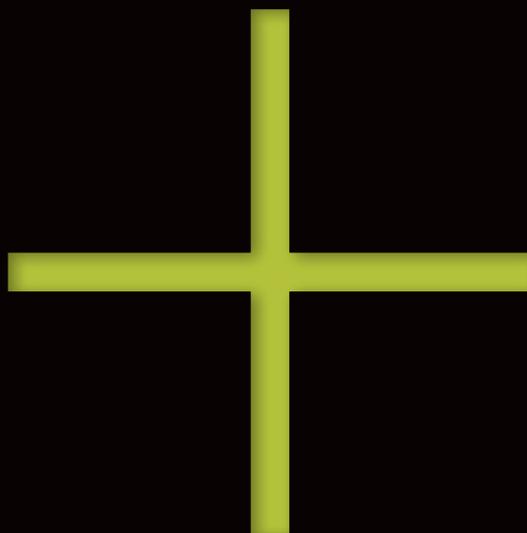
MATFER BOURGEAT  
DISTRIBUTION DE REPAS



BOURGEAT  
VAUCONSANT  
SOLYREF  
PI Creation

ENSEMBLE  
POUR

CRÉER  
DE  
L'APPÉTIT



**Bourgeat, Vauconsant, Solyref, Pi Creation,  
forment aujourd'hui un pôle  
de spécialistes de concepts pour  
la distribution de repas.**

**Ce pôle évolue sur les marchés du commerce  
alimentaire, de la restauration commerciale,  
de l'hôtellerie, de la restauration scolaire  
ou d'université, de la restauration  
d'entreprise, des établissements de santé  
et du marine business.**

Forts de leurs 3 sites de production (30 000 m<sup>2</sup>), de leurs équipes R&D et leurs bureaux d'études de conception (25 ingénieurs et dessinateurs CAO), Bourgeat, Vauconsant, Solyref et Pi Creation proposent des solutions parfaitement adaptées à tous les besoins. Le «sur-mesure» et la personnalisation sont les grandes forces du pôle Distribution de Repas du Groupe Matfer Bourgeat. Ce pôle peut adapter ses produits standards à vos besoins spécifiques ou développer des concepts entièrement personnalisés.

Pour créer de l'appétit.

**N°1 MONDIAL  
30 000 M<sup>2</sup> DE SITES DE PRODUCTION  
3 USINES EN FRANCE  
480 EMPLOYÉS  
26 INGÉNIEURS-CONCEPTEURS CAO  
66 M€ DE CA**



VAUCONSANT,  
UNE  
ENTREPRISE  
DU PÔLE  
DISTRIBUTION  
DE REPAS  
DU GROUPE  
MATFER  
BOURGEAT

FABRIQUÉ EN FRANCE  
DEPUIS 1926  
7500 M<sup>2</sup> D'USINE  
130 EMPLOYÉS



### **VAUCONSANT, C'EST :**

- Un des plus grands fabricants européens d'équipements de distribution de repas
- Plus de 1400 projets réalisés chaque année
- Une fabrication 100 % française
- 130 personnes
- 17 M€ de CA
- 15% réalisé à l'export
- 7500 m2 d'usine

### **VAUCONSANT, PARTENAIRE DES BUREAUX D'ÉTUDES**

Grâce à sa capacité de conseil dans le dimensionnement et l'aménagement de restaurants collectifs, Vauconsant est depuis toujours le partenaire privilégié des Bureaux d'études. Consultez nos nombreuses références depuis notre site internet [www.vauconsant.com](http://www.vauconsant.com) et imaginez... Vauconsant est une source inépuisable d'inspiration.

### **DES ÉQUIPEMENTS CONÇUS POUR FACILITER L'INSTALLATION ET LA MISE EN SERVICE**

Depuis toujours, Vauconsant s'appuie sur un réseau de professionnels pour installer, mettre en service et maintenir ses équipements de distribution de repas. Chez Vauconsant, tout est conçu pour faciliter ce travail : montage à blanc pour vérifier tous les détails, repérage des éléments en usine d'après le plan d'implantation, conditionnement, assemblage des éléments entre eux...

#### **Commande**

tél. : 03 83 45 82 82  
fax : 03 83 45 82 93  
[info@vauconsant.com](mailto:info@vauconsant.com)

#### **SAV**

tél. : 03 83 45 82 78  
fax : 03 83 45 82 75

#### **Pièces détachées**

**Francis Lecomte**  
tél. : 03 83 45 82 78  
fax : 03 83 45 82 75  
[f.lecomte@vauconsant.com](mailto:f.lecomte@vauconsant.com)

#### **Siège social**

6 rue Charles Hermite  
Z.I. des Sables - BP 59  
54110 Dombasle-sur-Meurthe  
France

tél. : 03 83 45 82 82  
fax : 03 83 45 82 93

<http://www.vauconsant.com>  
[info@vauconsant.com](mailto:info@vauconsant.com)

S.A.S au Capital de 1 000 000 euros  
NAF : 2893 Z  
TVA Intracommunautaire : FR 52 757 804 042  
SIRET : 757 804 042 00021



# LA QUALITÉ, UN PRINCIPE FONDAMENTAL

Depuis toujours, Vauconsant est synonyme d'innovation, de qualité exceptionnelle, et de perfection technique dans le domaine du maintien en température froide et chaude. Depuis toujours, Vauconsant n'utilise que de l'inox 18/10 AISI 304 pour garantir une hygiène irréprochable.

Parce que votre restaurant est avant tout un lieu dans lequel on travaille, un lieu où se révèle la véritable qualité, regardez les finitions de nos meubles et de nos vitrines et vous comprendrez ce que Vauconsant entend par qualité.



100  
AISI 304



# INNOVATION, FONCTIONNALISME ET ERGONOMIE EN HÉRITAGE

L'histoire de Vauconsant est intimement liée à celle du célèbre designer Jean Prouvé, qui a déposé dans l'ADN de la marque la recherche permanente d'ergonomie, de durabilité et de facilité de nettoyage.



Depuis les années 40, les ateliers Vauconsant et Jean Prouvé ont largement collaboré, se sous-traitant mutuellement la fabrication de mobilier pour les bureaux, écoles, maisons de repos, sanatoriums, hôpitaux, ... La nature de ces commandes a amené les deux entreprises à toujours intégrer l'ergonomie, le nettoyage et la durabilité dans sa démarche de conception.

«La règle principale que je me suis efforcé d'appliquer au cours de ma vie était la suivante : un homme est sur terre pour créer, donc ne jamais copier, ne jamais plagier, toujours regarder vers l'avenir en quoi que ce soit, c'était une règle absolue.»

Jean Prouvé

**VAUCONSANT INVENTE FOOD LINE,  
UN CONCEPT UNIQUE QUI BOUSCULE  
LES CODES DE LA DISTRIBUTION DE REPAS**



# CONÇUS POUR RESPECTER LES DIRECTIVES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

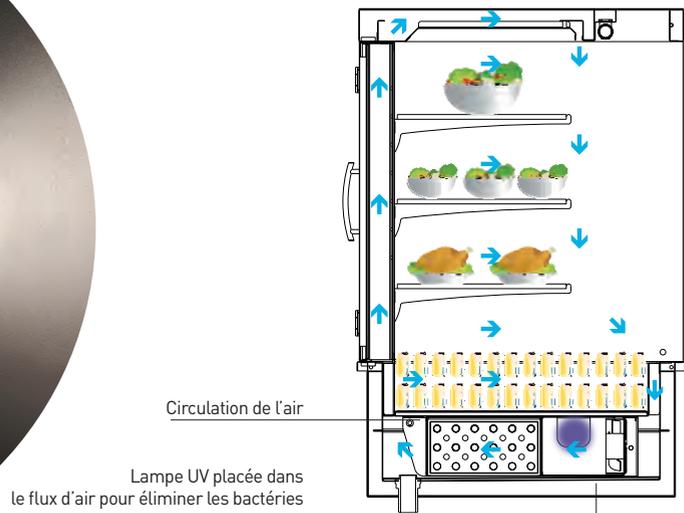
**SI PERFORMANTS QUE NOS VITRINES  
GARANTISSENT LE MEILLEUR...  
PENDANT TOUTE LA DURÉE  
DE VOTRE SERVICE !**

Grâce à la technologie de froid ventilé parfaitement maîtrisée, l'air froid circule de façon homogène à l'intérieur des vitrines.  
Résultat : entrées, desserts, etc. gardent le meilleur de leurs saveurs sans jamais se dessécher.

**CONFORME AUX DIRECTIVES  
AFNOR AC D40-004**

C'est prouvé, les vitrines réfrigérées Vauconsant sont beaucoup plus performantes que celles de nombreux autres fabricants. Même ouvertes côté client, elles garantissent une température à cœur des produits qui respecte strictement les directives AFNOR AC D40-004 en matière de distribution de repas en restauration collective.

Tous nos tests sont réalisés en laboratoire selon un protocole plus strict, beaucoup plus proche des conditions réelles de service que celui recommandé par l'AFNOR.



**Vitrine réfrigérée Puls'Air System®**

## BIEN CHOISIR SON GROUPE RÉFRIGÉRÉ

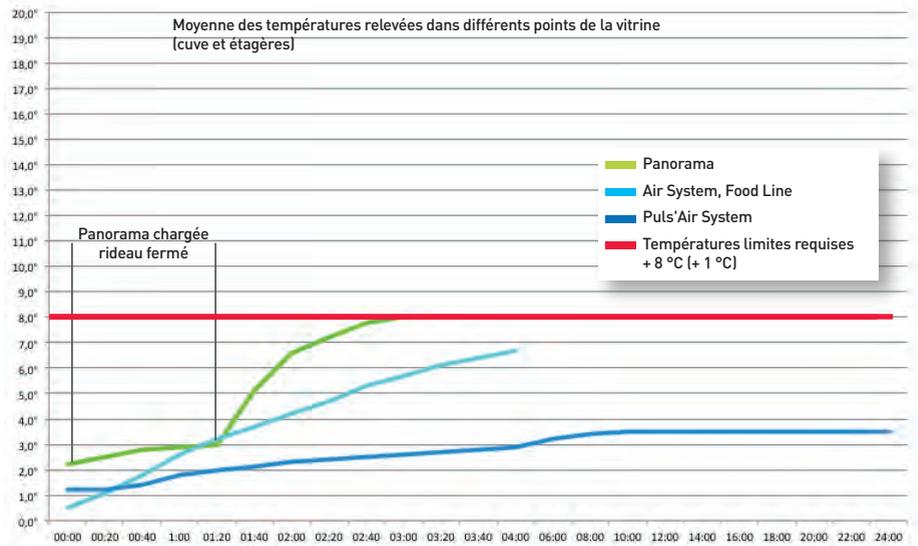
Tous nos équipements réfrigérés sont conçus pour garantir le maintien en température des produits dans 25°C (+/- 2°C) d'ambiance et 50% (+/- 10%) d'humidité conformément aux directives AFNOR AC D40-004 en matière de distribution de repas en restauration collective.

Pour une utilisation dans des conditions de température ambiante supérieure à +25°C, choisissez votre équipement réfrigéré avec un groupe tropicalisé qui permet de maintenir en température des produits dans +26°C à +43°C d'ambiance et 50% (+/- 10%) d'humidité.

Attention, avec les équipements réfrigérés froid ventilé, la taille du groupe tropicalisé implique d'avoir des éléments avec une façade à 45 mm du sol et 20 mm pour un élément Exigence Scolaire. L'option de mobilité (4 roulettes) est alors incompatible.

# ET FACILITER LA CONDUITE DE VOTRE DÉMARCHE HACCP

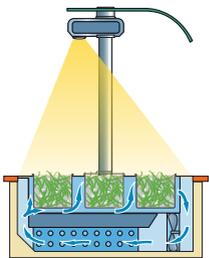
Courbe de maintien en température des vitrines réfrigérées Vauconsant, rideau ouvert.



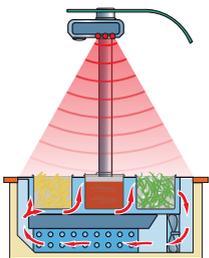
- Fabrication en inox 18/10 AISI 304 de qualité alimentaire  
Pour plus de sécurité toutes les parties vitrées sont en verre trempé
- Performances de maintien en température suivant les directives AFNOR AC D40-004
- Aptitude au nettoyage conforme aux directives AFNOR AC D40-004 (angles arrondis, composants démontables sans outils, etc.)
- Jointure étanche entre meubles pour éviter les dépôts alimentaires et faciliter le nettoyage
- Limitation du développement et de la croissance de germes, virus, bactéries grâce à l'utilisation de lampes UVC (ultra-violet de type C - ondes courtes) en option
- Équipements conformes aux normes européennes avec marquage CE
- Nos prises de courant ont un indice de protection IP55
- Toutes les façades sont en mélaminé hydrofuge classé M1

# ÉCO-GESTION DE L'ÉNERGIE

Tous nos équipements réfrigérés utilisent les groupes compresseurs Eco-Power, plus performants tout en étant plus économiques. Ils permettent de réaliser jusqu'à 20% d'économie d'énergie !



Avec une conception entièrement nouvelle du flux d'air basée sur le principe de «rebouclage» de l'air (les bacs GN placés dans la cuve permettent d'éviter les déperditions), associée à l'utilisation du groupe compresseur Eco-Power, les cuves réfrigérées «froid ventilé» permettent un gain de consommation électrique d'environ 40% par rapport à une cuve réfrigérée traditionnelle !



Avec ce même principe de «rebouclage» de l'air, les bains-marie à air et la fonction bain-marie du Reverso permettent de réduire la consommation électrique d'environ 40% par rapport à un bain-marie à air traditionnel.

## DES ÉCLAIRAGES LED POUR ENCORE PLUS D'ÉCONOMIE

Vauconsant a été le premier fabricant d'équipements de distribution de repas à intégrer un éclairage LED dans ses vitrines.

Les LED consomment environ 7 fois moins que les tubes fluorescents et ont une durée de vie bien supérieure.

## CONÇU POUR REMPLACER DES INSTALLATIONS BEAUCOUP PLUS CONSOMMATRICES D'ÉNERGIE

Notre table de préparation réfrigérée remplace avantageusement une salle climatisée. Elle utilise une technologie de froid laminaire latéral qui crée un véritable «circuit fermé» d'air froid. Résultat : moins d'écart de température entre l'air entrant et sortant que sur les modèles d'autres fabricants, c'est moins de consommation d'énergie. Elle consomme environ 7 fois moins qu'une salle climatisée !

Principe de rebouclage de l'air



# AMÉLIORER LE CONFORT ACOUSTIQUE

Avec les équipements Vauconsant, le service redevient un vrai plaisir ! L'utilisation de groupes frigorifiques de nouvelle génération permet de n'émettre que 60 dBa (moyenne sur l'ensemble des groupes utilisés). Les vibrations associées sont également nettement atténuées.



# VAUCONSANT, LE CHOIX DE LA HAUTE QUALITÉ ENVIRONNEMENTALE



- Tous nos équipements répondent aux réglementations en vigueur Rohs, Reach, WEEE, etc.
- Vauconsant s'engage sur la conception de son matériel à répondre à la démarche HQE

## ÉCO-GESTION DES DÉCHETS D'ACTIVITÉS

### DES ÉQUIPEMENTS FABRIQUÉS AVEC DES MATÉRIAUX MOINS POLLUANTS ET PLUS RECYCLABLES

Chez Vauconsant, on utilise depuis toujours de l'inox AISI 304.

Ce matériau austénitique, est principalement élaboré à partir de ferrailles recyclées.

Conforme aux directives européennes en matière de recyclage des produits en fin de vie.

Vauconsant s'appuie aujourd'hui sur l'expertise de la société Valo Resto Pro / Ecologic pour respecter la directive européenne DEEE :

- Prise en charge des produits
- Traitement/recyclage dans le respect de l'environnement
- Mise en place d'une logistique opérationnelle
- Traçabilité
- Rapport annuel aux pouvoirs publics
- Recherche et Développement de solutions techniques en fonction des produits

Vauconsant, une entreprise pilote au sein du Syneg pour le tri sélectif et le recyclage des déchets industriels :

- Séparation des déchets dangereux des déchets non dangereux
- Mise en place d'une filière de traitement agréée
- Mise en place des zones et conteneurs de tri



### UNE FAÇADE 100% RECYCLABLE

Colorado est le seul self-service scolaire beau, rigolo avec une façade 100% recyclable !

Grâce à un système de modules en matériau composite rotomoulé qui se clipse et s'enlève facilement de la façade, vous pouvez à tout moment faire recycler votre façade pour en installer une autre ou utiliser des modules réalisés à partir d'une matière 100% recyclée.



### VAUCONSANT, UNE ENTREPRISE AU CŒUR DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

Depuis toujours Vauconsant conçoit ses équipements en respectant les principes essentiels de développement durable. En moyenne, nos équipements ont un cycle de vie de 10 ans.

# F-GAS, DE NOUVELLES SOLUTIONS QUI FACILITENT DÈS AUJOURD'HUI LA TRANSITION ÉNERGÉTIQUE



Chez Vauconsant, nos frigoristes certifiés utilisent des centres de charge pour effectuer automatiquement le tirage au vide, un test de fuite et le remplissage du circuit frigorifique au gramme près.



## AUJOURD'HUI ET JUSQU'EN 2022

### Équipements avec groupe logé

Vauconsant utilise maintenant des groupes frigorifiques qui fonctionnent au R-452A qui a l'avantage d'offrir un excellent ratio rendement / consommation électrique / compacité du groupe. Ce nouveau fluide permet d'aborder la transition énergétique dans les meilleures conditions. Le R-452A se substitue parfaitement au R-404A sans changer les procédures d'intervention pour les frigoristes professionnels. Non inflammable, il est particulièrement recommandé pour les équipements des établissements recevant du public (ERP). Son faible GWP lui permet d'être utilisable au moins jusqu'en 2022. Vauconsant peut également fournir des équipements au R-134A, également utilisable au moins jusqu'en 2022, sur demande.

### Équipements raccordés à un groupe à distance

Les équipements Vauconsant fonctionnent avec tous les types de fluide frigorigène substitutifs au R-404A (R-452A, R-134A, R-407A/C/F, R-410A) ou avec un circuit d'eau glycolée mis en œuvre dans le cadre d'une installation à distance réalisée par un frigoriste certifié.

### Limitation actuelle d'utilisation

Le R-290 (propane) et R-600A (isobutane) sont inflammables.

La législation interdit une charge supérieure à 150 g par circuit étanche. Ces fluides peuvent équiper du petit matériel comme des armoires froides mais ne sont pas applicables pour équiper les équipements de distribution de repas (vitrines, etc ... dont la charge utile de fluide frigorigène peut aller jusqu'à 1 Kg ou plus).

## À PARTIR DE 2022

### Interdiction de réaliser des installations avec groupe à distance

d'une capacité supérieure à 40 KW contenant des HFC\* ayant un GWP\* supérieur à 150.

### Fluides de remplacement

Vauconsant et l'ensemble du pôle Distribution de repas du groupe

Matfer Bourgeat étudient actuellement l'adaptation optimale de leurs équipements pour assurer la transition vers l'utilisation des fluides frigorigènes qui seront autorisés à partir de 2022.

\* HFC : hydrofluorocarbone (R-404A, R-407C, R-410, R-134A)

\* GWP : Global Warming Potential (potentiel de réchauffement global) - Valeurs des GWP présents couramment :  
R-452A : GWP 2141 - R-407C : GWP 1810 - R-410 : GWP 1610 - R-134A : GWP 1430 - CO2 : GWP 1





LA PLUS  
LARGE  
GAMME  
D'ÉQUIPEMENTS  
DU  
MARCHÉ

# DES ÉQUIPEMENTS ADAPTÉS À TOUS LES BESOINS

Quels que soient vos besoins (restaurant d'entreprise, hôtel, vente à emporter...)  
Vauconsant sait réaliser votre installation à partir des différentes gammes ci-dessous  
ou spécialement pour vous, sur-mesure.

## FOOD LINE

**Le solution la plus chic pour créer de l'appétit**

Hauteur du plan de travail : 800 mm



## EXIGENCE

**Le plus large choix de meubles, de style et de personnalisation**

Hauteur des éléments : 900 mm - Hauteur de la rampe : 800 mm



## OUVERTURE ET OUVERTURE PRIMAIRE

**Le sur-mesure par Vauconsant**

Nous pouvons réaliser les formes et les décors les plus raffinés, les plus technologiques ou les plus sculpturaux...  
Imaginez le restaurant de vos rêves, nous le réaliserons dans les moindres détails.



## COLORADO

Beau, rigolo et 100% recyclable

Hauteur des éléments : 750 mm - Hauteur de la rampe : 671 mm



## VISIO LINE

Design, très performants et vraiment économiques

Tous nos équipements réfrigérés et chauffants  
sont également disponibles prêts à être encastrés



# DES SOLUTIONS POUR CHAQUE TYPE DE SERVICE

Présentation ou self-service, réfrigérée courte durée (1h30), moyenne durée (4h), longue durée (24h), ou chauffante, chez Vauconsant, vous trouverez toujours une vitrine aux performances parfaitement adaptées à votre type et durée de service.



**Service courte durée - 1h30 - Transparence et maxi capacité**

Panorama - vitrine réfrigérée de self-service "froid ventilé"

- jusqu'à 7GN en standard
- éclairage LED
- 3 étagères fixes avec pare haleine intégré
- 2 portes coulissantes suspendues côté service
- rideau textile côté client



**Service moyenne durée - 4h - Transparence et performance**

Air System - vitrine réfrigérée de self-service "froid ventilé"

- nouvelle conception du flux d'air pour des performances encore plus élevées
- jusqu'à 5GN
- éclairage LED
- 2 étagères réglables en hauteur (hauteur de la vitrine : 600 mm)
- 3 étagères réglables en hauteur (hauteur de la vitrine : 750 mm)
- 2 portes coulissantes thermopane suspendues côté service
- rideau textile côté client



**Service longue durée - 24h  
Transparence et performance exceptionnelle**

Puls'Air System - vitrine réfrigérée de self-service "froid ventilé"

- concept Circul'Air system®, pour souffler l'air dans les portes arrière perforées et le diffuser de façon homogène à l'intérieur de la vitrine.
- jusqu'à 7GN sur demande
- éclairage LED
- 3 étagères réglables en hauteur



**Vitrines de présentation  
Gardez le contact avec vos clients !**

Air System - Vitrines réfrigérée de présentation à 1 niveau

- 600 mm de hauteur
- jusqu'à 5GN
- éclairage LED
- 1 étagère réglable en hauteur
- 2 portes coulissantes thermopane suspendues côté service

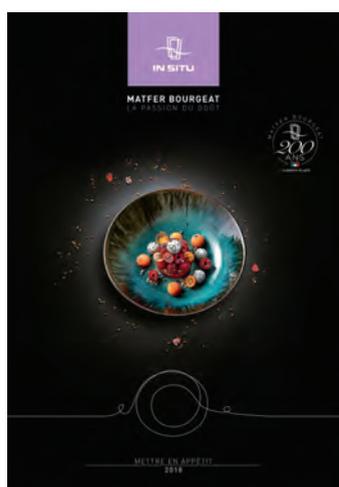
### **+ DE RAPIDITÉ, C'EST PLUS DE RENTABILITÉ**

Nos vitrines de self-service sont entièrement ouvertes côté client tout en garantissant un niveau de performance sans égal. Avec des préparations plus accessibles, vos clients peuvent se servir plus facilement et plus rapidement. Le nombre de clients par service est optimisé et votre restaurant assure une meilleure rentabilité.



# DES ÉQUIPEMENTS CONÇUS POUR APPORTER LE MEILLEUR MAINTIEN EN TEMPÉRATURE QUEL QUE SOIT LE TYPE DE CONTENANT

Pour créer de l'appétit, variez les contenants, les formes, les couleurs pour théâtraliser la présentation de vos préparations. Vous trouverez toujours un équipement Vauconsant parfaitement adapté à leurs maintien en température.



Retrouvez la meilleure sélection de contenants pour la distribution de repas dans le catalogue In Situ <http://www.matferbourgeat.com/découvrez-nos-catalogues/insitu-les-arts-de-la-table.html>

## **GRANIT RÉFRIGÉRÉ**

Assiettes dressées, crème brûlée, tarte, ... jusqu'à 3 cm de hauteur

## **CUVE "FROID STATIQUE" DE 30 MM DE PROFONDEUR**

Raviers, plats, ... jusqu'à 4 cm de hauteur

## **CUVE "FROID STATIQUE" DE 90 MM DE PROFONDEUR**

Coupe, verrine, assiettes creuse, yaourts, ... jusqu'à 8 cm de hauteur

## **CUVE "FROID VENTILÉ" DE 105 MM DE PROFONDEUR**

Bac GN de 100 mm, boissons, smoothies, ... jusqu'à 13 cm de hauteur

Pour garantir les meilleures performances en matière de maintien en température, les contenants plats (3 ou 4 cm de hauteur) peuvent être présentés dans tous les types de cuve. Il est préférable d'éviter de placer les contenants hauts (8,15 cm) sur des granits réfrigérés ou des cuves de 30 mm de profondeur.



# PLUS DE DESIGN

Chez Vauconsant, tous les styles de vitrines ou de pare-haleine sont conçus pour mettre en appétit les clients les plus exigeants.

## DESIGN CUBIQUE



**DESIGN GALBÉ**



# BIEN ÉCLAIRÉ POUR CRÉER DE L'APPÉTIT

Avec l'éclairage LED, vos préparations sont beaucoup plus visibles...  
même celles placées aux niveaux les plus bas.

C'est prouvé, vues de loin, parfaitement mises en lumière,  
elles exercent encore mieux leur pouvoir de séduction et vous permettent  
d'augmenter d'environ 30% votre chiffre d'affaires.

## Éclairage LED en standard



Éclairage LED sous chaque étagère en option.

### **+ APPÉTISSANT, C'EST + DE CHIFFRE D'AFFAIRES**

Grâce à son très haut indice de rendu de couleur (IRC minimum de 85) et sa forte puissance d'éclairage (équivalent à 2 x 75W incandescent), l'éclairage LED Vauconsant est conçu pour vous apporter la meilleure mise en lumière. Vues de loin vos préparations sont plus appétissantes encore et permettent de doper vos ventes.

### **+ DE PERFORMANCE FROID**

Sans aucun dégagement de chaleur, les barrettes LED représentent l'éclairage le mieux adapté pour respecter les performances froid des vitrines ou présentoirs réfrigérés.

### **+ D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE**

L'éclairage LED permet d'économiser 60% de consommation d'énergie par rapport à un tube fluorescent.

### **+ FACILE À ENTREtenir**

Sans starter (générateur de parasites) ni ballast, les barrettes LED ne nécessitent pas d'entretien (5 fois moins qu'avec un tube fluorescent). Les barrettes LED n'émettent pas d'ultraviolet ni d'infrarouge. Les insectes ne sont plus attirés, les lampes restent propres.

### **+ DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE**

Sans émission d'ultraviolet ni d'infrarouge, l'éclairage LED n'attire pas les insectes. Le risque de développement bactérien est ainsi limité.

### **+ DE LONGÉVITÉ**

L'éclairage LED permet entre 50 000 et 100 000 heures d'utilisation, soit 5 à 10 fois plus qu'un tube fluorescent. Contrairement au tube fluorescent, ni l'enclenchement, ni le déclenchement n'ont d'incidence sur sa durée de vie. Grâce à un traitement spécial (vernis directement sur les LED) les barrettes LED Vauconsant ne s'oxydent pas et conservent intacte jour après jour, leur puissance d'éclairage.



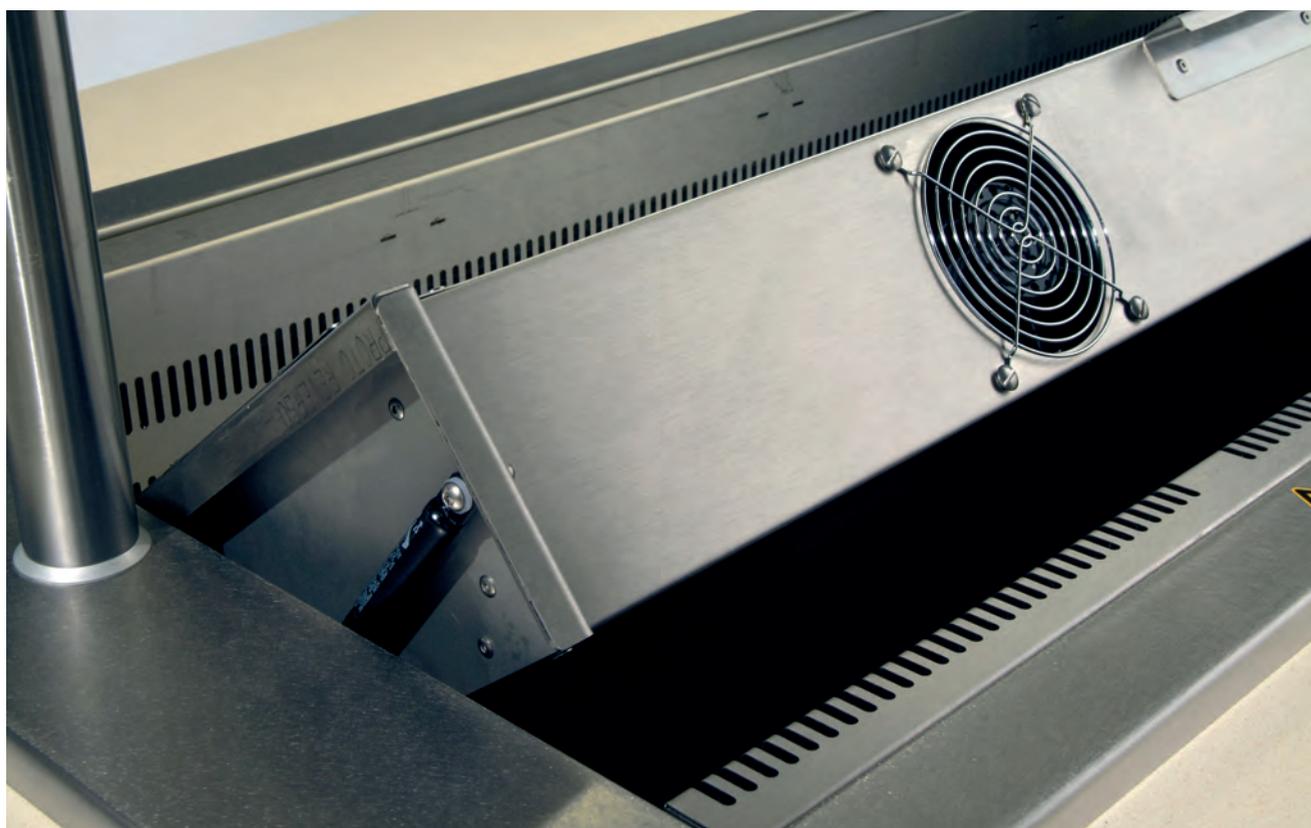
### **+ DE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT**

Les barrettes LED ne contiennent pas de résidus de fluor, ni de mercure. Il faut moins d'énergie pour leur fabrication et leur recyclage. Leur impact sur l'environnement est donc quasi nul.



# FACILE À UTILISER ET À ENTREtenir

Avec les équipements Vauconsant,  
le nettoyage n'a jamais été aussi facile et rapide !



Depuis toujours, Vauconsant n'utilise que de l'inox AISI 304 pour la fabrication de ses équipements.

C'est la seule nuance d'inox reconnue par les experts de l'univers de la grande cuisine pour éviter tout risque de corrosion dans les milieux alimentaires très agressifs (salés et acides).

Tous les éléments sont démontables sans outil.

Cuves arrondies et pentées, évaporateur relevable sans effort grâce au vérin hydraulique, glaces basculantes, gaines de ventilation amovibles, tout a été conçu pour faciliter le nettoyage et gagner ainsi un temps précieux !





# GUIDE D'UTILISATION

## UTILISATION DES ÉQUIPEMENTS RÉFRIGÉRÉS

Attention, nos vitrines ne sont pas conçues pour abaisser la température de vos produits mais pour les maintenir à leur température de chargement.

Conformément aux directives AFNOR AC D40-004, vos produits doivent avoir une température à cœur inférieure à 3°C avant d'être chargés dans votre équipement réfrigéré.

Appuyez sur le bouton Marche



Avant de mettre votre équipement réfrigéré en service, vérifiez que rien ne se trouve devant la grille d'aération située en façade pour garantir le bon fonctionnement.

Attendez 45 minutes pour que votre équipement réfrigéré soit à la bonne température et commencer à charger vos produits.

Ne placez aucun produit dans le flux d'air de votre équipement.



Dès que vos produits sont chargés, allumez l'éclairage.



Nos étagères en verre trempé de 10 mm d'épaisseur sont conçues pour supporter un poids de 8 kilos maximum par GN

## RECOMMANDATIONS

Après le service, éteignez l'éclairage de votre équipement et retirez les préparations qui n'ont pas été distribuées.

Nous vous recommandons de nettoyer votre équipement quotidiennement. Eteignez toujours votre équipement avant le nettoyage. N'utilisez jamais de jet d'eau pour nettoyer l'intérieur ou l'extérieur de votre équipement.

## TOUS LES JOURS

### INOX

Les surfaces en inox doivent être nettoyées à l'eau chaude légèrement savonneuse ou avec un produit spécial pour l'inox. N'utilisez jamais d'éponge abrasive. Vous risquez d'endommager l'inox.

### VERRE

Les surfaces en verre doivent être nettoyées avec un produit pour le verre et un chiffon propre. N'utilisez jamais d'éponge abrasive. Vous risquez d'endommager le verre.

## TOUTES LES SEMAINES

### GROUPE FRIGORIFIQUE

Enlevez la grille située en façade devant le groupe frigorifique. Aspirez le condensateur pour éliminer la poussière. Sans nettoyage régulier du condensateur, vous dégradez les performances de votre équipement réfrigéré et risquez à terme de l'endommager.

## UTILISATION DES ÉQUIPEMENTS CHAUFFANTS

Attention, nos équipements ne sont pas conçus pour élever la température de vos produits mais pour les maintenir à leur température de chargement.

Conformément aux directives AFNOR AC D40-004, vos produits doivent avoir une température à cœur comprise entre 70°C et 80°C avant d'être chargés dans votre équipement.

Appuyez sur le bouton Marche



Attendez 30 minutes pour que votre équipement chauffant soit à la bonne température et commencer à charger vos produits.



## RECOMMANDATIONS

Après le service, retirez les préparations qui n'ont pas été distribuées. Nous vous recommandons de nettoyer votre équipement quotidiennement. Éteignez toujours votre équipement avant le nettoyage. N'utilisez jamais de jet d'eau pour nettoyer l'intérieur ou l'extérieur de votre équipement.

## TOUS LES JOURS

### INOX

Les surfaces en inox doivent être nettoyées à l'eau chaude légèrement savonneuse ou avec un produit spécial pour l'inox. N'utilisez jamais d'éponge abrasive, vous risquez d'endommager l'inox.

### VERRE

Les surfaces en verre doivent être nettoyées avec un produit pour le verre et un chiffon propre. N'utilisez jamais d'éponge abrasive, vous risquez d'endommager le verre.

# RÉUSSIR SON PROJET

Vous avez un projet ?

Nos équipes sont à votre disposition pour en assurer le meilleur suivi, de la définition jusqu'à la réception à l'usine et à l'expédition.

## DÉFINITION DU PROJET

Votre contact commercial Vauconsant est à notre image... spécialiste, professionnel, rigoureux. Il vous apporte les conseils avisés pour dimensionner votre projet, vous aider à choisir les meilleures configurations, à déterminer l'implantation la plus optimale et vous apporter les meilleures options en matière de décor. Pour optimiser la mise au point de votre projet, choisissez le plus rapidement possible les références de votre dessus et façade.

## DEVIS

Après analyse de votre besoin et dans le strict respect du CCTP, votre délégué commercial vous remettra un devis accompagné, si vous le souhaitez, d'une vue 3D simplifiée de votre projet.

## VALIDATION DU DEVIS

Le devis est une formalisation de votre projet en équipements et en décors. Il est le document de référence et le support qui engagera la réalisation de votre projet et la conformité de celui-ci à vos attentes. Prenez le temps de le consulter, sollicitez si besoin votre commercial qui est à votre disposition pour formaliser les évolutions et valider avec vous les différents points techniques.

Votre devis est valable 3 mois.

Retournez-le nous au plus vite avec votre « Bon pour accord » en indiquant la date de livraison souhaitée. Vous recevez alors notre confirmation de prise en compte de votre commande.

Fournissez-nous dès que possible toutes les informations qui nous permettront de traiter efficacement et qualitativement votre commande dans les meilleurs délais (qualité des dessus et de la façade, coloris, plans d'implantation, cotes impératives, poids maximum autorisé et dimension intérieur des ascenseurs, etc.).

## PLANS D'APPROBATION

Notre cellule technique met en forme votre projet à partir du devis validé. En concertation avec vous nous réalisons les plans d'approbation, une coupe et un récapitulatif de vos choix de décor.

Votre projet évolue, pas d'inquiétude : Échangez, modifiez, ajustez jusqu'à obtenir une réalisation aboutie de votre projet. À cette étape, tout est permis pour que votre « rêve » devienne réalité, ne vous en privez pas ! Validez la position de vos éléments sur le plan d'implantation, l'ensemble des plans fournis et les devis complémentaires dans le cas où votre projet a évolué après le passage de votre commande. Tout doit être relu : les désignations, les options, les références des décors.

Retournez-nous ces documents signés dans le délai que nous vous avons communiqué pour pouvoir respecter la date de livraison que vous souhaitez. Votre commande part en fabrication en commençant par la conception des plans dédiés.

## CONFIRMATION DE COMMANDE DÉFINITIVE

Une fois votre projet mis au point d'un point de vue technique et que nous recevons les plans d'approbation signés, vous recevez votre confirmation de commande définitive qui vous indiquera le prix final (révisé s'il y a lieu) et la date de livraison de votre projet. Un changement de dernière minute : consulter l'usine qui validera la possibilité ou non de la réaliser et de son impact financier sur votre commande.

## LIVRAISON

Tous nos transports sont assurés par des camions porteur ou semie sans hayon. Précisez-nous si vous avez besoin d'un hayon. Fournissez-nous le plus de renseignements possibles : adresse de livraison complète, étage, moyens d'accès, contact sur place. Précisez l'heure souhaitée pour la livraison. Nous nous engageons à livrer sur une plage de 2 heures.

Attention, les livraisons en centre ville sont de plus en plus réglementées et nécessitent quelques fois de petits porteurs de type VL. Informez-nous au plus vite pour que nous puissions organiser notre transport dans les meilleures conditions.

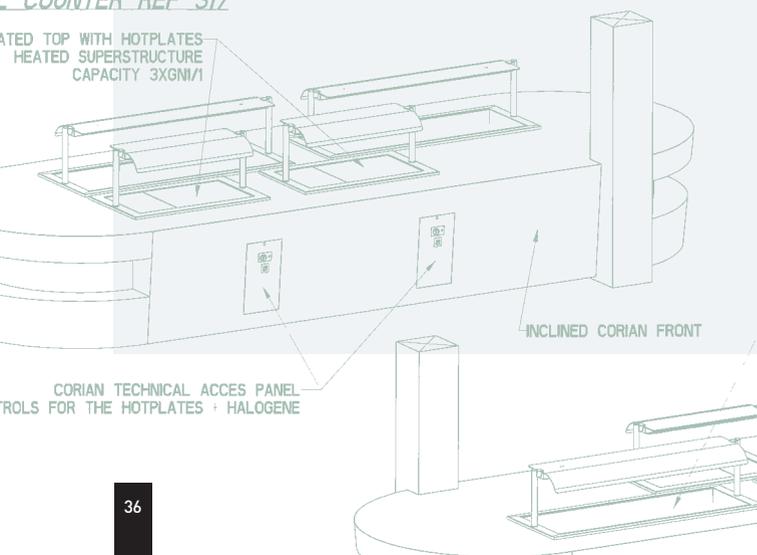
À défaut, nous risquons de vous facturer les frais de rupture de charge. Toute demande spéciale fera l'objet d'un devis.

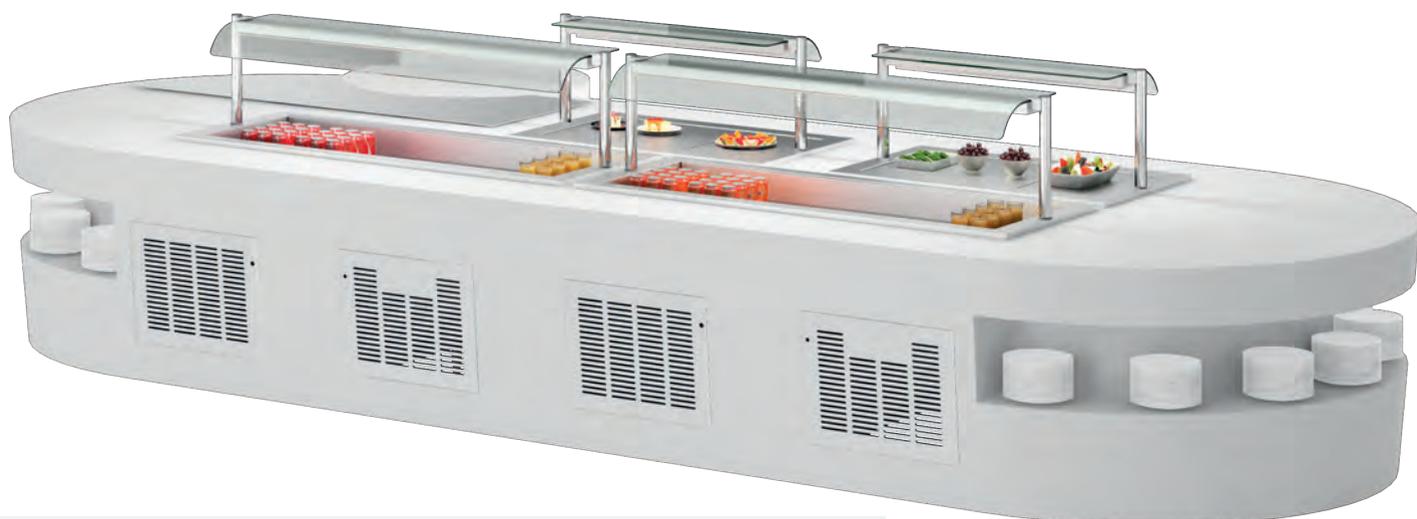
## DÉCHARGEMENT DU CAMION

Le déchargement doit être assuré par le destinataire de la livraison. Le chauffeur n'est pas tenu de participer au déchargement. Pour les équipements lourds et encombrants (au delà de 2,20 m), utilisez un engin de manutention car bien souvent, le hayon n'est pas suffisant.

### COUNTER REP 317

HEATED TOP WITH HOTPLATES  
HEATED SUPERSTRUCTURE  
CAPACITY 3XGNM/1





### **À LA RÉCEPTION ET EN PRÉSENCE DU TRANSPORTEUR, VÉRIFIEZ :**

- L'état des colis
  - La conformité du matériel livré avec le bon de livraison et votre confirmation de commande
  - L'état du matériel à l'intérieur des colis
- Si la livraison est conforme
- Dater, indiquez l'heure de livraison et signez le bon de livraison et écrivez le nom du signataire en toutes lettres
  - Apposez le cachet de votre entreprise
- Si la livraison est non conforme
- Reportez vos réserves (manquants, dommages constatés devant le transporteur) clairement et précisément sur le récépissé de transport du transporteur
  - Confirmez vos réserves par lettre recommandée au transporteur sous 3 jours avec une copie à Vauconsant
  - Contactez immédiatement le Service Après Vente Vauconsant
    - par téléphone au 03 83 45 44 48
    - par fax au 03 83 45 82 95
 pour nous informer des pièces manquantes ou à échanger pour que nous puissions vous les adresser au plus vite.
  - Relancez le transporteur s'il y a besoin d'une expertise.

### **AIDE À L'INSTALLATION**

Pour gagner du temps, n'hésitez pas à nous demander une prestation de conseil à l'installation. Nos experts sauront vous guider pas à pas pour réussir les installations les plus complexes avec les meilleures exigences en matière de finition.

### **GARANTIES**

Nos équipements sont garantis 2 ans (sauf le verre). Nos fournitures électriques sont garanties pendant 6 mois (sauf les ampoules, voyants et fusibles). Dans le cadre de la garantie, l'acheteur doit retourner à Vauconsant les pièces défectueuses. Le retour à Vauconsant des pièces jugées défectueuses donnera lieu à l'établissement d'un avoir ou à l'envoi d'une pièce identique, à l'exclusion de toute indemnité ou dommages et intérêts. Les déplacements et la main-d'œuvre restent à la charge de l'acheteur. Pour plus d'informations, reportez-vous à nos conditions générales de vente.

MATFER BOURGEAT  
DISTRIBUTION DE REPAS



# NEWS

CAHIER DES NOUVEAUTÉS 2018



# BORÉALE NOUVELLE VITRINE RÉFRIGÉRÉE VERTICALE

## DESIGN

### TRÈS COMPACTE

PASSAGE DE PORTE FACILITÉ

### ÉCLAIRAGE LED VERTICAL

### 4 ROULETTES PIVOTANTES AVEC VÉRIN DE POSITIONNEMENT

FACILITÉ DE MISE EN PLACE SANS PALETTE

### GROUPE AU R-452A



Avec son design élégant, son dos poli miroir, et ses 4 étagères en verre réglables en hauteur et inclinables, la vitrine Boréale associe design et capacité de stockage. Son éclairage LED vertical en standard met toutes vos préparations en valeur. Sa remarquable compacité facilite le passage des portes. Avec ses 4 roulettes pivotantes avec vérin de positionnement intégré, la vitrine Boréale se manipule sans effort, même sans palette. Ses performances garantissent une température à cœur des produits qui respecte strictement les directives AFNOR AC D40-004.

# QUADRA DESIGN ET SIMPLICITÉ TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE



Quels que soient vos besoins - petit déjeuner, pause sucrée pour vos salles de réunion, cocktail - la nouvelle gamme de tables neutres, réfrigérées ou chauffantes Quadra vous accompagne toute la journée avec une simplicité déconcertante.

Adossée contre un mur ou au milieu de votre restaurant en îlot central, Quadra est à l'aise dans toutes les configurations.

Avec ses roulettes en options, Quadra peut vous suivre partout où vous en avez besoin !

## CUVES, VITRINES ET DESSUS CHAUFFANTS ENCASTRABLES, L'INOX PREND DES COULEURS



Envie de tout changer ?  
Changez pour des cuves, vitrines  
ou dessus chauffants en peinture epoxy !  
Avec cette finition des plus raffinées (en option),  
vous réaliserez l'accord parfait  
avec le décor de votre restaurant.

## DESSUS CHAUFFANTS EN NOIR OU BLANC ? C'EST À VOUS DE CHOISIR



Pour sublimer l'intégration de vos  
dessus chauffants dans votre décor,  
vous pouvez désormais les choisir  
noirs ou blancs.  
Le contrôle de la température se fait  
aussi plus technique avec la possibilité,  
en option, de contrôler la chauffe  
par zone GN... Magique !

# NOUVEAUX BUFFETS RÉFRIGÉRÉS OU CHAUFFANTS EXIGENCE, DONNEZ PLUS DE GOÛT À VOTRE RESTAURANT

## **PLUS DESIGN**

NICHES EN BOIS ENCASTRÉES À CHAQUE EXTRÉMITÉ

## **PLUS PERSONNALISABLE**

NICHE D'ANGLE OU RAMPE EN BOIS AVEC NICHE INTÉGRÉE

ÉCLAIRAGE LED DES NICHES EN OPTION

## **PLUS DE GOÛT**

SUPPORT POUR HERBES AROMATIQUES INTÉGRÉ À LA NICHE D'ANGLE



Conçus autour d'une structure entièrement menuisée, les nouveaux buffets réfrigérés ou chauffants Exigence apportent en standard un niveau de design et de personnalisation sans égal. Ajouter des niches à assiettes dans les angles, changer le style de la rampe, créer de nouveaux styles en coordonnant décor de façade et décor de niche ... avec les nouveaux buffets Exigence tout devient possible !

Pour donner plus de goût à votre restaurant, les nouveaux buffets Exigence intègrent en option un support pour herbes aromatiques.





<b>VAUCONSANT, UNE ENTREPRISE DU PÔLE DISTRIBUTION DE REPAS DU GROUPE MATFER BOURGEAT</b>	
FABRIQUÉ EN FRANCE DEPUIS 1926	06 . 07
LA QUALITÉ, UN PRINCIPE FONDAMENTAL	08 . 09
INNOVATION, FONCTIONNALISME ET ERGONOMIE EN HÉRITAGE	10 . 11
CONÇUS POUR RESPECTER LES DIRECTIVES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE	12 . 13
ET FACILITER LA CONDUITE DE VOTRE DÉMARCHÉ HACCP	14 . 15
VAUCONSANT, LE CHOIX DE LA HAUTE QUALITÉ ENVIRONNEMENTALE	16 . 17
F-GAS, DE NOUVELLES SOLUTIONS QUI FACILITENT DÈS AUJOURD'HUI LA TRANSITION ÉNERGÉTIQUE	18 . 19
<hr/>	
<b>LA PLUS LARGE GAMME D'ÉQUIPEMENTS DU MARCHÉ</b>	20 . 21
DES ÉQUIPEMENTS ADAPTÉS À TOUS LES BESOINS	22 . 23
DES SOLUTIONS POUR CHAQUE TYPE DE SERVICE	24 . 25
DES ÉQUIPEMENTS CONÇUS POUR APPORTER LE MEILLEUR MAINTIEN EN TEMPÉRATURE QUEL QUE SOIT LE TYPE DE CONTENANT	26 . 27
PLUS DE DESIGN	28 . 29
BIEN ÉCLAIRÉ POUR CRÉER DE L'APPÉTIT	30 . 31
FACILE À UTILISER ET À ENTREtenir	32 . 33
GUIDE D'UTILISATION	34 . 35
RÉUSSIR SON PROJET	36 . 37
<hr/>	
<b>CAHIER DES NOUVEAUTÉS 2018</b>	39 . 43
<hr/>	
<b>HÔTELLERIE</b>	46 . 47
BUFFET FOOD LINE	53 . 55
QUADRA	57 . 61
ACCESSOIRES	62 . 63
<hr/>	
<b>RESTAURATION D'ENTREPRISE, COLLÈGE, LYCÉE, UNIVERSITÉ, RESTAURATION COMMERCIALE</b>	64 . 65
FOOD LINE	70 . 73
EXIGENCE / BORÉALE / COOL BOX	74 . 175
VISIO LINE	176 . 219
OUVERTURE / OUVERTURE MENUISÉ	220 . 221
<hr/>	
<b>ÉVÉNEMENTIEL</b>	222 . 223
NEW FRONT COOKING / NEW FRONT BAKING	228 . 233
<hr/>	
<b>RESTAURATION EN ÉCOLE PRIMAIRE</b>	234 . 235
COLORADO	240 . 267
OUVERTURE PRIMAIRE	268 . 269
<hr/>	
<b>COMMERCE ALIMENTAIRE / VENTE À EMPORTER</b>	270 . 271
FOOD LINE	276 . 279
FOOD CORNER	280 . 301
NEW FRONT SNACKING	302 . 303
LABO	306 . 313
<hr/>	
<b>NUANCIERS</b>	315 . 327
<hr/>	
ÉQUIPEMENTS COMPLÉMENTAIRES	328 . 331
UN RÉSEAU COMMERCIAL PROCHE DE VOUS	332 . 333
CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	334 . 335

DESIGN ET INNOVATION

---

**BUFFET FOOD LINE**  
**QUADRA**  
**ACCESSOIRES**

# HÔTELLERIE











## ÉQUIPEMENTS STANDARDS

- Construction en inox 18/10
- Cloison en panneau hydrofuge stratifié, 34 décors standards
- Étagère neutre, réfrigérée ou chauffante avec cadre en inox poli miroir et dessus en verre coloré gris perle RAL 7035
- Dessus en pierre reconstituée de 20 mm d'épaisseur, 28 décors standards, à 800 mm du sol
- Accès PMR
- Cuve réfrigérée au format GN 1/1 (530x325 mm) en inox, finition en peinture epoxy
- Dessus vitro ou vitro décaissé au format GN 1/1 (530x325 mm) en verre trempé de 8 mm noir ou blanc
- Commande centralisée tactile



### + design

- Cloison, étagère, dessus, cuve, zone de stockage, entièrement personnalisables
- Dessus en pierre reconstituée de 20 mm en standard
- Large surface de décor (cloisons de 1,8 m)

### + appétissant, c'est + de chiffre d'affaires

- Éclairage LED en standard (IRC minimum de 85, 1 000 lumens au mètre)

### + performant

- Principe de ventilation naturelle pour éviter le dessèchement des aliments

### + accueillant

- Principe de « dépose plateaux » pour rapprocher les clients des préparations
- Dépose plateau et plan de travail à hauteur 800 mm pour garantir l'accès au PMR

### + économique

- Pas de ventilateur pour faire circuler l'air froid
- Éclairage LED en standard
- Groupes compresseurs Eco-Power (jusqu'à 20% d'économie d'énergie)

### + de choix

- 18 coloris unis, 10 tons de bois et 6 effets de matière en standard
- 28 décors en pierre reconstituée
- Décors sur mesure

### + écologique

- Groupe frigorifique au R-452A

**Conforme aux directives  
AFNOR / AC D40-004**



# FOOD LINE

LE BUFFET D'HÔTEL LE PLUS ÉLÉGANT  
POUR CRÉER DE L'APPÉTIT



### TRÈS CHIC

### PRATIQUE

ÉTAGÈRE NEUTRE, RÉFRIGÉRÉE  
OU CHAUFFANTE

STOCKAGE RÉFRIGÉRÉ OU CHAUFFANT  
INTÉGRÉ

### COMPACT

50% PLUS COMPACT

QU'UN BUFFET TRADITIONNEL

### ENTIÈREMENT PERSONNALISABLE

SPÉCIALEMENT POUR VOUS,  
SUR-MESURE



du petit déjeuner ...

... au cocktail

ÉLÉMENTS NEUTRES

ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS

ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

Aujourd'hui, dans un hôtel, le petit déjeuner est quasiment la seule prestation qui puisse encore étonner vos clients.

Il est d'autant plus important que plus de 80 % d'entre eux le prennent sur place.

Il représente l'élément principal de fidélisation de vos clients car il fait partie de leurs derniers souvenirs dans votre établissement.

Pourtant les motifs d'insatisfaction sont nombreux.

20 %\* des clients trouvent les lieux consacrés au petit déjeuner tristes et peu propices à les mettre en appétit. 28 %\* des clients ne sont pas satisfaits de la qualité des boissons - comme les jus de fruits ou le café. 10 %\* regrettent les ruptures de stock en produits nobles.

Food Line est un concept entièrement modulaire composé de cloisons qui servent de support à des étagères réfrigérées, chauffantes ou neutres.

Bien plus que le meilleur concept pour votre buffet petit déjeuner, Food Line accompagne vos animations tout au long de la journée.

\* source Hospitality On



## PETIT DÉJEUNER, BRUNCH, TEA TIME, COCKTAIL, FOOD LINE ÉVOLUE AVEC VOS ENVIES TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE



**CONSULTEZ-NOUS POUR ÉTUDIER VOTRE PROJET**



## ÉQUIPEMENTS STANDARDS

- Construction en inox 18/10 AISI 304, finition en peinture epoxy noir
- Façade en mélaminé hydrofuge à 460 mm du sol, 34 décors standards
- Dessus en granit de 20 mm d'épaisseur, neutre ou réfrigéré, à 850 mm du sol
- Dessus chauffant en vitrocéramique noir ou blanc intégré au dessus granit
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé



### + design

- Dessus en granit de 20 mm en standard
- Dessus chauffant en vitrocéramique noir ou blanc

### + accueillant

- Dépose plateau et plan de travail à hauteur 850 mm

### + économique

- Groupes compresseurs Eco-Power (jusqu'à 20% d'économie d'énergie)

### + de choix

- 18 coloris unis, 10 tons de bois et 6 effets de matière en standard
- Structure en peinture epoxy RAL au choix, en option

### + écologique

- Groupe frigorifique au R-452A

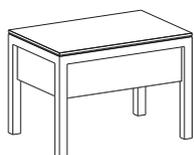
**Conforme aux directives  
AFNOR / AC D40-004**



# QUADRA

**UNE GAMME SIMPLE ET ÉLÉGANTE  
QUI ACCOMPAGNE TOUS VOS MOMENTS  
DE CONSOMMATION**





### BUFFETS NEUTRES DESSOUS LIBRE

Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
<b>Longueur</b>		<b>880 mm</b>	<b>1205 mm</b>	<b>1530 mm</b>	<b>1855 mm</b>	<b>2180 mm</b>
Largeur		800 mm				
Hauteur		850 mm				
Dessous libre	Code	MQEN00020	MQEN00030	MQEN00040	MQEN00050	MQEN00060
	<b>Prix HT*</b>	<b>3 066 €</b>	<b>3 405 €</b>	<b>3 676 €</b>	<b>4 038 €</b>	<b>4 393 €</b>

\* dont 6 € d'Eco-part

### OPTIONS

Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
4 roulettes pivot. inox Ø 80 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM050	OEM050	OEM050	OEM050	OEM050
	<b>Prix HT</b>	<b>142 €</b>				
Prise 230 volts mono + terre IP55 (raccordée et protégée)	Code	PER090	PER090	PER090	PER090	PER090
	<b>Prix HT</b>	<b>560 €</b>				
Niche pour assiettes ou plateaux	Code	PDF180	PDF180	PDF180	PDF181	PDF181
	<b>Prix HT</b>	<b>759 €</b>	<b>759 €</b>	<b>759 €</b>	<b>949 €</b>	<b>949 €</b>
Structure en peinture epoxy (RAL au choix)	Code	PDC08	PDC08	PDC08	PDC09	PDC09
	<b>Prix HT</b>	<b>623 €</b>	<b>623 €</b>	<b>623 €</b>	<b>726 €</b>	<b>726 €</b>

**NEW**

## ÉLÉMENTS NEUTRES

## ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS

**DESSUS**

- Granit de 20 mm d'épaisseur

**BUFFET NEUTRE**

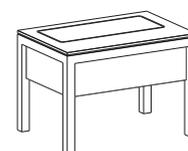
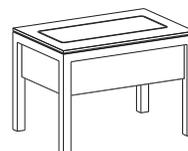
- Structure en acier inox 18-10 AISI 304 en peinture epoxy noir
- Pieds avec vérins de réglage en inox

**BUFFET RÉFRIGÉRÉ**

- Structure en acier inox 18-10 AISI 304 en peinture epoxy noir
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé

**FACADE**

- Façade à 460 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur
- 34 décors au choix

**BUFFETS RÉFRIGÉRÉS****LIVRÉS AVEC GROUPE FROID**

Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
<b>Longueur</b>		<b>880 mm</b>	<b>1205 mm</b>	<b>1530 mm</b>	<b>1855 mm</b>	<b>2180 mm</b>
Largeur		800 mm				
Hauteur		850 mm				
P. Frigo		908 W				
P. Électrique		700 W				
Buffet réfrigéré	Adossé	MQCS00020	MQCS00030	MQCS00040	MQCS00050	MQCS00060
	Central	MQCS00120	MQCS00130	MQCS00140	MQCS00150	MQCS00160
	<b>Prix HT*</b>	<b>6 715 €</b>	<b>7 100 €</b>	<b>7 331 €</b>	<b>7 797 €</b>	<b>8 225 €</b>

\* dont 6 € d'Eco-part

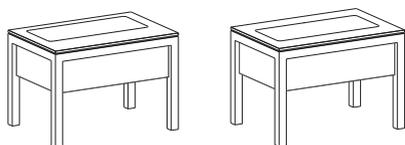
**OPTIONS**

Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
4 roulettes pivot. inox Ø 80 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM050	OEM050	OEM050	OEM050	OEM050
	<b>Prix HT</b>	<b>142 €</b>				
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020
	<b>Prix HT</b>	<b>202 €</b>				
Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
	<b>Prix HT</b>	<b>133 €</b>				
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L) - 600 W	Code	OFD020	OFD020	OFD020	OFD020	OFD020
	<b>Prix HT</b>	<b>173 €</b>				
Perche d'alim. élect. - tube inox Ø 42 mm x h 2000 mm - l'unité	Code	PER020	PER020	PER020	PER020	PER020
	<b>Prix HT</b>	<b>131 €</b>				
Niche pour assiettes ou plateaux	Code			PDF180	PDF181	PDF181
	<b>Prix HT</b>			<b>759 €</b>	<b>949 €</b>	<b>949 €</b>
Structure en peinture epoxy (RAL au choix)	Code	PDC08	PDC08	PDC08	PDC09	PDC09
	<b>Prix HT</b>	<b>623 €</b>	<b>623 €</b>	<b>623 €</b>	<b>726 €</b>	<b>726 €</b>

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.

Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire





### BUFFETS CHAUFFANTS AVEC DESSUS EN VERRE TREMPÉ

Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
<b>Longueur</b>		<b>880 mm</b>	<b>1205 mm</b>	<b>1530 mm</b>	<b>1855 mm</b>	<b>2180 mm</b>
Largeur		800 mm				
Hauteur		850 mm				
P. Électrique		600 W	900 W	1200 W	1500 W	1800 W
Buffet chauffant	Adossé	MQDV00020	MQDV00030	MQDV00040	MQDV00050	MQDV00060
	Central	MQDV00120	MQDV00130	MQDV00140	MQDV00150	MQDV00160
	<b>Prix HT*</b>	<b>4 720 €</b>	<b>5 276 €</b>	<b>5 538 €</b>	<b>6 196 €</b>	<b>6 807 €</b>

\* dont 6 € d'Eco-part

### OPTIONS

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020
	<b>Prix HT</b>	<b>202 €</b>				
4 roulettes pivot. inox Ø 80 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM050	OEM050	OEM050	OEM050	OEM050
	<b>Prix HT</b>	<b>142 €</b>				
Commande séparée de chaque zone chauffante - l'unité	Code	PAV010	PAV010	PAV010	PAV010	PAV010
	<b>Prix HT</b>	<b>229 €</b>				
Prise 230 volts mono + terre IP55 (raccordée et protégée)	Code	PER090	PER090	PER090	PER090	PER090
	<b>Prix HT</b>	<b>560 €</b>				
Niche pour assiettes ou plateaux	Code		PDF180	PDF180	PDF181	PDF181
	<b>Prix HT</b>		<b>759 €</b>	<b>759 €</b>	<b>949 €</b>	<b>949 €</b>
Structure en peinture epoxy (RAL au choix)	Code	PDC08	PDC08	PDC08	PDC09	PDC09
	<b>Prix HT</b>	<b>623 €</b>	<b>623 €</b>	<b>623 €</b>	<b>726 €</b>	<b>726 €</b>

## ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

**DESSUS**

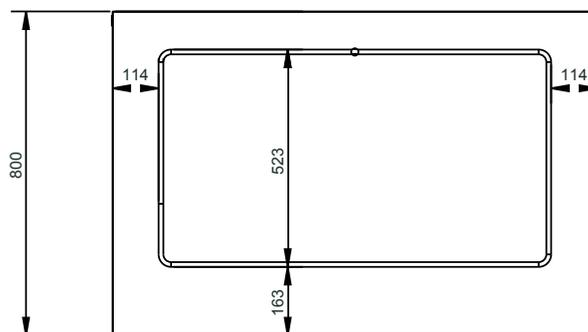
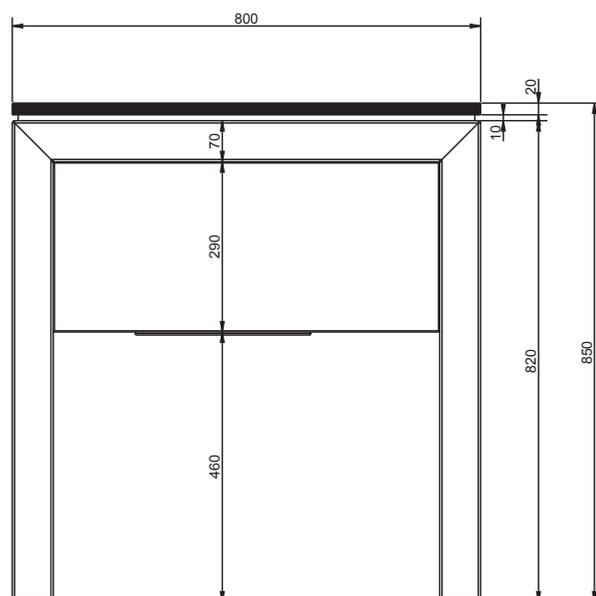
- Granit de 20 mm d'épaisseur

**BUFFET CHAUFFANT**

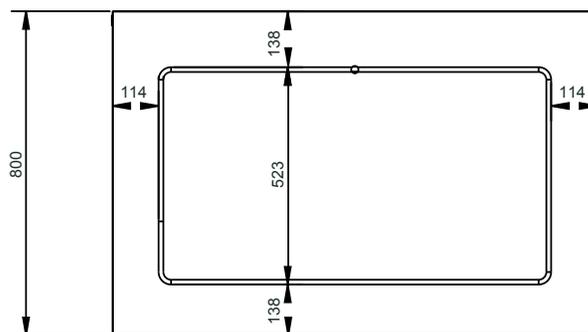
- Structure en acier inox 18-10 AISI 304 en peinture epoxy noir
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Dessus vitro noir ou blanc intégré au dessus granit
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé

**FACADE**

- Façade à 460 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur
- 34 décors au choix



Adossé



îlot central



# BUFFET PETIT DÉJEUNER ACCESSOIRES

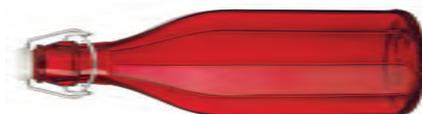
## CAFÉ - THÉ

## JUS DE FRUITS



PAIN - VIENNOISERIES

CÉRÉALES



CRÊPES - GAUFFRES



Retrouvez tous les accessoires de votre buffet Petit déjeuner dans les catalogues Matfer et In Situ

<http://www.matferbourgeat.com/découvrez-nos-catalogues>

DESIGN ET TECHNIQUE  
STANDARD OU SUR-MESURE

---

FOOD LINE  
EXIGENCE / BORÉALE / COOL BOX  
VISIO LINE  
OUVERTURE  
OUVERTURE MENUISÉ

RESTAURATION  
D'ENTREPRISE,  
COLLÈGE,  
LYCÉE,  
UNIVERSITÉ,  
RESTAURATION  
COMMERCIALE











## ÉQUIPEMENTS STANDARDS

- Construction en inox 18/10
- Cloison en panneau hydrofuge stratifié, 34 décors standards
- Étagère neutre, réfrigérée ou chauffante avec cadre en inox poli miroir et dessus en verre coloré gris perle RAL 7035
- Dessus en pierre reconstituée de 20 mm d'épaisseur, 28 décors standards, à 800 mm du sol
- Accès PMR
- Cuve réfrigérée au format GN 1/1 (530x325 mm) en inox, finition en peinture epoxy
- Dessus vitro ou vitro décaissé au format GN 1/1 (530x325 mm) en verre trempé de 8 mm noir ou blanc
- Commande centralisée tactile



### + design

- Cloison, étagère, dessus, cuve, zone de stockage, entièrement personnalisable
- Dessus en pierre reconstituée de 20 mm en standard
- Large surface de décor (cloisons de 1,8 m)

### + appétissant, c'est + de chiffre d'affaires

- Éclairage LED en standard (IRC minimum de 85, 1 000 lumens au mètre)

### + performant

- Principe de ventilation naturelle pour éviter le dessèchement des aliments

### + accueillant

- Principe de « dépose plateaux » pour rapprocher les clients des préparations.
- Dépose plateau et plan de travail à hauteur 800 mm pour garantir l'accès au PMR

### + économique

- Pas de ventilateur pour faire circuler l'air froid
- Éclairage LED en standard
- Groupes compresseurs Eco-Power (jusqu'à 20% d'économie d'énergie)

### + de choix

- 18 coloris unis, 10 tons de bois et 6 effets de matière en standard
- 28 décors en pierre reconstituée
- Décors sur mesure

### + écologique

- Groupe frigorifique au R-452A

**Conforme aux directives  
AFNOR / AC D40-004**



# FOOD LINE

LA CONCEPT LE PLUS ÉLÉGANT  
POUR CRÉER DE L'APPÉTIT



**TRÈS CHIC**

**PRATIQUE**

ÉTAGÈRE NEUTRE, RÉFRIGÉRÉE  
OU CHAUFFANTE

STOCKAGE RÉFRIGÉRÉ OU CHAUFFANT  
INTÉGRÉ

**COMPACT**

**ENTIÈREMENT PERSONNALISABLE**

SPÉCIALEMENT POUR VOUS,  
SUR-MESURE



Pour M. Huard, Directeur de l'établissement Catholique d'Enseignement Sasserno de Nice, il y a un « avant » et un « après » Food Line au restaurant scolaire.

Bien décidé à réveiller l'institution, le Directeur a souhaité réaménager complètement le restaurant pour créer un lieu plus moderne et plus chaleureux pour créer plus d'appétit.

Lorsqu'on lui a présenté le concept Food Line, M. Huard a eu un véritable coup de cœur.

## PLUS MODERNE, PLUS DESIGN, PLUS COSY, LE LYCÉE SASSERNO DE NICE CHANGE D'AMBIANCE TÉMOIGNAGE

Ce projet est une réussite ! Le Food Line s'intègre parfaitement dans notre petit espace de 25m<sup>2</sup>. Il apporte une vraie qualité de présentation et de maintien en température. Depuis qu'il est installé, le Food Line a complètement changé l'ambiance de notre pause déjeuner.

Les professeurs le constatent... « Maintenant c'est beaucoup plus calme et reposant, comme dans un vrai restaurant ».

Le Food Line, c'est beau... mais c'est aussi très pratique ! C'est sans doute le seul concept qui puisse accompagner tous les moments de consommation de la journée.

C'est sûr, grâce à sa remarquable compacité, le Food Line a permis de créer un véritable self-service dans un petit espace. Résultat : les professeurs peuvent désormais déjeuner dans le calme sans avoir à faire la queue au self des élèves.

Le Food Line a non seulement permis de fluidifier le service, mais il a également changé pour toujours l'expérience de la pause méridienne des professeurs.

Aucun autre équipement n'aurait pu faire cela avec autant de qualité.

Beau et pratique, le Food Line met d'avantage les préparations en valeur. Pour l'équipe Elior en charge de la restauration dans l'établissement, c'est clair : le Food Line est vraiment beau et permet de créer plus d'appétit.



La mise en place est facile et rapide et le nettoyage ne prend que 10 minutes par jour ... c'est beaucoup, beaucoup moins qu'avec le self traditionnel en inox !

Le service est plus fluide et même s'il faut recharger plus souvent, cela crée le contact avec les professeurs. C'est très agréable !

Désormais, M. Huard regarde plus loin et souhaite exploiter ce nouvel espace au maximum.

Il pense mettre à disposition cette salle de restaurant pour organiser des réunions internes ou même externes (avec ou sans prestation repas).

Une idée tout simplement inimaginable sans le Food Line ...

### CONSULTEZ-NOUS POUR ÉTUDIER VOTRE PROJET



## ÉQUIPEMENTS STANDARDS

- Dessus en finition poli vibré avec un bord tombé avant de 110 mm en finition poli satiné
- Façade et côtés en mélaminé hydrofuge de 19 mm placée à 100 mm du sol
- Rampe composée de 3 tubes ronds Ø 30 mm en acier inoxydable sur réhausses  
Les consoles support sont en acier inox Ø 42 mm avec système de fixation invisible sur le corps de l'élément
- Cornière inox en partie basse et profil spécifique en inox épaisseur 40 mm sur les côtés de la façade
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé



### + design

- Dessus chauffant en vitrocéramique noir ou blanc en standard
- Nouveau design pour les façades

### + appétissant, c'est + de chiffre d'affaires

- Éclairage LED en standard (IRC minimum de 85, 1 000 lumens au mètre)

### + accueillant

- Rampe est située à une hauteur de 800 mm
- Bord tombé de 110 mm, pour guider les plateaux

### + de choix

- 25 coloris unis, 15 tons de bois et 5 effets de matière en standard

### + ergonomique, c'est beaucoup de temps gagné et

### + de confort pour le service

- Nouveau distributeur de plateaux, couverts et verres ergonomique permet d'installer des paniers de 50 verres en un seul geste
- Godets de 50 couverts beaucoup moins lourds que des bacs GN traditionnels
- Groupes frigorifiques 60 dBA en moyenne  
Vibrations et chaleur soufflée nettement atténuées

### + performant

- Nouvelles vitrines Air System et Puls'Air System pour encore plus de performance

### + économique

- Éclairage LED en standard
- Groupes compresseurs Eco-Power (jusqu'à 20% d'économie d'énergie)
- Bain-marie à « rebouclage d'air » (jusqu'à 40% d'économie d'énergie)

### + de sécurité alimentaire

- Entièrement en acier inoxydable 18/10 AISI 304

### + facile à nettoyer

- Pièce moulée en néoprène alimentaire placée entre chaque élément

### + écologique

- Groupe frigorifique au R-452A

**Conforme aux directives  
AFNOR / AC D40-004**



# EXIGENCE

LE PLUS LARGE CHOIX D'ÉQUIPEMENTS,  
DE STYLE ET DE PERSONNALISATION



# EXIGENCE

DISTRIBUTEUR ERGONOMIQUE DE PLATEAUX  
COUVERTS ET VERRES

**DESIGN**

**PRATIQUE**

50 VERRES EN UN SEUL GESTE

**BIENVEILLANT**

ÉVITE LES TROUBLES

MUSCULO-SQUELETTIQUES

ENTIÈREMENT PERSONNALISABLE



## ÉLÉMENTS NEUTRES

Grâce à sa conception astucieuse, le distributeur ergonomique de plateaux, couverts et verres permet de gagner un temps précieux en installant les paniers de 50 verres en un seul geste.

Gagnez aussi en confort de travail en installant sans effort les godets de 50 couverts beaucoup moins lourds que des bacs GN traditionnels.

#### UNE SOLUTION AUX PROBLÈMES D'ABSENTÉISME DU PERSONNEL

En évitant ainsi les troubles musculo-squelettiques dus au transport répété

de lourdes charges, il apporte un vrai confort de travail et une réponse efficace aux problèmes d'absentéisme et de fidélisation du personnel.

#### DISTRIBUTEUR ERGONOMIQUE DE PLATEAUX, COUVERTS ET VERRES

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 60 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- Livré avec 12 paniers à couverts et 4 paniers à verres

#### FACADE

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière inox en partie basse et sur les côtés
- 34 décors au choix



## GAGNEZ DU TEMPS ET AMÉLIOREZ LE CONFORT DE TRAVAIL



#### DISTRIBUTEUR ERGONOMIQUE DE PLATEAUX, COUVERTS ET VERRES

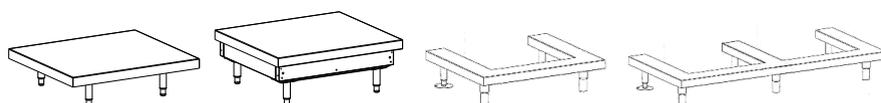
Capacité	200 plateaux 4 paniers à verres (200 verres) 12 paniers à couverts (200 couverts)
----------	---

Longueur	1180 mm
Largeur	775 mm
Hauteur	1579 mm
Socle 340 mm	

Code	MAED50000
Prix HT*	3 660 €

#### Options

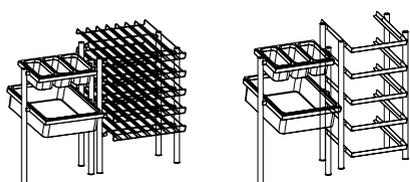
4 roulettes pivot. inox Ø 80 mm dont 2 à freins - par élément	Code OEM050
	Prix HT 142 €



DISTRIBUTEURS DE PLATEAUX

Capacité		160 platx	320 platx	1 chariot <sup>(1)</sup>	2 chariots <sup>(1)</sup>
Longueur		880 mm	1580 mm		
Largeur		775 mm	775 mm		
Socle 230 mm	Code	MAED00000	MAED01000	NAED02000	NAED03000
	Prix HT*	584 €	797 €	1 176 €	1 783 €
Socle 340 mm	Code	MAED04000	MAED05000		
	Prix HT*	795 €	1 020 €		

(1) Élément à plateaux en forme de U pour 1 ou 2 chariots. Dimensions du chariot à fournir à la commande



DISTRIBUTEURS DE COUVERTS, PAIN ET VERRES

Capacité		Grilles inclinées	Glissières inclinées
3 bacs GN 1/3 (150 couverts)			
1 bac GN 2/1 (120 petits pains)			
Longueur		1490 mm	1365 mm
Largeur		660 mm	650 mm
Hauteur		1150 mm	1150 mm
4 niveaux de grilles - 224 verres	Tube rond	MAED29000	MAED26000
4 niveaux de glissières	Tube carré	MAED29100	MAED26100
	Prix HT*	2 066 €	1 940 €
5 niveaux de grilles - 280 verres	Tube rond	MAED30000	MAED27000
5 niveaux de glissières	Tube carré	MAED30100	MAED27100
	Prix HT*	2 283 €	2 113 €
6 niveaux de grilles - 336 verres	Tube rond	MAED31000	MAED28000
6 niveaux de glissières (1)	Tube carré	MAED31100	MAED28100
	Prix HT*	2 515 €	2 306 €

(1) Hauteur : 1350 mm

\* dont 6 € d'Eco-part

**DESSUS**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 60 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés

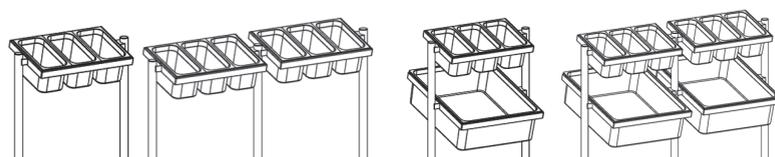
**ELEMENT**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

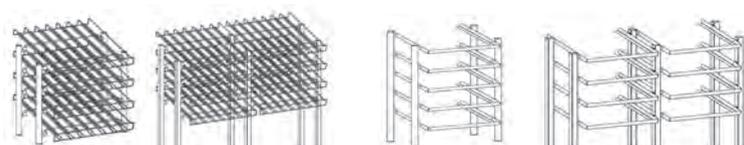
**FACADE**

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm

- 34 décors au choix


**DISTRIBUTEURS DE COUVERTS**  
**DISTRIBUTEURS DE COUVERTS ET PAIN**


Capacité en bacs GN 1/3-150	3 bacs 150 couverts	6 bacs 300 couverts	3 bacs 150 couverts	6 bacs 300 couverts
Capacité en bacs GN 2/1-200			1 bac 120 p. pains	2 bacs 240 p. pains
Longueur	685 mm	1315 mm	685 mm	1315 mm
Largeur	350 mm	350 mm	650 mm	650 mm
Hauteur	1070 mm	1070 mm	1070 mm	1070 mm
	Tube rond MAED06000	MAED07000	MAED08000	MAED09000
	Tube carré MAED06100	MAED07100	MAED08100	MAED09100
<b>Prix HT*</b>	<b>523 €</b>	<b>956 €</b>	<b>902 €</b>	<b>1 627 €</b>

**DISTRIBUTEURS DE VERRES**  
**(Ø 80 MM MAX)**  
**DISTRIBUTEURS POUR PANIERS À VERRES**


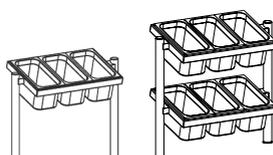
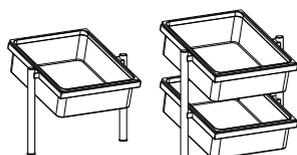
Capacité :	Distributeurs de verres		Distributeurs pour paniers	
	1 x	2 x	1 x	2 x
Longueur	780 mm	1510 mm	650 mm	1250 mm
Largeur	660 mm	660 mm	550 mm	550 mm
Hauteur	1150 mm	1150 mm	1150 mm	1150 mm
4 grilles inclinées - 224 verres	Tube rond MAED10000	MAED15000	4 glissières inclinées MAED20000	MAED23000
	Tube carré MAED10100	MAED15100	MAED20100	MAED23100
<b>Prix HT*</b>	<b>1 163 €</b>	<b>2 428 €</b>	<b>1 037 €</b>	<b>2 143 €</b>
5 grilles inclinées - 280 verres	Tube rond MAED11000	MAED16000	5 glissières inclinées MAED21000	MAED24000
	Tube carré MAED11100	MAED16100	MAED21100	MAED24100
<b>Prix HT*</b>	<b>1 380 €</b>	<b>2 875 €</b>	<b>1 211 €</b>	<b>2 497 €</b>
6 grilles inclinées - 336 verres	Tube rond MAED12000	MAED17000	6 glissières inclinées MAED22000	MAED25000
	Tube carré MAED12100	MAED17100	MAED22100	MAED25100
<b>Prix HT*</b>	<b>1 613 €</b>	<b>3 317 €</b>	<b>1 404 €</b>	<b>2 899 €</b>
7 grilles inclinées - 392 verres	Tube rond MAED13000	MAED18000		
	Tube carré MAED13100	MAED18100		
<b>Prix HT*</b>	<b>1 836 €</b>	<b>3 757 €</b>		
8 grilles inclinées - 448 verres (1)	Tube rond MAED14000	MAED19000		
	Tube carré MAED14100	MAED19100		
<b>Prix HT*</b>	<b>2 057 €</b>	<b>4 211 €</b>		

(1) Hauteur : 1350 mm

\* dont 6 € d'Eco-part

# EXIGENCE

DISTRIBUTEURS À FIXER SUR ÉLÉMENT NEUTRE  
(HAUTEUR 900 MM DU SOL)  
DISTRIBUTEURS À NIVEAU CONSTANT



## DISTRIBUTEURS DE PAIN DISTRIBUTEURS DE COUVERTS

Capacité		1 x	2 x
Longueur		685 mm	685 mm
Largeur du distributeur de pain		650 mm	650 mm
Largeur du distributeur de couverts		350 mm	350 mm
<b>Hauteur</b>		<b>530 mm</b>	<b>635 mm</b>
Bac GN 2/1-200 (120 petits pains)	Tube rond	MAED32000	MAED33000
	Tube carré	MAED32100	MAED33100
	<b>Prix HT*</b>	<b>637 €</b>	<b>927 €</b>
3 bacs GN 1/3-150 (150 couverts)	Tube rond	MAED34000	MAED35000
	Tube carré	MAED34100	MAED35100
	<b>Prix HT*</b>	<b>561 €</b>	<b>739 €</b>



## DISTRIBUTEUR DE COUVERTS ET PAIN

Capacité en bacs GN 1/3-150		3 bacs 150 couverts
Capacité en bac GN 2/1-200		1 bac 120 petits pains
<b>Longueur</b>		<b>685 mm</b>
Largeur		650 mm
Hauteur		635 mm
	Tube rond	MAED36000
	Tube carré	MAED36100
	<b>Prix HT*</b>	<b>875 €</b>

\* dont 6 € d'Eco-part

**DESSUS**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

**ELEMENT**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

**FACADE**

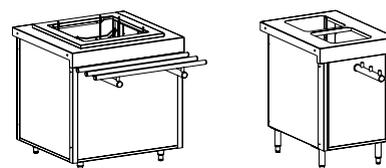
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 34 décors au choix

**RAMPE A PLATEAUX**

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

**DISTRIBUTEUR DE VERRES (Ø 80 MM MAX) - DISTRIBUTEUR POUR PANIERS À VERRES**

Capacité	1 x		1 x	
<b>Longueur</b>	<b>780 mm</b>		<b>650 mm</b>	
Largeur	660 mm		550 mm	
Hauteur	700 mm		850 mm	
4 grilles inclinées - 224 verres	Tube rond	MAED37000	4 glissières inclinées	MAED38000
	Tube carré	MAED37100		MAED38100
	<b>Prix HT*</b>	<b>1 090 €</b>		<b>966 €</b>

**DISTRIBUTEURS À NIVEAU CONSTANT AVEC ACCÈS TECHNIQUE**

Capacité	7 paniers 500x500x100 mm (1)		2 lève assiettes Ø 210 - 260 mm (1)	
<b>Longueur</b>	<b>880 mm</b>		<b>600 mm</b>	
Largeur	820 mm		820 mm	
Hauteur	900 mm		900 mm	
	Code	MAED39000	Code	MAED40000
	<b>Prix HT*</b>	<b>3 168 €</b>		<b>1 985 €</b>

**Options**

2 lève assiettes chauffants Ø 210 - 260 mm	Code	OAA010
	<b>Prix HT</b>	<b>1 496 €</b>

(1) paniers / silos à assiettes non fournis

\* dont 6 € d'Eco-part

# EXIGENCE

DISTRIBUTEURS À FIXER SUR ÉLÉMENT NEUTRE  
(HAUTEUR 900 MM DU SOL)  
DISTRIBUTEURS À NIVEAU CONSTANT



## OPTIONS COMMUNES AUX DISTRIBUTEURS

Désignation	Code	
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins (par élément)	OEM010	Prix HT 152 €
Pare choc angulaire - l'unité	OEP010	Prix HT 26 €
Bac à couverts supplémentaire GN 1/3 -150 mm - le bac	09-1219	Prix HT 11 €
Bac à pain supplémentaire GN 2/1-200 mm - le bac	09-0992	Prix HT 77 €
1 niveau de grille à verres supp. (capacité : 56 verres Ø 80 mm)	PEP020	Prix HT 236 €
1 niveau de glissières supp. pour panier à verres 500x500 mm	PEP030	Prix HT 174 €
1 niveau 3 bacs à couverts supp. (bac GN 1/3-150 mm fournis)	PEP040	Prix HT 199 €
1 niveau bac à pain supp. (bac GN 2/1-200 mm fourni)	PEP050	Prix HT 303 €
Panier à verres en fil inox 500x500x75 mm	09-0410	Prix HT 132 €
P. haleine plexi pour distributeur à pain, côté client (par niveau)	PEH010	Prix HT 219 €
P.haleine plexi. 731x550x949 mm pour distrib. à pain 2 niveaux	PEH020	Prix HT 2 261 €
Tablette inox inclinée avec butée en jet inox - l'unité	PEP010	Prix HT 343 €
Montants verticaux en poli miroir (par présentoir avec 2 montants)	ODM010	Prix HT 155 €
Montants verticaux en poli miroir (par présentoir avec 4 montants)	ODM020	Prix HT 314 €

**DESSUS**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

**ELEMENT**

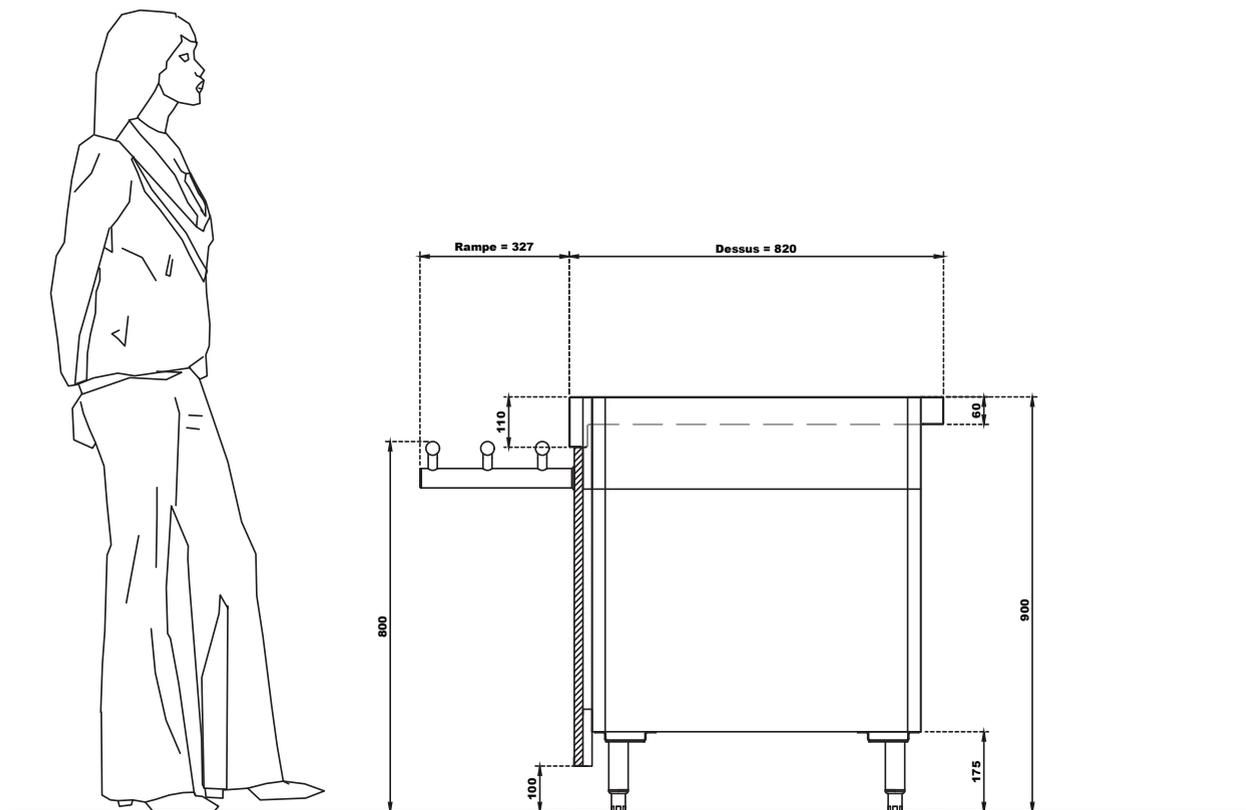
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

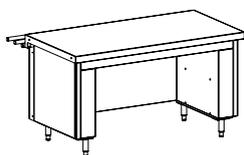
**FACADE**

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 34 décors au choix

**RAMPE A PLATEAUX**

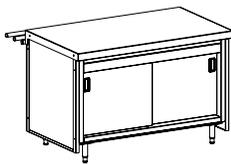
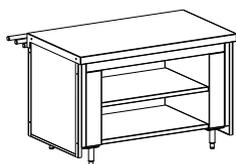
- Trois tubes ronds inox  $\varnothing$  30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade





### ÉLÉMENTS NEUTRES DESSOUS LIBRE

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	
<b>Longueur</b>	<b>880 mm</b>	<b>1380 mm</b>	<b>1580 mm</b>	<b>1930 mm</b>	<b>2280 mm</b>	
Largeur	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	
Hauteur	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	
Dessous libre	Code	MAEN44020	MAEN44030	MAEN44040	MAEN44050	MAEN44060
	<b>Prix HT*</b>	<b>1 684 €</b>	<b>1 909 €</b>	<b>2 133 €</b>	<b>2 486 €</b>	<b>2 862 €</b>



### ÉLÉMENTS NEUTRES AVEC 2 NIVEAUX DE STOCKAGE

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	
<b>Longueur</b>	<b>880 mm</b>	<b>1380 mm</b>	<b>1580 mm</b>	<b>1930 mm</b>	<b>2280 mm</b>	
Largeur	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	
Hauteur	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	
Nombre de portes	2 p. battan.	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.	
Dessous ouvert	Code	MAEN45020	MAEN45030	MAEN45040	MAEN45050	MAEN45060
	<b>Prix HT*</b>	<b>1 917 €</b>	<b>2 260 €</b>	<b>2 603 €</b>	<b>3 053 €</b>	<b>3 515 €</b>
Dessous fermé	Code	MAEN46020	MAEN46030	MAEN46040	MAEN46050	MAEN46060
	<b>Prix HT*</b>	<b>2 343 €</b>	<b>2 812 €</b>	<b>3 283 €</b>	<b>3 850 €</b>	<b>4 251 €</b>

\* dont 6 € d'Eco-part

**DESSUS**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

**ELEMENT**

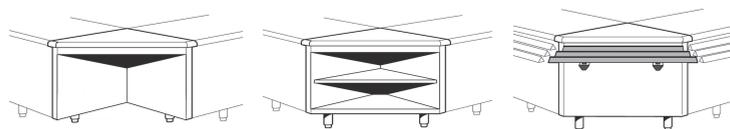
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

**FAÇADE**

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 34 décors au choix

**RAMPE A PLATEAUX**

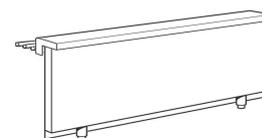
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

**ÉLÉMENTS D'ANGLE**

Capacité		90° côté service	45° côté service	90° côté public	45° côté public
<b>Longueur</b>		<b>820 mm</b>	<b>650 mm</b>	<b>820 mm</b>	<b>650 mm</b>
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Dessous libre	Code	MAEA47000	MAEA48000		
	<b>Prix HT*</b>	<b>983 €</b>	<b>885 €</b>		
Dessous ouvert avec 2 niveaux de stockage	Code	MAEA49000	MAEA50000		
	<b>Prix HT*</b>	<b>1 674 €</b>	<b>1 425 €</b>		
Dessous fermé avec façade et rampe à plateaux	Code			MAEA51000	MAEA52000
	<b>Prix HT*</b>			<b>1 495 €</b>	<b>1 348 €</b>

**OPTIONS COMMUNES AUX ÉLÉMENTS NEUTRES**

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément (1)	Code	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010	OEM011
	<b>Prix HT</b>	<b>152 €</b>	<b>152 €</b>	<b>152 €</b>	<b>152 €</b>	<b>228 €</b>
Prise 230 volts mono + terre IP55 (non protégée et non raccordée)	Code	PER010	PER010	PER010	PER010	PER010
	<b>Prix HT</b>	<b>30 €</b>				
Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant	Code	OER010	OER010	OER010	OER010	OER010
	<b>Prix HT</b>	<b>320 €</b>				

**ÉLÉMENTS DE FAÇADE**

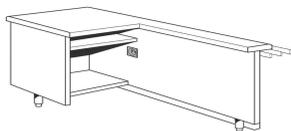
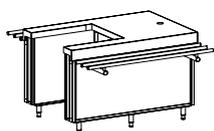
Longueur		550 mm	< 550 mm (2)	> 550 mm (3)
Largeur		215 mm	215 mm	215 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
	Code	MAEF41000	NAEF42000	NAEF43000
	<b>Prix HT*</b>	<b>786 €</b>	<b>1 257 €</b>	<b>1 426 €</b>

**Option**

Bras de retour latéral	Code	PAE010	PAE010	PAE010
	<b>Prix HT</b>	<b>674 €</b>	<b>674 €</b>	<b>674 €</b>

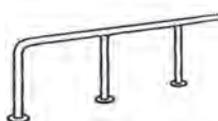
(1) 6 roulettes pour le modèle 6 GN - (2) L'unité - (3) Le Ml

\* dont 6 € d'Eco-part



### ÉLÉMENTS CAISSE

	665 mm	790mm	1380 mm	1580 mm	1595 mm
Longueur	665 mm	790mm	1380 mm	1580 mm	1595 mm
Largeur	820 mm	680 mm	820 mm	820 mm	1035 mm
Hauteur	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Caisse avec bras latéral droit	Code		MAEC53030	MAEC53040	
	Prix HT*		3 185 €	3 359 €	
Caisse avec bras latéral gauche	Code		MAEC54030	MAEC54040	
	Prix HT*		3 185 €	3 359 €	
Caisse centrale	Code				MAEC55000
	Prix HT*				4 877 €
Sans bras latéral	Code		MAEC56000		
	Prix HT*		2 287 €		
Sans bras latéral - caissière face au public	Code		MAEC57000		
	Prix HT*		2 287 €		



### RAMPES DE CIRCULATION

Désignation	Code	
Rampe de circulation en tube rond - (le MI)	NARC59000	Prix HT* 513 €
Rampe de circulation en tube carré - (le MI)	NARC58000	Prix HT* 260 €

\* dont 6 € d'Eco-part

**DESSUS**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

**CAISSE**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- 1 étagère sous le dessus, un repose pieds, 1 tiroir avec serrure
- 2 prises de courant 230 V mono + terre (non protégées et non raccordées)
- 1 prise RJ45
- 1 trou Ø 60 mm avec obturateur PVC pour passage de câble

**FACADE**

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 34 décors au choix

**RAMPE A PLATEAUX**

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

**RAMPE DE CIRCULATION**

- Main courante et montants verticaux en tube carré de section 40 x 40 mm ou en tube rond Ø 42 mm en acier inox

**OPTIONS COMMUNES AUX ÉLÉMENTS CAISSES****Désignation**

4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM010
	<b>Prix HT</b>	<b>152 €</b>
Prise 230 volts mono + terre IP55 (non protégée et non raccordée)	Code	PER010
	<b>Prix HT</b>	<b>30 €</b>
Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant	Code	OER010
	<b>Prix HT</b>	<b>320 €</b>
Prise réseau informatique RJ45	Code	PER030
	<b>Prix HT</b>	<b>36 €</b>
Bras de retour latéral	Code	PAE010
	<b>Prix HT</b>	<b>674 €</b>
Portillon type "Western"	Code	PAA020
	<b>Prix HT</b>	<b>581 €</b>
Abattant de rampe à plateaux	Code	PAA030
	<b>Prix HT</b>	<b>893 €</b>
3 godets inox dans le bras de retour pour rappel couverts	Code	OAA020
	<b>Prix HT</b>	<b>97 €</b>
Décapsuleur en acier inoxydable avec boîte de récup. amovible	Code	PAA040
	<b>Prix HT</b>	<b>81 €</b>

# CUVE RÉFRIGÉRÉE

**Un format intégral plus pratique  
pour un meilleur maintien en température**

Chez Vauconsant, les cuves réfrigérées «froid statique» pour les buffets et les cuves «froid ventilé» sont au format gastronomique en longueur (2GN, 3GN, 4 GN, etc ...) mais «intégral» en largeur.

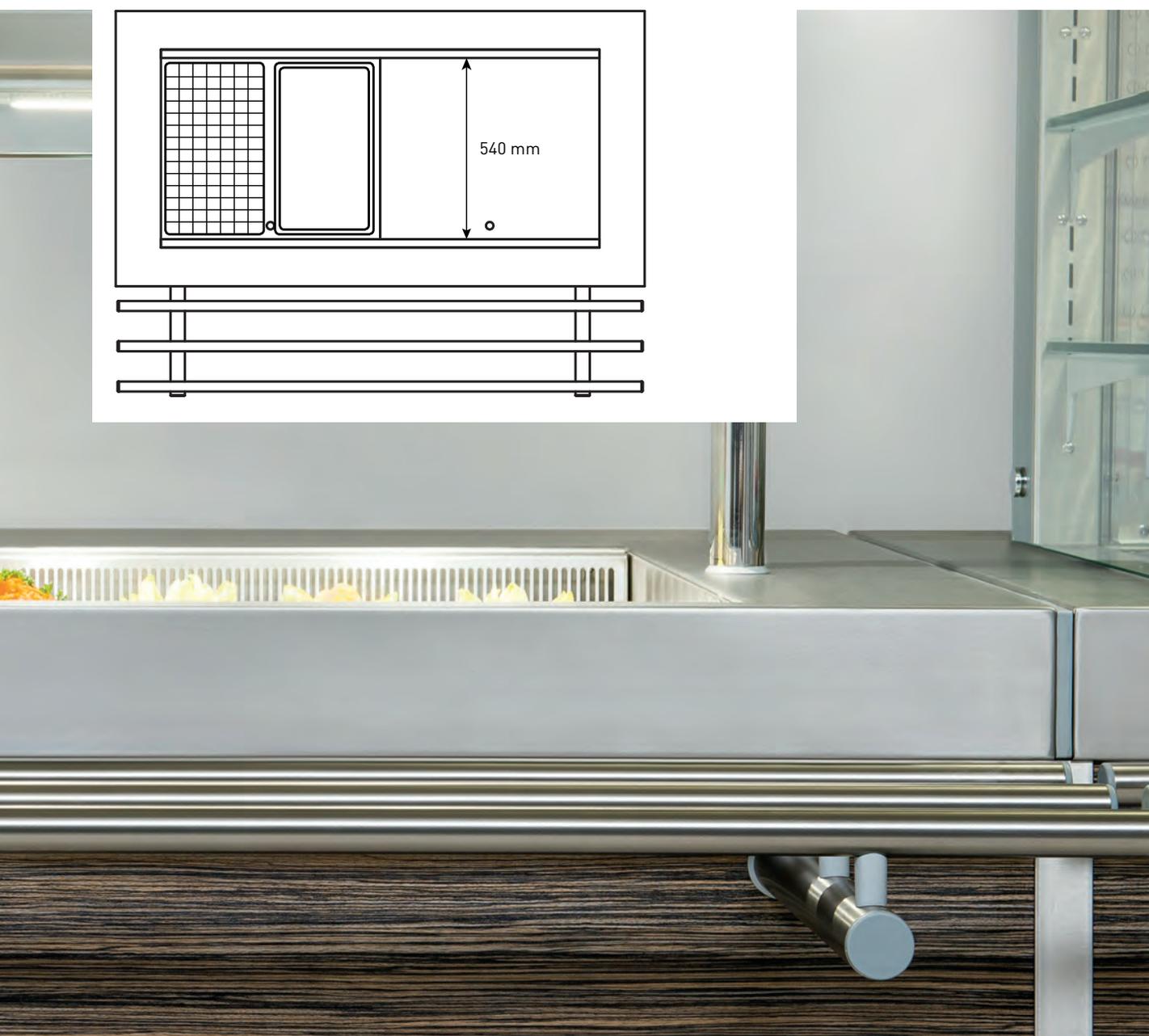
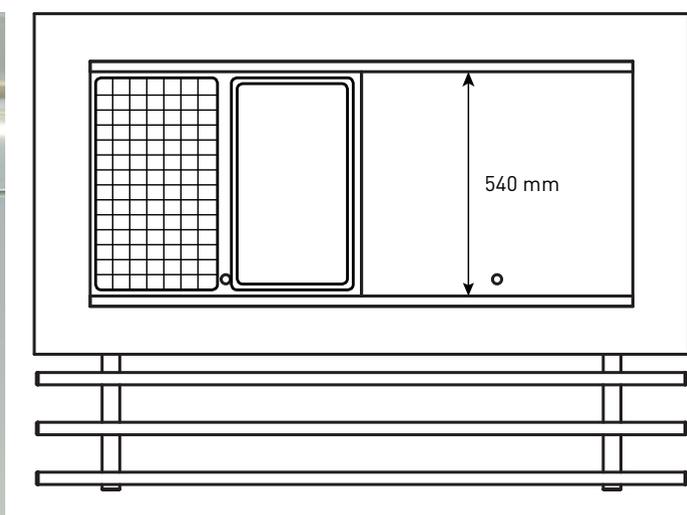
Ce format «intégral» très pratique permet de placer des grilles ou des bacs GN en fond de cuve.

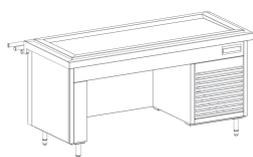
Le maintien en température est alors optimal car l'air froid circule parfaitement dans la cuve et sur le dessus du bac.

Si vous préférez que vos bacs reposent sur les bords de la cuve, Vauconsant vous offre également la possibilité de choisir des cuves réfrigérées au format gastronomique en longueur et largeur.



Cuve au format GN «intégral»





### ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE PENTÉE LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		930 mm	1385 mm	1580 mm	1930 mm	2280 mm	2605 mm
Largeur		820 mm					
Hauteur		900 mm					
P. Frigo		272 W	272 W	272 W	272 W	396 W	396 W
P. Électrique		300 W	300 W	300 W	300 W	400 W	400 W
	Code	MBCS00020	MBCS00030	MBCS00040	MBCS00050	MBCS00060	MBCS00070
	Prix HT*	4 153 €	4 848 €	4 963 €	5 207 €	5 866 €	6 344 €
<b>Options</b>							
Un plancher ou une étagère	Code		OEG010	OEG011	OEG012	OEG013	OEG014
	Prix HT		175 €	199 €	241 €	282 €	321 €
Groupe froid à 90° (aération dans le côté du local technique) - l'unité	Code	OEG020	OEG020	OEG020	OEG020	OEG020	OEG020
	Prix HT	199 €	199 €	199 €	199 €	199 €	199 €
Élément adossé (groupe à 90° et accès au local technique) (1)	Code	PEG010	PEG010	PEG010	PEG010	PEG010	PEG010
	Prix HT	347 €	347 €	347 €	347 €	347 €	347 €
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG02	OFG02	OFG02	OFG02	OFG03	OFG03
	Prix HT	-474 €	-474 €	-474 €	-474 €	-502 €	-502 €

(1) Finition stratifié identique à la façade.

\* dont 6 € d'Eco-part

**DESSUS**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

**ELEMENT**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 5 niveaux de glissières
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté service pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)

**CUVE**

- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection par fusibles
- Passage des fluides frigorifiques, électriques et vidange à droite, côté service

**FACADE**

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 34 décors au choix

**RAMPE A PLATEAUX**

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

**ACCESSOIRES**

Les accessoires (bacs GN, grilles des éléments réfrigérés, etc ...) sont en option



**ÉLÉMENTS SUR RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE PENTÉE  
LIVRÉS AVEC GROUPE FROID**

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		1385 mm	1580 mm	1930 mm	2280 mm	2605 mm
Largeur		820 mm				
Hauteur		900 mm				
Nb portillon		1 GN 2/1	1 GN 2/1	2 GN 2/1	2 GN 2/1	3 GN 2/1
P. Frigo		396 W	396 W	665 W	665 W	800 W
P. Électrique		400 W	400 W	550 W	550 W	700 W
	Code	MBCS01030	MBCS01040	MBCS01050	MBCS01060	MBCS01070
	Prix HT*	6 504 €	6 646 €	7 657 €	8 856 €	9 645 €
<b>Options</b>						
Grille GN 2/1 acier inoxydable - l'unité	Code	09-0550	09-0550	09-0550	09-0550	09-0550
	Prix HT	37 €	37 €	37 €	37 €	37 €
Fermeture à clé des portillons réserve - le portillon	Code	PEG020	PEG020	PEG020	PEG020	PEG020
	Prix HT	78 €	78 €	78 €	78 €	78 €
Deux tiroirs à la place d'un portillon (bac inox fourni)	Code	OAR010	OAR010	OAR010	OAR010	OAR010
	Prix HT	664 €	664 €	664 €	664 €	664 €
Double régulation (une pour la cuve et une pour la réserve)	Code	OAR020	OAR020	OAR020	OAR020	OAR020
	Prix HT	845 €	845 €	845 €	845 €	845 €
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG04	OFG04	OFG05	OFG06	OFG06
	Prix HT	-516 €	-516 €	-648 €	-721 €	-721 €

\* dont 6 € d'Eco-part



### OPTIONS COMMUNES AUX ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE ET RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Cuve profondeur 90 mm (élément boissons)	Code	OAC010	OAC010	OAC010	OAC010	OAC010	OAC010
	Prix HT	463 €	463 €	463 €	463 €	463 €	463 €
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020
	Prix HT	202 €	202 €	202 €	202 €	202 €	202 €
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément (3)	Code	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010	OEM011	OEM011
	Prix HT	152 €	152 €	152 €	152 €	228 €	228 €
Groupe Full-out sur coulisses (extraction complète côté façade)	Code	OEG030	OEG030	OEG030	OEG030	OEG030	OEG030
	Prix HT	687 €	687 €	687 €	687 €	687 €	687 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
	Prix HT	133 €	133 €	133 €	133 €	133 €	133 €
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L) - 600 W	Code	OFD020	OFD020	OFD020	OFD020	OFD020	OFD020
	Prix HT	173 €	173 €	173 €	173 €	173 €	173 €
Perche d'alim. élect. - tube inox Ø 42 mm x h 2000 mm - l'unité (1)	Code	PER020	PER020	PER020	PER020	PER020	PER020
	Prix HT	131 €	131 €	131 €	131 €	131 €	131 €
Avec groupe tropicalisé (2)	Code	OFG21	OFG21	OFG21	OFG21	OFG21	OFG21
	Prix HT	378 €	378 €	378 €	378 €	378 €	378 €

(1) Manchon de liaison avec pare haleine fourni

(2) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.

(3) 6 roulettes pour les modèles 6 et 7 GN

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.

Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire

## ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS

### DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

### ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 5 niveaux de glissières
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté service pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)

### CUVE

- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection par fusibles
- Passage des fluides frigorifiques, électriques et vidange à droite, côté service

### FACADE

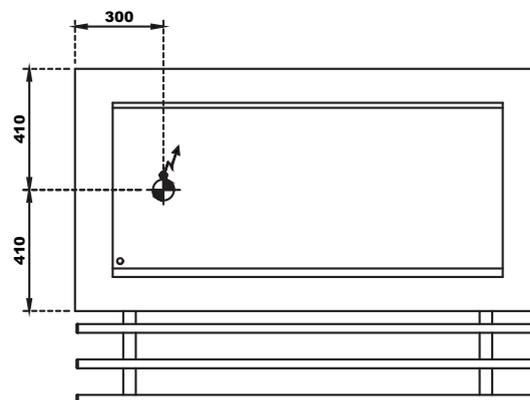
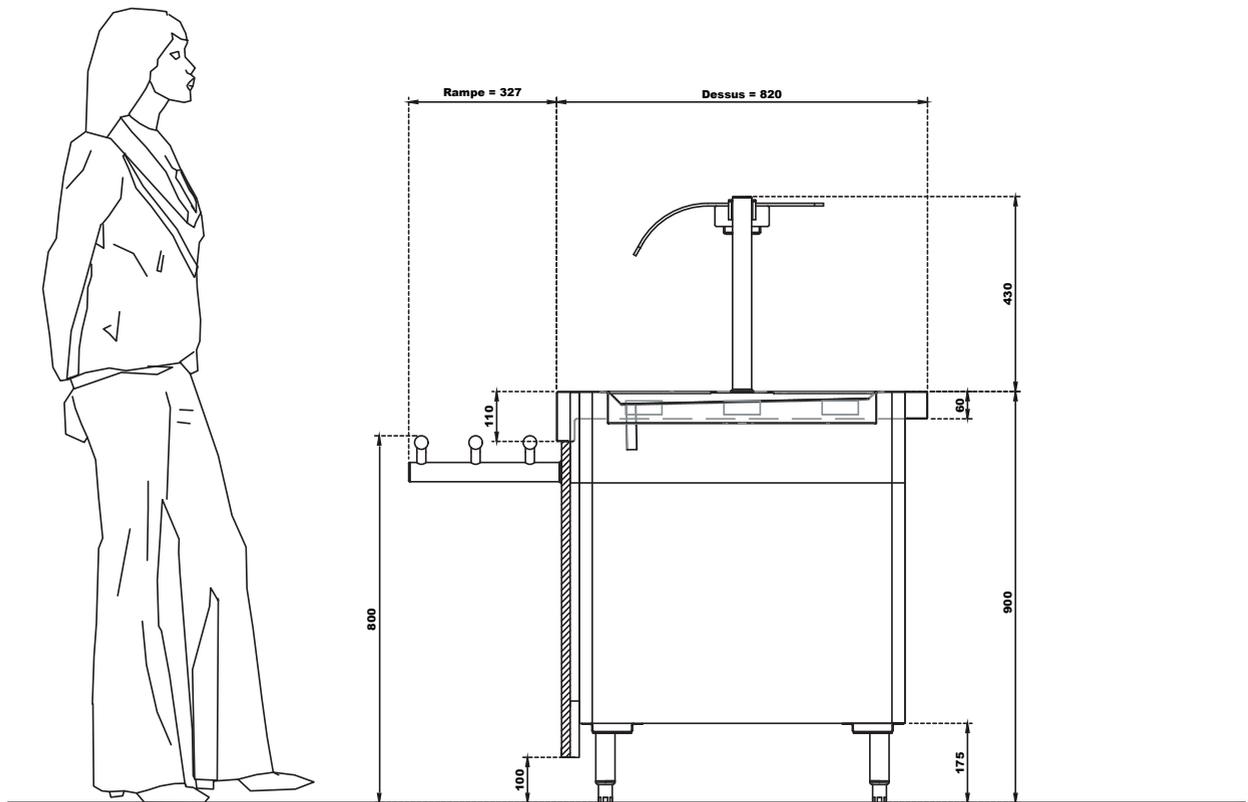
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 34 décors au choix

### RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

### ACCESSOIRES

Les accessoires (bacs GN, grilles des éléments réfrigérés, etc ...) sont en option



Vidange tube plastique Ø 16 mm  
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonnée



Arrivée électrique de la vitrine  
(Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre  
1,50 m de câble en attente au sol



### ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
<b>Longueur</b>		<b>930 mm</b>	<b>1385 mm</b>	<b>1580 mm</b>	<b>1930 mm</b>	<b>2280 mm</b>	<b>2605 mm</b>
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
P. Frigo		800 W	1185 W	1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
P. Électrique		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W	2800 W	3200 W
	Code	MBCV00020	MBCV00030	MBCV00040	MBCV00050	MBCV00060	MBCV00070
	<b>Prix HT*</b>	<b>6 779 €</b>	<b>7 472 €</b>	<b>8 193 €</b>	<b>8 954 €</b>	<b>9 716 €</b>	<b>10 477 €</b>
<b>Options</b>							
Un plancher ou une étagère	Code		OEG010	OEG010	OEG012	OEG013	OEG014
	<b>Prix HT</b>		<b>175 €</b>	<b>175 €</b>	<b>241 €</b>	<b>282 €</b>	<b>321 €</b>
Cuve gastronorme	Code	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042
	<b>Prix HT</b>	<b>0 €</b>	<b>0 €</b>	<b>0 €</b>	<b>0 €</b>	<b>0 €</b>	<b>0 €</b>
Groupe froid à 90° (aération dans le côté du local technique) - l'unité	Code	OEG020	OEG020	OEG020	OEG020	OEG020	OEG020
	<b>Prix HT</b>	<b>199 €</b>	<b>199 €</b>	<b>199 €</b>	<b>199 €</b>	<b>199 €</b>	<b>199 €</b>
Élément adossé (groupe à 90° et accès au local technique) [1]	Code	PEG010	PEG010	PEG010	PEG010	PEG010	PEG010
	<b>Prix HT</b>	<b>347 €</b>	<b>347 €</b>	<b>347 €</b>	<b>347 €</b>	<b>347 €</b>	<b>347 €</b>
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG06	OFG08	OFG08	OFG11	OFG12	OFG12
	<b>Prix HT</b>	<b>-721 €</b>	<b>-916 €</b>	<b>-916 €</b>	<b>-1 135 €</b>	<b>-1 230 €</b>	<b>-1 230 €</b>

[1] Finition stratifié identique à la façade

\* dont 6 € d'Eco-part

## ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS

### DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

### ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation séparée de la cuve et de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out [extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau]

### CUVE

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection par fusibles
- Passage des fluides frigorifiques, électriques et vidange à droite, côté service

### FACADE

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 34 décors au choix

### RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

### ACCESSOIRES

Les accessoires (bacs GN, grilles des éléments réfrigérés, etc ...) sont en option



## ÉLÉMENTS SUR RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		1385 mm	1580 mm	1930 mm	2280 mm	2605 mm
Largeur		820 mm				
Hauteur		900 mm				
Nombre de portillons		1 GN 1/1	1 GN 2/1	2 GN 1/1	2 GN 2/1	2 GN 2/1+ 1 GN 1/1
P. Frigo		1440 W	1440 W	2126 W	2126 W	2780 W
P. Électrique		2300 W	2650 W	3400 W	4000 W	2000 W
	Code	MBCV01030	MBCV01040	MBCV01050	MBCV01060	MBCV01070
	Prix HT*	9 488 €	10 192 €	11 675 €	14 432 €	15 194 €
<b>Options</b>						
	Code	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042
Cuve gastronomique	Prix HT	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €
	Code	09-0550	09-0550	09-0550	09-0550	09-0550
Grille GN 2/1 acier inoxydable - l'unité	Prix HT	37 €	37 €	37 €	37 €	37 €
	Code	09-0555	09-0555	09-0555	09-0555	09-0555
Grille GN 1/1 acier inoxydable - l'unité	Prix HT	19 €	19 €	19 €	19 €	19 €
	Code	PEG020	PEG020	PEG020	PEG020	PEG020
Fermeture à clé des portillons réserve - le portillon	Prix HT	78 €	78 €	78 €	78 €	78 €
	Code	OAR010	OAR010	OAR010	OAR010	OAR010
Deux tiroirs à la place d'un portillon (bac inox fourni)	Prix HT	664 €	664 €	664 €	664 €	664 €
	Code	OFG11	OFG11	OFG12	OFG13	OFG13
Sans groupe froid (groupe à distance)	Prix HT	-1 135 €	-1 135 €	-1 230 €	-1 275 €	-1 275 €

\* dont 6 € d'Eco-part



### OPTIONS COMMUNES AUX ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE ET RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Lampe germicide UVC dans la cuve	Code	OEH032	OEH033	OEH034	OEH035	OEH036	OEH037
	Prix HT	186 €	186 €	186 €	211 €	373 €	373 €
Réhausse perfo. pour présentation affleurante (par GN 1/1) - l'unité	Code	OAC020	OAC020	OAC020	OAC020	OAC020	OAC020
	Prix HT	173 €	173 €	173 €	173 €	173 €	173 €
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément (2)	Code	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010	OEM011	OEM011
	Prix HT	152 €	152 €	152 €	152 €	228 €	228 €
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020
	Prix HT	202 €	202 €	202 €	202 €	202 €	202 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
	Prix HT	133 €	133 €	133 €	133 €	133 €	133 €
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 1200 W (3)	Code	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030
	Prix HT	284 €	284 €	284 €	284 €	284 €	284 €
Groupe Full-out sur coulisses (extraction complète côté façade)	Code	OEG030	OEG030	OEG030	OEG030	OEG030	OEG030
	Prix HT	687 €	687 €	687 €	687 €	687 €	687 €
Avec groupe tropicalisé (1)	Code	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22
	Prix HT	769 €	769 €	769 €	769 €	769 €	769 €
Perche d'alim. élect. - tube inox Ø 42 mm x h 2000 mm - l'unité (1)	Code	PER020	PER020	PER020	PER020	PER020	PER020
	Prix HT	131 €	131 €	131 €	131 €	131 €	131 €

(1) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max. Entraîne obligatoirement une façade à 45 mm du sol.

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.

Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire

## ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS

### DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

### ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation séparée de la cuve et de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out [extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau]

### CUVE

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection par fusibles
- Passage des fluides frigorigènes, électriques et vidange à droite, côté service

### FACADE

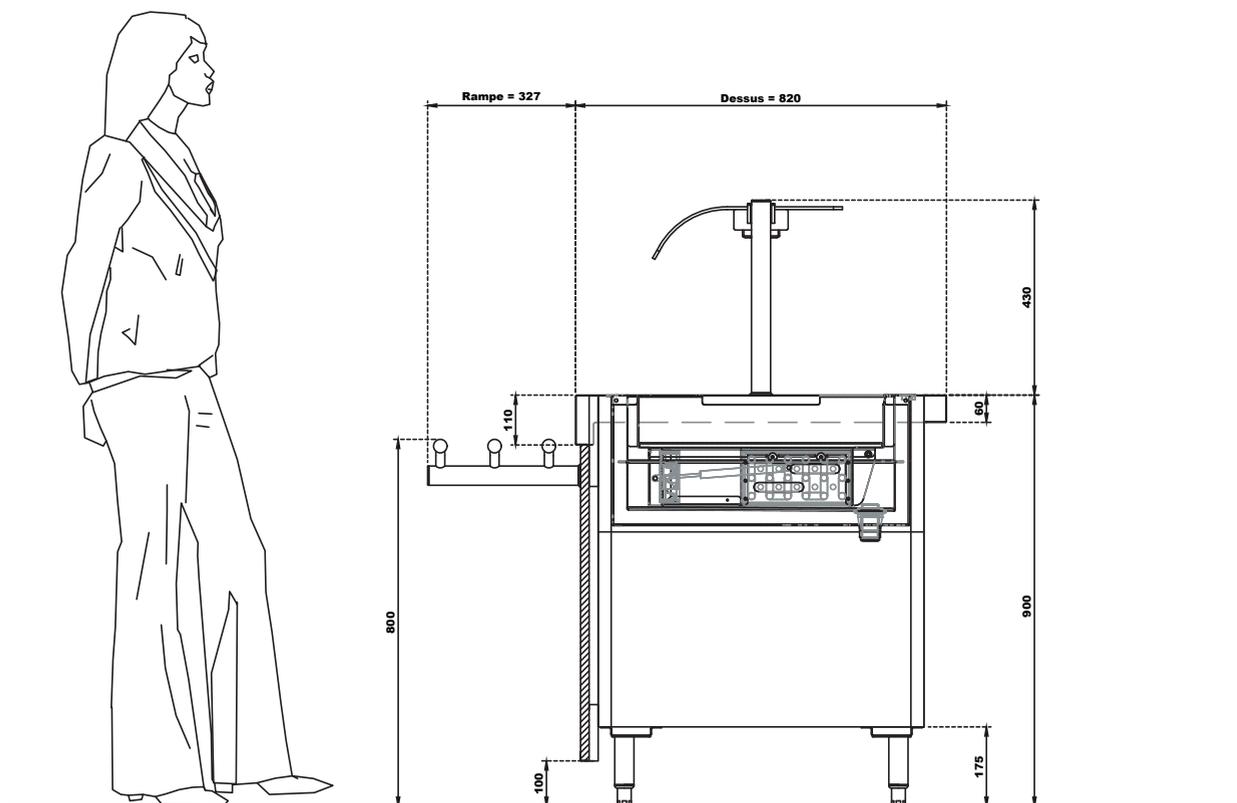
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 34 décors au choix

### RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

### ACCESSOIRES

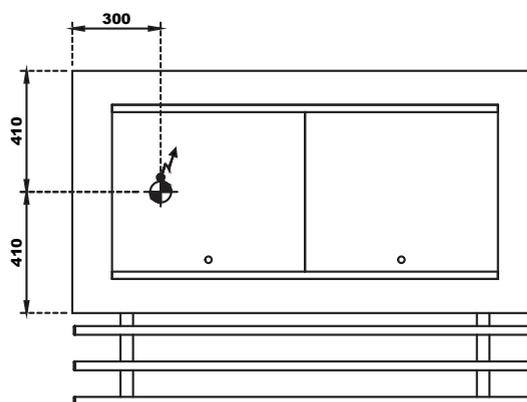
Les accessoires (bacs GN, grilles des éléments réfrigérés, etc ...) sont en option

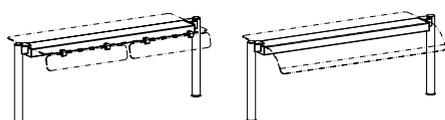


Vidange tube plastique Ø 16 mm  
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonnée



Arrivée électrique de la vitrine  
(Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre  
1,50 m de câble en attente au sol





### PARE HALEINE À 1 NIVEAU

Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN	7 GN
<b>Longueur</b>		<b>790 mm</b>	<b>1130 mm</b>	<b>1440 mm</b>	<b>1790 mm</b>	<b>2140 mm</b>	<b>2440 mm</b>
Largeur - Pare haleine droit		430 mm					
Largeur - Pare haleine galbé		420 mm					
Hauteur		430 mm					
P. Électrique		16 W	24 W	32 W	40 W	48 W	56 W
Sans éclairage Pare haleine droit	Tube rond	MKDR01020	MKDR01030	MKDR01040	MKDR01050	MKDR01060	MKDR01070
	Tube carré	MKDC01020	MKDC01030	MKDC01040	MKDC01050	MKDC01060	MKDC01070
	<b>Prix HT*</b>	<b>472 €</b>	<b>513 €</b>	<b>543 €</b>	<b>746 €</b>	<b>807 €</b>	<b>858 €</b>
Sans éclairage Pare haleine galbé	Tube rond	MKGR01020	MKGR01030	MKGR01040	MKGR01050	MKGR01060	MKGR01070
	Tube carré	MKGC01020	MKGC01030	MKGC01040	MKGC01050	MKGC01060	MKGC01070
	<b>Prix HT*</b>	<b>550 €</b>	<b>604 €</b>	<b>645 €</b>	<b>985 €</b>	<b>1 071 €</b>	<b>1 127 €</b>
Éclairage LED (1 spot LED par GN) Pare haleine droit	Tube rond	MKDR01221	MKDR01231	MKDR01241	MKDR01251	MKDR01261	MKDR01271
	Tube carré	MKDC01221	MKDC01231	MKDC01241	MKDC01251	MKDC01261	MKDC01271
	<b>Prix HT*</b>	<b>993 €</b>	<b>1 133 €</b>	<b>1 200 €</b>	<b>1 284 €</b>	<b>1 514 €</b>	<b>1 575 €</b>
Éclairage LED (1 spot LED par GN) Pare haleine galbé	Tube rond	MKGR01221	MKGR01231	MKGR01241	MKGR01251	MKGR01261	MKGR01271
	Tube carré	MKGC01221	MKGC01231	MKGC01241	MKGC01251	MKGC01261	MKGC01271
	<b>Prix HT*</b>	<b>1 192 €</b>	<b>1 296 €</b>	<b>1 390 €</b>	<b>1 497 €</b>	<b>1 706 €</b>	<b>1 756 €</b>

\* dont 6 € d'Eco-part

**PARE HALEINE**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pare haleine droit ou galbé simple face composé d'une poutre de section 120x45mm et de 2 montants de section Ø 42 mm ou 40x40mm
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm à angles arrondis et chanfreinés
- Eclairage LED étanche (1 spot LED par GN) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent

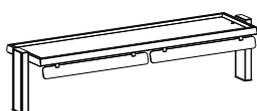
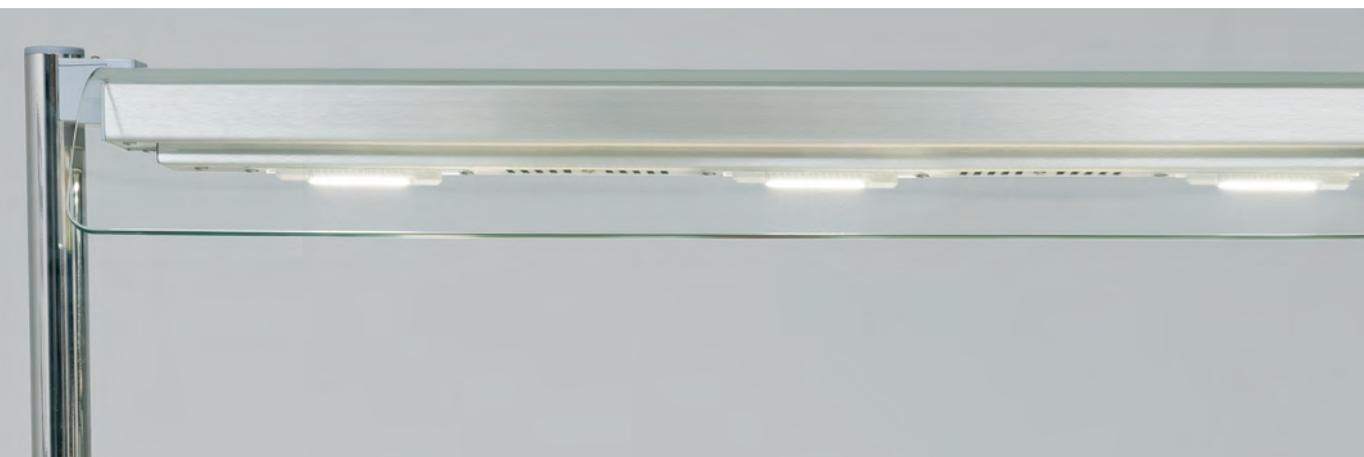

**PARE HALEINE À 2 NIVEAUX**

Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN	7 GN
<b>Longueur</b>		<b>790 mm</b>	<b>1130 mm</b>	<b>1440 mm</b>	<b>1790 mm</b>	<b>2140 mm</b>	<b>2440 mm</b>
Largeur - Pare haleine droit		430 mm					
Largeur - Pare haleine galbé		420 mm					
Hauteur		680 mm					
P. Électrique		32 W	48 W	64 W	80 W	96 W	112 W
Sans éclairage Pare haleine droit	Tube rond	MKDR03020	MKDR03030	MKDR03040	MKDR03050	MKDR03060	MKDR03070
	Tube carré	MKDC03020	MKDC03030	MKDC03040	MKDC03050	MKDC03060	MKDC03070
	<b>Prix HT*</b>	<b>1 212 €</b>	<b>1 482 €</b>	<b>1 609 €</b>	<b>1 733 €</b>	<b>1 839 €</b>	<b>1 909 €</b>
Sans éclairage Pare haleine galbé	Tube rond	MKGR03020	MKGR03030	MKGR03040	MKGR03050	MKGR03060	MKGR03070
	Tube carré	MKGC03020	MKGC03030	MKGC03040	MKGC03050	MKGC03060	MKGC03070
	<b>Prix HT*</b>	<b>1 571 €</b>	<b>1 809 €</b>	<b>1 991 €</b>	<b>2 163 €</b>	<b>2 196 €</b>	<b>2 273 €</b>
Eclairage LED (1 spot LED par GN) Pare haleine droit	Tube rond	MKDR03221	MKDR03231	MKDR03241	MKDR03251	MKDR03261	MKDR03271
	Tube carré	MKDC03221	MKDC03231	MKDC03241	MKDC03251	MKDC03261	MKDC03271
	<b>Prix HT*</b>	<b>1 637 €</b>	<b>1 908 €</b>	<b>2 036 €</b>	<b>2 160 €</b>	<b>2 636 €</b>	<b>2 707 €</b>
Eclairage LED (1 spot LED par GN) Pare haleine galbé	Tube rond	MKGR03221	MKGR03231	MKGR03241	MKGR03251	MKGR03261	MKGR03271
	Tube carré	MKGC03221	MKGC03231	MKGC03241	MKGC03251	MKGC03261	MKGC03271
	<b>Prix HT*</b>	<b>1 998 €</b>	<b>2 236 €</b>	<b>2 418 €</b>	<b>2 623 €</b>	<b>2 961 €</b>	<b>3 070 €</b>

**OPTIONS COMMUNES À TOUS LES TYPES DE PARE-HALEINE**

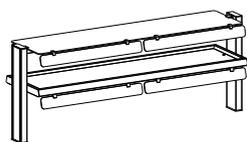
Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN	7 GN
Montants verticaux en finition poli miroir - par pare haleine	Code	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010
	<b>Prix HT</b>	<b>155 €</b>					

\* dont 6 € d'Eco-part



### PRÉSENTOIRS SANS ÉCLAIRAGE - 1 NIVEAU RÉFRIGÉRÉ

Capacité		3 GN	4 GN	5 GN	6 GN	7 GN
<b>Longueur</b>		<b>1130 mm</b>	<b>1430 mm</b>	<b>1780 mm</b>	<b>2130 mm</b>	<b>2430 mm</b>
Largeur		450 mm				
Hauteur		430 mm				
P. Frigo		200 W	200 W	200 W	300 W	300 W
Pare haleine droit	Code	MKDC11030	MKDC11040	MKDC11050	MKDC11060	MKDC11070
	Prix HT*	<b>2 999 €</b>	<b>3 114 €</b>	<b>3 291 €</b>	<b>3 623 €</b>	<b>3 687 €</b>
<b>Option</b>						
Eclairage par 2 spots LED (équiv. 50 W) sur chaque montant	Code	PEV010	PEV010	PEV010	PEV010	PEV010
	Prix HT	<b>416 €</b>				



### PRÉSENTOIRS - 1 NIVEAU RÉFRIGÉRÉ ET 1 NIVEAU NEUTRE

Capacité		3 GN	4 GN	5 GN	6 GN	7 GN
<b>Longueur</b>		<b>1130 mm</b>	<b>1430 mm</b>	<b>1780 mm</b>	<b>2130 mm</b>	<b>2430 mm</b>
Largeur		450 mm				
Hauteur		680 mm				
P. Frigo		200 W	200 W	200 W	300 W	300 W
P. Électrique		224 W	232 W	240 W	348 W	356 W
Sans éclairage	Code	MKDC13030	MKDC13040	MKDC13050	MKDC13060	MKDC13070
	Prix HT*	<b>3 561 €</b>	<b>3 696 €</b>	<b>3 822 €</b>	<b>4 298 €</b>	<b>4 417 €</b>
Eclairage LED situé sous le niveau neutre - Pare haleine droit	Code	MKDC13530	MKDC13540	MKDC13550	MKDC13560	MKDC13570
	Prix HT*	<b>3 833 €</b>	<b>4 035 €</b>	<b>4 162 €</b>	<b>4 809 €</b>	<b>4 929 €</b>

\* dont 6 € d'Eco-part

**PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ À 1 NIVEAU**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Montants en tôle pliée
- Étagère réfrigérée avec pare-haleine droit en verre trempé de 6 mm à angles arrondis et chanfreinés

**PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ À 1 NIVEAU ET 1 NIVEAU NEUTRE**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Montants en tôle pliée
- Niveau réfrigéré avec pare-haleine droit en verre trempé de 6 mm à angles arrondis et chanfreinés
- Niveau neutre avec pare haleine droit en verre trempé de 6 mm à angles arrondis et chanfreinés
- Éclairage LED étanche (1 spot LED par GN) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent

**VITRINE NEUTRE DE PRÉSENTATION**

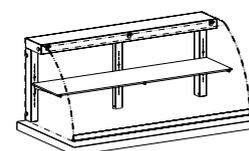
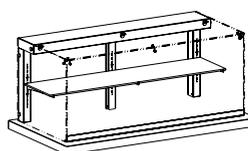
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Fermée côté public par une glace de 6 mm
- Ouverte côté service
- Éclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent



**OPTIONS COMMUNES AUX PARE-HALEINE RÉFRIGÉRÉS**

Capacité		3 GN	4 GN	5 GN	6 GN	7 GN
Montants verticaux en finition poli miroir - par pare haleine	Code	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010
	Prix HT	155 €	155 €	155 €	155 €	155 €
Groupe froid pour pare haleine réfrigéré	Code	OMG010	OMG010	OMG010	OMG020	OMG020
	Prix HT	842 €	842 €	842 €	1 291 €	1 291 €

**VITRINES NEUTRES DE PRÉSENTATION À POSER**



Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
<b>Longueur</b>		<b>820 mm</b>	<b>1150 mm</b>	<b>1475 mm</b>	<b>1800 mm</b>
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
P. Électrique		16 W	24 W	32 W	40 W
Éclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)	Galbé	MAVN00020	MAVN00030	MAVN00040	MAVN00050
	Cubique	MAVN00120	MAVN00130	MAVN00140	MAVN00150
	Prix HT*	1 995 €	2 132 €	2 218 €	2 348 €

**OPTIONS**

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Portes coulissantes côté service pour vitrine	Code	OAS012	OAS013	OAS014	OAS015
	Prix HT	646 €	646 €	750 €	750 €
Étagère supplémentaire pour vitrine - l'unité (1)	Code	OAS032	OAS033	OAS034	OAS035
	Prix HT	346 €	346 €	433 €	433 €
Étagère en verre inclinée avec butée en plexiglas - l'unité (1)	Code	OAS022	OAS023	OAS024	OAS025
	Prix HT	207 €	207 €	250 €	250 €

\* dont 6 € d'Eco-part

(1) sur vitrine cubique uniquement

# EXIGENCE

BUFFETS NEUTRES POUR LIT DE GLACE  
BUFFETS RÉFRIGÉRÉS "FROID STATIQUE"

## PLUS DESIGN

NICHES EN BOIS ENCASTRÉES  
À CHAQUE EXTRÉMITÉ

## PLUS PERSONNALISABLE

NICHE D'ANGLE OU  
RAMPE EN BOIS AVEC NICHE INTÉGRÉE  
ÉCLAIRAGE LED DES NICHES  
EN OPTION

## PLUS TENDANCE

SUPPORT POUR HERBES AROMATIQUES  
INTÉGRÉ À LA NICHE D'ANGLE



**NOUVEAUX BUFFETS RÉFRIGÉRÉS  
ENCORE PLUS DESIGN,  
PLUS TENDANCE**

**DESSUS**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés

**ELEMENT**

- Structure menuisée
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- Niche à assiettes en bois à chaque extrémité

**CUVE**

- Cuve isolée ou réfrigérée non pentée de 90 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection par fusibles

**FACADE**

- Façade à 100 mm du sol (à 45 mm avec un groupe tropicalisé) en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm

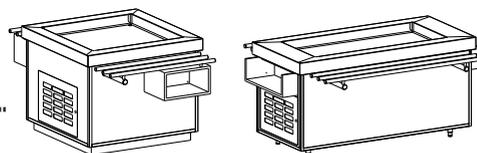
- 34 décors au choix

**RAMPE A PLATEAUX**

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade



**BUFFETS AVEC CUVE ISOLÉE NON PENTÉE  
BUFFETS AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE NON PENTÉE "FROID STATIQUE"  
PROFONDEUR 90 MM LIVRÉ AVEC GROUPE FROID**



Capacité		Carré - 4 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
<b>Longueur</b>		<b>1100 mm</b>	<b>1750 mm</b>	<b>2100 mm</b>	<b>2450 mm</b>	<b>2770 mm</b>
Largeur		1100 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
P. Frigo		272 W	272 W	272 W	396 W	396 W
P. Électrique		300 W	300 W	300 W	400 W	400 W
Cuve isolée	Code	MBBN01001	MBBN00041	MBBN00051	MBBN00061	MBBN00071
	Prix HT*	<b>5 161 €</b>	<b>5 332 €</b>	<b>5 824 €</b>	<b>6 319 €</b>	<b>6 724 €</b>
Cuve réfrigérée "froid statique"	Code	MBBF01001	MBBF00041	MBBF00051	MBBF00061	MBBF00071
	Prix HT*	<b>5 978 €</b>	<b>6 149 €</b>	<b>6 642 €</b>	<b>7 163 €</b>	<b>7 568 €</b>
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG02	OFG02	OFG02	OFG03	OFG03
	Prix HT	<b>-474 €</b>	<b>-474 €</b>	<b>-474 €</b>	<b>-502 €</b>	<b>-502 €</b>
<b>Options</b>						
Cuve gastronomique	Code	OAC041	OAC041	OAC041	OAC041	OAC041
	Prix HT	<b>0 €</b>	<b>0 €</b>	<b>0 €</b>	<b>0 €</b>	<b>0 €</b>

\* dont 6 € d'Eco-part

**OPTIONS DES BUFFETS "FROID STATIQUE"**

Capacité		Carré - 4 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L) - 600 W	Code	OFD020	OFD020	OFD020	OFD020	OFD020
	Prix HT	<b>173 €</b>	<b>173 €</b>	<b>173 €</b>	<b>173 €</b>	<b>173 €</b>
Réhausse de cuve GN 1/1 non perforée en inox (1)	Code	PAC010	PAC010	PAC010	PAC010	PAC010
	Prix HT	<b>112 €</b>	<b>112 €</b>	<b>112 €</b>	<b>112 €</b>	<b>112 €</b>
Réhausse de cuve GN 2/1 non perforée en inox (1)	Code	PAC020	PAC020	PAC020	PAC020	PAC020
	Prix HT	<b>186 €</b>	<b>186 €</b>	<b>186 €</b>	<b>186 €</b>	<b>186 €</b>
Avec groupe tropicalisé (2)	Code	OFG21	OFG21	OFG21	OFG21	OFG21
	Prix HT	<b>378 €</b>	<b>378 €</b>	<b>378 €</b>	<b>378 €</b>	<b>378 €</b>

(1) Hauteur à définir à la commande. Uniquement disponible pour les cuves réfrigérées.

(2) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.

Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire





### BUFFETS AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE "FROID VENTILÉ" LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
<b>Longueur</b>		<b>1750 mm</b>	<b>2100 mm</b>	<b>2450 mm</b>	<b>2770 mm</b>
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
P. Frigo		1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
P. Électrique		1800 W	2350 W	2800 W	3200 W
	Code	MBBF06040	MBBF06050	MBBF06060	MBBF06070
	<b>Prix HT*</b>	<b>8 732 €</b>	<b>10 272 €</b>	<b>10 809 €</b>	<b>11 098 €</b>
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG08	OFG11	OFG12	OFG13
	<b>Prix HT</b>	<b>-916 €</b>	<b>-1 135 €</b>	<b>-1 230 €</b>	<b>-1 275 €</b>
<b>Options</b>					
Cuve gastronomique	Code	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042
	<b>Prix HT</b>	<b>0 €</b>	<b>0 €</b>	<b>0 €</b>	<b>0 €</b>
Lampe germicide UVC dans la cuve	Code	OEH034	OEH035	OEH036	OEH036
	<b>Prix HT</b>	<b>186 €</b>	<b>211 €</b>	<b>373 €</b>	<b>373 €</b>

\* dont 6 € d'Eco-part

### OPTIONS DES BUFFETS "FROID VENTILÉ"

Désignation		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Réhausse perfo. pour présentation affleurante (par GN 1/1) - l'unité	Code	OAC020	OAC020	OAC020	OAC020
	<b>Prix HT</b>	<b>173 €</b>	<b>173 €</b>	<b>173 €</b>	<b>173 €</b>
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 1200 W	Code	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030
	<b>Prix HT</b>	<b>284 €</b>	<b>284 €</b>	<b>284 €</b>	<b>284 €</b>
Avec groupe tropicalisé (1)	Code	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22
	<b>Prix HT</b>	<b>769 €</b>	<b>769 €</b>	<b>769 €</b>	<b>769 €</b>

(1) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max. Entraîne obligatoirement une façade à 45 mm du sol.

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.

Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire

### DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés

### ELEMENT

- Structure menuisée
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- Niche à assiettes en bois à chaque extrémité

### CUVE

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles

- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection par fusibles

### FACADE

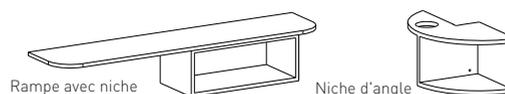
- Façade à 100 mm du sol (à 45 mm avec un groupe tropicalisé) en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 34 décors au choix

### RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm, à 800 mm du sol sur le périmètre du buffet ; sur consoles avec fixation invisible sur la façade



### OPTIONS COMMUNES



Capacité		Carré - 4 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
4 roulettes pivot. inox Ø 80 mm dont 2 à freins - par élément (1)	Code <b>Prix HT</b>	OEM010 152 €	OEM050 142 €	OEM050 142 €	OEM050 142 €	OEM050 142 €
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code <b>Prix HT</b>	OEM020 202 €				
Perche d'alim. électr. - tube inox Ø 42 mm x h2000mm, l'unité (2)	Code <b>Prix HT</b>	PER020 131 €				
Groupe Full-out sur coulisses (extraction complète côté façade)	Code <b>Prix HT</b>	OEG030 687 €				
Bac de récup. des eaux de dégivrage ou de lit de glace (3)	Code <b>Prix HT</b>	OFD010 133 €				
Rampes en bois (2 inserts) avec niche à la place des rampes inox	Code <b>Prix HT</b>	PDR200 -240 €	PDR200 -240 €	PDR200 -240 €	PDR210 -310 €	PDR210 -310 €
Niche d'angle avec une découpe - l'unité (4)	Code <b>Prix HT</b>	PEG060 587 €				
Eclairage LED de la niche à assiettes - l'unité	Code <b>Prix HT</b>	PEG070 213 €				

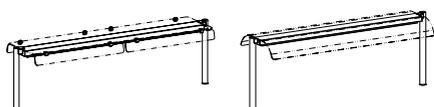
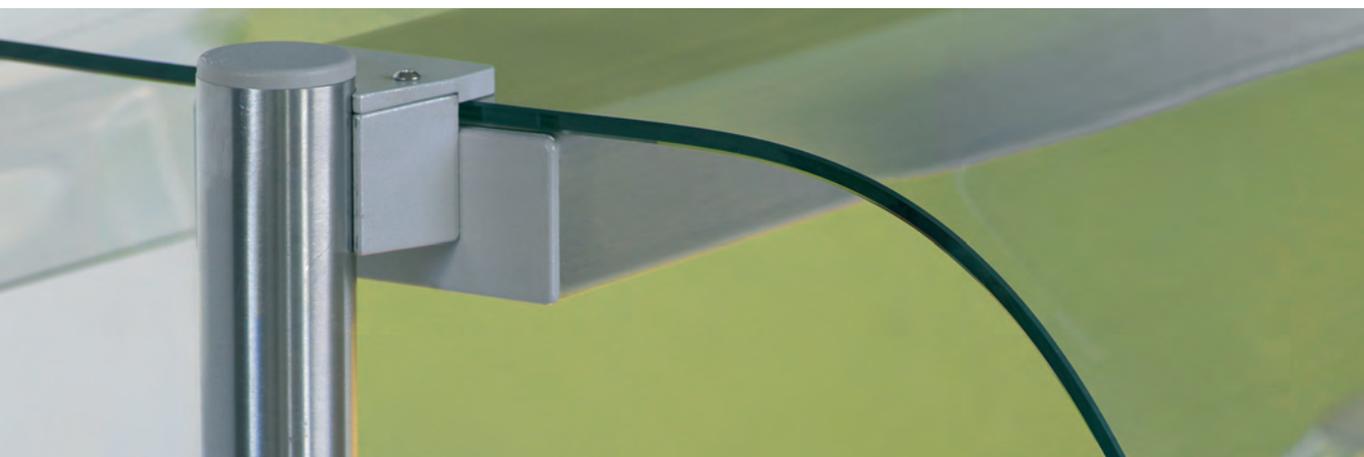
(1) 6 roulettes pour les modèles 6 et 7 GN

(2) Manchon de liaison avec pare haleine fourni

(3) GN 1/1-100 - contenance : 9,5 L

(4) Découpe pour distributeur d'herbes aromatiques ou de rappel de couverts





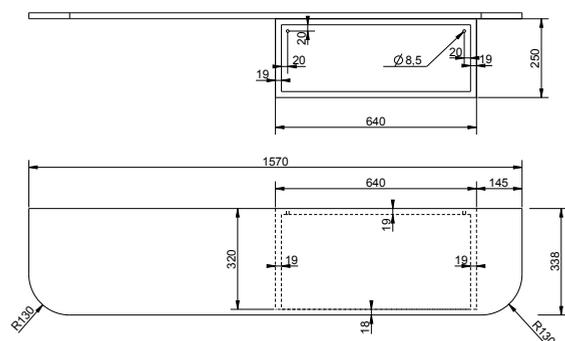
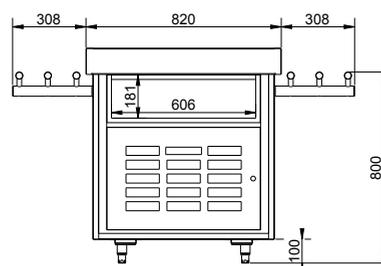
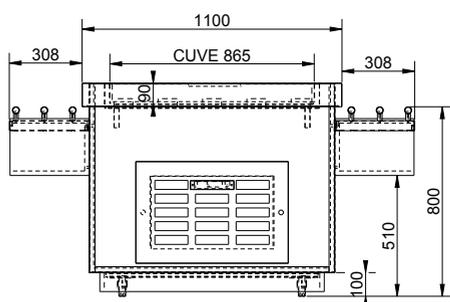
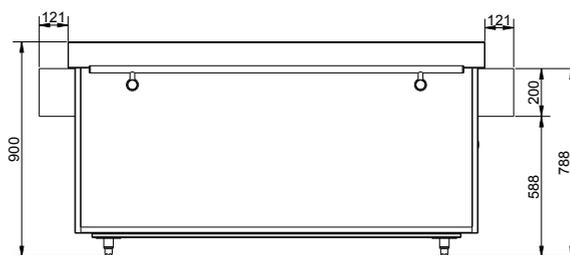
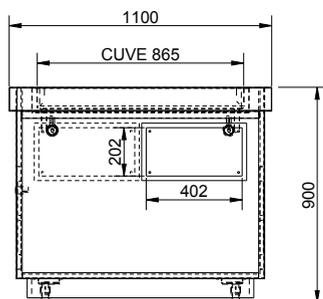
### PARE HALEINE À 1 NIVEAU ECLAIRAGE LED (1 SPOT LED PAR GN)

Capacité		4 GN	5 GN	6 GN	7 GN
<b>Longueur</b>		<b>1440 mm</b>	<b>1790 mm</b>	<b>2140 mm</b>	<b>2440 mm</b>
Largeur - Pare haleine droit		470 mm	470 mm	470 mm	470 mm
Largeur - Pare haleine galbé		570 mm	570 mm	570 mm	570 mm
Hauteur		530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
P. Électrique		32 W	40 W	48 W	56 W
Pare haleine droit	Tube rond	MKDR05241	MKDR05251	MKDR05261	MKDR05271
	Tube carré	MKDC05241	MKDC05251	MKDC05261	MKDC05271
	<b>Prix HT*</b>	<b>1 471 €</b>	<b>1 643 €</b>	<b>1 950 €</b>	<b>2 062 €</b>
Pare haleine galbé	Tube rond	MKGR05241	MKGR05251	MKGR05261	MKGR05271
	Tube carré	MKGC05241	MKGC05251	MKGC05261	MKGC05271
	<b>Prix HT*</b>	<b>1 775 €</b>	<b>1 988 €</b>	<b>2 412 €</b>	<b>2 573 €</b>
<b>Option</b>					
Montants verticaux en finition poli miroir (par pare haleine)	Code	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010
	<b>Prix HT</b>	<b>155 €</b>	<b>155 €</b>	<b>155 €</b>	<b>155 €</b>

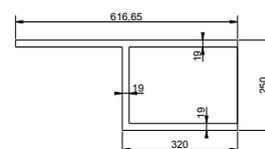
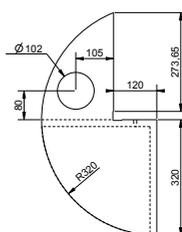
\* dont 6 € d'Eco-part

## PARE HALEINE

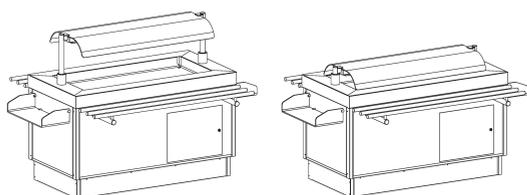
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pare haleine droit ou galbé double face composé d'une poutre de section 120x45mm et de 2 montants de section  $\varnothing$  42 mm ou 40x40mm
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm à angles arrondis et chanfreinés
- Eclairage LED étanche (1 spot LED par GN)



Rampe à plateaux avec niche intégrée



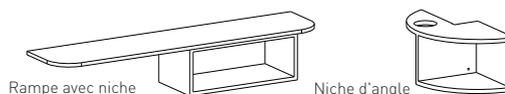
Niche d'angle



### BUFFETS AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE NON PENTÉE "FROID STATIQUE" PROFONDEUR 90 MM LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
<b>Longueur</b>		1680 mm	1980 mm	2280 mm	2680 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur max. du pare haleine		530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
P. Frigo		272 W	272 W	396 W	396 W
P. Électrique		600 W	600 W	700 W	700 W
Eclairage LED (1 spot LED par GN)	Code	MBLS00041	MBLS00051	MBLS00061	MBLS00071
	Prix HT*	11 705 €	12 483 €	13 588 €	13 910 €
<b>Options</b>					
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG02	OFG02	OFG05	OFG05
	Prix HT	-474 €	-474 €	-648 €	-648 €
Cuve gastronomique	Code	OAC041	OAC041	OAC041	OAC041
	Prix HT	0 €	0 €	0 €	0 €

### OPTIONS



Capacité				
Réhausse de cuve GN 1/1 non perforée en inox (1)	Code	PAC010	Avec groupe tropicalisé (3)	Code OFG21
	Prix HT	112 €		Prix HT 378 €
Réhausse de cuve GN 2/1 non perforée en inox (1)	Code	PAC020	Etagère en plexi de 8 mm pour assiettes	Code PEG055
	Prix HT	186 €		Prix HT 292 €
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM010	Rampes en bois (2 inserts) avec niche à la place des rampes inox	Code PDR200
	Prix HT	152 €		Prix HT -240 €
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	Niche d'angle avec une découpe - l'unité	Code PEG060
	Prix HT	202 €		Prix HT 587 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage ou de lit de glace (2)	Code	OFD010		
	Prix HT	133 €		
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L) - 600 W	Code	OFD020		
	Prix HT	173 €		

(1) Hauteur à définir à la commande

(2) GN 1/1-100 - contenance : 9,5 L

(3) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.

\* dont 6 € d'Eco-part

## ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS

### DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés

### ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- Étagère pour assiettes en plexi à chaque extrémité

### CUVE

- Cuve réfrigérée de 90 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection par fusibles

### PARE HALEINE

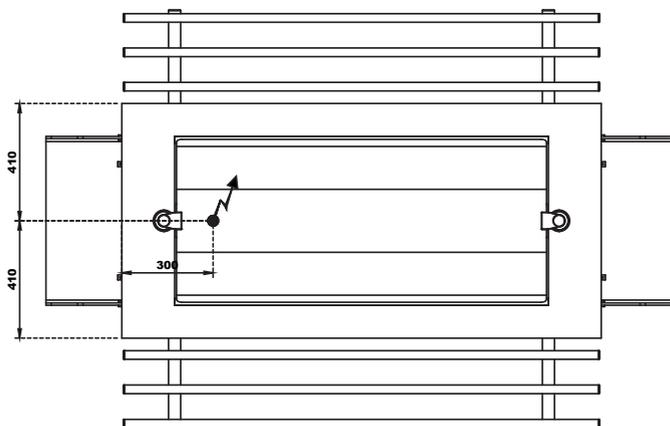
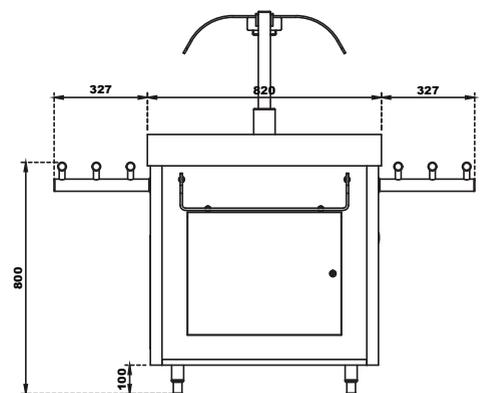
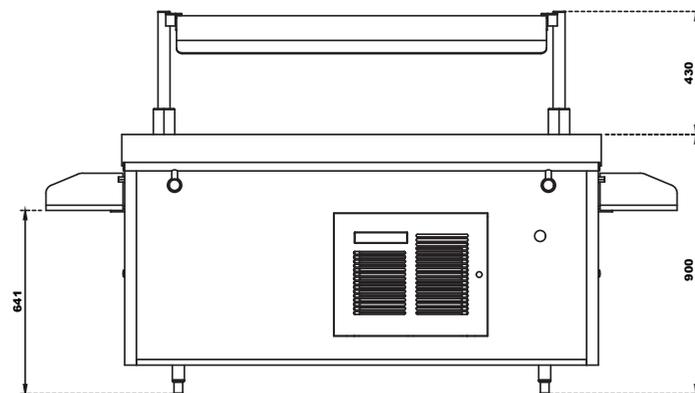
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pare haleine galbé double face composé d'une poutre de section 120x45mm et de 2 montants sur vérins hydrauliques à commande électrique
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm à angles arrondis et chanfreinés
- Eclairage LED étanche (1 spot LED par GN)

### FACADE

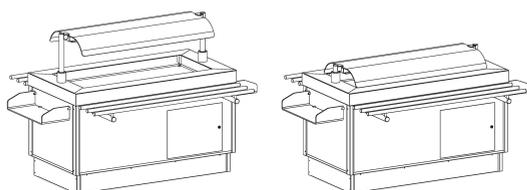
- Façade à 100 mm du sol (à 45 mm avec un groupe tropicalisé) en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 34 décors au choix

### RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm, à 800 mm du sol sur le périmètre du buffet ; sur consoles avec fixation invisible sur élément



Arrivée électrique de la vitrine  
 (Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre  
 1,50 m de câble en attente au sol

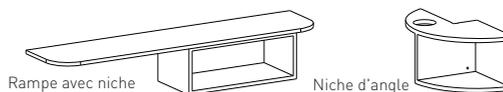


### BUFFETS AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE "FROID VENTILÉ" POUR BAC GN-100 MM - LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
<b>Longueur</b>		1680 mm	1980 mm	2280 mm	2680 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur max. du pare haleine		530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
P. Frigo		1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
P. Électrique		2100 W	2650 W	3100 W	3500 W
Eclairage LED (1 spot LED par GN)	Code	MBLS06041	MBLS06051	MBLS06061	MBLS06071
	Prix HT*	<b>14 516 €</b>	<b>16 163 €</b>	<b>17 202 €</b>	<b>17 618 €</b>
<b>Options</b>					
Livré sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG08	OFG11	OFG12	OFG13
	Prix HT	<b>-916 €</b>	<b>-1 135 €</b>	<b>-1 230 €</b>	<b>-1 275 €</b>
Cuve gastronomique	Code	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042
	Prix HT	<b>0 €</b>	<b>0 €</b>	<b>0 €</b>	<b>0 €</b>
Lampe germicide UVC dans la cuve	Code	OEH034	OEH035	OEH036	OEH036
	Prix HT	<b>186 €</b>	<b>211 €</b>	<b>373 €</b>	<b>373 €</b>

### OPTIONS

Capacité				
Réhausse perfo. pour présentation affleurante - l'unité (1)	Code	OAC020	Avec groupe tropicalisé (3)	Code OFG22
	Prix HT	<b>173 €</b>		Prix HT <b>769 €</b>
Cadre gastronomique GN 1/1 (un cadre par bac GN 1/1)	Code	OAC040	Etagère en plexi de 8 mm pour assiettes	Code PEG055
	Prix HT	<b>46 €</b>		Prix HT <b>292 €</b>
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM010	Rampes en bois (2 inserts) avec niche à la place des rampes inox	Code PDR200
	Prix HT	<b>152 €</b>		Prix HT <b>-240 €</b>
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	Niche d'angle avec une découpe - l'unité	Code PEG060
	Prix HT	<b>202 €</b>		Prix HT <b>587 €</b>
Bac de récupération des eaux de dégivrage ou de lit de glace (2)	Code	OFD010		
	Prix HT	<b>133 €</b>		
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 1200 W	Code	OFD030		
	Prix HT	<b>284 €</b>		



(1) Une réhausse perforée par GN 1/1 - (2) GN 1/1-100 - contenance : 9,5 L

(3) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max. Entraîne obligatoirement une façade à 45 mm du sol.

\* dont 6 € d'Eco-part

## ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS

### DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés

### ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- Étagère pour assiettes en plexi à chaque extrémité

### CUVE

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC

- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection par fusibles

### PARE HALEINE

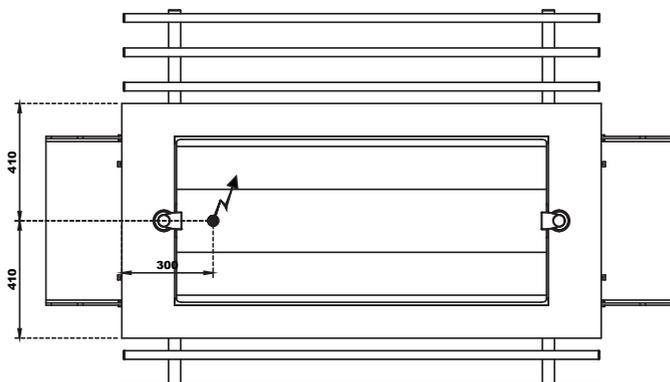
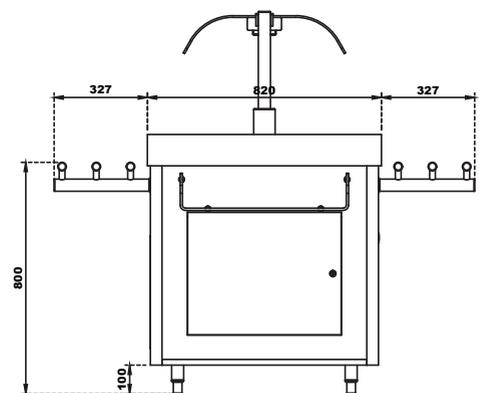
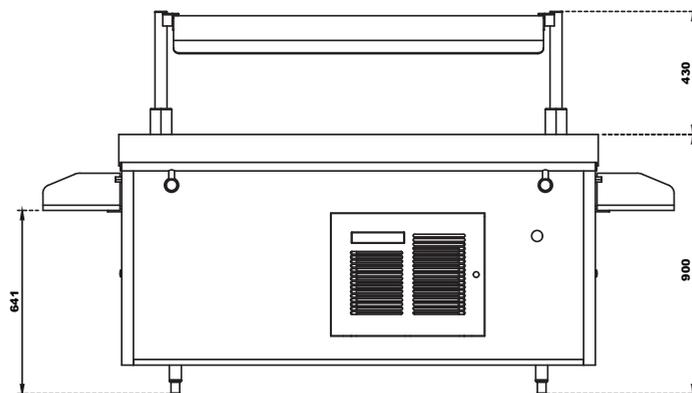
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pare haleine galbé double face composé d'une poutre de section 120x45mm et de 2 montants sur vérins hydrauliques à commande électrique
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm à angles arrondis et chanfreinés
- Eclairage LED étanche (1 spot LED par GN)

### FACADE

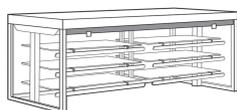
- Façade à 100 mm du sol (à 45 mm avec un groupe tropicalisé) en mélaminé hydrofuge de 19 mm, protégée par une cornière inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique en inox largeur 60 mm
- 34 décors au choix

### RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm, à 800 mm du sol sur le périmètre du buffet ; sur consoles avec fixation invisible sur élément



Arrivée électrique de la vitrine  
(Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre  
1,50 m de câble en attente au sol



#### VITRINES RÉFRIGÉRÉES PANORAMA À POSER LIVRÉE SANS GROUPE

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
<b>Longueur</b>		<b>1310 mm</b>	<b>1500 mm</b>	<b>1850 mm</b>	<b>2200 mm</b>	<b>2500 mm</b>
Largeur		685 mm				
Hauteur		900 mm				
P. Frigo		1185 W	1440 W	1727 W	2126 W	2126 W
P. Electrique		150 W	200 W	250 W	300 W	350 W
Éclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)	Code	MBVC00131	MBVC00141	MBVC00151	MBVC00161	MBVC00171
	Prix HT*	<b>7 705 €</b>	<b>7 940 €</b>	<b>8 804 €</b>	<b>9 797 €</b>	<b>10 438 €</b>
<b>Options</b>						
Sortie des tubes et câbles par le haut	Code	PER080	PER080	PER080	PER080	PER080
	Prix HT	<b>178 €</b>				
Dos poli miroir à la place des portes couliss. (vitrine adossée)	Code	OAS040	OAS040	OAS040	OAS040	OAS040
	Prix HT	<b>186 €</b>				
Clapets à la place du rideau textile côté public - par vitrine	Code	OAS053	OAS054	OAS055	OAS056	OAS057
	Prix HT	<b>1 036 €</b>				



#### CAISSONS GROUPE FROID AUTONOME POUR VITRINE RÉFRIGÉRÉE PANORAMA À POSER PLACÉ AU DESSUS DE LA VITRINE

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
<b>Longueur</b>		<b>660 mm</b>	<b>660 mm</b>	<b>660 mm</b>	<b>790 mm</b>	<b>790 mm</b>
Largeur		450 mm	455 mm	455 mm	540 mm	540 mm
Hauteur		450 mm	450 mm	450 mm	560 mm	560 mm
P. Frigo		1185 W	1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
P. Électrique		1000 W	1000 W	1200 W	1400 W	1600 W
	Code	OAS093	OAS094	OAS095	OAS096	OAS097
	Prix HT*	<b>1 802 €</b>	<b>1 802 €</b>	<b>2 443 €</b>	<b>2 510 €</b>	<b>2 746 €</b>

\* dont 6 € d'Eco-part

**VITRINE**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- 3 étagères fixes en verre trempé avec pare haleine droit de 6 mm
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Côtés en verre trempé thermopane de 14 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent
- 2 portes coulissantes suspendues côté service
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client

**ACCESSOIRES**

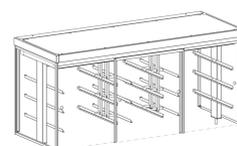
- Les accessoires (bacs GN, etc...) sont en option



# PANORAMA À POSER LA SOLUTION LA PLUS ÉCONOMIQUE POUR AUGMENTER LA CAPACITÉ DE VOTRE RESTAURANT

Grâce à l'évaporateur logé dans la partie supérieure et au caisson groupe situé au dessus de la vitrine, les Panorama à poser trouvent naturellement leur place sur une simple table, un dessus neutre ou une cuve «froid statique».

Elles permettent d'augmenter facilement la capacité de votre restaurant tout en réalisant un investissement limité.



## VITRINES RÉFRIGÉRÉES PANORAMA GASTRONORME À POSER LIVRÉE SANS GROUPE

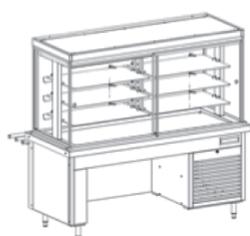
Nb de niveaux gastronorme		2x3 GN 2/1	2x3 GN 2/1 + 1x3 GN 1/1	3x3 GN 2/1
Longueur		1500 mm	1850 mm	2200 mm
Largeur		725 mm	725 mm	725 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
Nombre de portes		2	3	2
P. Frigo		1440 W	2126 W	2126 W
P. Electrique		200 W	250 W	300 W
Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)	Code	MBVC04141	MBVC04151	MBVC04161
	Prix HT*	8 933 €	9 792 €	10 784 €
<b>Options</b>				
Sortie des tubes et câbles par le haut	Code	PER080	PER080	PER080
	Prix HT	178 €	178 €	178 €
Dos poli miroir à la place des portes couliss. (vitrine adossée)	Code	OAS040	OAS040	OAS040
	Prix HT	186 €	186 €	186 €

\* dont 6 € d'Eco-part

# EXIGENCE

## PANORAMA - SERVICE COURTE DURÉE - 1h30

ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS CUVE "FROID STATIQUE" PROFONDEUR 30 MM  
AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE À 3 NIVEAUX



### ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE PANORAMA LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
<b>Longueur</b>		<b>1385 mm</b>	<b>1580 mm</b>	<b>1930 mm</b>	<b>2280 mm</b>	<b>2605 mm</b>
Largeur		820 mm				
Hauteur		900 mm				
Hauteur de la vitrine		900 mm				
P. Frigo		1185 W	1440 W	1727 W	2126 W	2126 W
P. Electrique		1000 W	1100 W	1200 W	1300 W	1500 W
Éclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)	Code	MBVC00031	MBVC00041	MBVC00051	MBVC00061	MBVC00071
	Prix HT*	13 265 €	13 933 €	14 983 €	16 965 €	18 074 €
<b>Options</b>						
Un plancher ou une étagère	Code	OEG010	OEG011	OEG012	OEG013	OEG014
	Prix HT	175 €	199 €	241 €	282 €	321 €
Groupe froid à 90° (aération dans le côté du local technique) - l'unité	Code	OEG020	OEG020	OEG020	OEG020	OEG020
	Prix HT	199 €	199 €	199 €	199 €	199 €
Élément adossé (groupe à 90° et accès au local technique) (1)	Code	PEG010	PEG010	PEG010	PEG010	PEG010
	Prix HT	347 €	347 €	347 €	347 €	347 €
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG07	OFG07	OFG09	OFG10	OFG13
	Prix HT	-885 €	-885 €	-979 €	-1 061 €	-1 275 €

(1) Finition stratifié identique à la façade.

\* dont 6 € d'Eco-part

## ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS

### DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

### ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 5 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)

### CUVE

- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentín en tube de cuivre frigorifique
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC

### VITRINE

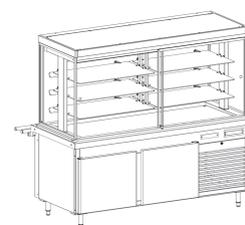
- Acier inox 18-10 AISI 304
- 3 étagères fixes en verre trempé avec pare haleine droit de 6 mm
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- Côtés en verre trempé thermopane de 14 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent
- 2 portes coulissantes suspendues côté service
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client

### FACADE

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 34 décors au choix
- RAMPE A PLATEAUX**
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade



## ÉLÉMENTS AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE, AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE PANORAMA LIVRÉS AVEC GROUPE FROID



Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		1385 mm	1580 mm	1930 mm	2280 mm	2605 mm
Largeur		820 mm				
Hauteur		900 mm				
Hauteur de la vitrine		900 mm				
Portillons		1 GN 2/1	1 GN 2/1	2 GN 2/1	2 GN 2/1	3 GN 2/1
P. Frigo		1727 W	1727 W	2126 W	2126 W	2126 W
P. Électrique		1100 W	1100 W	1300 W	1500 W	1500 W
Éclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)	Code	MBVC01031	MBVC01041	MBVC01051	MBVC01061	MBVC01071
	Prix HT*	15 536 €	16 276 €	18 284 €	20 595 €	22 047 €
<b>Options</b>						
Grille GN 2/1 acier inoxydable - l'unité	Code	09-0550	09-0550	09-0550	09-0550	09-0550
	Prix HT	37 €	37 €	37 €	37 €	37 €
Fermeture à clé des portillons réserve - le portillon	Code	PEG020	PEG020	PEG020	PEG020	PEG020
	Prix HT	78 €	78 €	78 €	78 €	78 €
Deux tiroirs à la place d'un portillon (bac inox fourni)	Code	OAR010	OAR010	OAR010	OAR010	OAR010
	Prix HT	664 €	664 €	664 €	664 €	664 €
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	0FG14	0FG14	0FG15	0FG16	0FG16
	Prix HT	-1 557 €	-1 557 €	-1 742 €	-1 858 €	-1 858 €

\* dont 6 € d'Eco-part



#### OPTIONS COMMUNES AUX ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE ET RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Cuve profondeur 90 mm (élément boissons)	Code	OAC010	OAC010	OAC010	OAC010	OAC010
	Prix HT	463 €	463 €	463 €	463 €	463 €
Cuve gastronorme profondeur 90 mm	Code	OAC041	OAC041	OAC041	OAC041	OAC041
	Prix HT	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément (2)	Code	OEM010	OEM010	OEM010	OEM011	OEM011
	Prix HT	152 €	152 €	152 €	228 €	228 €
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020
	Prix HT	202 €	202 €	202 €	202 €	202 €
Groupe Full-out sur coulisses (extraction complète côté façade)	Code	OEG030	OEG030	OEG030	OEG030	OEG030
	Prix HT	687 €	687 €	687 €	687 €	687 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
	Prix HT	133 €	133 €	133 €	133 €	133 €
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 1200 W	Code	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030
	Prix HT	284 €	284 €	284 €	284 €	284 €
Dos poli miroir à la place des portes couliss. (vitrine adossée)	Code	OAS040	OAS040	OAS040	OAS040	OAS040
	Prix HT	186 €	186 €	186 €	186 €	186 €
Clapets à la place du rideau textile côté public - par vitrine	Code	OAS053	OAS054	OAS055	OAS056	OAS057
	Prix HT	1 036 €	2 370 €	2 370 €	2 449 €	2 449 €
Avec groupe tropicalisé (1)	Code	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22
	Prix HT	769 €	769 €	769 €	769 €	769 €

(1) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max. Entraîne obligatoirement une façade à 45 mm du sol.

(2) 6 roulettes pour les modèles 6 et 7 GN

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.

Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire

## ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS

### DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

### ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée « froid ventilé ». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 5 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)

### CUVE

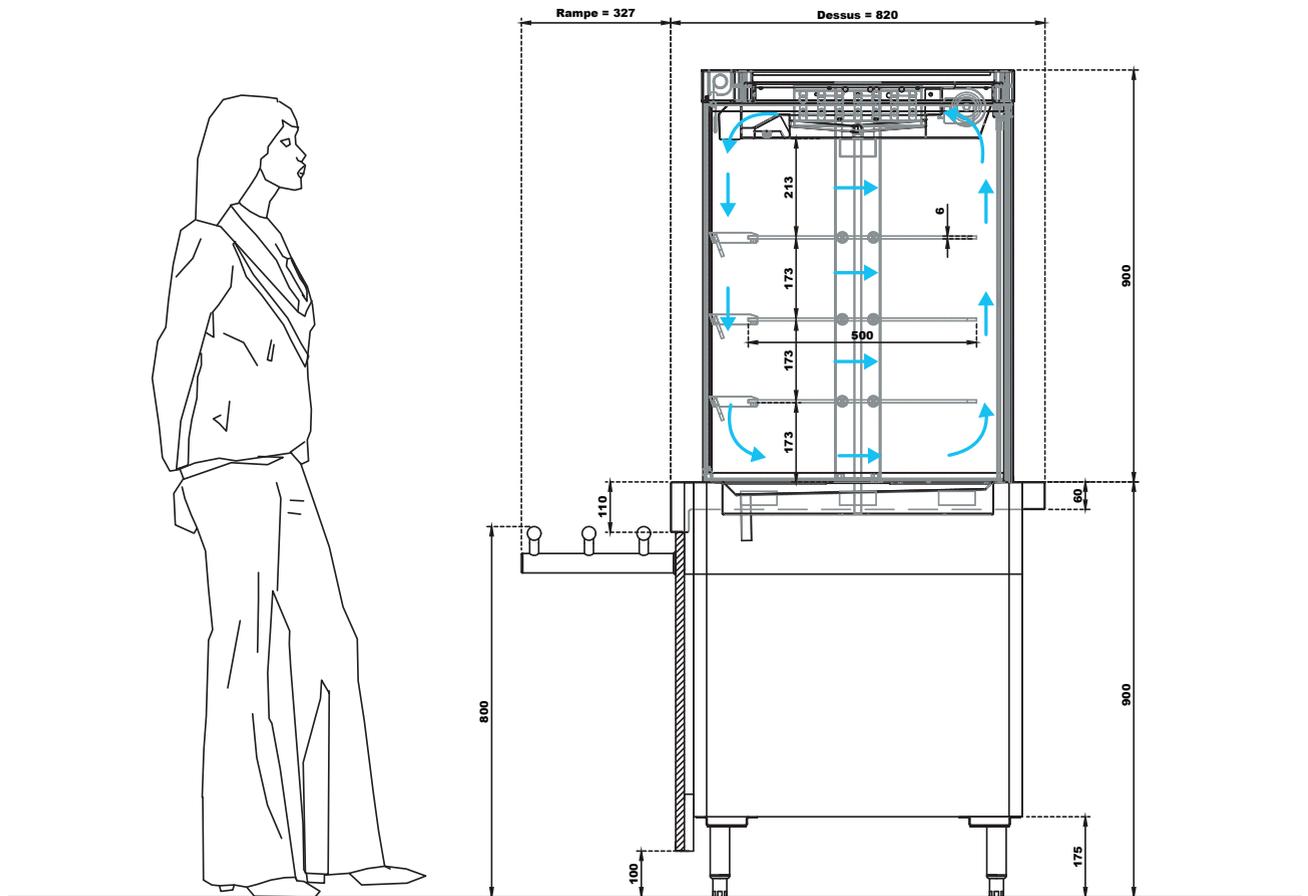
- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentín en tube de cuivre frigorifique
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC

### VITRINE

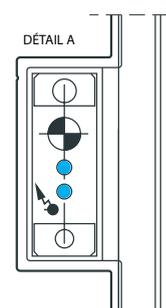
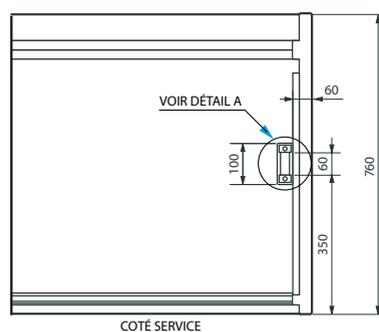
- Acier inox 18-10 AISI 304
- 3 étagères fixes en verre trempé avec pare haleine droit de 6 mm
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- Côtés en verre trempé thermopane de 14 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent
- 2 portes coulissantes suspendues côté service
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client

### FACADE

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 34 décors au choix
- **RAMPE A PLATEAUX**
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade



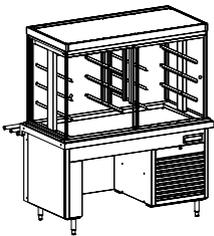
- Vidange tube plastique Ø 16 mm
- Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonnée
- Arrivée et Sortie de froid
- Arrivée électrique de la vitrine (Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre 1,50 m de câble en attente au sol



# EXIGENCE

PANORAMA GASTRONORME - SERVICE COURTE DURÉE - 1h30

ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS CUVE "FROID STATIQUE" PROFONDEUR 30 MM  
 AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE  
 À 3 NIVEAUX GASTRONORMES



ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE  
 AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE PANORAMA GASTRONORME  
 LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Nb de niveaux gastronomies		2x3 GN 2/1	2x3 GN 2/1 1x3 GN 1/1	3x3 GN 2/1
<b>Longueur</b>		<b>1580 mm</b>	<b>1930 mm</b>	<b>2280 mm</b>
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		900 mm	900 mm	900 mm
P. Frigo		1440 W	1727 W	2126 W
P. Electrique		1100 W	1200 W	1300 W
Éclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)	Code	MBVC00241	MBVC00251	MBVC00261
	Prix HT*	<b>14 926 €</b>	<b>15 971 €</b>	<b>17 952 €</b>
<b>Options</b>				
Un plancher ou une étagère	Code	OEG011	OEG012	OEG013
	Prix HT	<b>199 €</b>	<b>241 €</b>	<b>282 €</b>
Groupe froid à 90° (aération dans le côté du local technique) - l'unité	Code	OEG020	OEG020	OEG020
	Prix HT	<b>199 €</b>	<b>199 €</b>	<b>199 €</b>
Élément adossé (groupe à 90° et accès au local technique) (1)	Code	PEG010	PEG010	PEG010
	Prix HT	<b>347 €</b>	<b>347 €</b>	<b>347 €</b>
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG07	OFG09	OFG10
	Prix HT	<b>-885 €</b>	<b>-979 €</b>	<b>-1 061 €</b>

(1) Finition stratifié identique à la façade.

\* dont 6 € d'Eco-part

## ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS

### DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

### ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée « froid ventilé ». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 5 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)

### CUVE

- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC

### VITRINE

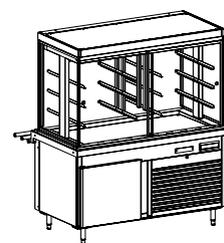
- Acier inox 18-10 AISI 304
- 3 niveaux de glissières
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- Côtés en verre trempé thermopane de 14 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent
- 2 portes coulissantes suspendues côté service
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client

### FACADE

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 34 décors au choix
- RAMPE A PLATEAUX**
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade



## ÉLÉMENTS AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE, AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE PANORAMA GASTRONORME LIVRÉS AVEC GROUPE FROID



Nb de niveaux gastronomes		2x3 GN 2/1	2x3 GN 2/1 1x3 GN 1/1	3x3 GN 2/1
<b>Longueur</b>		<b>1580 mm</b>	<b>1930 mm</b>	<b>2280 mm</b>
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		900 mm	900 mm	900 mm
Portillons		1 GN 2/1	1 GN 2/1	2 GN 2/1
P. Frigo		1727 W	2126 W	2126 W
P. Électrique		1200 W	1300 W	1500 W
Éclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)	Code	MBVC01241	MBVC01251	MBVC01261
	Prix HT*	<b>17 268 €</b>	<b>19 272 €</b>	<b>21 583 €</b>
<b>Options</b>				
Grille GN 2/1 acier inoxydable - l'unité	Code	09-0550	09-0550	09-0550
	Prix HT	<b>37 €</b>	<b>37 €</b>	<b>37 €</b>
Fermeture à clé des portillons réserve - le portillon	Code	PEG020	PEG020	PEG020
	Prix HT	<b>78 €</b>	<b>78 €</b>	<b>78 €</b>
Deux tiroirs à la place d'un portillon (bac inox fourni)	Code	OAR010	OAR010	OAR010
	Prix HT	<b>664 €</b>	<b>664 €</b>	<b>664 €</b>
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG14	OFG15	OFG16
	Prix HT	<b>-1 557 €</b>	<b>-1 742 €</b>	<b>-1 858 €</b>

\* dont 6 € d'Eco-part



#### OPTIONS COMMUNES AUX ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE ET RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Nb de niveaux gastronomes		2x3 GN 2/1	2x3 GN 2/1	3x3 GN 2/1 + 1x3 GN 1/1
Cuve profondeur 90 mm (élément boissons)	Code	OAC010	OAC010	OAC010
	Prix HT	463 €	463 €	463 €
Cuve gastronorme profondeur 90 mm	Code	OAC041	OAC041	OAC041
	Prix HT	0 €	0 €	0 €
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément (2)	Code	OEM010	OEM010	OEM011
	Prix HT	152 €	152 €	228 €
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	OEM020	OEM020
	Prix HT	202 €	202 €	202 €
Groupe Full-out sur coulisses (extraction complète côté façade)	Code	OEG030	OEG030	OEG030
	Prix HT	687 €	687 €	687 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code	OFD010	OFD010	OFD010
	Prix HT	133 €	133 €	133 €
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 1200 W	Code	OFD030	OFD030	OFD030
	Prix HT	284 €	284 €	284 €
Dos poli miroir à la place des portes couliss. (vitrine adossée)	Code	OAS040	OAS040	OAS040
	Prix HT	186 €	186 €	186 €
Clapets à la place du rideau textile côté public - par vitrine	Code	OAS054	OAS055	OAS056
	Prix HT	2 370 €	2 370 €	2 449 €
Avec groupe tropicalisé (1)	Code	OFG22	OFG22	OFG22
	Prix HT	769 €	769 €	769 €

[1] A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max. Entraîne obligatoirement une façade à 45 mm du sol.

[2] 6 roulettes pour le modèle 3x3 GN 2/1

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.

Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire

## ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS

### DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

### ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée « froid ventilé ». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 5 niveaux de glissières
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)

### CUVE

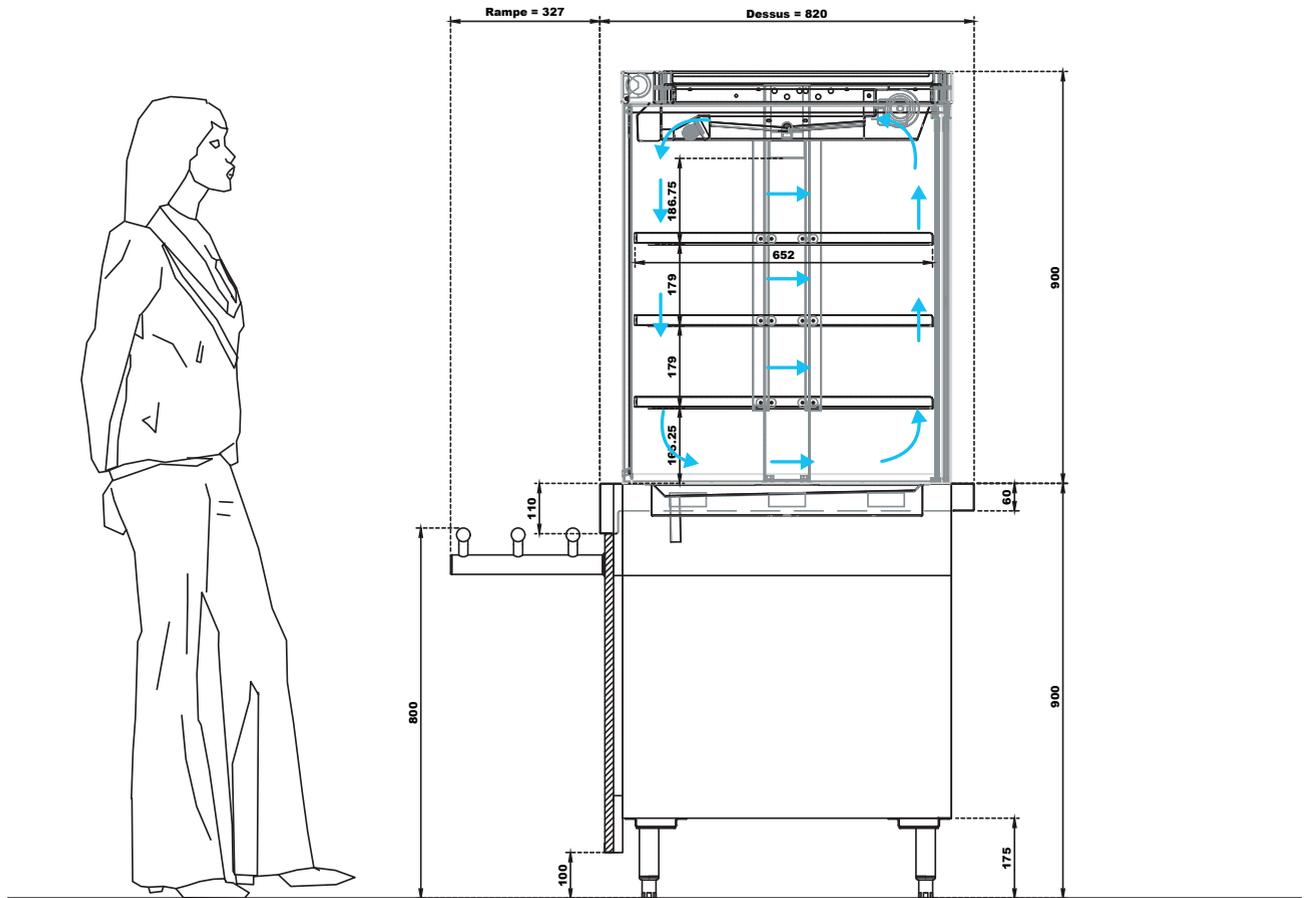
- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentín en tube de cuivre frigorifique
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC

### VITRINE

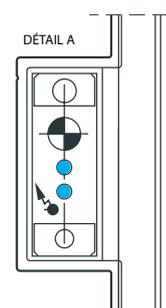
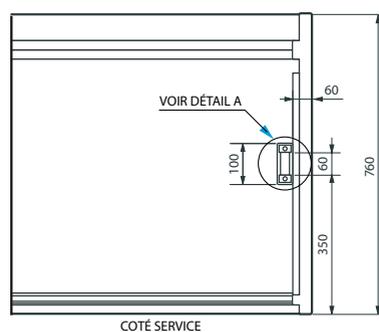
- Acier inox 18-10 AISI 304
- 3 niveaux de glissières
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- Côtés en verre trempé thermopane de 14 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent
- 2 portes coulissantes suspendues côté service
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client

### FAÇADE

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 34 décors au choix
- RAMPE A PLATEAUX**
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade



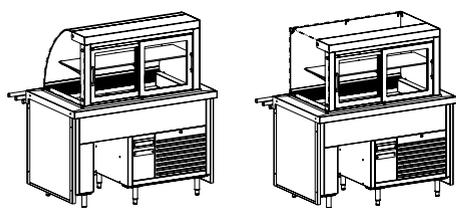
- Vidange tube plastique Ø 16 mm  
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonnée
- Arrivée et Sortie de froid
- Arrivée électrique de la vitrine (Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre  
1,50 m de câble en attente au sol



# EXIGENCE

## AIR SYSTEM - SERVICE MOYENNE DURÉE - 4h

ÉLÉMENTS AVEC CUVE "FROID VENTILÉ" POUR BAC GN-100 MM ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE PRÉSENTATION À 1 NIVEAU



ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE  
AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE AIR SYSTEM  
LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		930 mm	1385 mm	1580 mm	1930 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
P. Frigo		800 W	1185 W	1185 W	1440 W
P. Électrique		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W
Éclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)	Galbé	MBVP00021	MBVP00031	MBVP00041	MBVP00051
	Cubique	MBVP00121	MBVP00131	MBVP00141	MBVP00151
	Prix HT*	9 750 €	10 921 €	11 435 €	12 694 €
Éclairage LED sous l'étagère et le plafonnier	Galbé	MBVP02021	MBVP02031	MBVP02041	MBVP02051
	Cubique	MBVP02121	MBVP02131	MBVP02141	MBVP02151
	Prix HT*	10 059 €	11 230 €	11 744 €	13 002 €

### Options

Un plancher ou une étagère	Code		OEG010	OEG010	OEG012
	Prix HT		175 €	175 €	241 €
Cuve gastronomique	Code	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042
	Prix HT	0 €	0 €	0 €	0 €
Élément adossé (groupe à 90° et accès au local technique) (1)	Code	PEG010	PEG010	PEG010	PEG010
	Prix HT	347 €	347 €	347 €	347 €
Groupe froid à 90° (aération dans le côté du local technique) - l'unité	Code	OEG020	OEG020	OEG020	OEG020
	Prix HT	199 €	199 €	199 €	199 €
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG06	OFG08	OFG08	OFG11
	Prix HT	-721 €	-916 €	-916 €	-1 135 €

\* dont 6 € d'Eco-part

(1) Finition stratifié identique à la façade.

## ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS

### DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

### ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)

### CUVE

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Protection par fusibles

### VITRINE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Fermée côté public par une glace de 6 mm
- 1 étagère en verre trempé de 10 mm
- 1 porte battante pour la vitrine 2 GN. 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent

### FACADE

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur
- 34 décors au choix

### RAMPE A PLATEAUX

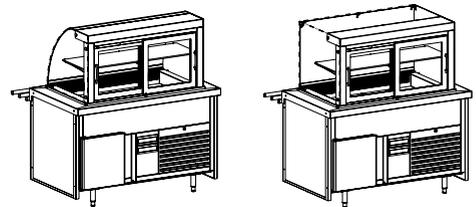
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

### ACCESSOIRES

- Les accessoires (bacs GN, grilles des éléments réfrigérés etc ...) sont en option



## ÉLÉMENTS AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE, AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE AIR SYSTEM LIVRÉS AVEC GROUPE FROID



Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		1385 mm	1580 mm	1930 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		600 mm	600 mm	600 mm
Portillons		1 GN 1/1	1 GN 2/1	2 GN 1/1
P. Frigo		1440 W	1440 W	1727 W
P. Électrique		2300 W	2650 W	3400 W
Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)	Galbé	MBVP01031	MBVP01041	MBVP01051
	Cubique	MBVP01131	MBVP01141	MBVP01151
	Prix HT*	13 265 €	13 779 €	15 667 €
Eclairage LED sous l'étagère et le plafonnier	Galbé	MBVP03031	MBVP03041	MBVP03051
	Cubique	MBVP03131	MBVP03141	MBVP03151
	Prix HT*	13 574 €	14 087 €	15 975 €
<b>Options</b>				
Cuve gastronomique	Code	OAC042	OAC042	OAC042
	Prix HT	0 €	0 €	0 €
Grille GN 2/1 acier inoxydable - l'unité	Code	09-0550	09-0550	09-0550
	Prix HT	37 €	37 €	37 €
Grille GN 1/1 acier inoxydable - l'unité	Code	09-0555	09-0555	09-0555
	Prix HT	19 €	19 €	19 €
Fermeture à clé des portillons réserve - le portillon	Code	PEG020	PEG020	PEG020
	Prix HT	78 €	78 €	78 €
Deux tiroirs à la place d'un portillon (bac inox fourni)	Code	OAR010	OAR010	OAR010
	Prix HT	664 €	664 €	664 €
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG11	OFG11	OFG12
	Prix HT	-1 135 €	-1 135 €	-1 230 €

\* dont 6 € d'Eco-part



#### OPTIONS COMMUNES AUX ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE ET RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Réhausse perfo. pour présentation affleurante (par GN 1/1) - l'unité	Code	OAC020	OAC020	OAC020	OAC020
	Prix HT	173 €	173 €	173 €	173 €
Lampe germicide UVC dans la cuve	Code	OEH032	OEH033	OEH034	OEH035
	Prix HT	186 €	186 €	186 €	211 €
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010
	Prix HT	152 €	152 €	152 €	152 €
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020
	Prix HT	202 €	202 €	202 €	202 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
	Prix HT	133 €	133 €	133 €	133 €
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 1200 W	Code	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030
	Prix HT	284 €	284 €	284 €	284 €
Etagère supplémentaire (vitrine cubique uniquement) - l'unité (1)	Code	OAS032	OAS033	OAS034	OAS035
	Prix HT	346 €	346 €	433 €	433 €
Etagère en verre inclinée avec butée en plexiglas - l'unité (1)	Code	OAS022	OAS023	OAS024	OAS025
	Prix HT	207 €	207 €	250 €	250 €
Groupe Full-out sur coulisses (extraction complète côté façade)	Code	OEG030	OEG030	OEG030	OEG030
	Prix HT	687 €	687 €	687 €	687 €
Avec groupe tropicalisé (2)	Code	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22
	Prix HT	769 €	769 €	769 €	769 €

(1) Option incompatible avec l'éclairage LED sous chaque étagère

(2) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max. Entraîne obligatoirement une façade à 45 mm du sol.

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.

Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire

## ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS

### DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

### ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)

### CUVE

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Protection par fusibles

### VITRINE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Fermée côté public par une glace de 6 mm
- 1 étagère en verre trempé de 10 mm
- 1 porte battante pour la vitrine 2 GN. 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent

### FACADE

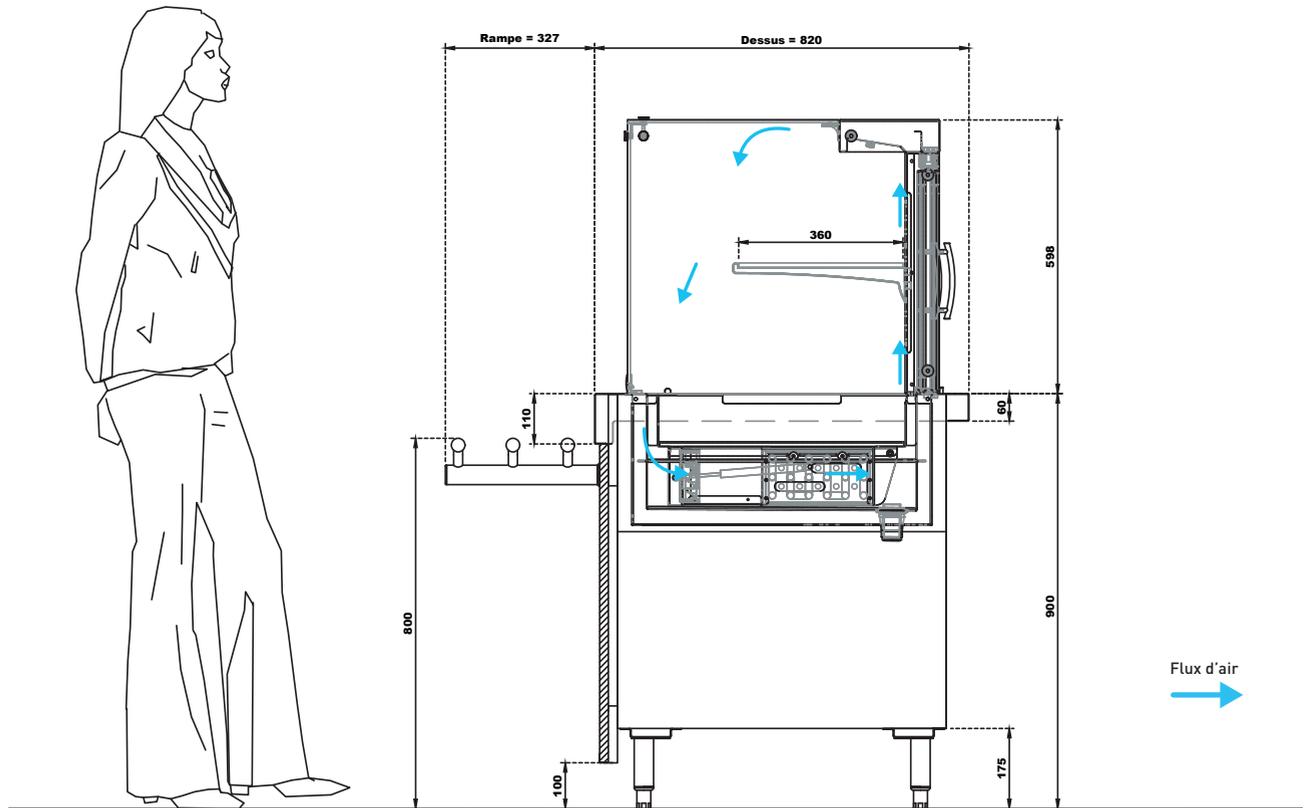
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur
- 34 décors au choix

### RAMPE A PLATEAUX

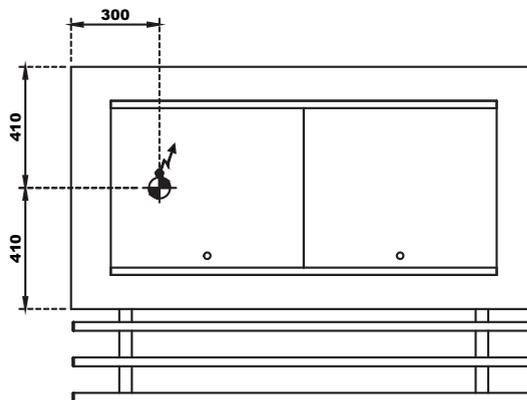
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

### ACCESSOIRES

- Les accessoires (bacs GN, grilles des éléments réfrigérés etc ...) sont en option



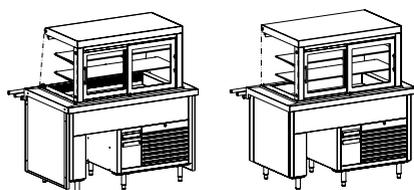
- Vidange tube plastique Ø 16 mm
- Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonnée
- Arrivée électrique de la vitrine (Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre 1,50 m de câble en attente au sol



# EXIGENCE

## AIR SYSTEM - SERVICE MOYENNE DURÉE - 4h

ÉLÉMENTS AVEC CUVE "FROID VENTILÉ" POUR BAC GN-100 MM ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE À 2 NIVEAUX



ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE  
AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE AIR SYSTEM  
LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
<b>Longueur</b>		<b>930 mm</b>	<b>1385 mm</b>	<b>1580 mm</b>	<b>1930 mm</b>
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
P. Frigo		1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
P. Électrique		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W
Éclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)	Galbé	MBVM20220	MBVM20230	MBVM20240	MBVM20250
	Cubique	MBVM00220	MBVM00230	MBVM00240	MBVM00250
	<b>Prix HT*</b>	<b>10 183 €</b>	<b>11 355 €</b>	<b>11 868 €</b>	<b>13 127 €</b>
Éclairage LED sous les étagères et le plafonnier	Galbé	MBVM22220	MBVM22230	MBVM22240	MBVM22250
	Cubique	MBVM02220	MBVM02230	MBVM02240	MBVM02250
	<b>Prix HT*</b>	<b>10 635 €</b>	<b>11 806 €</b>	<b>12 320 €</b>	<b>13 579 €</b>

### Options

Un plancher ou une étagère	Code	OEG010	OEG010	OEG012
	<b>Prix HT</b>	<b>175 €</b>	<b>175 €</b>	<b>241 €</b>
Cuve gastronomique	Code	OAC042	OAC042	OAC042
	<b>Prix HT</b>	<b>0 €</b>	<b>0 €</b>	<b>0 €</b>
Élément adossé (groupe à 90° et accès au local technique) (1)	Code	PEG010	PEG010	PEG010
	<b>Prix HT</b>	<b>347 €</b>	<b>347 €</b>	<b>347 €</b>
Groupe froid à 90° (aération dans le côté du local technique) - l'unité	Code	OEG020	OEG020	OEG020
	<b>Prix HT</b>	<b>199 €</b>	<b>199 €</b>	<b>199 €</b>
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG06	OFG08	OFG11
	<b>Prix HT</b>	<b>-721 €</b>	<b>-916 €</b>	<b>-1 135 €</b>

\* dont 6 € d'Eco-part

(1) Finition stratifié identique à la façade

## ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS

### DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

### ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)

### CUVE

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Protection par fusibles

### VITRINE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Ouvert côté public
- 2 étagères en verre trempé de 10 mm
- 1 porte battante pour la vitrine 2 GN, 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service
- Déflecteur d'air froid dans la partie supérieure de la vitrine et nid d'abeille dans le flux d'air

- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent

### FACADE

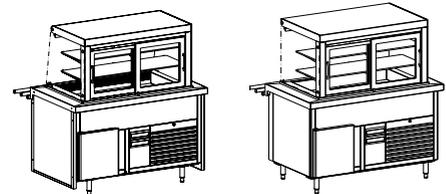
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur

### RAMPE A PLATEAUX

- 34 tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade



## ÉLÉMENTS AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE, AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE AIR SYSTEM LIVRÉS AVEC GROUPE FROID



Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
<b>Longueur</b>		<b>1385 mm</b>	<b>1580 mm</b>	<b>1930 mm</b>
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		600 mm	600 mm	600 mm
Portillons		1 GN 1/1	1 GN 2/1	2 GN 1/1
P. Frigo		1440 W	1727 W	2126 W
P. Électrique		2300 W	2650 W	3400 W
Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)	Galbé	MBVM21230	MBVM21240	MBVM21250
	Cubique	MBVM01230	MBVM01240	MBVM01250
	<b>Prix HT*</b>	<b>13 699 €</b>	<b>14 213 €</b>	<b>16 101 €</b>
Eclairage LED sous les étagères et le plafonnier	Galbé	MBVM23230	MBVM23240	MBVM23250
	Cubique	MBVM03230	MBVM03240	MBVM03250
	<b>Prix HT*</b>	<b>14 151 €</b>	<b>14 665 €</b>	<b>16 553 €</b>
<b>Options</b>				
Cuve gastronomique	Code	OAC042	OAC042	OAC042
	<b>Prix HT</b>	<b>0 €</b>	<b>0 €</b>	<b>0 €</b>
Grille GN 2/1 acier inoxydable - l'unité	Code	09-0550	09-0550	09-0550
	<b>Prix HT</b>	<b>37 €</b>	<b>37 €</b>	<b>37 €</b>
Grille GN 1/1 acier inoxydable - l'unité	Code	09-0555	09-0555	09-0555
	<b>Prix HT</b>	<b>19 €</b>	<b>19 €</b>	<b>19 €</b>
Fermeture à clé des portillons réserve - le portillon	Code	PEG020	PEG020	PEG020
	<b>Prix HT</b>	<b>78 €</b>	<b>78 €</b>	<b>78 €</b>
Deux tiroirs à la place d'un portillon (bac inox fourni)	Code	OAR010	OAR010	OAR010
	<b>Prix HT</b>	<b>664 €</b>	<b>664 €</b>	<b>664 €</b>
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG11	OFG11	OFG12
	<b>Prix HT</b>	<b>-1 135 €</b>	<b>-1 135 €</b>	<b>-1 230 €</b>

\* dont 6 € d'Eco-part



#### OPTIONS COMMUNES AUX ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE ET RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Réhausse perfo. pour présentation affleurante (par GN 1/1) - l'unité	Code	OAC020	OAC020	OAC020	OAC020
	Prix HT	173 €	173 €	173 €	173 €
Lampe germicide UVC dans la cuve	Code	OEH032	OEH033	OEH034	OEH035
	Prix HT	186 €	186 €	186 €	211 €
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010
	Prix HT	152 €	152 €	152 €	152 €
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020
	Prix HT	202 €	202 €	202 €	202 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
	Prix HT	133 €	133 €	133 €	133 €
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 1200 W	Code	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030
	Prix HT	284 €	284 €	284 €	284 €
Dos poli miroir à la place des portes couliss. (vitrine adossée)	Code	OAS040	OAS040	OAS040	OAS040
	Prix HT	186 €	186 €	186 €	186 €
Vitrine de présentation (fermée côté client par une glace fixe)	Code	OAS062	OAS063	OAS064	OAS065
	Prix HT	305 €	340 €	376 €	411 €
Étagère en verre inclinée avec butée en plexiglas - l'unité (1)	Code	OAS022	OAS023	OAS024	OAS025
	Prix HT	207 €	207 €	250 €	250 €
Étagère supplémentaire avec consoles inox - l'unité (1)	Code	OAS032	OAS033	OAS034	OAS035
	Prix HT	346 €	346 €	433 €	433 €
Groupe Full-out sur coulisses (extraction complète côté façade)	Code	OEG030	OEG030	OEG030	OEG030
	Prix HT	687 €	687 €	687 €	687 €
Avec groupe tropicalisé (2)	Code	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22
	Prix HT	769 €	769 €	769 €	769 €
Clapets côté public pour vitrine (vitrine galbée uniquement)	Code	OAS152	OAS153	OAS154	OAS155
	Prix HT	1 036 €	1 036 €	2 370 €	2 370 €

(1) Option incompatible avec l'éclairage LED sous chaque étagère

(2) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max. Entraîne obligatoirement une façade à 45 mm du sol.

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.

Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire

## ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS

### DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

### ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)

### CUVE

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Protection par fusibles

### VITRINE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Ouvert côté public
- 2 étagères en verre trempé de 10 mm
- 1 porte battante pour la vitrine 2 GN.
- 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service
- Déflecteur d'air froid dans la partie supérieure de la vitrine et nid d'abeille dans le flux d'air

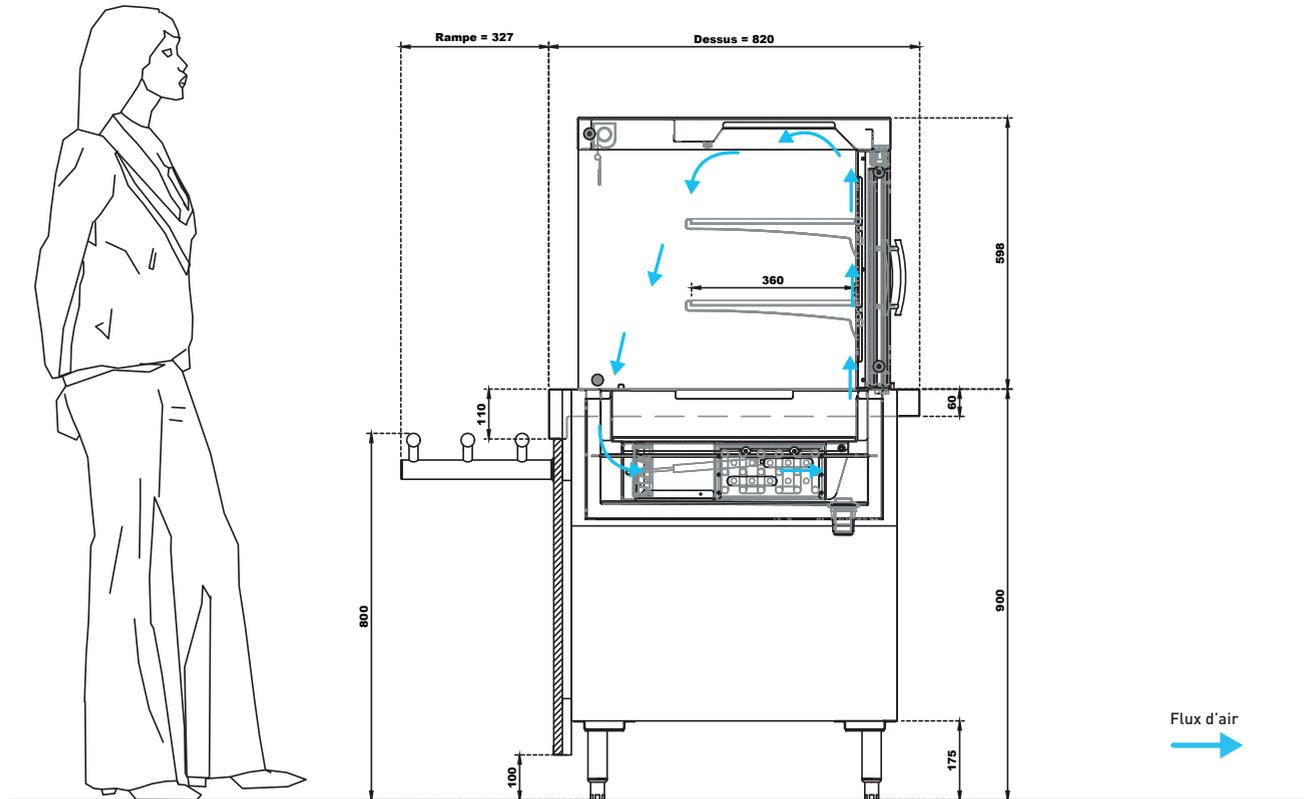
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent

### FACADE

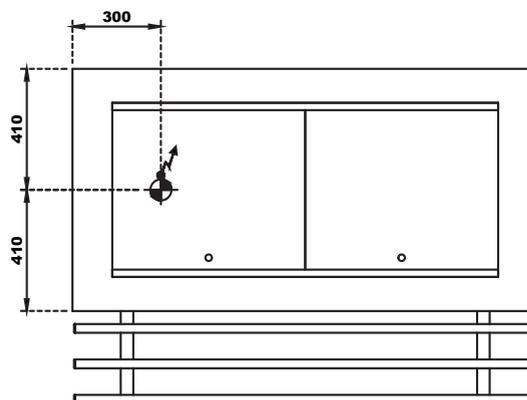
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur

### RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade



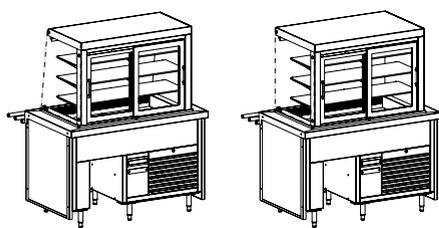
- Vidange tube plastique Ø 16 mm  
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonnée
- Arrivée électrique de la vitrine (Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre  
1,50 m de câble en attente au sol



# EXIGENCE

## AIR SYSTEM - SERVICE MOYENNE DURÉE - 4h

ÉLÉMENTS AVEC CUVE "FROID VENTILÉ" POUR BAC GN-100 MM ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE À 3 NIVEAUX



ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE  
AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE AIR SYSTEM  
LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		930 mm	1385 mm	1580 mm	1930 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
P. Frigo		1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
P. Électrique		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W
Éclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)	Galbé	MBVM00021	MBVM00031	MBVM00041	MBVM00051
	Cubique	MBVM00121	MBVM00131	MBVM00141	MBVM00151
	Prix HT*	10 910 €	12 082 €	12 589 €	13 848 €
Éclairage LED sous les étagères et le plafonnier	Galbé	MBVM02020	MBVM02030	MBVM02040	MBVM02050
	Cubique	MBVM02120	MBVM02130	MBVM02140	MBVM02150
	Prix HT*	11 763 €	12 934 €	13 442 €	14 700 €

### Options

Un plancher ou une étagère	Code	OEG010	OEG010	OEG012
	Prix HT	175 €	175 €	241 €
Cuve gastronomique	Code	OAC042	OAC042	OAC042
	Prix HT	0 €	0 €	0 €
Élément adossé (groupe à 90° et accès au local technique) (1)	Code	PEG010	PEG010	PEG010
	Prix HT	347 €	347 €	347 €
Groupe froid à 90° (aération dans le côté du local technique) - l'unité	Code	OEG020	OEG020	OEG020
	Prix HT	199 €	199 €	199 €
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG06	OFG08	OFG11
	Prix HT	-721 €	-916 €	-1 135 €

(1) Finition stratifié identique à la façade

\* dont 6 € d'Eco-part

## ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS

### DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

### ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)

### CUVE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Protection par fusibles

### VITRINE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Ouvert côté public
- 3 étagères en verre trempé de 10 mm
- 1 porte battante pour la vitrine 2 GN.
- 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service

- Déflecteur d'air froid dans la partie supérieure de la vitrine et nid d'abeille dans le flux d'air
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent

### FACADE

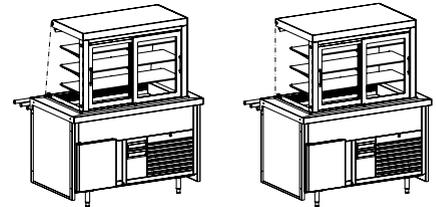
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur
- 34 décors au choix

### RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible



## ÉLÉMENTS AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE, AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE AIR SYSTEM LIVRÉS AVEC GROUPE FROID



Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		1385 mm	1580 mm	1930 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		750 mm	750 mm	750 mm
Portillons		1 GN 1/1	1 GN 2/1	2 GN 1/1
P. Frigo		1440 W	1727 W	2126 W
P. Électrique		2300 W	2650 W	3400 W
Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)	Galbé	MBVM01031	MBVM01041	MBVM01051
	Cubique	MBVM01131	MBVM01141	MBVM01151
	Prix HT*	14 715 €	15 223 €	16 482 €
Eclairage LED sous les étagères et le plafonnier	Galbé	MBVM03030	MBVM03040	MBVM03050
	Cubique	MBVM03130	MBVM03140	MBVM03150
	Prix HT*	15 568 €	16 076 €	17 334 €
<b>Options</b>				
Cuve gastronomique	Code	OAC042	OAC042	OAC042
	Prix HT	0 €	0 €	0 €
Grille GN 2/1 acier inoxydable - l'unité	Code	09-0550	09-0550	09-0550
	Prix HT	37 €	37 €	37 €
Grille GN 1/1 acier inoxydable - l'unité	Code	09-0555	09-0555	09-0555
	Prix HT	19 €	19 €	19 €
Fermeture à clé des portillons réserve - le portillon	Code	PEG020	PEG020	PEG020
	Prix HT	78 €	78 €	78 €
Deux tiroirs à la place d'un portillon (bac inox fourni)	Code	OAR010	OAR010	OAR010
	Prix HT	664 €	664 €	664 €
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG11	OFG11	OFG12
	Prix HT	-1 135 €	-1 135 €	-1 230 €

\* dont 6 € d'Eco-part



#### OPTIONS COMMUNES AUX ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE ET RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Réhausse perfo. pour présentation affleurante (par GN 1/1) - l'unité	Code	OAC020	OAC020	OAC020	OAC020
	Prix HT	173 €	173 €	173 €	173 €
Lampe germicide UVC dans la cuve	Code	OEH032	OEH033	OEH034	OEH035
	Prix HT	186 €	186 €	186 €	211 €
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010
	Prix HT	152 €	152 €	152 €	152 €
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020
	Prix HT	202 €	202 €	202 €	202 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
	Prix HT	133 €	133 €	133 €	133 €
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 1200 W	Code	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030
	Prix HT	284 €	284 €	284 €	284 €
Dos poli miroir à la place des portes couliss. (vitrine adossée)	Code	OAS040	OAS040	OAS040	OAS040
	Prix HT	186 €	186 €	186 €	186 €
Vitrine de présentation (fermée côté client par une glace fixe)	Code	OAS062	OAS063	OAS064	OAS065
	Prix HT	305 €	340 €	376 €	411 €
Etagère en verre inclinée avec butée en pléxiglas - l'unité (1)	Code	OAS022	OAS023	OAS024	OAS025
	Prix HT	207 €	207 €	250 €	250 €
Etagère supplémentaire avec consoles inox - l'unité (1)	Code	OAS032	OAS033	OAS034	OAS035
	Prix HT	346 €	346 €	433 €	433 €
Groupe Full-out sur coulisses (extraction complète côté façade)	Code	OEG030	OEG030	OEG030	OEG030
	Prix HT	687 €	687 €	687 €	687 €
Avec groupe tropicalisé (2)	Code	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22
	Prix HT	769 €	769 €	769 €	769 €
Clapets côté public pour vitrine (vitrine galbée uniquement)	Code	OAS152	OAS153	OAS154	OAS155
	Prix HT	1 036 €	1 036 €	2 370 €	2 370 €

(1) Option incompatible avec l'éclairage LED sous chaque étagère

(2) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max. Entraîne obligatoirement une façade à 45 mm du sol.

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.

Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire

## ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS

### DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

### ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)

### CUVE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Protection par fusibles

### VITRINE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Ouvert côté public
- 3 étagères en verre trempé de 10 mm
- 1 porte battante pour la vitrine 2 GN.
- 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service

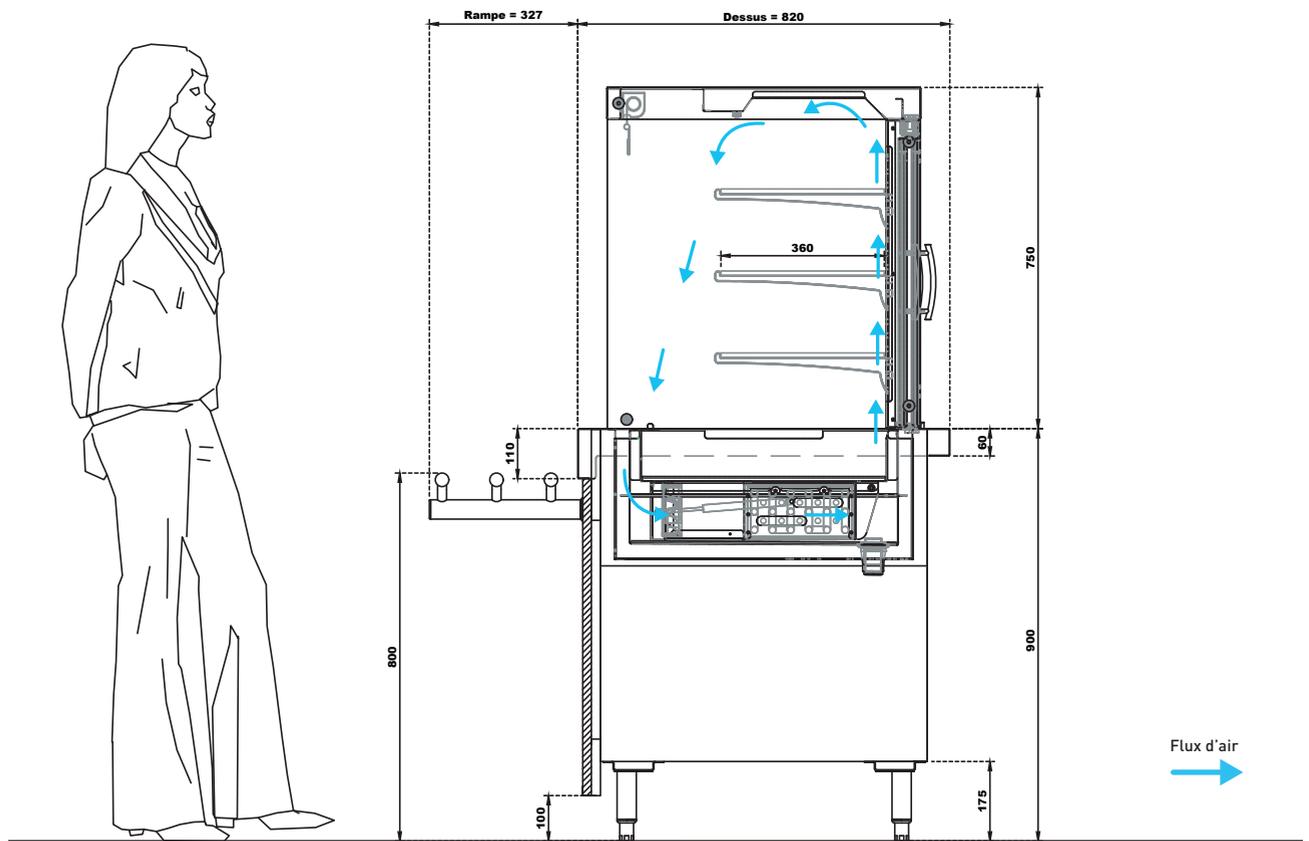
- Défecteur d'air froid dans la partie supérieure de la vitrine et nid d'abeille dans le flux d'air
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent

### FACADE

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur
- 34 décors au choix

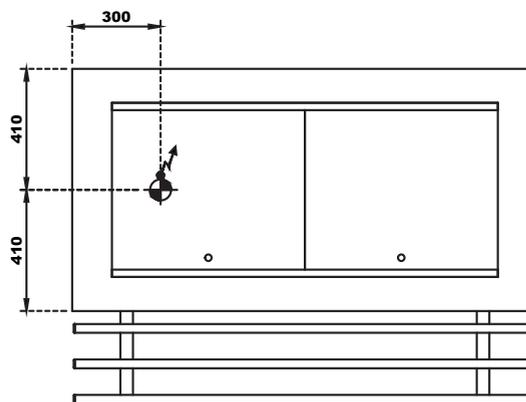
### RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible



Vidange tube plastique Ø 16 mm  
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonnée

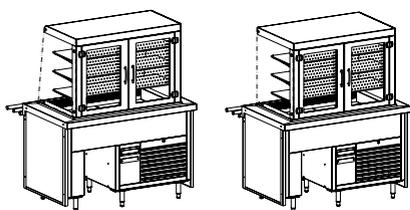
Arrivée électrique de la vitrine (Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre  
1,50 m de câble en attente au sol



# EXIGENCE

## PULS'AIR SYSTEM - SERVICE LONGUE DURÉE - 24h

ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS CUVE "FROID VENTILÉ" POUR BAC GN-100 MM  
AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE À 3 NIVEAUX



ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE  
AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE PULS'AIR SYSTEM  
LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		930 mm	1385 mm	1580 mm	1930 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur vitrine		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
P. Frigo		1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
P. Électrique		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W
Éclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)	Galbé	MBVL00021	MBVL00031	MBVL00041	MBVL00051
	Cubique	MBVL00121	MBVL00131	MBVL00141	MBVL00151
	Prix HT*	12 317 €	14 219 €	15 060 €	15 601 €
Éclairage LED sous les étagères et le plafonnier	Galbé	MBVL02020	MBVL02030	MBVL02040	MBVL02050
	Cubique	MBVL02120	MBVL02130	MBVL02140	MBVL02150
	Prix HT*	13 325 €	15 227 €	16 566 €	17 107 €

### Options

Un plancher ou une étagère	Code		OEG010	OEG010	OEG012
	Prix HT		175 €	175 €	241 €
Cuve gastronomique	Code	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042
	Prix HT	0 €	0 €	0 €	0 €
Groupe froid à 90° (aération dans le côté du local technique) - l'unité	Code	OEG020	OEG020	OEG020	OEG020
	Prix HT	199 €	199 €	199 €	199 €
Élément adossé (groupe à 90° et accès au local technique) [1]	Code	PEG010	PEG010	PEG010	PEG010
	Prix HT	347 €	347 €	347 €	347 €
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG06	OFG08	OFG11	OFG13
	Prix HT	-721 €	-916 €	-1 135 €	-1 275 €

(1) Finition stratifié identique à la façade.

\* dont 6 € d'Eco-part

## ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS

### DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

### ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)

### CUVE

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
  - Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
  - Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
  - Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
  - Protection par fusibles
- ### VITRINE
- 3 étagères en verre trempé de 10 mm
  - Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent
  - Ouvert côté client
  - 1 ou 2 portes battantes côté service

- Circulation de l'air froid dans les portes et la partie supérieure de la vitrine pour garantir des performances exceptionnelles

### FACADE

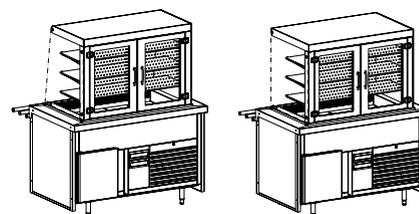
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur

### RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade



## ÉLÉMENTS AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE, AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE PULS'AIR SYSTEM LIVRÉS AVEC GROUPE FROID



Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		1385 mm	1580 mm	1930 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur vitrine		750 mm	750 mm	750 mm
Portillons		1 GN 1/1	1 GN 2/1	2 GN 1/1
P. Frigo		1440 W	1727 W	2126 W
P. Électrique		2300 W	2650 W	3400 W
Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)	Galbé	MBVL01031	MBVL01041	MBVL01051
	Cubique	MBVL01131	MBVL01141	MBVL01151
	Prix HT*	16 562 €	17 166 €	18 653 €
Eclairage LED sous les étagères et le plafonnier	Galbé	MBVL03030	MBVL03040	MBVL03050
	Cubique	MBVL03130	MBVL03140	MBVL03150
	Prix HT*	17 569 €	18 672 €	20 159 €
<b>Options</b>				
Cuve gastronomique	Code	OAC042	OAC042	OAC042
	Prix HT	0 €	0 €	0 €
Grille GN 2/1 acier inoxydable - l'unité	Code	09-0550	09-0550	09-0550
	Prix HT	37 €	37 €	37 €
Grille GN 1/1 acier inoxydable - l'unité	Code	09-0555	09-0555	09-0555
	Prix HT	19 €	19 €	19 €
Fermeture à clé des portillons réserve - le portillon	Code	PEG020	PEG020	PEG020
	Prix HT	78 €	78 €	78 €
Deux tiroirs à la place d'un portillon (bac inox fourni)	Code	OAR010	OAR010	OAR010
	Prix HT	664 €	664 €	664 €
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG11	OFG12	OFG13
	Prix HT	-1 135 €	-1 230 €	-1 275 €

\* dont 6 € d'Eco-part



#### OPTIONS COMMUNES AUX ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE ET RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Réhausse perfo. pour présentation affleurante (par GN 1/1) - l'unité	Code	OAC020	OAC020	OAC020	OAC020
	Prix HT	173 €	173 €	173 €	173 €
Lampe germicide UVC dans la cuve	Code	OEH032	OEH033	OEH034	OEH035
	Prix HT	186 €	186 €	186 €	211 €
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010
	Prix HT	152 €	152 €	152 €	152 €
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020
	Prix HT	202 €	202 €	202 €	202 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
	Prix HT	133 €	133 €	133 €	133 €
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 1200 W	Code	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030
	Prix HT	284 €	284 €	284 €	284 €
Dos poli miroir à la place des portes battantes (vitrine adossée)	Code	OAS080	OAS080	OAS080	OAS080
	Prix HT	-272 €	-272 €	-272 €	-272 €
Rideau textile pour vitrine (uniquement sur vitrines cubiques)	Code	OAS072	OAS073	OAS074	OAS075
	Prix HT	541 €	541 €	620 €	620 €
Vitrine de présentation (fermée côté client par une glace fixe)	Code	OAS062	OAS063	OAS064	OAS065
	Prix HT	305 €	340 €	376 €	411 €
Étagère en verre inclinée avec butée en pléxiglas - l'unité (1)	Code	OAS022	OAS023	OAS024	OAS025
	Prix HT	207 €	207 €	250 €	250 €
Étagère supplémentaire avec consoles inox - l'unité (1)	Code	OAS032	OAS033	OAS034	OAS035
	Prix HT	346 €	346 €	433 €	433 €
Clapets côté public pour vitrine (uniquement sur vitrine galbée)	Code	OAS152	OAS153	OAS154	OAS155
	Prix HT	1 036 €	1 036 €	2 370 €	2 370 €
Groupe Full-out sur coulisses (extraction complète côté façade)	Code	OEG030	OEG030	OEG030	OEG030
	Prix HT	687 €	687 €	687 €	687 €
Avec groupe tropicalisé (2)	Code	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22
	Prix HT	769 €	769 €	769 €	769 €

(1) Option incompatible avec l'éclairage LED sous chaque étagère

(2) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max. Entraîne obligatoirement une façade à 45 mm du sol.

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis

Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire

## ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS

### DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

### ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)

### CUVE

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Protection par fusibles

### VITRINE

- 3 étagères en verre trempé de 10 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent
- Ouvert côté client
- 1 ou 2 portes battantes côté service

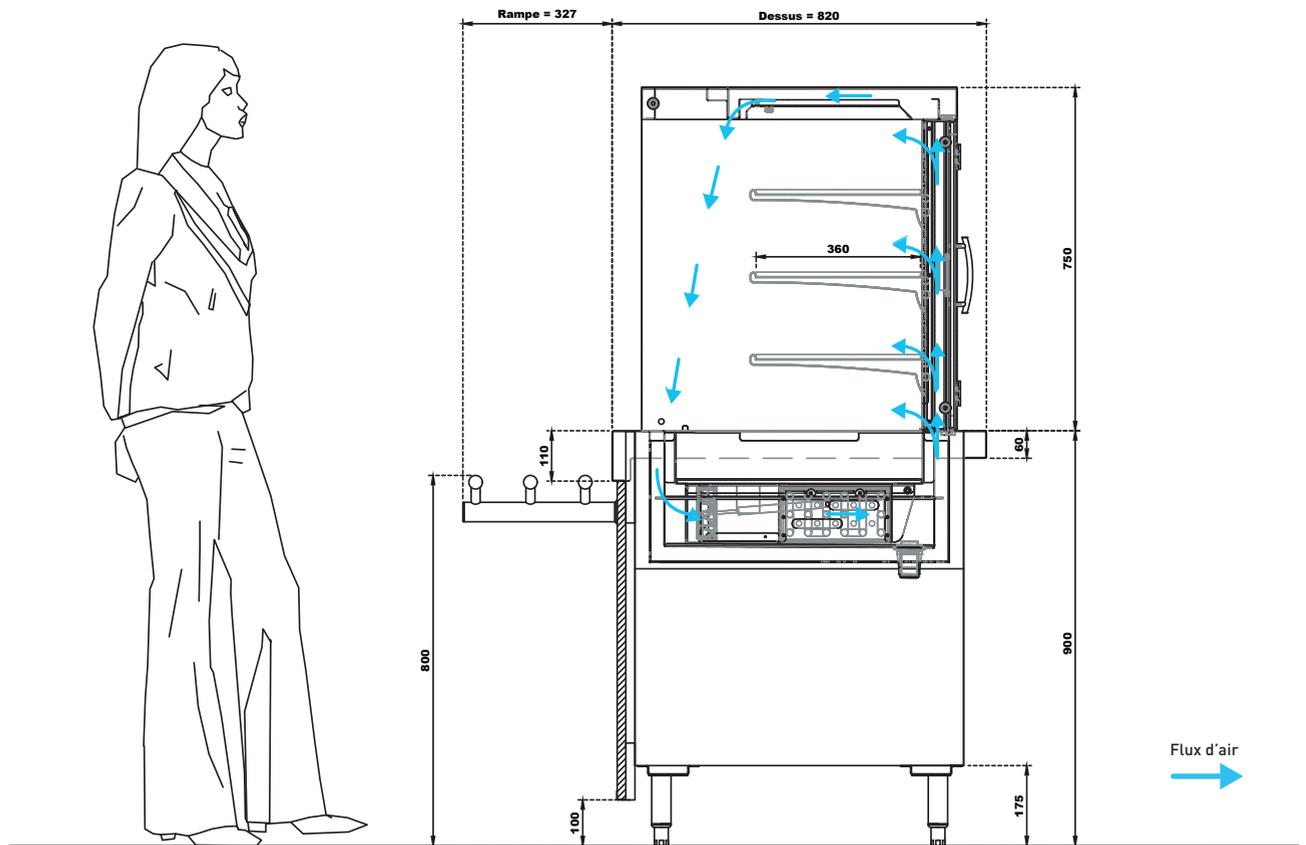
- Circulation de l'air froid dans les portes et la partie supérieure de la vitrine pour garantir des performances exceptionnelles

### FACADE

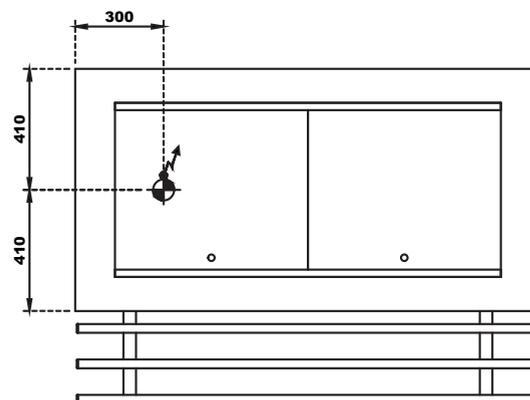
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur

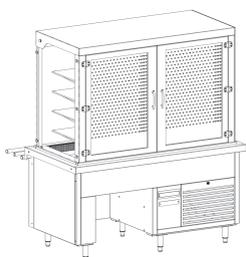
### RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade



-  Vidange tube plastique Ø 16 mm  
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonnée
-  Arrivée électrique de la vitrine (Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre  
1,50 m de câble en attente au sol





#### ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE PULS'AIR SYSTEM LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
<b>Longueur</b>	<b>930 mm</b>	<b>1385 mm</b>	<b>1580 mm</b>
Largeur	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine	1050 mm	1050 mm	1050 mm
P. Frigo	1185 W	1440 W	2126 W
P. Électrique	1000 W	1450 W	1800 W
Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)	Code MBVH00021 Prix HT* <b>12 748 €</b>	Code MBVH00031 Prix HT* <b>14 753 €</b>	Code MBVH00041 Prix HT* <b>15 962 €</b>
Eclairage LED sous les étagères et le plafonnier	Code MBVH02020 Prix HT* <b>14 013 €</b>	Code MBVH02030 Prix HT* <b>16 017 €</b>	Code MBVH02040 Prix HT* <b>17 917 €</b>
<b>Options</b>			
Un plancher ou une étagère	Code Prix HT	OEG010 <b>175 €</b>	OEG010 <b>175 €</b>
Cuve gastronomique	Code Prix HT	OAC042 <b>0 €</b>	OAC042 <b>0 €</b>
Groupe froid à 90° (aération dans le côté du local technique) - l'unité	Code Prix HT	OEG020 <b>199 €</b>	OEG020 <b>199 €</b>
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code Prix HT	OFG08 <b>-916 €</b>	OFG12 <b>-1 230 €</b>
		OFG13 <b>-1 275 €</b>	

\* dont 6 € d'Eco-part

### DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

### ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Dessous libre ou adossé
- Grille d'accès au groupe en façade pour élément adossé
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)

### CUVE

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Protection par fusibles

### VITRINE

- 4 étagères en verre trempé de 10 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent
- Ouvert côté client

- 1 ou 2 portes battantes côté service ou dos poli miroir
- Rideau de nuit avec serrure
- Circulation de l'air froid dans les portes ou le dos et la partie supérieure de la vitrine pour garantir des performances exceptionnelles

### FACADE

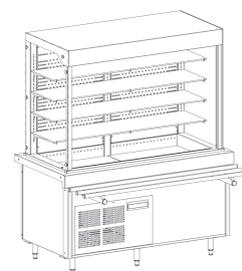
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur
- 34 décors au choix

### RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade



## ÉLÉMENTS DESSOUS FERMÉ AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE ADOSSÉE PULS'AIR SYSTEM LIVRÉS AVEC GROUPE FROID



Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Longueur		930 mm	1385 mm	1580 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		1050 mm	1050 mm	1050 mm
P. Frigo		1185 W	1440 W	2126 W
P. Électrique		1000 W	1450 W	1800 W
Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)	Code	MBVH01021	MBVH01031	MBVH01041
	Prix HT*	12 164 €	14 119 €	15 189 €
Eclairage LED sous les étagères et le plafonnier	Code	MBVH03020	MBVH03030	MBVH03040
	Prix HT*	13 427 €	15 383 €	17 144 €
<b>Options</b>				
Cuve gastronomique	Code	OAC042	OAC042	OAC042
	Prix HT	0 €	0 €	0 €
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG08	OFG12	OFG13
	Prix HT	-916 €	-1 230 €	-1 275 €

\* dont 6 € d'Eco-part



#### OPTIONS COMMUNES AUX ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE ET DESSOUS FERMÉ ADOSSÉ

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Réhausse perfo. pour présentation affleurante (par GN 1/1) - l'unité	Code	OAC020	OAC020	OAC020
	Prix HT	173 €	173 €	173 €
Lampe germicide UVC dans la cuve	Code	OEH032	OEH033	OEH034
	Prix HT	186 €	186 €	186 €
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM010	OEM010	OEM010
	Prix HT	152 €	152 €	152 €
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	OEM020	OEM020
	Prix HT	202 €	202 €	202 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code	OFD010	OFD010	OFD010
	Prix HT	133 €	133 €	133 €
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 1200 W	Code	OFD030	OFD030	OFD030
	Prix HT	284 €	284 €	284 €
Vitrine livrée sans rideau de nuit	Code	OAS102	OAS103	OAS104
	Prix HT	-783 €	-848 €	-911 €
Etagère en verre inclinée avec butée en plexiglas - l'unité (1)	Code	OAS022	OAS023	OAS024
	Prix HT	207 €	207 €	250 €
Etagère supplémentaire avec consoles inox - l'unité (1)	Code	OAS032	OAS033	OAS034
	Prix HT	346 €	346 €	433 €
Eclairage LED vertical d'une vitrine avec rideau de nuit (2)	Code	OAS110	OAS110	OAS110
	Prix HT	2 480 €	2 480 €	2 480 €
Groupe Full-out sur coulisses (extraction complète côté façade)	Code	OEG030	OEG030	OEG030
	Prix HT	687 €	687 €	687 €
Avec groupe tropicalisé (3)	Code	OFG22	OFG22	OFG22
	Prix HT	769 €	769 €	769 €

(1) Option incompatible avec l'éclairage LED sous chaque étagère

(2) 2 bandes de LED placées à l'avant de la vitrine + plafonnier

(3) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max. Entraîne obligatoirement une façade à 45 mm du sol.

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.

Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire

## ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS

### DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

### ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Dessous libre ou adossé
- Grille d'accès au groupe en façade pour élément adossé
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)

### CUVE

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Protection par fusibles

### VITRINE

- 4 étagères en verre trempé de 10 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent
- Ouvert côté client

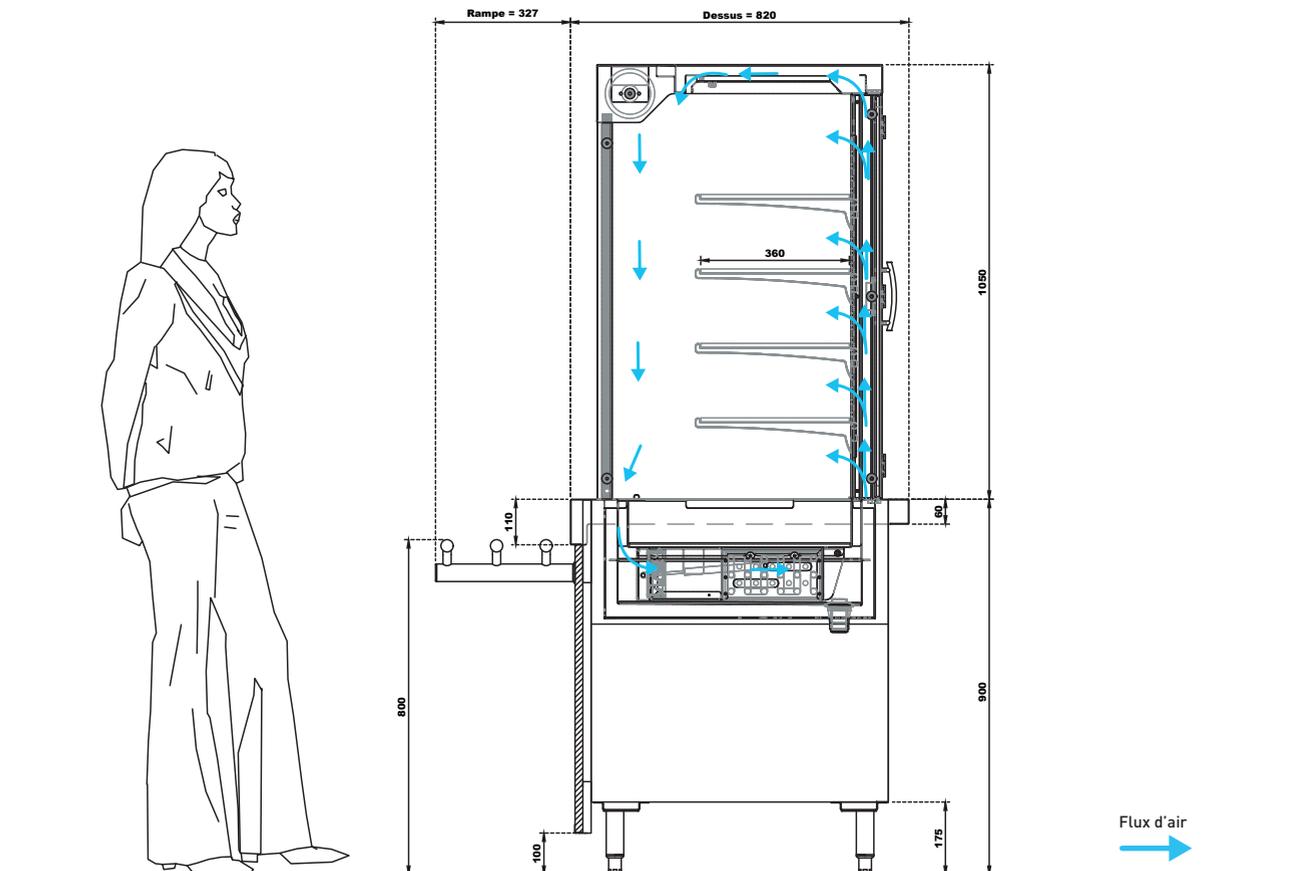
- 1 ou 2 portes battantes côté service ou dos poli miroir
- Rideau de nuit avec serrure
- Circulation de l'air froid dans les portes et la partie supérieure de la vitrine pour garantir des performances exceptionnelles

### FACADE

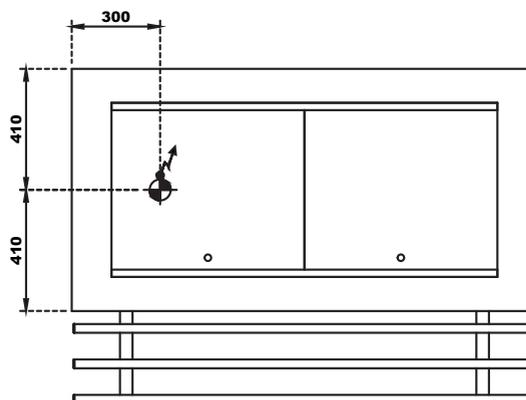
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur
- 34 décors au choix

### RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade



- Vidange tube plastique Ø 16 mm  
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonnée
- Arrivée électrique de la vitrine (Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre  
1,50 m de câble en attente au sol



### DESIGN

TRÈS COMPACTES

PASSAGE DE PORTE FACILITÉ

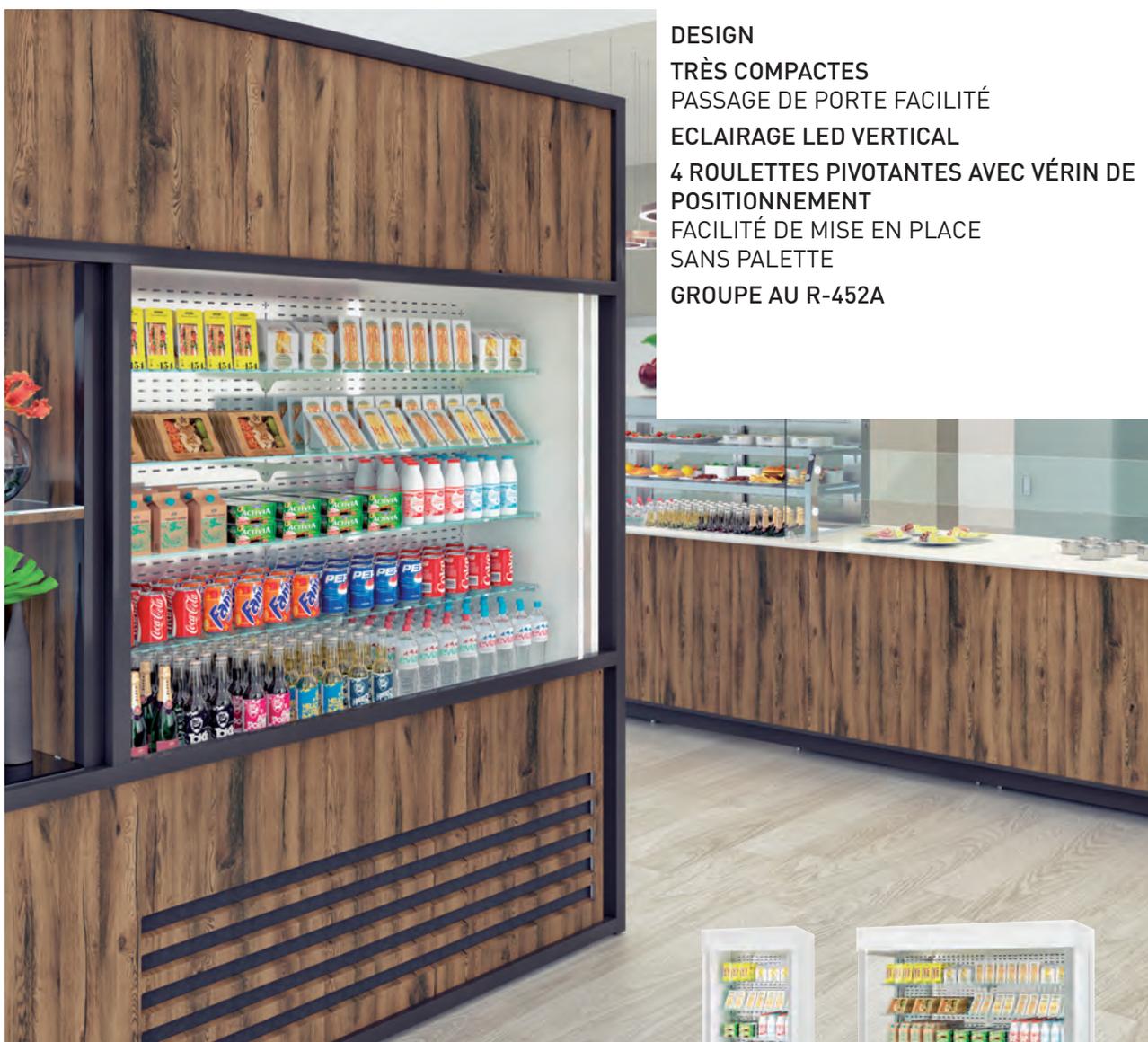
ECLAIRAGE LED VERTICAL

4 ROULETTES PIVOTANTES AVEC VÉRIN DE POSITIONNEMENT

FACILITÉ DE MISE EN PLACE

SANS PALETTE

GRUPE AU R-452A



### BORÉALE - VITRINES RÉFRIGÉRÉES MURALES LIVRÉES AVEC GROUPE FROID

		700	1000	1250	1500	1800
<b>Longueur</b>		<b>700 mm</b>	<b>1000 mm</b>	<b>1250 mm</b>	<b>1500 mm</b>	<b>1800 mm</b>
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur		1994 mm	1994 mm	1994 mm	1994 mm	1994 mm
P. Frigo		750 W	796 W	1289 W	1289 W	1640 W
P. Electrique		2250 W	2250 W	2850 W	2850 W	3350 W
Finition blanc	Code	MLVL00070	MLVL00100	MLVL00120	MLVL00150	MLVL00180
Côtés en bois	Prix HT*	3 999 €	5 098 €	5 595 €	6 635 €	7 090 €
Côtés en verre thermopane	Code	MLVL01070	MLVL01100	MLVL01120	MLVL01150	MLVL01180
	Prix HT*	4 432 €	5 531 €	6 028 €	7 068 €	7 523 €
Finition noir, rideau alu noir	Code	MLVL02070	MLVL02100	MLVL02120	MLVL02150	MLVL02180
Côtés en bois	Prix HT*	5 226 €	6 325 €	6 822 €	7 862 €	8 317 €
Côtés en verre thermopane	Code	MLVL03070	MLVL03100	MLVL03120	MLVL03150	MLVL03180
	Prix HT*	5 659 €	6 758 €	7 255 €	8 295 €	8 750 €

Avec son design élégant, son dos poli miroir, et ses 4 étagères en verre réglables en hauteur et inclinables, la vitrine Boréale associe design et capacité de stockage. Son éclairage LED vertical en standard met toutes vos préparations en valeur.

Sa remarquable compacité facilite le passage des portes.

Avec ses 4 roulettes pivotantes avec vérin de positionnement intégré, la vitrine Boréale se manipule sans effort, même sans palette.

**VITRINE**

- Structure menuisée en mélaminé blanc
- Dos en inox perforé poli miroir
- 4 étagères en verre de 6 mm réglables en hauteur et inclinables
- Butée anti-chute pour les produits et porte étiquettes intégrés sur chaque étagère
- Eclairage LED vertical
- Evaporateur ventilé
- Groupe frigorifique au R-452A (fonctionne jusqu'à 43°C d'ambiance)
- Dégivrage naturel
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage
- Téléthermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Rideau rigide manuel en PVC blanc avec fermeture à clé

- 4 roulettes pivotantes avec vérin de positionnement intégré
- Câble de raccordement de 3m



# NOUVELLES VITRINES RÉFRIGÉRÉES BORÉALE, AUSSI PERFORMANTES QU'ÉLÉGANTES

**OPTIONS**

		700	1000	1250	1500	1800
Lampe germicide UVC	Code	0EH032	0EH033	0EH034	0EH035	0EH036
	Prix HT	183 €	183 €	183 €	183 €	183 €
Dos et cuve en peinture epoxy	Code	PDR061	PDR061	PDR061	PDR061	PDR061
	Prix HT	480 €	480 €	480 €	480 €	480 €
Rampe à plateaux (3 tubes ronds inox)	Code	PDR062	PDR063	PDR064	PDR065	PDR071
	Prix HT	195 €	278 €	348 €	417 €	500 €
Intégrée dans une ligne de self	Code	PDR066	PDR067	PDR068	PDR069	PDR070
	Prix HT	941 €	1 282 €	1 566 €	1 850 €	2 134 €
Etagère supplémentaire (livrée avec 2 consoles) - l'unité	Code	OAS036	OAS037	OAS038	OAS039	OAS040
	Prix HT	341 €	341 €	427 €	427 €	427 €
Rideau de nuit en alu. blanc à la place du rideau en PVC blanc	Code	OAS109	OAS111	OAS112	OAS113	OAS114
	Prix HT	192 €	192 €	192 €	192 €	192 €
Livrée sans rideau de nuit	Code	OAS105	OAS106	OAS107	OAS108	OAS115
	Prix HT	-380 €	-425 €	-524 €	-590 €	-670 €
Rideau de nuit électrique	Code	OAS116	OAS116	OAS116	OAS116	OAS116
	Prix HT	Sur demande				
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	0FG17	0FG17	0FG18	0FG19	0FG19
	Prix HT	-441 €	-441 €	-584 €	-694 €	-694 €
Livrée sans bac d'évaporation des eaux de dégivrage	Code	0FD031	0FD031	0FD031	0FD031	0FD031
	Prix HT	-280 €	-280 €	-280 €	-280 €	-280 €
Habillage en stratifié	Code	PDF041	PDF042	PDF043	PDF044	PDF045
	Prix HT	Sur demande				

\* dont 6 € d'Eco-part

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.

Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire



# COOL BOX

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE À CHARIOT  
STOCKAGE - 24H • SERVICE COURTE DURÉE - 1H30

## TRÈS PERFORMANTE

STOCKAGE 24H  
MAINTIEN EN TEMPÉRATURE ASSURÉ  
PENDANT 1H30 RIDEAU OUVERT

## PRATIQUE ET ERGONOMIQUE

ACCÈS AU STOCKAGE FACILITÉ  
GRÂCE AU RIDEAU OUVERT

## GRANDE CAPACITÉ

ACCEPTÉ LES CHARIOTS  
18 NIVEAUX GN 2/1



- Acier inox 18-10 AISI 304
- Volume de stockage ouvert permettant de recevoir un chariot GN 2/1 (non fourni) - dimensions intérieures utiles : 665 x 865 x 1740 mm
- Rideau isolant rigide motorisé à commande électrique, avec butée en fin de course haute et basse
- Possibilité de relevage manuel du rideau
- Réfrigération « froid ventilé », parois latérales perforées pour circulation de l'air réfrigéré
- Lampe germicide U.V
- Isolation dos et parois latérales en mousse de polyuréthane
- Groupe compresseur en partie supérieure
- Groupe fourni séparé (R452a), raccordement frigorifique prévu avec raccords rapides à percussion

- Régulation par thermostat à affichage digital
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage fourni



# COOL BOX, POUR CEUX QUI VOIENT LE STOCKAGE RÉFRIGÉRÉ EN GRAND

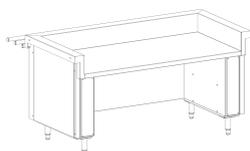
## COOL BOX ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE À CHARIOT LIVRÉE AVEC GROUPE FROID

Longueur		855 mm
Largueur		1000 mm
Hauteur		2300 mm
P. Frigo		2126 W
P. Electrique		1700 W
	Code	MJCB00000
	Prix HT*	10 455 €
<b>Options</b>		
Chariot de stockage	Code	09-1410
18 niveaux GN 2/1	Prix HT	585 €
Sans groupe froid	Code	OFG13
(groupe à distance)	Prix HT	-1 275 €

\* dont 6 € d'Eco-part

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.

Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire



### ÉLÉMENTS D'ANIMATION AVEC DÉCAISSÉ DE 165 MM ET VIDE TECHNIQUE

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
<b>Longueur</b>	<b>930 mm</b>	<b>1380 mm</b>	<b>1680 mm</b>	<b>1980 mm</b>	<b>2380 mm</b>	<b>2605 mm</b>
Largeur	820 mm					
Hauteur	900 mm					
Code	MAAN00020	MAAN00030	MAAN00040	MAAN00050	MAAN00060	MAAN00070
<b>Prix HT*</b>	<b>2 574 €</b>	<b>2 798 €</b>	<b>3 022 €</b>	<b>3 376 €</b>	<b>3 657 €</b>	<b>3 937 €</b>

### OPTIONS

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Un plancher ou une étagère pour élément dessous libre (1)	Code OEG010 Prix HT <b>175 €</b>	Code OEG011 Prix HT <b>199 €</b>	Code OEG012 Prix HT <b>241 €</b>	Code OEG013 Prix HT <b>282 €</b>	Code OEG014 Prix HT <b>321 €</b>	
Réhausse non perforée GN 1/1 en inox - l'unité (1)	Code PAD010 Prix HT <b>112 €</b>					
Réhausse non perforée GN 2/1 en inox - l'unité (1)	Code PAD020 Prix HT <b>186 €</b>					
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément (6)	Code OEM010 Prix HT <b>152 €</b>	Code OEM011 Prix HT <b>228 €</b>	Code OEM011 Prix HT <b>228 €</b>			
Décaissé sur toute la longueur du meuble	Code PAD030 Prix HT <b>890 €</b>					
Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 (2)	Code PER010 Prix HT <b>30 €</b>					
Prise Mono 2P+T 16A Arnould IP44 - INOX - l'unité(3)	Code PER040 Prix HT <b>162 €</b>					
Prise Tri 3P+N+T 16A Legrand IP55 - débord 20 mm - l'unité (4)	Code PER060 Prix HT <b>131 €</b>					
Disjoncteur différentiel pour prise Mono 16A - l'unité (5)	Code OER020 Prix HT <b>162 €</b>					
Disjoncteur différentiel pour prise Tri 16A - l'unité	Code OER030 Prix HT <b>355 €</b>					

\* dont 6 € d'Eco-part

(1) Hauteur à préciser à la commande

(2) Non protégée et non raccordée

(3) Débord 1 mm, encastrement avec faible débord

(4) Encastrement avec faible débord

(5) Pour une puissance maxi de 3500 W

(6) 6 roulettes pour les modèles 6 et 7 GN

**DESSUS**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

**ELEMENT**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

**GLACE DE PROTECTION**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pare haleine en verre trempé, épaisseur 6 mm

**FACADE**

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm

**RAMPE A PLATEAUX**

- 34 décors au choix
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade



**PLOT DE DÉPOSE**

Capacité		Inox	Granit	Pierredeplan
<b>Diamètre</b>		<b>Ø 250 mm</b>	<b>Ø 250 mm</b>	<b>Ø 250 mm</b>
Hauteur		410 mm	410 mm	410 mm
Nb de montants Ø 42 mm		1	1	1
Sans éclairage	Tube rond	MKPR40000	MKPR40010	MKPR40011
	Tube carré	MKPC40000	MKPC40010	MKPC40011
	<b>Prix HT*</b>	<b>470 €</b>	<b>470 €</b>	<b>574 €</b>
Avec éclairage par spot LED (équivalent 50 W) sur le montant	Tube rond	MKPR40100	MKPR40110	MKPR40111
	Tube carré	MKPC40100	MKPC40110	MKPC40111
	<b>Prix HT*</b>	<b>678 €</b>	<b>678 €</b>	<b>783 €</b>



**GLACES DE PROTECTION SANS PLOT DE DÉPOSE**

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
<b>Longueur</b>		<b>605 mm</b>	<b>1025 mm</b>	<b>1305 mm</b>	<b>1655 mm</b>	<b>2005 mm</b>	<b>2255 mm</b>
Hauteur		410 mm	410 mm	410 mm	410 mm	410 mm	410 mm
Nb de montants Ø 42 mm		2	2	2	3	3	3
Sans éclairage	Tube rond	MKPR40020	MKPR40030	MKPR40040	MKPR40050	MKPR40060	MKPR40070
	Tube carré	MKPC40020	MKPC40030	MKPC40040	MKPC40050	MKPC40060	MKPC40070
	<b>Prix HT*</b>	<b>541 €</b>	<b>844 €</b>	<b>894 €</b>	<b>1 021 €</b>	<b>1 080 €</b>	<b>1 145 €</b>
Avec éclairage par spots LED (équivalent 50 W) sur chaque montant	Tube rond	MKPR40120	MKPR40130	MKPR40140	MKPR40150	MKPR40160	MKPR40170
	Tube carré	MKPC40120	MKPC40130	MKPC40140	MKPC40150	MKPC40160	MKPC40170
	<b>Prix HT*</b>	<b>957 €</b>	<b>1 261 €</b>	<b>1 310 €</b>	<b>1 645 €</b>	<b>1 704 €</b>	<b>1 769 €</b>



### OPTIONS

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Montants verticaux en finition poli miroir	Code	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010
	Prix HT	155 €	155 €	155 €	233 €	233 €	233 €
Plot de dépose en inox Ø 250 mm - l'unité	Code	OEG050	OEG050	OEG050	OEG050	OEG050	OEG050
	Prix HT	294 €	294 €	294 €	294 €	294 €	294 €
Plot de dépose en granit Ø 250 mm - l'unité	Code	OEG060	OEG060	OEG060	OEG060	OEG060	OEG060
	Prix HT	294 €	294 €	294 €	294 €	294 €	294 €
Plot de dépose en Pierredeplan Ø 250 mm - l'unité	Code	OEG070	OEG070	OEG070	OEG070	OEG070	OEG070
	Prix HT	399 €	399 €	399 €	399 €	399 €	399 €
Ecran de cantonnement, longueur 1500 mm (1)	Code	PEH030	PEH030	PEH030	PEH030	PEH030	PEH030
	Prix HT	388 €	388 €	388 €	388 €	388 €	388 €
Ecran de cantonnement sur montants Ø 42 mm (2)	Code	PEH040	PEH040	PEH040	PEH040	PEH040	PEH040
	Prix HT	811 €	811 €	811 €	811 €	811 €	811 €

(1) Toute hauteur sur rail aluminium collé

(2) Longueur 1500 mm

\* dont 6 € d'Eco-part

**GLACE DE PROTECTION**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pare haleine en verre trempé, épaisseur 6 mm

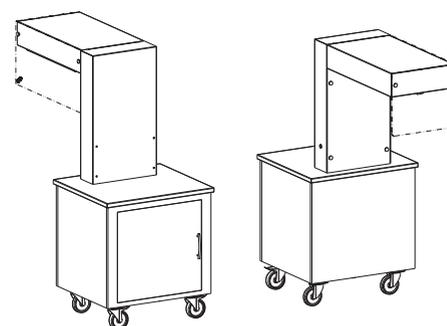
**HOTTE D'ASPIRATION FILT'AIR**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Eclairage LED
- Filtre choc et filtre à charbon actif
- Lampe germicide UVC
- Caisson d'isolation phonique
- Dessus inox
- Porte d'accès pour faciliter le remplacement du filtre à charbon
- 4 roulettes pivotantes en inox Ø 100 mm dont 2 avec frein



**HOTTE D'ASPIRATION FILT'AIR**

Configuration		Mobile	Dans une ligne de self
<b>Capacité</b>		<b>900 m3 / h</b>	<b>900 m3 / h</b>
Longueur		1462 mm	1462 mm
Largeur		800 mm	800 mm
Hauteur		1745 mm	1745 mm
P. Electrique		500 W	500 W
Aspiration à droite	Code	MCHT00000	MCHT02000
	<b>Prix HT*</b>	<b>7 906 €</b>	<b>8 206 €</b>
Aspiration à gauche	Code	MCHT01000	MCHT03000
	<b>Prix HT*</b>	<b>7 906 €</b>	<b>8 206 €</b>
<b>Option</b>			
Plinthe	Code	PDF150	
	<b>Prix HT</b>	<b>219 €</b>	



\* dont 6 € d'Eco-part



### MODULES CHAUFFANTS À POSER

Capacité		1 GN 1/1	1 GN 2/1
<b>Longueur</b>		335 mm	657 mm
Largeur		650 mm	650 mm
Hauteur		93 mm	93 mm
P. Elect.		300 W	600 W
P. Elect. avec rampe		500 W	1000 W
Module à poser	Code	MJM000010	MJM000020
	<b>Prix HT*</b>	<b>899 €</b>	<b>1 064 €</b>
Module à poser avec rampe chauffante halogène (1)	Code	MJM000110	MJM000120
	<b>Prix HT*</b>	<b>2 174 €</b>	<b>2 532 €</b>
Module à poser avec rampe chauff. halo. et glace toute haut. (1)	Code	MJM000210	MJM000220
	<b>Prix HT*</b>	<b>2 408 €</b>	<b>2 753 €</b>

(1) Pare haleine droit pour le modèle GN 1/1. Pare haleine droit ou galbé pour le modèle GN 2/1



### MODULES DE DÉCOUPE

Capacité		1 GN 2/1 à poser	1 GN 2/1 à encastrer
<b>Longueur</b>		685 mm	750 mm
Largeur		725 mm	720 mm
Hauteur		660 mm	565 mm
P. Électrique		800 W	800 W
	Code	MJM002020	MJM002120
	<b>Prix HT*</b>	<b>3 194 €</b>	<b>3 597 €</b>

\* dont 6 € d'Eco-part

**MODULE AVEC DESSUS EN VERRE TREMPÉ**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus avec une plaque chauffante encastrée en verre trempé noir ou blanc avec résistances intégrées en sous face
- Température réglable de + 40°C à + 120°C (commande avec thermostat et voyant de contrôle)

**MODULE PAELLA**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Plaque chauffante encastrée diamètre 540 mm en acier doux épaisseur 10 mm.
- Chauffage de la plaque par 2 résistances blindées en acier inox placées en sous face.
- Température réglable de + 60°C à + 150°C (commande avec thermostat et voyant de contrôle)

**MODULE DE DECOUPE**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus avec une plaque chauffante encastrée en verre trempé avec résistances intégrées en sous face
- Plaque de découpe amovible en pierre de lave émaillée blanc cassé ép. 15 mm
- Goulotte avec tiroir de récupération des jus à gauche côté service
- 2 montants verticaux en tube rond Ø 42 mm, chauffage et éclairage par deux lampes infrarouge de 100 W, protection verticale en glace trempée épaisseur 6 mm
- Température réglable de + 40°C à + 120°C (commande avec thermostat et voyant de contrôle)



**MODULES PAELLA**

	à poser	à encastrer
Longueur	700 mm	700 mm
Largeur	800 mm	700 mm
Hauteur	145 mm	102 mm
P. Électrique	T - 4000 W	T - 4000 W
	Code	MJMO04020 MJMO04120
	Prix HT*	3 325 € 3 597 €

# EXIGENCE

RÉSERVES RÉFRIGÉRÉES MOBILES "SPÉCIAL GRILLADES"  
SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

## PRATIQUES

DÉCOUPE DU DESSUS POUR  
PLACER UN BAC GN

## ERGONOMIQUES

HAUTEUR DE TRAVAIL 900 MM

## COMPACTES

400 MM DE LARGE

## MOBILES

4 ROULETTES PIVOTANTES



**DU NOUVEAU  
DU CÔTÉ DES GRILLADES !**

La nouvelle réserve réfrigérée mobile «spécial grillades» est l'équipement idéal pour faciliter le travail des opérateurs des postes grillades.

Avec la découpe du dessus, vous pouvez placer un bac GN de produits frais (parfaitement maintenu en température grâce à la technologie « froid ventilé ») pour travailler en toute sécurité, sans avoir à ouvrir la porte de la réserve.

### RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE «SPECIAL GRILLADES»

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Réserve réfrigérée «froid ventilé»
- 1 porte battante

- Groupe frigorifique au R-452A (fonctionne jusqu'à 43°C d'ambiance)
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage
- 4 roulettes pivotantes Ø 60 mm dont 2 avec frein
- Câble de raccordement de 3m

### SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉ

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus en finition poli satiné, bord tombé avant de 40 mm avec arrondi de 10 mm sur la face et l'arrière
- Réserve avec angles intérieurs arrondis, réfrigérée par évaporateur(s) ventilé(s) transversaux
- + 4°C en moyenne à cœur d'aliment
- Tiroirs à fermeture magnétique
- Tiroirs GN 1/1 sur coulisses télescopiques avec cadre pour bac profondeur 100 ou 200 mm fourni

- Groupe compresseur (gaz réfrigérant R452a)
- Régulation par thermostat à affichage digital
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage fourni

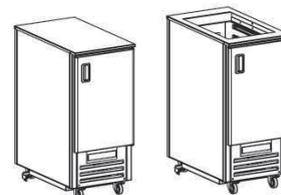


### RÉSERVES RÉFRIGÉRÉES MOBILES "SPÉCIAL GRILLADES"

Capacité	8 niveaux
Longueur	400 mm
Largeur	700 mm
Hauteur	900 mm
P. Frigo.	272 W
P. Elect.	300 W
	Code N66660
	<b>Prix HT*</b> 2 992 €

#### Options

Découpe du dessus pour intégration d'un bac GN 1/1	Code N66661
	<b>Prix HT</b> 86 €



### SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS À PLACER SOUS UN ÉLÉMENT D'ANIMATION LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Profondeur du bac	100 mm	100 mm	200 mm	200 mm
Longueur	1200 mm	1600 mm	1200 mm	1600 mm
Largeur	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur	650 mm	650 mm	650 mm	650 mm
Nombre de tiroirs	2	4	1	2
P. Frigo	396 W	665 W	396 W	396 W
P. Électrique	350 W	600 W	350 W	350 W
	Code MJSR01100	MJSR01300	MJSR01000	MJSR01200
	<b>Prix HT*</b> 4 528 €	5 456 €	4 455 €	4 943 €



### OPTIONS

Groupe sur coulisses inox	Code OEG030	Fermeture à clé (le tiroir)	Code PEG020
	<b>Prix HT</b> 687 €		<b>Prix HT</b> 78 €
4 roulettes pivot. en inox Ø 80 mm dont 2 à freins (par meuble)	Code OEM050	Élément livré sans groupe froid (groupe à distance)	Code OFG04
	<b>Prix HT</b> 142 €		<b>Prix HT</b> -516 €

\* dont 6 € d'Eco-part

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.

Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire



**PERFORMANTES**  
FROID VENTILÉ HOMOGENÈ  
+4°C EN MOYENNE À CŒUR D'ALIMENT

**ERGONOMIQUES**  
HAUTEUR DE TRAVAIL 900 MM

**SÛRES**  
PORTILLONS À FERMETURE  
MAGNÉTIQUE



### RÉSERVES RÉFRIGÉRÉES ADOSSÉES AVEC DESSUS INOX LIVRÉES AVEC GROUPE FROID

Nombre de portillons		1 portillon	2 portillons	3 portillons	4 portillons
<b>Longueur du rangement en GN 1/1</b>			<b>1390 mm</b>	<b>1835 mm</b>	<b>2280 mm</b>
Largeur du rangement en GN 1/1			700 mm	700 mm	700 mm
<b>Longueur du rangement en GN 2/1</b>		<b>1255 mm</b>	<b>1800 mm</b>	<b>2450 mm</b>	
Largeur du rangement en GN 2/1		800 mm	800 mm	800 mm	
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
P. Frigo		396 W	396 W	665 W	665 W
P. Électrique		350 W	350 W	600 W	600 W
Portillon GN 1/1	Code		MJRR00000	MJRR00100	MJRR00200
	<b>Prix HT*</b>		<b>4 385 €</b>	<b>5 156 €</b>	<b>6 164 €</b>
Portillon GN 2/1	Code	MJRR02000	MJRR02100	MJRR02200	
	<b>Prix HT*</b>	<b>3 792 €</b>	<b>4 760 €</b>	<b>5 546 €</b>	
<b>Options</b>					
Bord arrondi poli miroir sur le dessus côté service (le ml)	Code	ODD020	ODD020	ODD020	ODD020
	<b>Prix HT</b>	<b>118 €</b>	<b>118 €</b>	<b>118 €</b>	<b>118 €</b>
Élément livré sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG04	OFG04	OFG05 (1)	OFG05
	<b>Prix HT</b>	<b>-516 €</b>	<b>-516 €</b>	<b>-648 €</b>	<b>-648 €</b>

(1) -516 € (code : OFG04) pour l'élément avec 3 portillons GN 1/1

\* dont 6 € d'Eco-part

**DESSUS**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Finition poli satiné, bord tombé avant de 40 mm. Dossieret arrière de 100x20mm, arrondi de 10 mm sur la face et l'arrière

**ÉLÉMENT**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Réserve avec angles intérieurs arrondis, réfrigérée par évaporateur(s) ventilé(s) transversaux
- + 4°C en moyenne à cœur d'aliment
- Portillons à fermeture magnétique (étanchéité par cadre bourrelet amovible)

- Compartiments équipés d'échelles amovibles en acier inox à six niveaux de glissières GN 1/1 ou GN 2/1
- Groupe compresseur (gaz réfrigérant R452a)
- Régulation par thermostat à affichage digital
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage fourni



# INDISPENSABLES DERRIÈRE UN ÉLÉMENT D'ANIMATION



## RÉSERVES RÉFRIGÉRÉES ADOSSÉES AVEC DESSUS INOX SANS LOGEMENT GROUPE

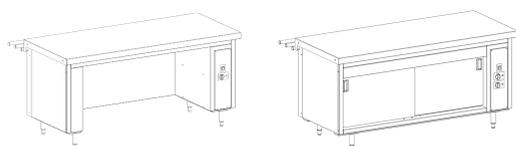
Nombre de portillons		1 portillon	2 portillons	3 portillons	4 portillons
Longueur du rangement en GN 1/1			1140 mm	1585 mm	2030 mm
Largeur du rangement en GN 1/1			700 mm	700 mm	700 mm
Longueur du rangement en GN 2/1		1005 mm	1550 mm	2200 mm	2850 mm
Largeur du rangement en GN 2/1		800 mm	800 mm	800 mm	800 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
P. Frigo		248 W	248 W	361 W (1)	361 W
P. Électrique		100 W	100 W	100 W	100 W
Portillon GN 1/1	Code		MJRR16000	MJRR16100	MJRR16200
	Prix HT*		3 904 €	5 582 €	5 377 €
Portillon GN 2/1	Code	MJRR18000	MJRR18100	MJRR18200	MJRR18300
	Prix HT*	3 284 €	4 252 €	4 908 €	5 368 €

(1) 248 W pour le rangement GN 1/1

\* dont 6 € d'Eco-part

## OPTIONS

Grille acier inoxydable GN 1/1 [l'unité]	Code	09-0555	Trois tiroirs GN 1/1 à la place d'un portillon	Code	OAR050
	Prix HT	16 €		Prix HT	1 212 €
Grille acier inoxydable GN 2/1 [l'unité]	Code	09-0550	Trois tiroirs GN 2/1 à la place d'un portillon	Code	OAR060
	Prix HT	37 €		Prix HT	1 316 €
Deux tiroirs GN 1/1 à la place d'un portillon	Code	OAR030	Groupe sur coulisses	Code	OEG030
	Prix HT	836 €		Prix HT	687 €
Deux tiroirs GN 2/1 à la place d'un portillon	Code	OAR040	Fermeture à clé (le portillon)	Code	PEG020
	Prix HT	880 €		Prix HT	78 €



### TABLES CHAUDES AVEC DESSUS INOX

Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN
<b>Longueur</b>		<b>930 mm</b>	<b>1385 mm</b>	<b>1580 mm</b>	<b>1930 mm</b>
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Nombre de portes (table sur étuve)		1 p. battante	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.
P. Électrique - Dessous libre		250 W	375 W	375 W	650 W
P. Électrique - Etuve		1030 W	1427 W	1905 W	T - 3685 W
Dessous libre	Code	MCTC00020	MCTC00030	MCTC00040	MCTC00050
	Prix HT*	<b>3 222 €</b>	<b>3 596 €</b>	<b>4 300 €</b>	<b>4 573 €</b>
Sur étuve	Code	MCTC01020	MCTC01030	MCTC01040	MCTC01050
	Prix HT*	<b>4 309 €</b>	<b>4 533 €</b>	<b>4 757 €</b>	<b>5 577 €</b>

### OPTIONS

Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN
Un plancher ou une étagère	Code	OEG010	OEG011	OEG012	OEG013
	Prix HT	<b>175 €</b>	<b>199 €</b>	<b>241 €</b>	<b>282 €</b>
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010
	Prix HT	<b>152 €</b>	<b>152 €</b>	<b>152 €</b>	<b>152 €</b>
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020
	Prix HT	<b>202 €</b>	<b>202 €</b>	<b>202 €</b>	<b>202 €</b>
Cordon d'alim. extensible pour élém. mobile (à partir de 3600 W)	Code	OEM030	OEM030	OEM030	OEM030
	Prix HT	<b>364 €</b>	<b>364 €</b>	<b>364 €</b>	<b>364 €</b>
Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 (1)	Code	PER010	PER010	PER010	PER010
	Prix HT	<b>30 €</b>	<b>30 €</b>	<b>30 €</b>	<b>30 €</b>
Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant	Code	OER010	OER010	OER010	OER010
	Prix HT	<b>320 €</b>	<b>320 €</b>	<b>320 €</b>	<b>320 €</b>
Tablette neutre amovible pour assiettes côté service (2)	Code	PEG040	PEG040	PEG040	PEG040
	Prix HT	<b>376 €</b>	<b>376 €</b>	<b>376 €</b>	<b>376 €</b>
Bac GN 1/1-65 avec poignées et couvercle	Code	OAV030	OAV030	OAV030	OAV030
	Prix HT	<b>96 €</b>	<b>96 €</b>	<b>96 €</b>	<b>96 €</b>

(1) Non protégée et non raccordée - (2) Longueur : 450 mm

\* dont 6 € d'Eco-part

**DESSUS**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

**ELEMENT**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

**TABLE CHAUDE AVEC DESSUS EN INOX**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Chauffage sous le dessus par résistances électriques
- Isolation 30 mm de laine de roche
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection électrique par fusibles

**DESSUS EN VERRE TREMPÉ**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus équipé de plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir ou blanc avec résistances intégrées
- Isolation 30 mm de laine de roche
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection électrique par fusibles

**BAIN MARIE**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Isolation 30 mm de laine de roche
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection électrique par fusibles
- Chauffage sous la cuve par résistances électriques et ventilateur
- Protection contre les surchauffes par thermostat de sécurité

**FACADE**

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 34 décors au choix

**RAMPE A PLATEAUX**

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

**ACCESSOIRES**

- Les accessoires (bacs GN, etc ...) sont en option



**BAINS-MARIE À AIR 2 GN 1/1**

**DESSUS EN VERRE TREMPÉ (1 PLAQUE GN 2/1) ET PLOTS DE DÉPOSE**



Capacité		4 GN - Dessous libre	4 GN - Sur étuve
Longueur		1580 mm	1580 mm
Largeur		820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm
P. Électrique		2100 W	3630 W
	Code	N62815	N62915
	Prix HT*	6 520 €	7 558 €

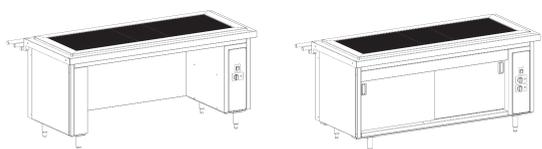
**OPTIONS**

Capacité		4 GN - Dessous libre	4 GN - Sur étuve
Un plancher ou une étagère pour élément dess. libre (1)	Code Prix HT	OEG010 265 €	OEG010 265 €
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	Code Prix HT	OEM010 152 €	OEM010 152 €
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code Prix HT	OEM020 202 €	OEM020 202 €
Cordon d'alim. extensible pour élém. mobile (à partir de 3600 W)	Code Prix HT	OEM030 364 €	OEM030 364 €
Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 (2)	Code Prix HT	PER010 30 €	PER010 30 €
Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant	Code Prix HT	OER010 320 €	OER010 320 €
Tablette neutre amovible pour assiettes côté serv. (long. 450 mm)	Code Prix HT	PEG040 376 €	PEG040 376 €
Bac GN 1/1-65 avec poignées et couvercle	Code Prix HT	OAV030 96 €	OAV030 96 €

(1) Toute longueur

(2) Non protégée et non raccordée

\* dont 6 € d'Eco-part



### DESSUS EN VERRE TREMPÉ

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
<b>Longueur</b>		<b>930 mm</b>	<b>1385 mm</b>	<b>1580 mm</b>	<b>1930 mm</b>	<b>2280 mm</b>
Largeur		820 mm				
Hauteur		920 mm				
Nombre de portes (élément sur étuve)		1 p. battante	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.
P. Électrique - Dessous libre		600 W	900 W	1200 W	1500 W	1800 W
P. Électrique - Etuve		1380 W	2430 W	2730 W (1)	T - 4560 W	T - 4860 W
Dessous libre	Code	MCDV00020	MCDV00030	MCDV00040	MCDV00050	MCDV00060
	Prix HT*	<b>4 049 €</b>	<b>4 681 €</b>	<b>5 263 €</b>	<b>5 968 €</b>	<b>6 582 €</b>
Sur étuve	Code	MCDV01020	MCDV01030	MCDV01040	MCDV01050	MCDV01060
	Prix HT*	<b>5 131 €</b>	<b>5 618 €</b>	<b>6 436 €</b>	<b>7 493 €</b>	<b>8 547 €</b>

(1) Attention, passe en triphasé 3N 400 V+PE avec une rampe chauffante halogène

\* dont 6 € d'Eco-part

**DESSUS**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

**ELEMENT**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

**DESSUS EN VERRE TREMPÉ**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus équipé de plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir ou blanc avec résistances intégrées
- Isolation 30 mm de laine de roche
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection électrique par fusibles

**BUFFET CHAUFFANT AVEC DESSUS EN VERRE TREMPÉ**

- Structure menuisée
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- Niche à assiettes en bois à chaque extrémité
- Dessus équipé de plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir ou blanc avec résistances intégrées
- Isolation 30 mm de laine de roche
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection électrique par fusibles

**FACADE**

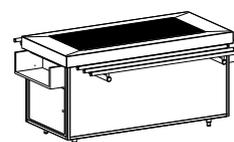
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 34 décors au choix

**RAMPE A PLATEAUX**

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm, à 800 mm du sol (sur le périmètre pour les buffets); sur consoles avec fixation invisible sur la façade

**ACCESSOIRES**

- Les accessoires (bacs GN, grilles des éléments réfrigérés etc ...) sont en option



**BUFFETS CHAUFFANTS AVEC DESSUS EN VERRE TREMPÉ**

Capacité	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	
Longueur	1580 mm	1930 mm	2280 mm	
Largeur	820 mm	820 mm	820 mm	
Hauteur	920 mm	920 mm	920 mm	
P. Électrique	1200 W	1500 W	1800 W	
	Code	MCBV00041	MCBV00051	MCBV00061
	Prix HT*	5 423 €	6 129 €	6 608 €

\* dont 6 € d'Eco-part



### OPTIONS COMMUNES AUX ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE ET ÉTUVE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Un plancher ou une étagère pour élément dessous libre (1)	Code	OEG010	OEG011	OEG012	OEG013	OEG014
	Prix HT	175 €	199 €	241 €	282 €	321 €
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément (3)	Code	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010	OEM011
	Prix HT	152 €	152 €	152 €	152 €	228 €
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020
	Prix HT	202 €	202 €	202 €	202 €	202 €
Cordon d'alim. extensible pour élém. mobile (à partir de 3600W)(2)	Code	OEM030	OEM030	OEM030	OEM030	OEM030
	Prix HT	364 €	364 €	364 €	364 €	364 €
Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 (2)	Code	PER010	PER010	PER010	PER010	PER010
	Prix HT	30 €	30 €	30 €	30 €	30 €
Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant	Code	OER010	OER010	OER010	OER010	OER010
	Prix HT	320 €	320 €	320 €	320 €	320 €
Décaissé ouvert côté service (1)	Code		OAV020	OAV020	OAV020	OAV020
	Prix HT		601 €	601 €	601 €	601 €
Tablette neutre amovible pour assiettes côté serv. (long. 450 mm) (1)	Code	PEG040	PEG040	PEG040	PEG040	PEG040
	Prix HT	376 €	376 €	376 €	376 €	376 €
Commande séparée de chaque zone chauffante - l'unité	Code	PAV010	PAV010	PAV010	PAV010	PAV010
	Prix HT	229 €	229 €	229 €	229 €	229 €
Plaques chauffantes avec décaissé de 55 mm - par élément	Code	OAV010	OAV010	OAV010	OAV010	OAV010
	Prix HT	521 €	521 €	521 €	521 €	521 €
Bac GN 1/1-65 avec poignées et couvercle	Code	OAV030	OAV030	OAV030	OAV030	OAV030
	Prix HT	96 €	96 €	96 €	96 €	96 €
Cadre amovible acier inox pour bac GN 1/1-65	Code	OAA040	OAA040	OAA040	OAA040	OAA040
	Prix HT	120 €	120 €	120 €	120 €	120 €

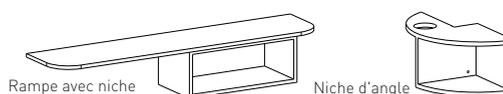
(1) Disponible pour le dessus en verre trempé uniquement.

(2) Non protégée et non raccordée

(3) 6 roulettes pour les modèles 6 GN

### OPTIONS DES BUFFETS CHAUFFANTS

Capacité		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Rampes en bois (2 inserts) avec niche à la place des rampes inox	Code	PDR200	PDR200	PDR210
	Prix HT	-240 €	-240 €	-310 €
Niche d'angle avec une découpe - l'unité (3)	Code	PEG060	PEG060	PEG060
	Prix HT	587 €	587 €	587 €
Éclairage LED de la niche à assiettes - l'unité	Code	PEG070	PEG070	PEG070
	Prix HT	213 €	213 €	213 €



(3) Découpe pour distributeur d'herbes aromatiques ou de rappel de couverts

## DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

## ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

## DESSUS EN VERRE TREMPÉ

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus équipé de plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir ou blanc avec résistances intégrées
- Isolation 30 mm de laine de roche
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection électrique par fusibles

## FACADE

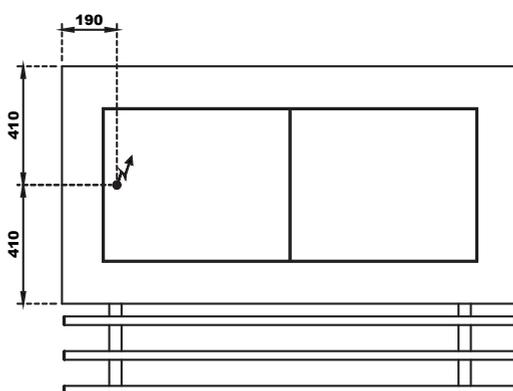
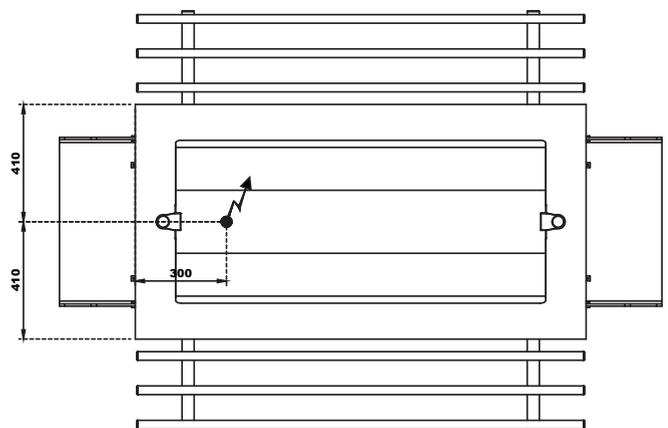
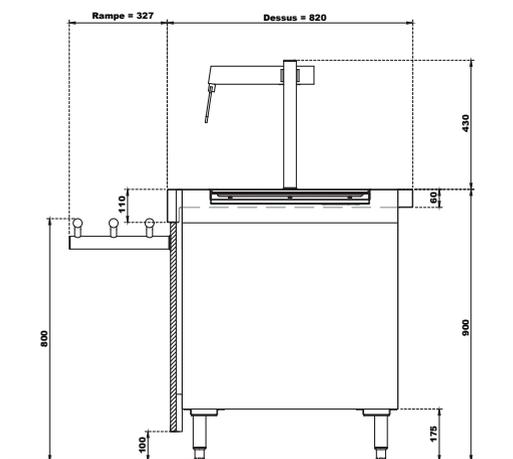
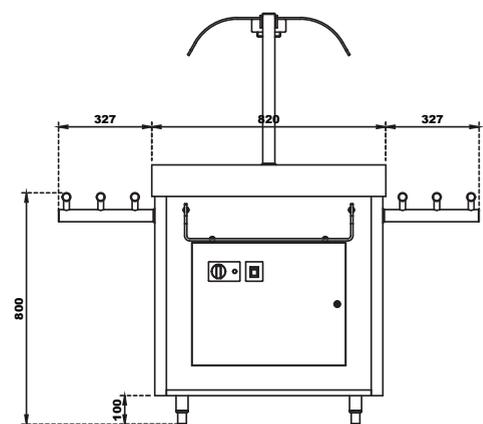
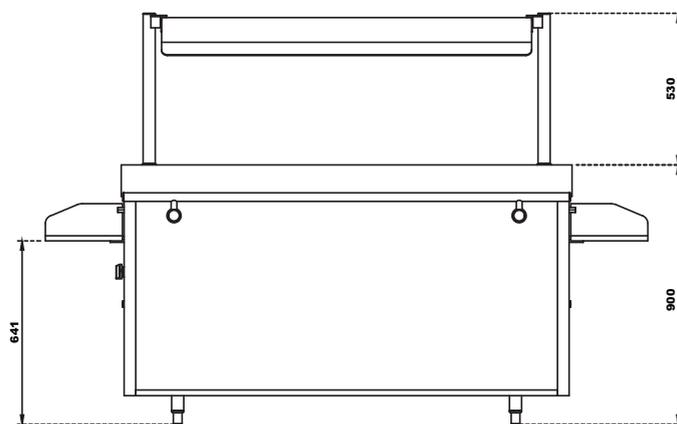
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 34 décors au choix

## RAMPE A PLATEAUX

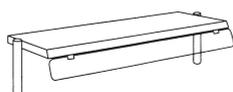
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm, à 800 mm du sol (sur le périmètre pour les buffets); sur consoles avec fixation invisible sur élément

## ACCESSOIRES

- Les accessoires (bacs GN, etc ...) sont en option

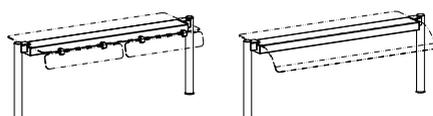


Arrivée électrique de la vitrine  
[Ventilateur + Eclairage] M - 230 V + Terre  
1,50 m de câble en attente au sol



## RAMPES CHAUFFANTES HALOGÈNE EN TÔLE PLIÉE

Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
<b>Longueur</b>		<b>790 mm</b>	<b>1130 mm</b>	<b>1440 mm</b>	<b>1790 mm</b>	<b>2140 mm</b>
Largeur		350 mm				
Hauteur		430 mm				
P. Électrique		400 W	600 W	800 W	1000 W	1200 W
Pare haleine droit	Tube rond	MKDR31320	MKDR31330	MKDR31340	MKDR31350	MKDR31360
	Tube carré	MKDC31320	MKDC31330	MKDC31340	MKDC31350	MKDC31360
	<b>Prix HT*</b>	<b>1 361 €</b>	<b>1 447 €</b>	<b>1 550 €</b>	<b>1 744 €</b>	<b>1 957 €</b>
<b>Options</b>						
Montants verticaux en finition poli miroir (par pare haleine)	Code	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010
	<b>Prix HT</b>	<b>155 €</b>				
Vitre de protection toute hauteur	Code	ODM011	ODM011	ODM011	ODM011	ODM011
	<b>Prix HT</b>	<b>161 €</b>				



## RAMPES CHAUFFANTES HALOGÈNE EN VERRE TREMPÉ

Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
<b>Longueur</b>		<b>790 mm</b>	<b>1130 mm</b>	<b>1440 mm</b>	<b>1790 mm</b>	<b>2140 mm</b>
Largeur - Pare haleine droit		430 mm				
Largeur - Pare haleine galbé		420 mm				
Hauteur		430 mm				
P. Électrique		400 W	600 W	800 W	1000 W	1200 W
Pare haleine droit	Tube rond	MKDR01320	MKDR01330	MKDR01340	MKDR01350	MKDR01360
	Tube carré	MKDC01320	MKDC01330	MKDC01340	MKDC01350	MKDC01360
	<b>Prix HT*</b>	<b>1 271 €</b>	<b>1 488 €</b>	<b>1 646 €</b>	<b>1 790 €</b>	<b>1 981 €</b>
Pare haleine galbé	Tube rond	MKGR01320	MKGR01330	MKGR01340	MKGR01350	MKGR01360
	Tube carré	MKGC01320	MKGC01330	MKGC01340	MKGC01350	MKGC01360
	<b>Prix HT*</b>	<b>1 469 €</b>	<b>1 649 €</b>	<b>1 836 €</b>	<b>1 998 €</b>	<b>2 165 €</b>
<b>Options</b>						
Montants verticaux en finition poli miroir (par pare haleine)	Code	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010
	<b>Prix HT</b>	<b>155 €</b>				
Vitre de protection toute hauteur	Code	ODM011	ODM011	ODM011	ODM011	ODM011
	<b>Prix HT</b>	<b>161 €</b>				

\* dont 6 € d'Eco-part

**RAMPE CHAUFFANTE HALOGÈNE**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Chauffage et éclairage par lampes halogènes encastrées avec verre de protection (1 lampe de 200 Watts par élément GN 1/1)

**Rampe chauffante en tôle pliée**

- Dessus en tôle pliée
- Pare haleine droit en verre trempé de 6 mm d'épaisseur.
- 2 montants carrés 40 x 40 mm ou ronds Ø 42 mm

**Rampe chauffante en verre trempé**

- Pare haleine en verre trempé de 6 mm d'épaisseur à angles arrondis et chanfreinés, composé d'une poutre de section 120 x 45 mm
- 2 montants ronds Ø 42 mm ou carrés 40 x 40mm

**TABLETTE CHAUFFANTE D'ENVOI**

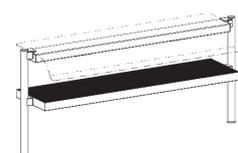
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Tablette chauffante en tôle pliée de section 120x45 mm avec plaques chauffantes en verre trempé noir ou blanc avec résistances intégrées
- 2 montants carrés 40 x 40 mm ou ronds Ø 42 mm
- Chauffage et éclairage par lampes four encastrées avec verre de protection (1 lampe 40 Watts par élément GN 1/1)
- Pare haleine galbé en verre trempé de 6 mm d'épaisseur à angles arrondis et chanfreinés

**RAMPE CHAUFFANTE HALOGÈNE POUR BUFFET**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Chauffage et éclairage par lampes halogènes encastrées avec verre de protection (1 lampe de 200 Watts par élément GN 1/1)
- Pare haleine double face en verre trempé de 6 mm d'épaisseur à angles arrondis et chanfreinés, composé d'une poutre de 120 x 45 mm
- 2 montants ronds Ø 42 mm ou carrés 40 x 40mm



Entreprise  
Exigence Chaud

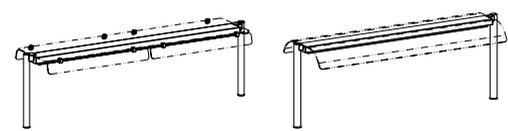


**TABLETTES CHAUFFANTES D'ENVOI AVEC PARE HALEINE GALBÉ**

Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
<b>Longueur</b>		<b>790 mm</b>	<b>1130 mm</b>	<b>1440 mm</b>	<b>1790 mm</b>	<b>2140 mm</b>
Largeur		420 mm				
Hauteur		600 mm				
P. Électrique		380 W	690 W	900 W	1100 W	1300 W
Éclairage par lampes four (40 W par lampe) sur les 2 niveaux	Tube rond	MKGR20820	MKGR20830	MKGR20840	MKGR20850	MKGR20860
	Tube carré	MKGC20820	MKGC20830	MKGC20840	MKGC20850	MKGC20860
	<b>Prix HT*</b>	<b>2 787 €</b>	<b>3 231 €</b>	<b>4 089 €</b>	<b>4 272 €</b>	<b>4 456 €</b>

**Option**

Montants verticaux en finition poli miroir (par pare haleine)	Code	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010
	<b>Prix HT</b>	<b>155 €</b>				



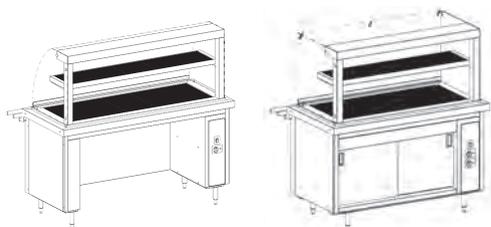
**RAMPE CHAUFFANTE HALOGÈNE POUR BUFFET**

Capacité		4 GN	5 GN	6 GN
<b>Longueur</b>		<b>1440 mm</b>	<b>1790 mm</b>	<b>2140 mm</b>
Largeur pare haleine droit		470 mm	470 mm	470 mm
Largeur pare haleine galbé		570 mm	570 mm	570 mm
Hauteur		530 mm	530 mm	530 mm
P. Électrique		800 W	1000 W	1200 W
Pare haleine droit	Tube rond	MKDR05340	MKDR05350	MKDR05360
	Tube carré	MKDC05340	MKDC05350	MKDC05360
	<b>Prix HT*</b>	<b>1 918 €</b>	<b>2 150 €</b>	<b>2 416 €</b>
Pare haleine galbé	Tube rond	MKGR05340	MKGR05350	MKGR05360
	Tube carré	MKGC05340	MKGC05350	MKGC05360
	<b>Prix HT*</b>	<b>2 717 €</b>	<b>2 949 €</b>	<b>3 283 €</b>
<b>Option</b>				
Montants verticaux en finition poli miroir (par pare haleine)	Code	ODM010	ODM010	ODM010
	<b>Prix HT</b>	<b>155 €</b>	<b>155 €</b>	<b>155 €</b>

\* dont 6 € d'Eco-part

# EXIGENCE

ÉLÉMENTS CHAUDS AVEC DESSUS EN VERRE TREMPÉ  
ET VITRINE CHAUFFANTE DE PRÉSENTATION À 1 NIVEAU  
OU DE SELF-SERVICE À 2 NIVEAUX



## ÉLÉMENTS CHAUDS AVEC VITRINE CHAUFFANTE DE PRÉSENTATION À 1 NIVEAU

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
<b>Longueur</b>		<b>930 mm</b>	<b>1385 mm</b>	<b>1580 mm</b>	<b>1930 mm</b>
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		620 mm	620 mm	620 mm	620 mm
Portes (élément sur étuve)		1 p. battante	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.
P. Électrique - élément dessous libre		1010 W	1590 W	2020 W	2600 W
P. Électrique - élément sur étuve		2150 W	3640 W	T - 4270 W	T - 6540 W
Dessous libre	Galbé	MCVP00020	MCVP00030	MCVP00040	MCVP00050
	Cubique	MCVP00120	MCVP00130	MCVP00140	MCVP00150
	<b>Prix HT*</b>	<b>8 373 €</b>	<b>8 821 €</b>	<b>9 183 €</b>	<b>10 080 €</b>
Sur étuve	Galbé	MCVP01020	MCVP01030	MCVP01040	MCVP01050
	Cubique	MCVP01120	MCVP01130	MCVP01140	MCVP01150
	<b>Prix HT*</b>	<b>8 820 €</b>	<b>9 651 €</b>	<b>10 232 €</b>	<b>11 458 €</b>

\* dont 6 € d'Eco-part

**DESSUS**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

**ELEMENT**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

**DESSUS EN VERRE TREMPÉ**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus équipé de plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir ou blanc avec résistances intégrées
- Isolation par 30 mm de laine de roche
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection électrique par fusibles

**VITRINE CHAUFFANTE DE PRÉSENTATION**

- 1 étagère chauffante en tôle pliée avec plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir ou blanc avec résistances intégrées
- Vitrine en verre trempé de 6 mm
- Fermée côté client par une glace sur rail pivotant et amovible pour faciliter le nettoyage
- Ouvert côté service
- Isolation par 30 mm de laine de roche
- Réglage de la température du dessus et de l'étagère par 2 thermostats tactiles avec horloge de démarrage différé

**VITRINE CHAUFFANTE DE SELF-SERVICE**

- 2 étagères chauffantes en tôle pliée avec plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir ou blanc avec résistances intégrées
- Eclairage étanche dans la partie supérieure et sous les étagères de la vitrine
- Vitrine en verre trempé de 6 mm

- Ouvert côté public
- 2 portes coulissantes côté service
- Isolation par 30 mm de laine de roche
- Réglage de la température du dessus et des 2 étagères chauffantes par 2 thermostats tactiles avec horloge de démarrage différé

**FACADE**

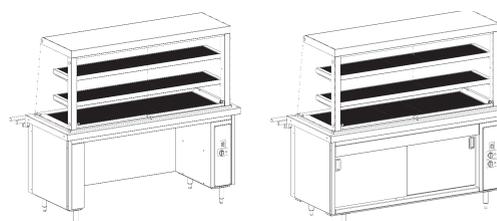
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés de 40 mm

**RAMPE A PLATEAUX**

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade



Entrepris  
Exigence Chaud



**ÉLÉMENTS CHAUDS AVEC VITRINE CHAUFFANTE DE PRÉSENTATION OU DE SELF-SERVICE À 2 NIVEAUX**

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		930 mm	1385 mm	1580 mm	1930 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		770 mm	770 mm	770 mm	770 mm
Nombre de portes (élément sur étuve)		1 p. battante	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.
P. Électrique - élément dessous libre		1380 W	2200 W	2760 W	3580 W
P. Électrique - élément sur étuve		2160 W	T - 3730 W	T - 4290 W	T - 6640 W
Dessous libre	Galbé	MCVS00020	MCVS00030	MCVS00040	MCVS00050
	Cubique	MCVS00120	MCVS00130	MCVS00140	MCVS00150
	<b>Prix HT*</b>	<b>10 484 €</b>	<b>11 200 €</b>	<b>11 761 €</b>	<b>12 971 €</b>
Sur étuve	Galbé	MCVS01020	MCVS01030	MCVS01040	MCVS01050
	Cubique	MCVS01120	MCVS01130	MCVS01140	MCVS01150
	<b>Prix HT*</b>	<b>11 165 €</b>	<b>12 005 €</b>	<b>12 785 €</b>	<b>14 312 €</b>

\* dont 6 € d'Eco-part



### OPTIONS COMMUNES AUX ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE ET ÉTUVE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Un plancher ou une étagère pour élément dess. Libre	Code	OEG010	OEG011	OEG012	OEG013
	Prix HT	175 €	199 €	241 €	282 €
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010
	Prix HT	152 €	152 €	152 €	152 €
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020
	Prix HT	202 €	202 €	202 €	202 €
Cordon d'alim. extensible pour élém. mobile (à partir de 3600 W)	Code	OEM030	OEM030	OEM030	OEM030
	Prix HT	364 €	364 €	364 €	364 €
Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 (1)	Code	PER010	PER010	PER010	PER010
	Prix HT	30 €	30 €	30 €	30 €
Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant	Code	OER010	OER010	OER010	OER010
	Prix HT	320 €	320 €	320 €	320 €
Portes coulissantes côté service pour vitrine (2)	Code	OAS132	OAS133	OAS134	OAS135
	Prix HT	647 €	647 €	750 €	750 €
Plaques chauffantes avec décaissé de 55 mm - par élément	Code	OAV010	OAV010	OAV010	OAV010
	Prix HT	521 €	521 €	521 €	521 €
Commande séparée de chaque zone chauff. du dessus - l'unité	Code	PAV010	PAV010	PAV010	PAV010
	Prix HT	229 €	229 €	229 €	229 €
Tablette neutre amovible pour assiettes côté serv. (long. 450 mm)	Code	PEG040	PEG040	PEG040	PEG040
	Prix HT	376 €	376 €	376 €	376 €
Bac GN 1/1-65 avec poignées et couvercle	Code	OAV030	OAV030	OAV030	OAV030
	Prix HT	96 €	96 €	96 €	96 €
Cadre amovible acier inox pour bac GN 1/1-65	Code	OAA040	OAA040	OAA040	OAA040
	Prix HT	120 €	120 €	120 €	120 €
Dos poli miroir à la place des portes couliss. (vitrine adoss.)(3)	Code	OAS190	OAS190	OAS190	OAS190
	Prix HT	-272 €	-272 €	-272 €	-272 €
Vitrine de présentation (fermeture côté client par une glace fixe) (3)	Code	OAS062	OAS063	OAS064	OAS065
	Prix HT	305 €	340 €	376 €	411 €
Commande séparée de chaque étagère chauffante (3)	Code	PAV020	PAV020	PAV020	PAV020
	Prix HT	229 €	229 €	229 €	229 €

(1) Non protégée et non raccordée

(2) Uniquement pour vitrine à 1 niveau

(3) Uniquement pour vitrine à 2 niveaux

# ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

## DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

## ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

## DESSUS EN VERRE TREMPÉ

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus équipé de plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir ou blanc avec résistances intégrées
- Isolation par 30 mm de laine de roche
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection électrique par fusibles

## VITRINE CHAUFFANTE DE PRÉSENTATION

- 1 étagère chauffantes en tôle pliée avec plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir ou blanc avec résistances intégrées
  - Vitrine en verre trempé de 6 mm
  - Fermée côté client par une glace sur rail pivotant et amovible pour faciliter le nettoyage
  - Ouvert côté service
  - Isolation par 30 mm de laine de roche
  - Réglage de la température du dessus et de l'étagère par 2 thermostats tactiles avec horloge de démarrage différé
- ## VITRINE CHAUFFANTE DE SELF-SERVICE
- 2 étagères chauffantes en tôle pliée avec plaques chauffantes encastrées en verre trempé avec résistances intégrées
  - Eclairage étanche dans la partie supérieure et sous les étagères de la vitrine
  - Vitrine en verre trempé de 6 mm

- Ouvert côté public
- 2 portes coulissantes côté service
- Isolation par 30 mm de laine de roche
- Réglage de la température du dessus et des 2 étagères chauffantes par 2 thermostats tactiles avec horloge de démarrage différé

## FACADE

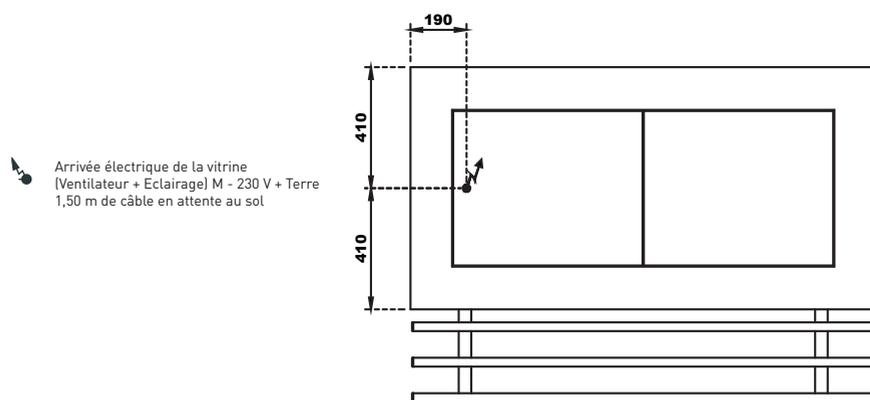
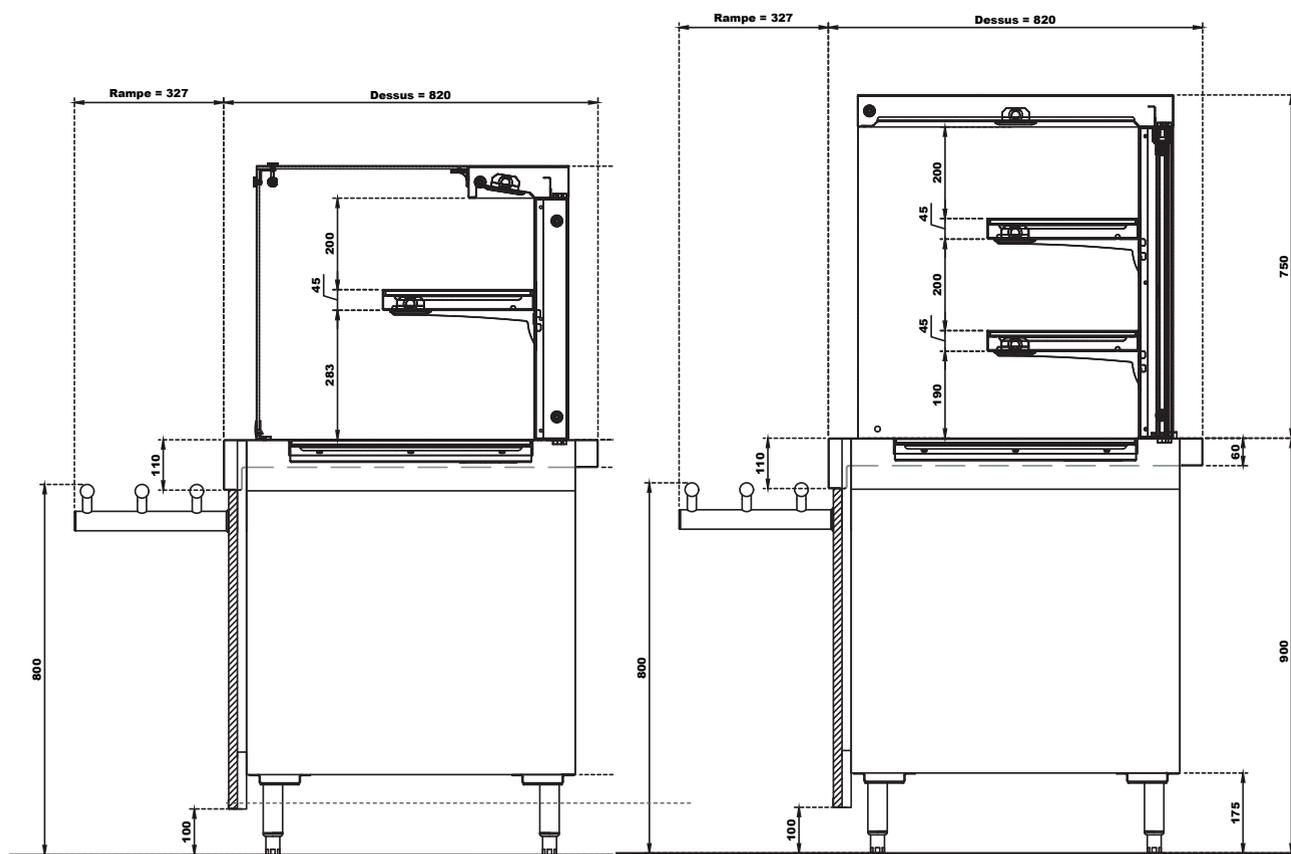
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm

## RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

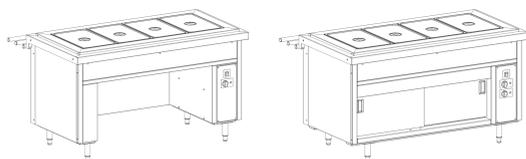


Entrepise  
Exigence Chaud



# EXIGENCE

BAIN-MARIE À EAU OU À AIR PULSÉ  
POUR BAC GN-150 MM  
TABLETTES DE DÉPOSE ET PARE HALEINE À 1 NIVEAU



## BAIN-MARIE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
<b>Longueur</b>		<b>930 mm</b>	<b>1385 mm</b>	<b>1580 mm</b>	<b>1930 mm</b>	<b>2280 mm</b>
Largeur		820 mm				
Hauteur		900 mm				
P. Electrique bain-marie à air dessous libre		500 W	1000 W	1000 W	1500 W	2500 W (1)
P. Electrique bain-marie à air sur étuve		1280 W	2530 W	2530 W	T - 4560 W	T - 5560 W
P. Electrique bain-marie à eau dessous libre		1500 W	2250 W	3000 W (1)	T - 3750 W	T - 4500 W
P. Electrique bain-marie à eau sur étuve		2280 W	T - 3780 W	T - 4530 W	T - 6810 W	T - 7560 W
Portes (élément sur étuve)		1 p. battante	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.
<b>Bain-marie à air pulsé</b>	Code	MCBA00020	MCBA00030	MCBA00040	MCBA00050	MCBA00060
Dessous libre	<b>Prix HT*</b>	<b>4 486 €</b>	<b>4 921 €</b>	<b>5 155 €</b>	<b>5 863 €</b>	<b>6 499 €</b>
<b>Bain-marie à air pulsé</b>	Code	MCBA01020	MCBA01030	MCBA01040	MCBA01050	MCBA01060
Sur étuve	<b>Prix HT*</b>	<b>5 399 €</b>	<b>5 941 €</b>	<b>6 379 €</b>	<b>7 349 €</b>	<b>8 106 €</b>
<b>Bain-marie à eau</b>	Code	MCBE00020	MCBE00030	MCBE00040	MCBE00050	MCBE00060
Dessous libre	<b>Prix HT*</b>	<b>4 622 €</b>	<b>5 070 €</b>	<b>5 242 €</b>	<b>5 963 €</b>	<b>6 610 €</b>
<b>Bain-marie à eau</b>	Code	MCBE01020	MCBE01030	MCBE01040	MCBE01050	MCBE01060
Sur étuve	<b>Prix HT*</b>	<b>5 535 €</b>	<b>6 089 €</b>	<b>6 539 €</b>	<b>7 531 €</b>	<b>8 307 €</b>

(1) Attention, passe en triphasé 3N 400 V+PE avec une rampe chauffante halogène

\* dont 6 € d'Eco-part

**DESSUS**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

**ELEMENT**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

**BAIN MARIE**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Isolation par 30 mm de laine de roche
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection électrique par fusibles

**Cuve bain-marie à eau**

- Chauffage sous la cuve par résistances à ailettes blindées en acier inox

- Remplissage automatique par électrovanne
- Vidange par bonde Ø40 mm haute température
- Voyant témoin «manque d'eau» (remplissage manuel)

**Cuve bain-marie à air**

- Chauffage sous la cuve par résistances électriques et ventilateur
- Protection contre les surchauffes par thermostat de sécurité

**TABLETTE DE DÉPOSE**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Montants verticaux en tube rond Ø 42 mm ou carré 40x40 mm
- Tablette de dépose en tôle pliée avec ou sans éclairage
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm sur toute la hauteur côté public

**PARE HALEINE**

- Pare haleine en verre trempé droit ou galbé de 6 mm avec ou sans éclairage, composée d'une poutre de section 120 x 45 mm

**FACADE**

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 34 décors au choix

**RAMPE À PLATEAUX**

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

**ACCESSOIRES**

- Les accessoires (bacs GN, etc ...) sont en option

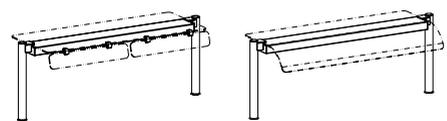


Entrepise  
Exigence Chaud



**TABLETTES DE DÉPOSE EN INOX AVEC VITRE DE PROTECTION**

Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
<b>Longueur</b>		<b>790 mm</b>	<b>1130 mm</b>	<b>1440 mm</b>	<b>1790 mm</b>	<b>2140 mm</b>
Largeur		390 mm	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm
Hauteur		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Sans éclairage	Tube rond	MKDR31020	MKDR31030	MKDR31040	MKDR31050	MKDR31060
	Tube carré	MKDC31020	MKDC31030	MKDC31040	MKDC31050	MKDC31060
	<b>Prix HT*</b>	<b>424 €</b>	<b>502 €</b>	<b>584 €</b>	<b>631 €</b>	<b>719 €</b>
Eclairage par 2 spots LED (équivalent 50 W) sur chaque montant	Tube rond	MKDR31120	MKDR31130	MKDR31140	MKDR31150	MKDR31160
	Tube carré	MKDC31120	MKDC31130	MKDC31140	MKDC31150	MKDC31160
	<b>Prix HT*</b>	<b>999 €</b>	<b>1 025 €</b>	<b>1 086 €</b>	<b>1 145 €</b>	<b>1 301 €</b>



**PARE HALEINE À 1 NIVEAU EN VERRE TREMPÉ**

Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
<b>Longueur</b>		<b>790 mm</b>	<b>1130 mm</b>	<b>1440 mm</b>	<b>1790 mm</b>	<b>2140 mm</b>
Largeur - Pare haleine droit		430 mm				
Largeur - Pare haleine galbé		420 mm				
Hauteur		430 mm				
P. Électrique (éclairage LED)		16 W	24 W	32 W	40 W	48 W
Sans éclairage Pare haleine droit	Tube rond	MKDR01020	MKDR01030	MKDR01040	MKDR01050	MKDR01060
	Tube carré	MKDC01020	MKDC01030	MKDC01040	MKDC01050	MKDC01060
	<b>Prix HT*</b>	<b>479 €</b>	<b>520 €</b>	<b>551 €</b>	<b>757 €</b>	<b>819 €</b>
Pare haleine galbé	Tube rond	MKGR01020	MKGR01030	MKGR01040	MKGR01050	MKGR01060
	Tube carré	MKGC01020	MKGC01030	MKGC01040	MKGC01050	MKGC01060
	<b>Prix HT*</b>	<b>558 €</b>	<b>613 €</b>	<b>654 €</b>	<b>999 €</b>	<b>1 087 €</b>
Eclairage LED (1 spot LED par GN) Pare haleine droit	Tube rond	MKDR01221	MKDR01231	MKDR01241	MKDR01251	MKDR01261
	Tube carré	MKDC01221	MKDC01231	MKDC01241	MKDC01251	MKDC01261
	<b>Prix HT*</b>	<b>993 €</b>	<b>1 133 €</b>	<b>1 199 €</b>	<b>1 284 €</b>	<b>1 515 €</b>
Pare haleine galbé	Tube rond	MKGR01221	MKGR01231	MKGR01241	MKGR01251	MKGR01261
	Tube carré	MKGC01221	MKGC01231	MKGC01241	MKGC01251	MKGC01261
	<b>Prix HT*</b>	<b>1 192 €</b>	<b>1 296 €</b>	<b>1 390 €</b>	<b>1 497 €</b>	<b>1 706 €</b>

\* dont 6 € d'Eco-part

### BIENVEILLANTES

SUPPRIME TOTALEMENT LES POSTURES  
À RISQUES LORS DU SERVICE  
(DÉPOSE D'ASSIETTE EN HAUTEUR)

### PRATIQUES

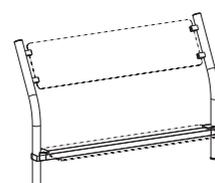
TABLETTE DE DÉPOSE EN VERRE  
POUR PERMETTRE DE VOIR LE  
CONTENU DU PLATEAU



## TABLETTE DE DÉPOSE ERGONOMIQUE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Montants verticaux en tube rond Ø 42 mm
- Tablette de dépose en verre ou en tôle pliée sans éclairage
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm côté public

# STOP AUX TROUBLES MUSCULO-SQUELETTIQUE !



## TABLETTES DE DÉPOSE ERGONOMIQUE SANS ÉCLAIRAGE

Capacité	2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Longueur	790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm
Largeur	390 mm				
Hauteur	750 mm				
Tablette de dépose en verre	MKPR44021	MKPR44031	MKPR44041	MKPR44051	MKPR44061
Tablette de dépose en inox	MKPR44020	MKPR44030	MKPR44040	MKPR44050	MKPR44060
Prix HT*	798 €	859 €	914 €	941 €	996 €

## OPTION

Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Montants verticaux en finition poli miroir - par pare haleine	Code	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010
	Prix HT	155 €	155 €	155 €	155 €	155 €

\* dont 6 € d'Eco-part



### OPTIONS COMMUNES AUX BAIN-MARIE À AIR ET À EAU

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Un plancher ou une étagère pour élément dessous libre	Code	OEG010	OEG011	OEG012	OEG013	OEG014
	Prix HT	175 €	199 €	241 €	282 €	321 €
Cuve bain marie à eau avec remplissage manuel	Code	PAB020	PAB020	PAB020	PAB020	PAB020
	Prix HT	-355 €	-355 €	-355 €	-355 €	-355 €
Vanne 1/4 de tour pour vidange manuelle (4)	Code	OAC032	OAC032	OAC032	OAC032	OAC032
	Prix HT	152 €	152 €	152 €	152 €	152 €
Cuve pour bacs 200 mm	Code	OAC030	OAC030	OAC030	OAC030	OAC030
	Prix HT	276 €	276 €	276 €	276 €	276 €
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément (3)	Code	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010	OEM011
	Prix HT	152 €	152 €	152 €	152 €	228 €
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020
	Prix HT	202 €	202 €	202 €	202 €	202 €
Cordon d'alim. extensible pour élém. mobile (à partir de 3600 W)	Code	OEM030	OEM030	OEM030	OEM030	OEM030
	Prix HT	364 €	364 €	364 €	364 €	364 €
Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 (1)	Code	PER010	PER010	PER010	PER010	PER010
	Prix HT	30 €	30 €	30 €	30 €	30 €
Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant	Code	OER010	OER010	OER010	OER010	OER010
	Prix HT	320 €	320 €	320 €	320 €	320 €
Tablette neutre amovible pour assiettes côté serv. (long. 450 mm)	Code	PEG040	PEG040	PEG040	PEG040	PEG040
	Prix HT	375 €	375 €	375 €	375 €	375 €
Cadre support amovible pour 2 bacs GN 1/1-150 mm (2)	Code	OEG040	OEG040	OEG040	OEG040	OEG040
	Prix HT	326 €	326 €	326 €	326 €	326 €
Bac GN 1/1-150 avec poignées étriers et couvercle	Code	OAB020	OAB020	OAB020	OAB020	OAB020
	Prix HT	108 €	108 €	108 €	108 €	108 €

(1) Non protégée et non raccordée

(2) Tube carré de 20x20 mm avec 4 niveaux de glissières, fourni uniquement pour les bains-marie sur étuve. Bacs GN non fournis

(3) 6 roulettes pour les modèles 6 GN

(4) Mettre obligatoirement un local technique supplémentaire pour accès à la vanne

## DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

## ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

## BAIN MARIE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Isolation par 30 mm de laine de roche
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection électrique par fusibles

## Cuve bain-marie à eau

- Chauffage sous la cuve par résistances à ailettes blindées en acier inox

- Remplissage automatique par électrovanne
- Vidange par bonde Ø40 mm haute température
- Voyant témoin «manque d'eau»

## Cuve bain-marie à air

- Chauffage sous la cuve par résistances électriques et ventilateur
- Protection contre les surchauffes par thermostat de sécurité

## TABLETTE DE DÉPOSE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Montants verticaux en tube rond Ø 42 mm ou carré 40x40 mm
- Tablette de dépose en tôle pliée sans éclairage
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm sur toute la hauteur côté public
- Tablette de dépose en verre trempé de 6 mm avec ou sans éclairage
- Pare haleine droit ou galbé à angles arrondis et chanfreinés

## FACADE

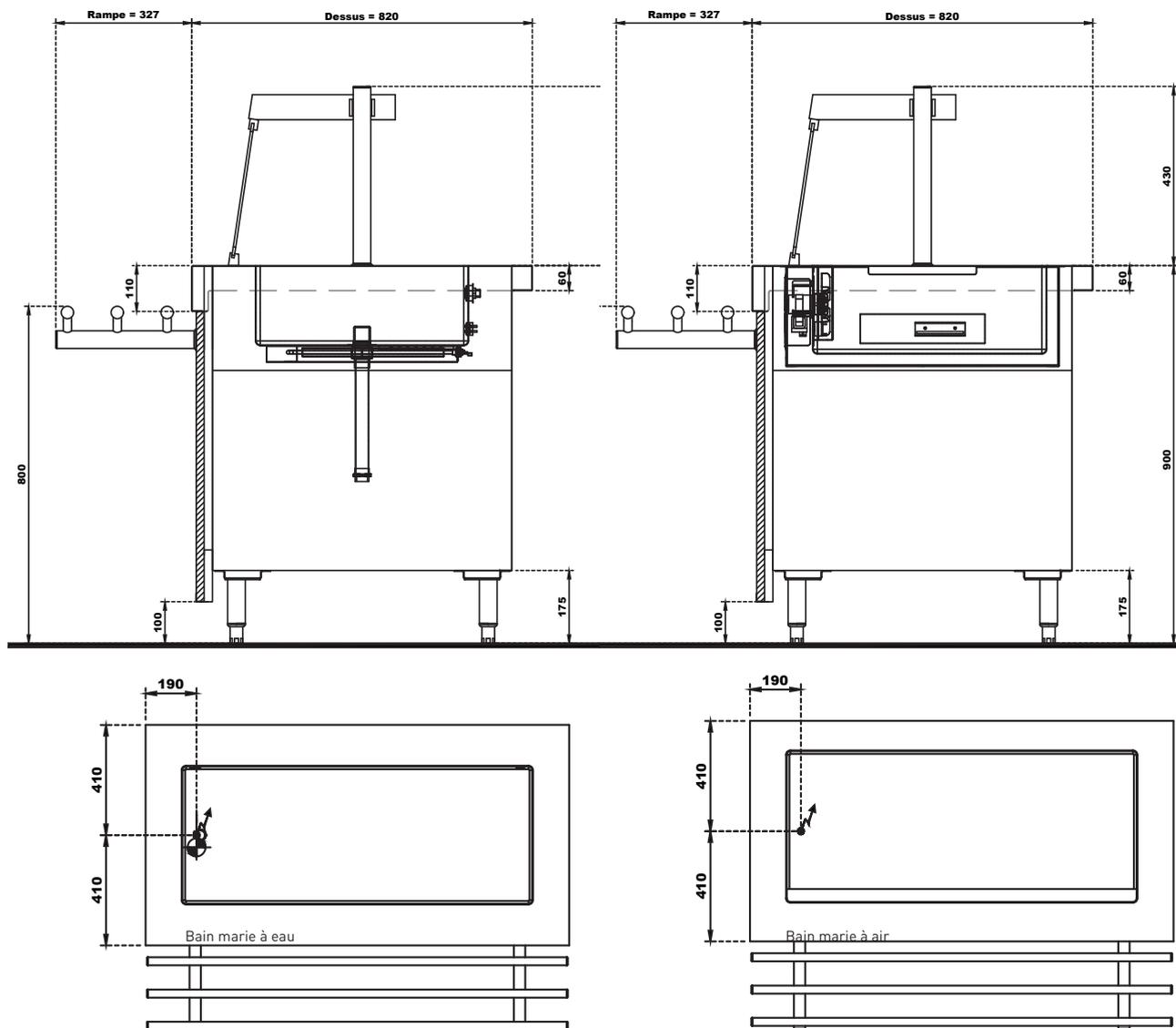
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 34 décors au choix

## RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

## ACCESSOIRES

- Les accessoires (bacs GN, etc ...) sont en option



Vidange par bonde Ø40 mm haute température



### Symboles électriques

M = câblage Monophasé (1N 230V + PE) - T = câblage Triphasé (3Ph + N - 400 V)

Puissance indiquée en Watt (W)



### DESSUS

Désignation	Code	Prix HT
Bord supérieur côté public en finition poli miroir - le ml	ODD010	118 €
Dessus en granit	PDD010	Sur demande
Dessus en pierre reconstituée	PDD020	Sur demande
Dessus neutre, réfrigéré (profondeur 30 mm) et verre trempé en 20/10 - le ml	PDD030	161 €
Dessus réfrigéré prof. 115 mm, et bain-marie en 20/10 - le ml	PDD040	186 €

### FAÇADES ET CÔTÉS

Désignation	Code	Prix HT
Façade mélaminé à 20 mm à la place de la façade à 100 mm	PDF160	0 €
Façade mélaminé à 45 mm à la place de la façade à 100 mm	PDF170	0 €
Façade mélaminé à 20 mm (1) - vendue seule - le ml	PDF010	115 €
Façade mélaminée à 45 mm (1) - vendue seule - le ml	PDF020	115 €
Façade mélaminé à 100 mm (1) - vendue seule - le ml	PDF030	115 €
Façade stratifié au choix dans les gammes standards - le ml	PDF040	133 €
Façade en acier inoxydable finition poli satinée - le ml	PDF050	79 €
Façade lisse (sans couvre joints) - le ml	PDF060	208 €
Façade en acier inox "décor" - le ml	PDF070	186 €
Façade stratifié décor bois avec sens du fil vertical	PDF090	182 €
Plinthe acier inoxydable à fixer sur les pieds des éléments - le ml	PDF100	76 €
Grille d'aération de façade en inox ou en strat. (450x395 mm) - l'unité	PDF110	148 €

### RAMPES À PLATEAUX

Désignation	Code	Prix HT
Élément livré sans rampe à plateaux inox Ø 30 mm - le ml	PDR010	-273 €
Élément livré avec rampe à plat. 3 tubes inox 40x20 mm (1)	PDR020	0 €
Élément livré avec rampe à plat. 3 profilés trapéz. en alu. "gris inox" (1) - le ml	PDR030	-114 €
Rampe vendue seule - 3 tubes inox 40x20 mm, consoles 40x40 mm - le ml	PDR040	282 €
Rampe vendue seule - 3 profilés trapéz. en alu. "gris inox", consoles 40x40 mm - le ml	PDR050	163 €
Rampe vendue seule - 3 tubes ronds inox Ø 30 mm, consoles Ø 42 mm - le ml	PDR060	282 €
Kit "manchons de liaison" pour rampe Ø 30 mm - la liaison	PDR070	54 €
Rampe à plateaux inox continue - le ml	PDR080	0 €
Rampe à plateaux pliante et escamotable - le ml	PDR090	207 €
Angle soudé ou fermeture d'extrémité - l'unité	PDR100	221 €
Rampe inox cintrée 3 tubes ronds Ø30 mm - le cintre	PDR110	568 €
Bandeau d'éclairage LED (4000°K) sous une rampe pleine - le ml	PDR120	213 €

(1) à la place des 3 tubes inox Ø 30 mm

### PARE HALEINE

Désignation	Code	Prix HT
Montants en poli miroir - 2 montants (1)	ODM010	155 €
Montants en poli miroir - 4 montants (2)	ODM020	314 €

(1) Pour pare haleine ou présentoir à pain ou à couverts  
(2) Pour présentoir à verres

**DESSUS**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

**FACADE ET CÔTÉS**

- Façade et côtés à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 34 décors au choix

**RAMPE A PLATEAUX**

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol
- Consoles en tube rond acier inox Ø 42 mm avec fixation invisible



**En standard**

Dessus finition poli vibré, bord tombé de 110 mm en finition poli satiné



**En option**

Dessus côté public en finition poli miroir



**Granit**

Nous consulter



**Pierre reconstituée**

Nous consulter



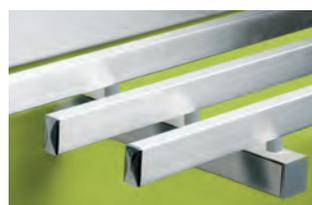
**En standard - Style rond**

Rampe à plateaux avec 3 tubes ronds Ø 30 mm en acier inoxydable sur rehausses. Consoles support en acier inox Ø 42 mm avec fixation invisible sur corps de l'élément



**En option - Style trapèze**

Rampe à plateaux 3 profilés trapézoïdaux en aluminium thermolaqué gris inox sur rehausses, consoles support section 40x40 mm



**Style Cubic**

Rampe à plateaux 3 tubes inox section rectangulaire 40x20 mm sur rehausses. Consoles support section 40x40 mm



**Granit ou pierre reconstituée**

Nous consulter



**En standard**

Rampe hauteur 800 mm



**En option**

Rampe en continue hauteur 800 mm



**En option**

Rampe en pierre reconstituée hauteur 800 mm



**En option - Rampe en pierre reconstituée dans la continuité du dessus, hauteur 900 mm**



**En standard - Style rond**

Montants en tube rond Ø 42 mm en acier inoxydable 18/10



**En standard - Style Cubique**

Montants en tube carré 40x40 mm en acier inoxydable 18/10



## ÉQUIPEMENTS STANDARDS

- Dessus en finition poli vibré
- Dessus chauffant en vitrocéramique noir ou blanc
- Livré avec groupe frigorifique et platine de commandes à encastrer
- Éclairage LED des pare-haleine et vitrines réfrigérées
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé



### + design

- Vitrines galbées ou cubiques
- Dessus chauffant en vitrocéramique noir ou blanc en standard
- Cuves et vitrines en peinture epoxy en option

### + appétissant, c'est + de chiffre d'affaires

- Éclairage LED en standard (IRC minimum de 85, 1 000 lumens au mètre)

### + de confort pour le service

- Groupes frigorifiques 60 dBA en moyenne
- Vibrations et chaleur soufflée nettement atténuées

### + performant

- Nouvelles vitrines Air System et Puls'Air System pour encore plus de performance

### + économique

- Éclairage LED en standard
- Groupes compresseurs Eco-Power (jusqu'à 20% d'économie d'énergie)
- Bain-marie à « rebouclage d'air » (jusqu'à 40% d'économie d'énergie)

### + de sécurité alimentaire

- Entièrement en acier inoxydable 18/10 AISI 304

### + écologique

- Groupe frigorifique au R-452A

**Conforme aux directives  
AFNOR / AC D40-004**



# VISIO LINE

DESIGN, PERFORMANT ET TRÈS ÉCONOMIQUE





### CUVES RÉFRIGÉRÉES "FROID STATIQUE" PROFONDEUR 30 MM LIVRÉES AVEC GROUPE FROID

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
<b>Longueur</b>		<b>820 mm</b>	<b>1150 mm</b>	<b>1475 mm</b>	<b>1800 mm</b>	<b>2150 mm</b>	<b>2450 mm</b>
Largeur		700 mm					
Hauteur		70 mm					
P. Frigo		272 W	272 W	272 W	272 W	396 W	396 W
P. Électrique		300 W	300 W	300 W	300 W	400 W	400 W
	Code	MECS00020	MECS00030	MECS00040	MECS00050	MECS00060	MECS00070
	<b>Prix HT*</b>	<b>2 558 €</b>	<b>2 720 €</b>	<b>2 795 €</b>	<b>2 957 €</b>	<b>3 119 €</b>	<b>3 280 €</b>
<b>Options</b>							
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG02	OFG02	OFG02	OFG02	OFG04	OFG04
	<b>Prix HT</b>	<b>-474 €</b>	<b>-474 €</b>	<b>-474 €</b>	<b>-474 €</b>	<b>-516 €</b>	<b>-516 €</b>
Cuve profondeur 90 mm	Code	OAC010	OAC010	OAC010	OAC010	OAC010	OAC010
	<b>Prix HT</b>	<b>463 €</b>					



### BUFFETS ISOLÉS POUR LIT DE GLACE, PROFONDEUR 90 MM BUFFETS RÉFRIGÉRÉS "FROID STATIQUE", PROFONDEUR 90 MM LIVRÉ AVEC GROUPE FROID

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
<b>Longueur</b>		<b>820 mm</b>	<b>1150 mm</b>	<b>1475 mm</b>	<b>1800 mm</b>	<b>2150 mm</b>	<b>2450 mm</b>
Largeur		700 mm					
Hauteur		130 mm					
P. Frigo		272 W	272 W	272 W	272 W	396 W	396 W
P. Électrique		300 W	300 W	300 W	300 W	400 W	400 W
<b>Buffet isolé</b>	Code	MEBN00020	MEBN00030	MEBN00040	MEBN00050	MEBN00060	MEBN00070
	<b>Prix HT*</b>	<b>2 117 €</b>	<b>2 279 €</b>	<b>2 441 €</b>	<b>2 602 €</b>	<b>2 738 €</b>	<b>2 900 €</b>
<b>Buffet réfrigéré "froid statique"</b>	Code	MEBF00020	MEBF00030	MEBF00040	MEBF00050	MEBF00060	MEBF00070
	<b>Prix HT*</b>	<b>3 021 €</b>	<b>3 183 €</b>	<b>3 258 €</b>	<b>3 420 €</b>	<b>3 582 €</b>	<b>3 744 €</b>
<b>Options</b>							
Réhausse de cuve GN 1/1 non perforée en inox (1)	Code	PAC010	PAC010	PAC010	PAC010	PAC010	PAC010
	<b>Prix HT</b>	<b>112 €</b>					
Réhausse de cuve GN 2/1 non perforée en inox (1)	Code	PAC020	PAC020	PAC020	PAC020	PAC020	PAC020
	<b>Prix HT</b>	<b>186 €</b>					
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG02	OFG02	OFG02	OFG02	OFG04	OFG04
	<b>Prix HT</b>	<b>-474 €</b>	<b>-474 €</b>	<b>-474 €</b>	<b>-474 €</b>	<b>-516 €</b>	<b>-516 €</b>
Cuve gastronomique	Code	OAC041	OAC041	OAC041	OAC041	OAC041	OAC041
	<b>Prix HT</b>	<b>0 €</b>					

(1) Hauteur à définir à la commande

**CUVE**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Finition : dessus poli vibré
- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Buffet isolé ou réfrigéré non penté de 70 mm et 90 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection par fusibles
- Passage des fluides frigorifiques, électriques et vidange à droite, côté service

**ACCESSOIRES**

- Les accessoires (bacs GN, etc...) sont en option



**OPTIONS COMMUNES AUX CUVES RÉFRIGÉRÉES ET AUX BUFFETS ISOLÉS OU RÉFRIGÉRÉS "FROID STATIQUE"**

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Forme						Hexa.	Octo.
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L) - 600 W	Code	OFD020	OFD020	OFD020	OFD020	OFD020	OFD020
	Prix HT	172 €	172 €	172 €	172 €	172 €	172 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
	Prix HT	133 €	133 €	133 €	133 €	133 €	133 €
Avec groupe tropicalisé (1)	Code	OFG21	OFG21	OFG21	OFG21	OFG21	OFG21
	Prix HT	378 €	378 €	378 €	378 €	378 €	378 €
Peinture epoxy (RAL au choix)	Code	PDC01	PDC01	PDC01	PDC02	PDC02	PDC02
	Prix HT	482 €	482 €	482 €	531 €	531 €	531 €

(1) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.

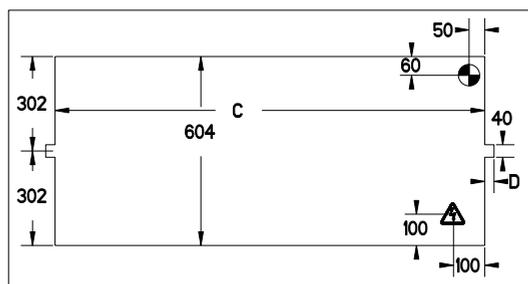
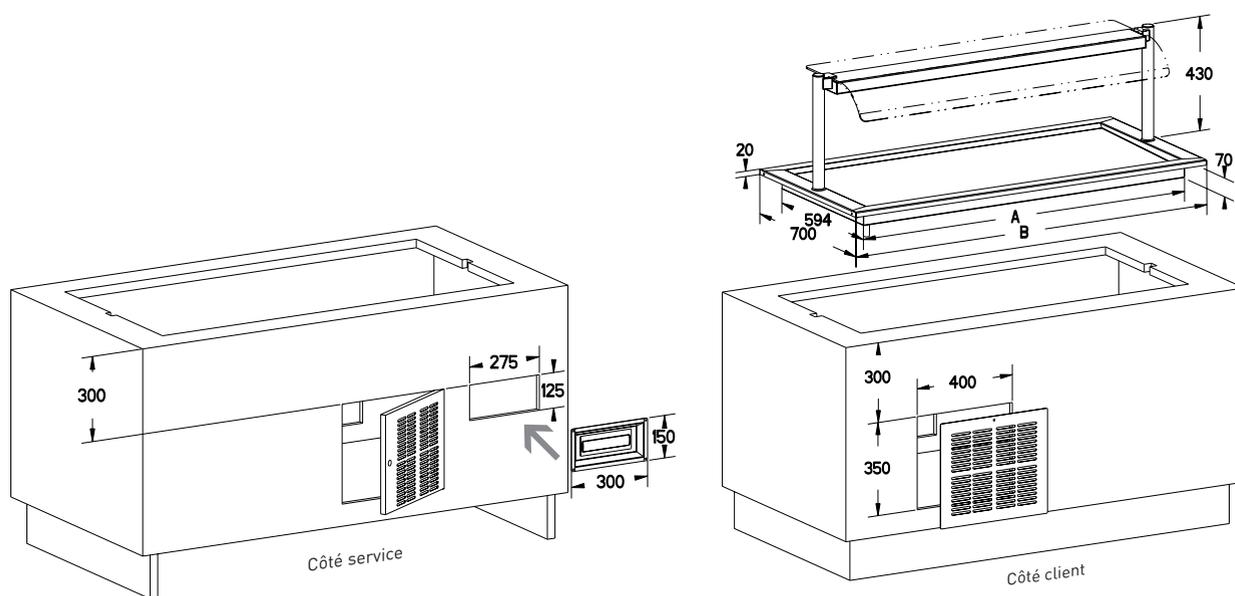
\* dont 6 € d'Eco-part

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.

Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire

# VISIO LINE

CUVES RÉFRIGÉRÉES "FROID STATIQUE"  
 BUFFETS ISOLÉS POUR LIT DE GLACE  
 BUFFETS RÉFRIGÉRÉS "FROID STATIQUE"

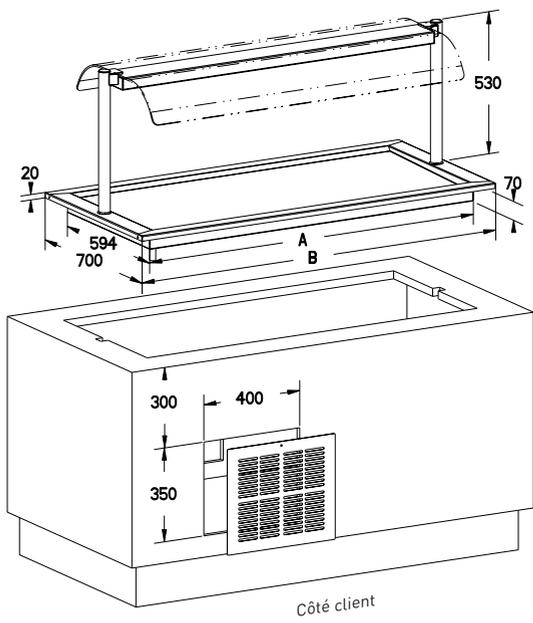


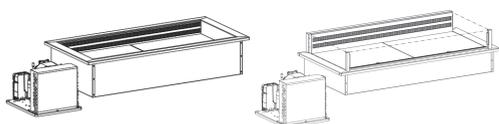
Attention, avec une cuve de profondeur 90 mm (boissons), prévoir de passer la largeur de découpe d'encastrement de 604 à 644 mm

Capacité	Cotes d'encastrement			
	A	B	C	D
2 GN 1/1	695 mm	820 mm	710 mm	30 mm
3 GN 1/1	1025 mm	1150 mm	1043 mm	30 mm
4 GN 1/1	1350 mm	1475 mm	1377 mm	30 mm
5 GN 1/1	1675 mm	1800 mm	1710 mm	30 mm
6 GN 1/1	2025 mm	2150 mm	2043 mm	30 mm
7 GN 1/1	2325 mm	2450 mm	2343 mm	30 mm

Une aération est indispensable dans la façade du soubassement côté client

Pour faciliter l'accès au groupe et garantir les meilleures performances, prévoir un portillon ou une trappe avec aération côté service





CUVES RÉFRIGÉRÉES "FROID VENTILÉ"  
 CUVES RÉFRIGÉRÉES "FROID VENTILÉ" SURÉLEVÉE  
 BUFFETS RÉFRIGÉRÉS "FROID VENTILÉ"  
**LIVRÉS AVEC GROUPE FROID**

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
<b>Longueur</b>		<b>820 mm</b>	<b>1150 mm</b>	<b>1475 mm</b>	<b>1800 mm</b>	<b>2150 mm</b>	<b>2450 mm</b>
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur cuve et buffet "froid ventilé"		290 mm	290 mm	290 mm	290 mm	290 mm	290 mm
Hauteur cuve "froid ventilé" surélevée		180 mm	180 mm	180 mm	180 mm		
P. Frigo		800 W	1185 W	1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
P. électrique		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W	2800 W	3200 W
Cuve et buffet réfrigérés "froid ventilé"	Code	MECV00020	MECV00030	MECV00040	MECV00050	MECV00060	MECV00070
	Prix HT*	<b>4 157 €</b>	<b>4 790 €</b>	<b>5 114 €</b>	<b>5 484 €</b>	<b>5 852 €</b>	<b>6 222 €</b>
Cuve réfrigérée "froid ventilé" surélevée	Code	MECV06020	MECV06030	MECV06040	MECV06050		
	Prix HT*	<b>5 007 €</b>	<b>5 662 €</b>	<b>6 034 €</b>	<b>6 508 €</b>		
<b>Options</b>							
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG06	OFG08	OFG08	OFG11	OFG12	OFG13
	Prix HT	<b>-721 €</b>	<b>-916 €</b>	<b>-916 €</b>	<b>-1 135 €</b>	<b>-1 230 €</b>	<b>-1 275 €</b>
Cuve gastronomique	Code	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042
	Prix HT	<b>0 €</b>	<b>0 €</b>	<b>0 €</b>	<b>0 €</b>	<b>0 €</b>	<b>0 €</b>

\* dont 6 € d'Eco-part

**CUVE**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Finition : dessus poli vibré
- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection par fusibles
- Passage des fluides frigorigères, électriques et vidange à droite côté service

**ACCESSOIRES**

- Les accessoires (bacs GN, etc...) sont en option



**OPTIONS**

Désignation		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Cuve pour bacs de 200 mm (1)	Code	OAC030	OAC030	OAC030	OAC030	OAC030	OAC030
	Prix HT	276 €	276 €	276 €	276 €	276 €	276 €
Cuve pour bacs de 150 mm (1)	Code	OAC031	OAC031	OAC031	OAC031	OAC031	OAC031
	Prix HT	266 €	266 €	266 €	266 €	266 €	266 €
Lampe germicide UVC	Code	OEH032	OEH033	OEH034	OEH035	OEH036	OEH037
	Prix HT	186 €	186 €	186 €	211 €	373 €	373 €
Réhausse perfo. pour prés. affleur. (par GN 1/1) - l'unité (1)	Code	OAC020	OAC020	OAC020	OAC020	OAC020	OAC020
	Prix HT	173 €	173 €	173 €	173 €	173 €	173 €
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 1200 W	Code	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030
	Prix HT	284 €	284 €	284 €	284 €	284 €	284 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
	Prix HT	133 €	133 €	133 €	133 €	133 €	133 €
Avec groupe tropicalisé (2)	Code	OFG21	OFG21	OFG21	OFG21	OFG21	OFG21
	Prix HT	378 €	378 €	378 €	378 €	378 €	378 €
Peinture epoxy (RAL au choix)	Code	PDC01	PDC01	PDC01	PDC02	PDC02	PDC02
	Prix HT	482 €	482 €	482 €	531 €	531 €	531 €

(1) Non disponible pour la cuve réfrigérée "froid ventilé" surélevée

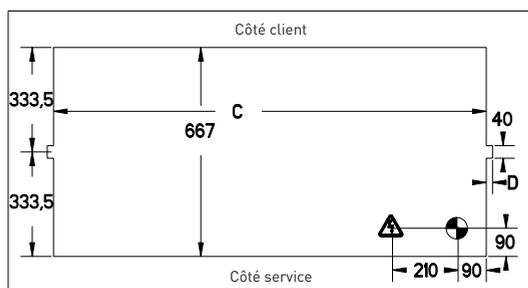
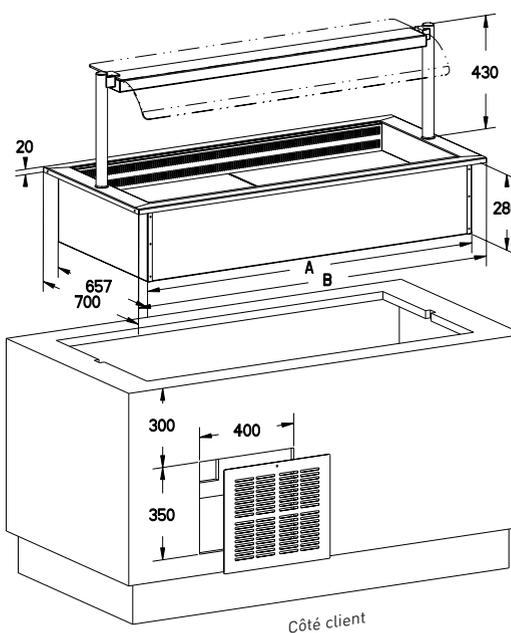
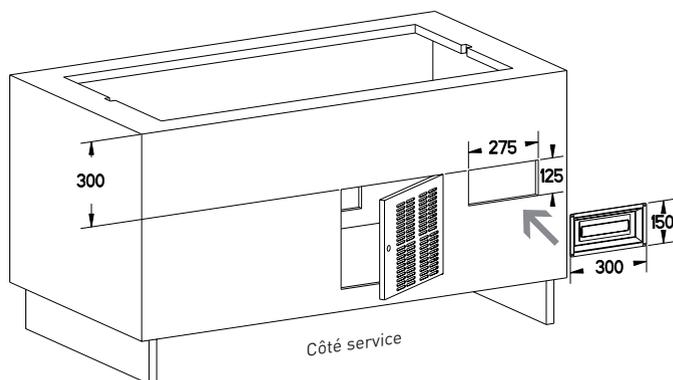
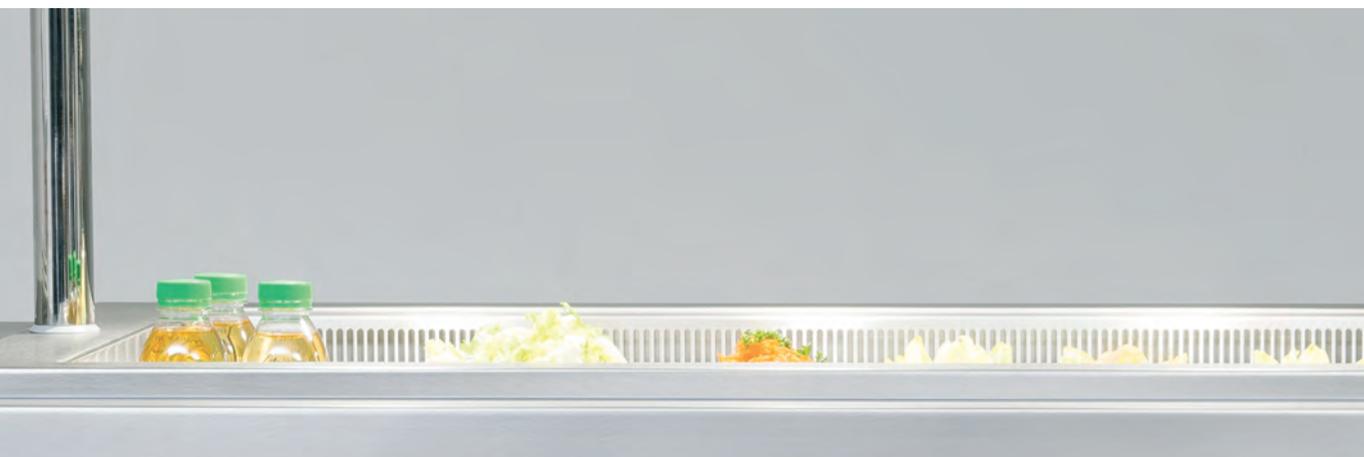
(2) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max. Attention, le groupe peut devoir être déporté.

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.

Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire

# VISIO LINE

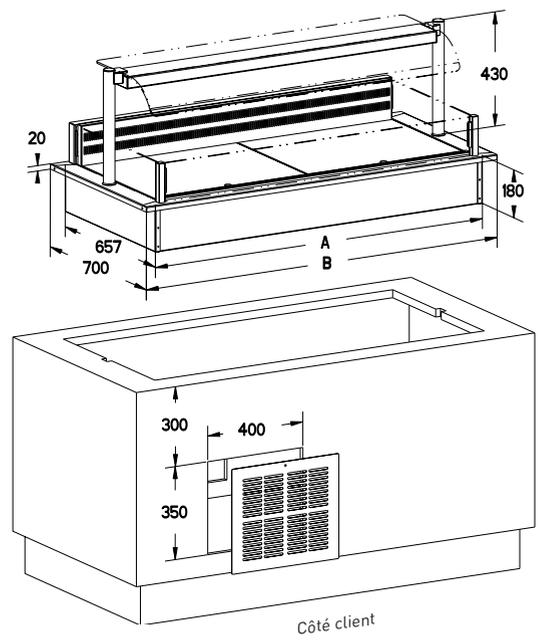
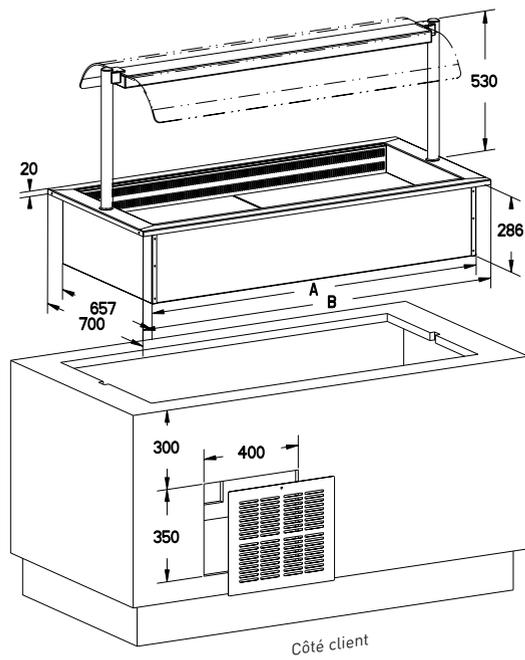
CUVES RÉFRIGÉRÉES "FROID VENTILÉ" POUR BAC GN-100 MM  
 CUVES RÉFRIGÉRÉES "FROID VENTILÉ" SURÉLEVÉES  
 BUFFETS RÉFRIGÉRÉS "FROID VENTILÉ" POUR BAC GN-100 MM

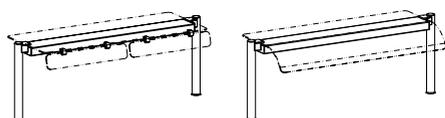


Capacité	Cotes d'encastrement			
	A	B	C	D
2 GN 1/1-100	720 mm	820 mm	730 mm	20 mm
3 GN 1/1-100	1050 mm	1150 mm	1060 mm	20 mm
4 GN 1/1-100	1375 mm	1475 mm	1385 mm	20 mm
5 GN 1/1-100	1700 mm	1800 mm	1710 mm	20 mm
6 GN 1/1-100	2025 mm	2150 mm	2035 mm	20 mm
7 GN 1/1-100	2354 mm	2450 mm	2364 mm	20 mm

Une aération est indispensable dans la façade du soubassement côté client  
 L'utilisation d'un groupe tropicalisé nécessite une aération minimum de : 565x500 mm

Pour faciliter l'accès au groupe et garantir les meilleures performances, prévoir un portillon ou une trappe avec aération côté service





### PARE HALEINE À 1 NIVEAU

Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN	7 GN
<b>Longueur</b>		<b>790 mm</b>	<b>1130 mm</b>	<b>1440 mm</b>	<b>1790 mm</b>	<b>2140 mm</b>	<b>2440 mm</b>
Largeur - Pare haleine droit		430 mm					
Largeur - Pare haleine galbé		420 mm					
Hauteur		430 mm					
P. Électrique		16 W	24 W	32 W	40 W	48 W	56 W
Sans éclairage Pare haleine droit	Tube rond	MKDR01020	MKDR01030	MKDR01040	MKDR01050	MKDR01060	MKDR01070
	Tube carré	MKDC01020	MKDC01030	MKDC01040	MKDC01050	MKDC01060	MKDC01070
	<b>Prix HT*</b>	<b>472 €</b>	<b>513 €</b>	<b>543 €</b>	<b>746 €</b>	<b>807 €</b>	<b>858 €</b>
Sans éclairage Pare haleine galbé	Tube rond	MKGR01020	MKGR01030	MKGR01040	MKGR01050	MKGR01060	MKGR01070
	Tube carré	MKGC01020	MKGC01030	MKGC01040	MKGC01050	MKGC01060	MKGC01070
	<b>Prix HT*</b>	<b>550 €</b>	<b>604 €</b>	<b>645 €</b>	<b>985 €</b>	<b>1 071 €</b>	<b>1 127 €</b>
Éclairage LED (1 spot LED par GN) Pare haleine droit	Tube rond	MKDR01221	MKDR01231	MKDR01241	MKDR01251	MKDR01261	MKDR01271
	Tube carré	MKDC01221	MKDC01231	MKDC01241	MKDC01251	MKDC01261	MKDC01271
	<b>Prix HT*</b>	<b>993 €</b>	<b>1 133 €</b>	<b>1 200 €</b>	<b>1 284 €</b>	<b>1 514 €</b>	<b>1 575 €</b>
Éclairage LED (1 spot LED par GN) Pare haleine galbé	Tube rond	MKGR01221	MKGR01231	MKGR01241	MKGR01251	MKGR01261	MKGR01271
	Tube carré	MKGC01221	MKGC01231	MKGC01241	MKGC01251	MKGC01261	MKGC01271
	<b>Prix HT*</b>	<b>1 192 €</b>	<b>1 296 €</b>	<b>1 390 €</b>	<b>1 497 €</b>	<b>1 706 €</b>	<b>1 756 €</b>

\* dont 6 € d'Eco-part

**PARE HALEINE**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pare haleine droit ou galbé simple face composé d'une poutre de section 120x45 mm et de 2 montants de section Ø 42 mm ou 40x40mm
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm à angles arrondis et chanfreinés
- Eclairage LED étanche (1 spot LED par GN 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent)



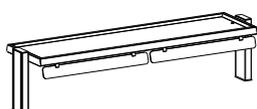
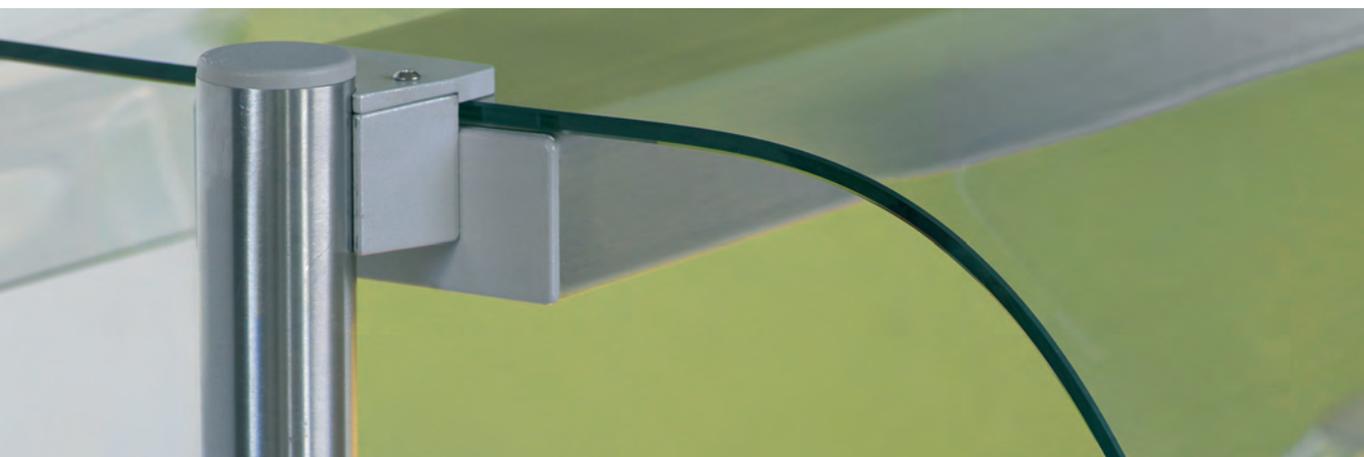
**PARE HALEINE À 2 NIVEAUX**

Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN	7 GN
<b>Longueur</b>		<b>790 mm</b>	<b>1130 mm</b>	<b>1440 mm</b>	<b>1790 mm</b>	<b>2140 mm</b>	<b>2440 mm</b>
Largeur - Pare haleine droit		430 mm					
Largeur - Pare haleine galbé		420 mm					
Hauteur		680 mm					
P. Électrique		32 W	48 W	64 W	80 W	96 W	112 W
Sans éclairage Pare haleine droit	Tube rond	MKDR03020	MKDR03030	MKDR03040	MKDR03050	MKDR03060	MKDR03070
	Tube carré	MKDC03020	MKDC03030	MKDC03040	MKDC03050	MKDC03060	MKDC03070
	<b>Prix HT*</b>	<b>1 212 €</b>	<b>1 482 €</b>	<b>1 609 €</b>	<b>1 733 €</b>	<b>1 839 €</b>	<b>1 909 €</b>
Sans éclairage Pare haleine galbé	Tube rond	MKGR03020	MKGR03030	MKGR03040	MKGR03050	MKGR03060	MKGR03070
	Tube carré	MKGC03020	MKGC03030	MKGC03040	MKGC03050	MKGC03060	MKGC03070
	<b>Prix HT*</b>	<b>1 571 €</b>	<b>1 809 €</b>	<b>1 991 €</b>	<b>2 163 €</b>	<b>2 196 €</b>	<b>2 273 €</b>
Eclairage LED (1 spot LED par GN) Pare haleine droit	Tube rond	MKDR03221	MKDR03231	MKDR03241	MKDR03251	MKDR03261	MKDR03271
	Tube carré	MKDC03221	MKDC03231	MKDC03241	MKDC03251	MKDC03261	MKDC03271
	<b>Prix HT*</b>	<b>1 637 €</b>	<b>1 908 €</b>	<b>2 036 €</b>	<b>2 160 €</b>	<b>2 636 €</b>	<b>2 707 €</b>
Eclairage LED (1 spot LED par GN) Pare haleine galbé	Tube rond	MKGR03221	MKGR03231	MKGR03241	MKGR03251	MKGR03261	MKGR03271
	Tube carré	MKGC03221	MKGC03231	MKGC03241	MKGC03251	MKGC03261	MKGC03271
	<b>Prix HT*</b>	<b>1 998 €</b>	<b>2 236 €</b>	<b>2 418 €</b>	<b>2 623 €</b>	<b>2 961 €</b>	<b>3 070 €</b>

**OPTIONS COMMUNES À TOUS LES TYPES DE PARE-HALEINE**

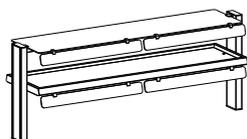
Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN	7 GN
Montants verticaux en finition poli miroir - par pare haleine	Code	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010
	<b>Prix HT</b>	<b>155 €</b>					

\* dont 6 € d'Eco-part



### PRÉSENTOIRS SANS ÉCLAIRAGE - 1 NIVEAU RÉFRIGÉRÉ

Capacité		3 GN	4 GN	5 GN	6 GN	7 GN
<b>Longueur</b>		<b>1130 mm</b>	<b>1430 mm</b>	<b>1780 mm</b>	<b>2130 mm</b>	<b>2430 mm</b>
Largeur		450 mm				
Hauteur		430 mm				
P. Frigo		200 W	200 W	200 W	300 W	300 W
Pare haleine droit	Code	MKDC11030	MKDC11040	MKDC11050	MKDC11060	MKDC11070
	Prix HT*	<b>2 999 €</b>	<b>3 114 €</b>	<b>3 291 €</b>	<b>3 623 €</b>	<b>3 687 €</b>
<b>Option</b>						
Eclairage par 2 spots LED (équiv. 50 W) sur chaque montant	Code	PEV010	PEV010	PEV010	PEV010	PEV010
	Prix HT	<b>416 €</b>				



### PRÉSENTOIRS - 1 NIVEAU RÉFRIGÉRÉ ET 1 NIVEAU NEUTRE

Capacité		3 GN	4 GN	5 GN	6 GN	7 GN
<b>Longueur</b>		<b>1130 mm</b>	<b>1430 mm</b>	<b>1780 mm</b>	<b>2130 mm</b>	<b>2430 mm</b>
Largeur		450 mm				
Hauteur		680 mm				
P. Frigo		200 W	200 W	200 W	300 W	300 W
P. Électrique		224 W	232 W	240 W	348 W	356 W
Sans éclairage	Code	MKDC13030	MKDC13040	MKDC13050	MKDC13060	MKDC13070
	Prix HT*	<b>3 561 €</b>	<b>3 696 €</b>	<b>3 822 €</b>	<b>4 298 €</b>	<b>4 417 €</b>
Eclairage LED situé sous le niveau neutre - Pare haleine droit	Code	MKDC13530	MKDC13540	MKDC13550	MKDC13560	MKDC13570
	Prix HT*	<b>3 833 €</b>	<b>4 035 €</b>	<b>4 162 €</b>	<b>4 809 €</b>	<b>4 929 €</b>

\* dont 6 € d'Eco-part

**PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ À 1 NIVEAU**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Montants en tôle pliée
- Étagère réfrigérée avec pare-haleine droit en verre trempé de 6 mm à angles arrondis et chanfreinés

**PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ À 1 NIVEAU ET 1 NIVEAU NEUTRE**

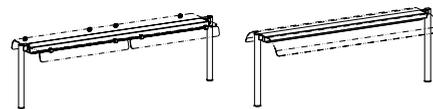
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Montants en tôle pliée
- Étagère réfrigérée avec pare-haleine droit en verre trempé de 6 mm à angles arrondis et chanfreinés
- Eclairage LED étanche (1 spot LED par GN) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent

**PARE HALEINE POUR BUFFET**

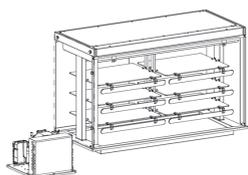
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pare haleine droit ou galbé double face composé d'une poutre de section 120x45 mm et de 2 montants de section Ø 42 mm ou 40x40mm
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm à angles arrondis et chanfreinés
- Eclairage LED étanche (1 spot LED par GN) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent



**PARE HALEINE À 1 NIVEAU  
ECLAIRAGE LED (1 SPOT LED PAR GN)**

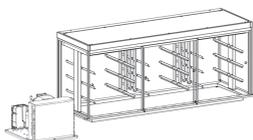


Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN	7 GN
<b>Longueur</b>		<b>790 mm</b>	<b>1130 mm</b>	<b>1440 mm</b>	<b>1790 mm</b>	<b>2140 mm</b>	<b>2440 mm</b>
Largeur - Pare haleine droit		470 mm					
Largeur - Pare haleine galbé		570 mm					
Hauteur		530 mm					
P. Électrique		16 W	24 W	32 W	40 W	48 W	56 W
Pare haleine droit	Tube rond	MKDR05221	MKDR05231	MKDR05241	MKDR05251	MKDR05261	MKDR05271
	Tube carré	MKDC05221	MKDC05231	MKDC05241	MKDC05251	MKDC05261	MKDC05271
	<b>Prix HT*</b>	<b>1 126 €</b>	<b>1 299 €</b>	<b>1 471 €</b>	<b>1 643 €</b>	<b>1 950 €</b>	<b>2 062 €</b>
Pare haleine galbé	Tube rond	MKGR05221	MKGR05231	MKGR05241	MKGR05251	MKGR05261	MKGR05271
	Tube carré	MKGC05221	MKGC05231	MKGC05241	MKGC05251	MKGC05261	MKGC05271
	<b>Prix HT*</b>	<b>1 345 €</b>	<b>1 533 €</b>	<b>1 775 €</b>	<b>1 988 €</b>	<b>2 412 €</b>	<b>2 573 €</b>



#### CUVES RÉFRIGÉRÉES "FROID STATIQUE" AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PANORAMA À 3 NIVEAUX LIVRÉES AVEC GROUPE FROID

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
<b>Longueur</b>		<b>1350 mm</b>	<b>1550 mm</b>	<b>1900 mm</b>	<b>2250 mm</b>	<b>2550 mm</b>
Largeur		700 mm				
Profondeur de la cuve		30 mm				
Hauteur de la vitrine		900 mm				
P. Frigo		1185 W	1440 W	1727 W	2126 W	2126 W
P. Electrique		1000 W	1100 W	1200 W	1300 W	1500 W
Éclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)	Code	MEVC00031	MEVC00041	MEVC00051	MEVC00061	MEVC00071
	Prix HT*	9 427 €	9 724 €	10 779 €	12 077 €	13 006 €
<b>Options</b>						
Clapets à la place du rideau textile côté public - par vitrine	Code	OAS053	OAS054	OAS055	OAS056	OAS057
	Prix HT	1 036 €	2 370 €	2 370 €	2 449 €	2 449 €
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG08	OFG08	OFG11	OFG12	OFG13
	Prix HT	-916 €	-916 €	-1 135 €	-1 230 €	-1 275 €



#### CUVES RÉFRIGÉRÉES "FROID STATIQUE" AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PANORAMA À 3 NIVEAUX GASTRONORME LIVRÉES AVEC GROUPE FROID

Capacité		2 x 3 GN 2/1	2 x 3 GN 2/1 1 x 3 GN 1/1	3 x 3 GN 2/1
<b>Longueur</b>		<b>1550 mm</b>	<b>1900 mm</b>	<b>2250 mm</b>
Largeur		760 mm	760 mm	760 mm
Hauteur		70 mm	70 mm	70 mm
Hauteur de la vitrine		900 mm	900 mm	900 mm
P. Frigo		1440 W	1727 W	2126 W
P. Electrique		1100 W	1200 W	1300 W
Éclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)	Code	MEVC12041	MEVC12051	MEVC12061
	Prix HT*	10 636 €	11 687 €	12 985 €
<b>Option</b>				
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG08	OFG11	OFG12
	Prix HT	-916 €	-1 135 €	-1 230 €

\* dont 6 € d'Eco-part

### CUVE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Finition : dessus poli vibré
- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection par fusibles
- Passage des fluides frigorifiques, électriques et vidange à droite, côté service

### VITRINE PANORAMA

- Acier inox 18-10 AISI 304
- 3 étagères fixes en verre trempé avec pare haleine droit de 6 mm
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- Côtés en verre trempé thermopane de 14 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent
- 2 portes coulissantes suspendues côté service
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client

### VITRINE PANORAMA GASTRONORME

- Acier inox 18-10 AISI 304
- 3 niveaux de glissières
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé

- Côtés en verre trempé thermopane de 14 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent
- 2 portes coulissantes suspendues côté service
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client

### ACCESSOIRES

- Les accessoires (bacs GN, etc...) sont en option



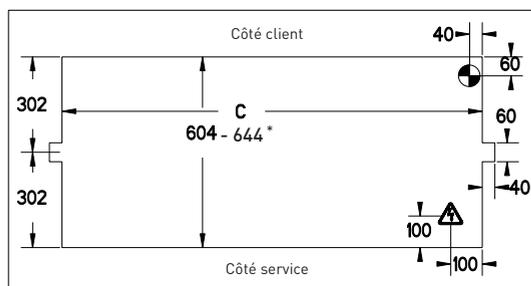
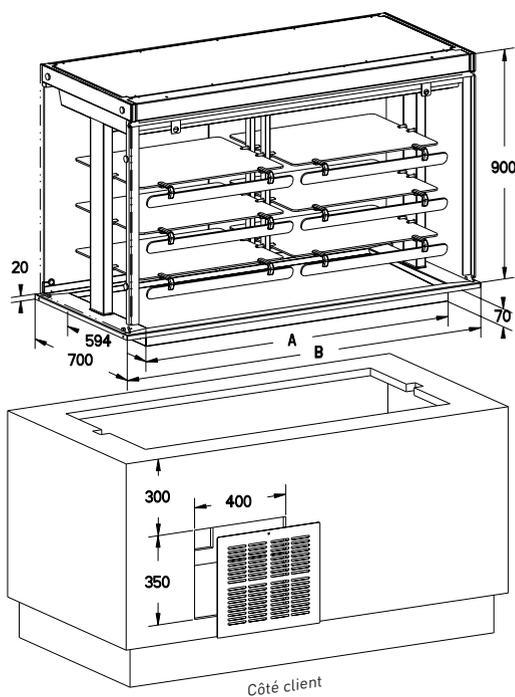
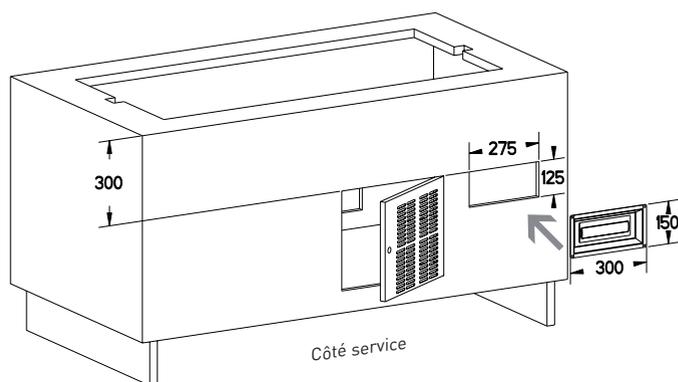
### OPTIONS COMMUNES

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1 2 x 3 GN 2/1	5 GN 1/1 2 x 3 GN 2/1 1 x 3 GN 1/1	6 GN 1/1 3 x 3 GN 2/1	7 GN 1/1
Cuve profondeur 90 mm (pour boissons)	Code	OAC010	OAC010	OAC010	OAC010	OAC010
	Prix HT	463 €	463 €	463 €	463 €	463 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
	Prix HT	133 €	133 €	133 €	133 €	133 €
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 1200 W	Code	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030
	Prix HT	284 €	284 €	284 €	284 €	284 €
Dos poli miroir à la place des portes couliss. (vitrine adossée)	Code	OAS040	OAS040	OAS040	OAS040	OAS040
	Prix HT	186 €	186 €	186 €	186 €	186 €
Avec groupe tropicalisé (1)	Code	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22
	Prix HT	769 €	769 €	769 €	769 €	769 €
Peinture epoxy (RAL au choix)	Code	PDC03	PDC03	PDC04	PDC04	PDC04
	Prix HT	623 €	623 €	726 €	726 €	726 €

(1) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max. Attention, le groupe peut devoir être déporté.

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.

Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire



Attention, avec une cuve de profondeur 90 mm (boissons), prévoir de passer la largeur de découpe d'encastrement de 604 à 644 mm

Capacité	Cotes d'encastrement		
	A	B	C
3 GN 1/1	1125 mm	1350 mm	1135 mm
4 GN 1/1	1325 mm	1550 mm	1335 mm
5 GN 1/1	1675 mm	1900 mm	1685 mm
6 GN 1/1	2025 mm	2250 mm	2035 mm
7 GN 1/1	2325 mm	2550 mm	2335 mm

## ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS

### CUVE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Finition : dessus poli vibré
- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentín en tube de cuivre frigorifique
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection par fusibles
- Passage des fluides frigorifiques, électriques et vidange à droite, côté service

### VITRINE PANORAMA

- Acier inox 18-10 AISI 304
- 3 étagères fixes en verre trempé avec pare haleine droit de 6 mm
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- Côtés en verre trempé thermopane de 14 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent
- 2 portes coulissantes suspendues côté service
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client

### VITRINE PANORAMA GASTRONORME

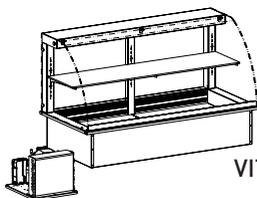
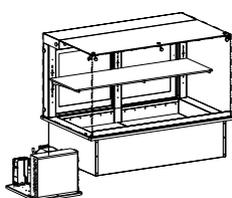
- Acier inox 18-10 AISI 304
- 3 niveaux de glissières
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé

- Côtés en verre trempé thermopane de 14 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent
- 2 portes coulissantes suspendues côté service
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client

### ACCESSOIRES

- Les accessoires (bacs GN, etc...) sont en option





#### CUVES RÉFRIGÉRÉES "FROID VENTILÉ" AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE PRÉSENTATION AIR SYSTEM À 1 NIVEAU LIVRÉES AVEC GROUPE FROID

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
<b>Longueur</b>		<b>820 mm</b>	<b>1150 mm</b>	<b>1475 mm</b>	<b>1800 mm</b>
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Profondeur de la cuve		290 mm	290 mm	290 mm	290 mm
Hauteur de la vitrine		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
P. Frigo		800 W	1185 W	1185 W	1440 W
P. Électrique		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W
Éclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)	Galbé	MEVP00021	MEVP00031	MEVP00041	MEVP00051
	Cubique	MEVP00121	MEVP00131	MEVP00141	MEVP00151
	<b>Prix HT*</b>	<b>6 594 €</b>	<b>7 597 €</b>	<b>8 158 €</b>	<b>9 273 €</b>
Éclairage LED sous l'étagère et le plafonnier	Galbé	MEVP02021	MEVP02031	MEVP02041	MEVP02051
	Cubique	MEVP02121	MEVP02131	MEVP02141	MEVP02151
	<b>Prix HT*</b>	<b>6 903 €</b>	<b>7 906 €</b>	<b>8 466 €</b>	<b>9 582 €</b>
<b>Options</b>					
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	0FG06	0FG08	0FG08	0FG11
	<b>Prix HT</b>	<b>-721 €</b>	<b>-916 €</b>	<b>-916 €</b>	<b>-1 135 €</b>
Cuve gastronorme	Code	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042
	<b>Prix HT</b>	<b>0 €</b>	<b>0 €</b>	<b>0 €</b>	<b>0 €</b>

\* dont 6 € d'Eco-part

**CUVE**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Finition : dessus poli vibré
- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection par fusibles
- Passage des fluides frigorifiques, électriques et vidange à droite côté service

**VITRINE DE PRÉSENTATION**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- 1 étagère en verre trempé de 10 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2 x 75 W incandescent
- Fermée côté client par une glace en verre trempé de 6 mm sur rail pivotant et amovible, pour faciliter le nettoyage
- 1 porte battante pour la vitrine 2 GN.
- 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service

**VITRINE DE SELF-SERVICE**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- 2 étagères en verre trempé de 10 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2 x 75 W incandescent

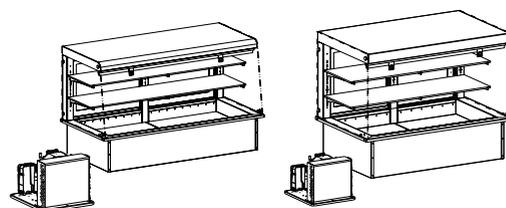
- Ouverte côté client
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client
- 1 porte battante pour la vitrine 2 GN.
- 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service
- Défecteur d'air froid dans la partie supérieure de la vitrine et nid d'abeille dans le flux d'air pour garantir des performances exceptionnelles

**ACCESSOIRES**

- Les accessoires (bacs GN, etc...) sont en option



**CUVES RÉFRIGÉRÉES "FROID VENTILÉ" AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE OU DE PRÉSENTATION AIR SYSTEM À 2 NIVEAUX LIVRÉES AVEC GROUPE FROID**



Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	
Longueur		820 mm	1150 mm	1475 mm	1800 mm	
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	
Profondeur de la cuve		290 mm	290 mm	290 mm	290 mm	
Hauteur de la vitrine		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	
P. Frigo		1185 W	1440 W	1727 W	2126 W	
P. Électrique		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W	
Éclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)	Galbé	MEVM20220	MEVM20230	MEVM20240	MEVM20250	
	Cubique	MEVM00220	MEVM00230	MEVM00240	MEVM00250	
	<b>Prix HT*</b>	<b>7 029 €</b>	<b>8 032 €</b>	<b>8 592 €</b>	<b>9 707 €</b>	
Eclairage LED sous les étagères et le plafonnier	Galbé	MEVM22220	MEVM22230	MEVM22240	MEVM22250	
	Cubique	MEVM02220	MEVM02230	MEVM02240	MEVM02250	
	<b>Prix HT*</b>	<b>7 481 €</b>	<b>8 483 €</b>	<b>9 044 €</b>	<b>10 159 €</b>	
<b>Options</b>	Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG06	OFG08	OFG08	OFG11
		<b>Prix HT</b>	<b>-721 €</b>	<b>-916 €</b>	<b>-916 €</b>	<b>-1 135 €</b>
Cuve gastronorme	Code	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042	
	<b>Prix HT</b>	<b>0 €</b>	<b>0 €</b>	<b>0 €</b>	<b>0 €</b>	

\* dont 6 € d'Eco-part



#### OPTIONS COMMUNES AUX VITRINES RÉFRIGÉRÉES AIR SYSTEM À 1 ET 2 NIVEAUX

Désignation		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Cuve pour bacs 200mm (3)	Code	OAC030	OAC030	OAC030	OAC030
	Prix HT	276 €	276 €	276 €	276 €
Cuve pour bacs de 150 mm (3)	Code	OAC031	OAC031	OAC031	OAC031
	Prix HT	266 €	266 €	266 €	266 €
Lampe germicide UVC	Code	OEH032	OEH033	OEH034	OEH035
	Prix HT	186 €	186 €	186 €	211 €
Réhausse perfo. pour présentation affleurante (par GN 1/1) - l'unité	Code	OAC020	OAC020	OAC020	OAC020
	Prix HT	173 €	173 €	173 €	173 €
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 1200 W	Code	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030
	Prix HT	284 €	284 €	284 €	284 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
	Prix HT	133 €	133 €	133 €	133 €
Dos poli miroir à la place des portes couliss. (vitrine adossée)	Code	OAS040	OAS040	OAS040	OAS040
	Prix HT	186 €	186 €	186 €	186 €
Clapets côté public pour vitrine (2 niv. galbée uniquement)	Code	OAS152	OAS153	OAS154	OAS155
	Prix HT	1 036 €	1 036 €	2 370 €	2 370 €
Vitrine de présentation (fermée côté client par une glace fixe)	Code	OAS062	OAS063	OAS064	OAS065
	Prix HT	305 €	340 €	376 €	411 €
Étagère en verre inclinée avec butée en pléxiglas - l'unité (1)	Code	OAS022	OAS023	OAS024	OAS025
	Prix HT	207 €	207 €	250 €	250 €
Étagère supplémentaire avec consoles inox - l'unité (1)	Code	OAS032	OAS033	OAS034	OAS035
	Prix HT	346 €	346 €	433 €	433 €
Avec groupe tropicalisé (2)	Code	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22
	Prix HT	769 €	769 €	769 €	769 €
Peinture epoxy (RAL au choix)	Code	PDC03	PDC03	PDC03	PDC04
	Prix HT	623 €	623 €	623 €	726 €

(1) Option incompatible avec l'éclairage LED sous l'étagère

(2) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max. Attention, le groupe peut devoir être déporté.

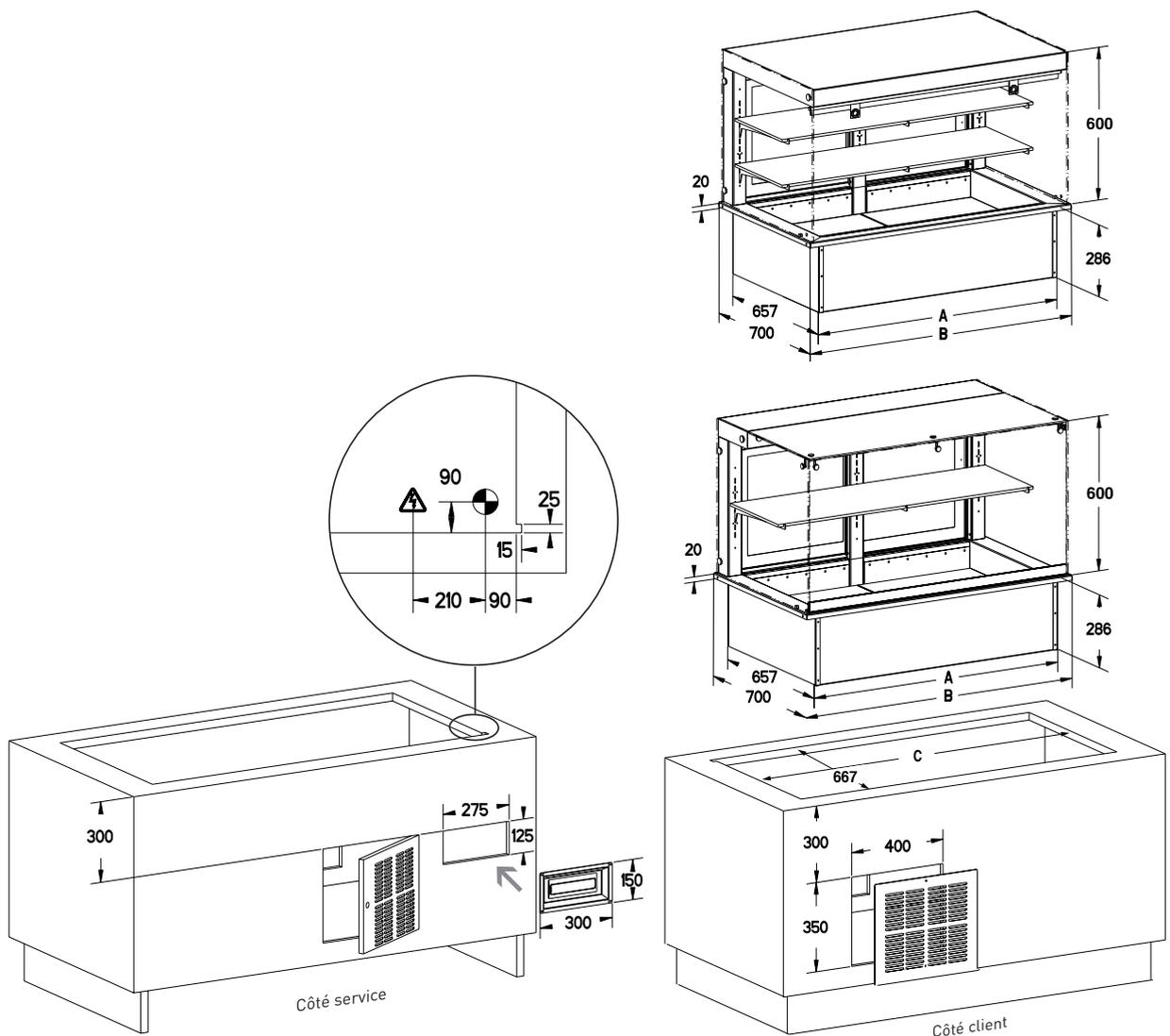
(3) Attention, le groupe peut devoir être déporté de la cuve

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.

Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire

Une aération est indispensable dans la façade du soubassement côté client  
 L'utilisation d'un groupe tropicalisé nécessite une aération minimum de : 565x500 mm

Pour faciliter l'accès au groupe et garantir les meilleures performances, prévoir un portillon ou une trappe avec aération côté service



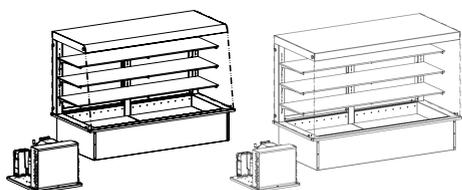
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonnée

Arrivée électrique  
 1,5 m de câble en attente au sol

**Symboles électriques**

M = câblage Monophasé (1N 230V + PE)  
 Puissance indiquée en Watt (W)  
 Puissance frigorifique donnée pour une température d'évaporation de -15°C

Capacité	Cotes d'encastrement		
	A	B	C
2 GN 1/1-100	720 mm	820 mm	730 mm
3 GN 1/1-100	1050 mm	1150 mm	1060 mm
4 GN 1/1-100	1375 mm	1475 mm	1385 mm
5 GN 1/1-100	1700 mm	1800 mm	1710 mm



#### CUVES RÉFRIGÉRÉES "FROID VENTILÉ" AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE OU DE PRÉSENTATION AIR SYSTEM À 3 NIVEAUX LIVRÉES AVEC GROUPE FROID

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
<b>Longueur</b>		<b>820 mm</b>	<b>1150 mm</b>	<b>1475 mm</b>	<b>1800 mm</b>
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Profondeur de la cuve		290 mm	290 mm	290 mm	290 mm
Hauteur de la vitrine		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
P. Frigo		1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
P. Electrique		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W
Éclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)	Galbé	MEVM00021	MEVM00031	MEVM00041	MEVM00051
	Cubique	MEVM00121	MEVM00131	MEVM00141	MEVM00151
	<b>Prix HT*</b>	<b>7 859 €</b>	<b>8 949 €</b>	<b>9 454 €</b>	<b>10 134 €</b>
Éclairage LED sous les étagères et le plafonnier	Galbé	MEVM02020	MEVM02030	MEVM02040	MEVM02050
	Cubique	MEVM02120	MEVM02130	MEVM02140	MEVM02150
	<b>Prix HT*</b>	<b>8 712 €</b>	<b>9 802 €</b>	<b>10 306 €</b>	<b>10 986 €</b>
<b>Options</b>					
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG06	OFG08	OFG11	OFG12
	<b>Prix HT</b>	<b>-721 €</b>	<b>-916 €</b>	<b>-1 135 €</b>	<b>-1 230 €</b>
Cuve gastronomique	Code	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042
	<b>Prix HT</b>	<b>0 €</b>	<b>0 €</b>	<b>0 €</b>	<b>0 €</b>

\* dont 6 € d'Eco-part

### CUVE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Finition : dessus poli vibré
- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection par fusibles
- Passage des fluides frigorifiques, électriques et vidange à droite côté service

### VITRINE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- 3 étagères en verre trempé de 10 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2 x 75 W incandescent
- Ouvert côté client
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client
- 1 porte battante pour la vitrine 2 GN. 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service
- Défecteur d'air froid dans la partie supérieure de la vitrine et nid d'abeille dans le flux d'air pour garantir des performances exceptionnelles

### ACCESSOIRES

- Les accessoires (bacs GN, etc...) sont en option



### OPTIONS

Désignation		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Cuve pour bacs 200mm (3)	Code	OAC030	OAC030	OAC030	OAC030
	Prix HT	276 €	276 €	276 €	276 €
Cuve pour bacs de 150 mm (3)	Code	OAC031	OAC031	OAC031	OAC031
	Prix HT	266 €	266 €	266 €	266 €
Réhausse perfo. pour présentation affleurante (par GN 1/1) - l'unité	Code	OAC020	OAC020	OAC020	OAC020
	Prix HT	173 €	173 €	173 €	173 €
Lampe germicide UVC	Code	OEH032	OEH033	OEH034	OEH035
	Prix HT	186 €	186 €	186 €	211 €
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 1200 W	Code	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030
	Prix HT	284 €	284 €	284 €	284 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
	Prix HT	133 €	133 €	133 €	133 €
Dos poli miroir à la place des portes couliss. (vitrine adossée)	Code	OAS040	OAS040	OAS040	OAS040
	Prix HT	186 €	186 €	186 €	186 €
Vitrine de présentation (fermée côté client par une glace fixe)	Code	OAS062	OAS063	OAS064	OAS065
	Prix HT	305 €	340 €	376 €	411 €
Étagère en verre inclinée avec butée en plexiglas - l'unité (1)	Code	OAS022	OAS023	OAS024	OAS025
	Prix HT	207 €	207 €	250 €	250 €
Étagère supplémentaire avec consoles inox - l'unité (1)	Code	OAS032	OAS033	OAS034	OAS035
	Prix HT	346 €	346 €	433 €	433 €
Clapets côté public pour vitrine (vitrine galbée uniquement)	Code	OAS152	OAS153	OAS154	OAS155
	Prix HT	1 036 €	1 036 €	2 370 €	2 370 €
Avec groupe tropicalisé (2)	Code	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22
	Prix HT	769 €	769 €	769 €	769 €
Peinture epoxy (RAL au choix)	Code	PDC03	PDC03	PDC03	PDC04
	Prix HT	623 €	623 €	623 €	726 €

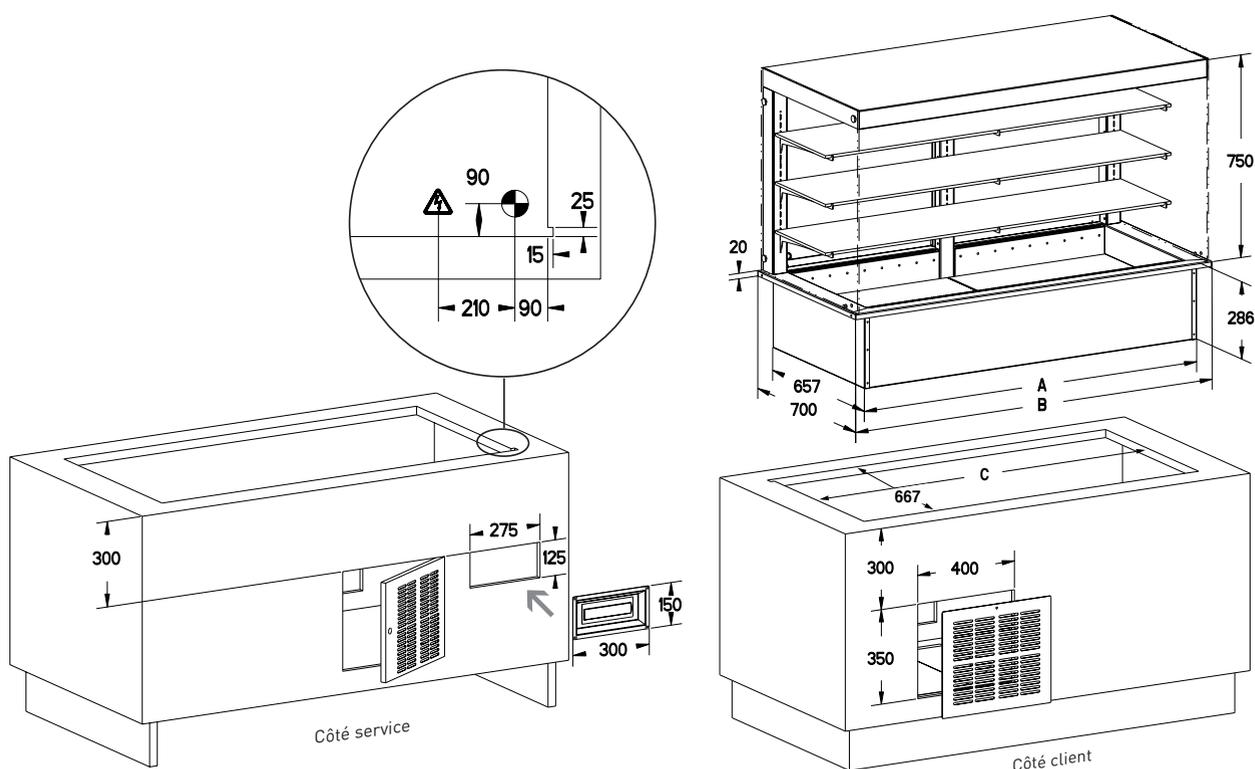
(1) Option incompatible avec l'éclairage LED sous les étagères

(2) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max. Attention, le groupe peut devoir être déporté.

(3) Attention, le groupe peut devoir être déporté de la cuve

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.

Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire



 Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonnée

 Arrivée électrique  
1,5 m de câble en attente au sol

#### Symboles électriques

M = câblage Monophasé (1N 230V + PE)  
Puissance indiquée en Watt (W)  
Puissance frigorifique donnée pour une température d'évaporation de -15°C

Capacité	Cotes d'encastrement		
	A	B	C
2 GN 1/1-100	720 mm	820 mm	730 mm
3 GN 1/1-100	1050 mm	1150 mm	1060 mm
4 GN 1/1-100	1375 mm	1475 mm	1385 mm
5 GN 1/1-100	1700 mm	1800 mm	1710 mm

## ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS

### CUVE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Finition : dessus poli vibré
- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection par fusibles
- Passage des fluides frigorigères, électriques et vidange à droite côté service

### VITRINE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- 3 étagères en verre trempé de 10 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2 x 75 W incandescent
- Ouvert côté client
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client
- 1 porte battante pour la vitrine 2 GN.
- 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service
- Déflecteur d'air froid dans la partie supérieure de la vitrine et nid d'abeille dans le flux d'air pour garantir des performances exceptionnelles

### ACCESSOIRES

- Les accessoires (bacs GN, etc...) sont en option

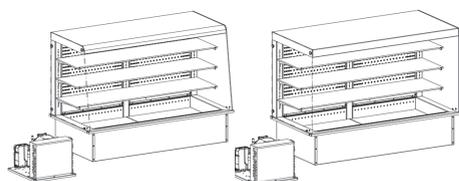
-20%  
consommation  
d'énergie  
par rapport  
à la norme  
EN 15135

60 dBA  
en moyenne

conforme  
afnor  
AC D40-004

18  
AISI 304





**CUVES RÉFRIGÉRÉES "FROID VENTILÉ"  
AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE  
OU DE PRÉSENTATION PULS'AIR SYSTEM À 3 NIVEAUX  
LIVRÉES AVEC GROUPE FROID**

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
<b>Longueur</b>		<b>820 mm</b>	<b>1150 mm</b>	<b>1475 mm</b>	<b>1800 mm</b>
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Profondeur de la cuve		290 mm	290 mm	290 mm	290 mm
Hauteur de la vitrine		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Nb portes battantes		1 porte	2 portes	2 portes	2 portes
P. Frigo		1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
P. Electrique		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W
Eclairage LED sous le plafonnier (barettes LED)	Galbé	MEVL00021	MEVL00031	MEVL00041	MEVL00051
	Cubique	MEVL00121	MEVL00131	MEVL00141	MEVL00151
	<b>Prix HT*</b>	<b>9 066 €</b>	<b>10 318 €</b>	<b>10 898 €</b>	<b>11 676 €</b>
Eclairage LED sous les étagères et le plafonnier	Galbé	MEVL02020	MEVL02030	MEVL02040	MEVL02050
	Cubique	MEVL02120	MEVL02130	MEVL02140	MEVL02150
	<b>Prix HT*</b>	<b>9 993 €</b>	<b>11 246 €</b>	<b>12 284 €</b>	<b>13 061 €</b>
<b>Options</b>					
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG06	OFG08	OFG11	OFG13
	<b>Prix HT</b>	<b>-721 €</b>	<b>-916 €</b>	<b>-1 135 €</b>	<b>-1 275 €</b>
Cuve gastronomique	Code	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042
	<b>Prix HT</b>	<b>0 €</b>	<b>0 €</b>	<b>0 €</b>	<b>0 €</b>

\* dont 6 € d'Eco-part

**CUVE**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Finition : dessus poli vibré
- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection par fusibles
- Passage des fluides frigorifiques, électriques et vidange à droite côté service

**VITRINE À 3 NIVEAUX**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- 3 étagères en verre trempé de 10 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2 x 75 W incandescent
- Ouvert côté client
- 1 ou 2 portes battantes côté service
- Circulation de l'air froid dans les portes et la partie supérieure de la vitrine pour garantir des performances exceptionnelles

**VITRINE À 4 NIVEAUX**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- 4 étagères en verre trempé de 10 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2 x 75 W incandescent
- Ouvert côté client

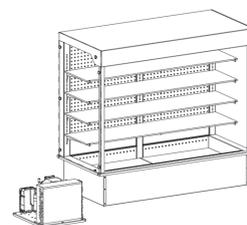
- Rideau de nuit avec serrure
- 1 ou 2 portes battantes côté service
- Circulation de l'air froid dans les portes ou dans le dos en inox poli miroir (vitrine adossée) et la partie supérieure de la vitrine pour garantir des performances exceptionnelles

**ACCESSOIRES**

- Les accessoires (bacs GN, etc...) sont en option



**CUVES RÉFRIGÉRÉES "FROID VENTILÉ" AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PULS'AIR SYSTEM À 4 NIVEAUX LIVRÉES AVEC GROUPE FROID**



Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
<b>Longueur</b>		<b>820 mm</b>	<b>1150 mm</b>	<b>1475 mm</b>
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm
Profondeur de la cuve		290 mm	290 mm	290 mm
Hauteur de la vitrine		1050 mm	1050 mm	1050 mm
Nb portes battantes		1 porte	2 portes	2 portes
P. Frigo		1185 W	1440 W	2126 W
P. Électrique		1000 W	1450 W	1800 W
Eclairage LED sous le plafonnier (barettes LED)	Code	MEVH00021	MEVH00031	MEVH00041
	Prix HT*	<b>9 462 €</b>	<b>10 809 €</b>	<b>11 728 €</b>
Eclairage LED sous les étagères et le plafonnier	Code	MEVH02020	MEVH02030	MEVH02040
	Prix HT*	<b>10 625 €</b>	<b>11 972 €</b>	<b>13 527 €</b>
<b>Options</b>				
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG08	OFG12	OFG13
	Prix HT	<b>-916 €</b>	<b>-1 230 €</b>	<b>-1 275 €</b>
Cuve gastronomique	Code	OAC042	OAC042	OAC042
	Prix HT	<b>0 €</b>	<b>0 €</b>	<b>0 €</b>

\* dont 6 € d'Eco-part

**OPTIONS COMMUNES AUX VITRINES RÉFRIGÉRÉES PULS'AIR SYSTEM À 3 ET 4 NIVEAUX**

Désignation		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Cuve pour bacs 200mm (1)	Code	OAC030	OAC030	OAC030	OAC030
	Prix HT	<b>276 €</b>	<b>276 €</b>	<b>276 €</b>	<b>276 €</b>
Cuve pour bacs de 150 mm (1)	Code	OAC031	OAC031	OAC031	OAC031
	Prix HT	<b>266 €</b>	<b>266 €</b>	<b>266 €</b>	<b>266 €</b>
Réhausse perfo. pour présentation affleurante (par GN 1/1) - l'unité	Code	OAC020	OAC020	OAC020	OAC020
	Prix HT	<b>173 €</b>	<b>173 €</b>	<b>173 €</b>	<b>173 €</b>
Lampe germicide UVC pour vitrine	Code	OEH032	OEH033	OEH034	OEH035
	Prix HT	<b>186 €</b>	<b>186 €</b>	<b>186 €</b>	<b>211 €</b>

(1) Attention, le groupe peut devoir être déporté de la cuve



#### OPTIONS COMMUNES AUX VITRINES RÉFRIGÉRÉES PULS'AIR SYSTEM À 3 ET 4 NIVEAUX

Désignation		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 1200 W	Code Prix HT	OFD030 284 €	OFD030 284 €	OFD030 284 €	OFD030 284 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code Prix HT	OFD010 133 €	OFD010 133 €	OFD010 133 €	OFD010 133 €
Dos poli miroir à la place des portes battantes (1)	Code Prix HT	OAS080 -272 €	OAS080 -272 €	OAS080 -272 €	OAS080 -272 €
Dos poli miroir à la place des p. battantes (vitrine adossée à 4 niv.)	Code Prix HT	OAS120 -381 €	OAS120 -381 €	OAS120 -381 €	
Vitrine 4 niveaux livrée sans rideau de nuit	Code Prix HT	OAS102 -783 €	OAS103 -848 €	OAS104 -911 €	
Rideau textile pour vitrine 3 niv. (vitrines cubiques uniquement) (1)	Code Prix HT	OAS072 541 €	OAS073 541 €	OAS074 620 €	OAS075 620 €
Etagère en verre inclinée avec butée en pléxiglas - l'unité (2)	Code Prix HT	OAS022 207 €	OAS023 207 €	OAS024 250 €	OAS025 250 €
Etagère supplémentaire avec consoles inox - l'unité (2)	Code Prix HT	OAS032 346 €	OAS033 346 €	OAS034 433 €	OAS035 433 €
Vitrine de présentation (fermée côté client par une glace fixe) (1)	Code Prix HT	OAS062 305 €	OAS063 340 €	OAS064 376 €	OAS065 411 €
Clapets côté public (sur vitrine galbée à 3 niveaux uniquement) (1)	Code Prix HT	OAS152 1 036 €	OAS153 1 036 €	OAS154 2 370 €	OAS155 2 370 €
Eclairage LED vertical d'une vitrine avec rideau de nuit (3)	Code Prix HT	OAS110 2 481 €	OAS110 2 481 €	OAS110 2 481 €	
Avec groupe tropicalisé (4)	Code Prix HT	OFG22 769 €	OFG22 769 €	OFG22 769 €	OFG22 769 €
Peinture epoxy (RAL au choix)	Code Prix HT	PDC03 623 €	PDC03 623 €	PDC03 623 €	PDC04 726 €

(1) Uniquement pour la vitrine à 3 niveaux

(2) Option incompatible avec l'éclairage LED sous chaque étagère

(3) 2 bandes de LED placées à l'avant de la vitrine + plafonnier. Uniquement pour la vitrine à 4 niveaux.

(4) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max. Attention, le groupe peut devoir être déporté.

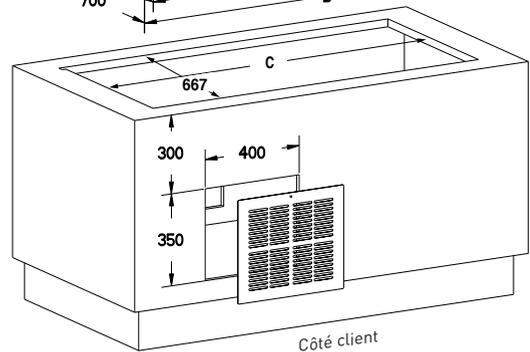
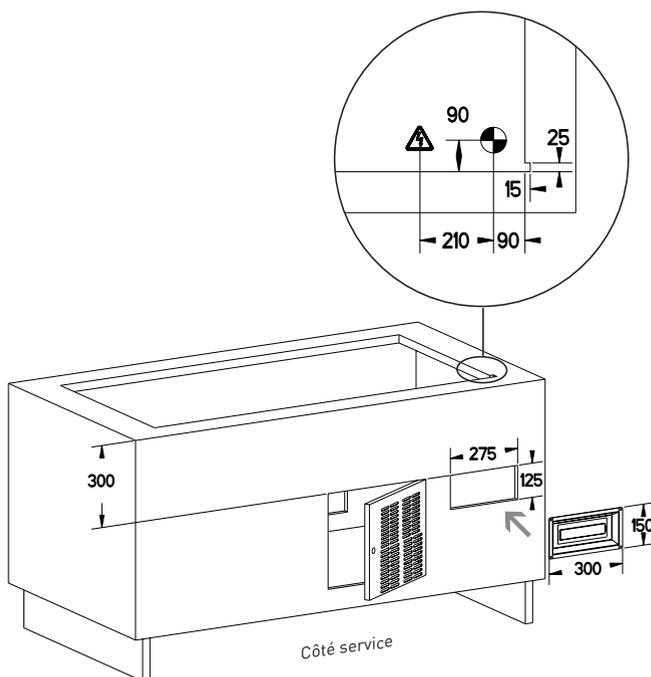
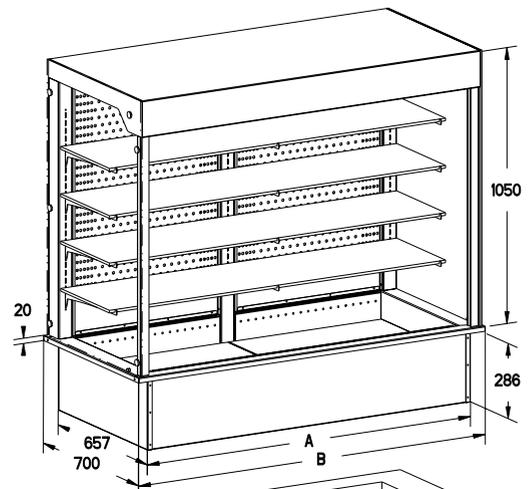
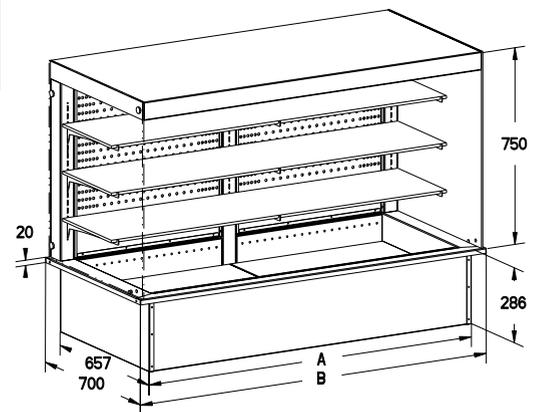
(1) Attention, le groupe peut devoir être déporté de la cuve

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.

Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire

Une aération est indispensable dans la façade du soubassement côté client  
L'utilisation d'un groupe tropicalisé nécessite une aération minimum de : 565x500 mm

Pour faciliter l'accès au groupe et garantir les meilleures performances, prévoir un portillon ou une trappe avec aération côté service



Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonnée

Arrivée électrique  
1,5 m de câble en attente au sol

### Symboles électriques

M = câblage Monophasé (1N 230V + PE)  
Puissance indiquée en Watt (W)  
Puissance frigorifique donnée pour une température d'évaporation de -15°C

Capacité	Cotes d'encastrement		
	A	B	C
2 GN 1/1-100	720 mm	820 mm	730 mm
3 GN 1/1-100	1050 mm	1150 mm	1060 mm
4 GN 1/1-100	1375 mm	1475 mm	1385 mm
5 GN 1/1-100	1700 mm	1800 mm	1710 mm



## DESSUS CHAUFFANT, BUFFET CHAUFFANT EN VERRE TREMPÉ

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
<b>Longueur</b>	<b>820 mm</b>	<b>1150 mm</b>	<b>1475 mm</b>	<b>1800 mm</b>	<b>2150 mm</b>
Largeur	700 mm				
Hauteur	70 mm				
P. Électrique	600 W	900 W	1200 W	1500 W	1800 W
Code	MFDV00020	MFDV00030	MFDV00040	MFDV00050	MFDV00060
<b>Prix HT*</b>	<b>2 039 €</b>	<b>2 413 €</b>	<b>2 532 €</b>	<b>2 907 €</b>	<b>3 027 €</b>

## OPTIONS

Désignation		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Dessus chauffant avec décaissé de 55 mm	Code	OAV010	OAV010	OAV010	OAV010	OAV010
	<b>Prix HT</b>	<b>521 €</b>				
Commande séparée de chaque zone chauffante - l'unité	Code	PAV010	PAV010	PAV010	PAV010	PAV010
	<b>Prix HT</b>	<b>229 €</b>				
Bac GN 1/1-65 avec poignées et couvercle	Code	OAV030	OAV030	OAV030	OAV030	OAV030
	<b>Prix HT</b>	<b>96 €</b>				
Cadre amovible acier inox pour bac GN 1/1-65	Code	OAA040	OAA040	OAA040	OAA040	OAA040
	<b>Prix HT</b>	<b>120 €</b>				
Peinture epoxy (RAL au choix)	Code	PDC05	PDC05	PDC05	PDC06	PDC06
	<b>Prix HT</b>	<b>409 €</b>	<b>409 €</b>	<b>409 €</b>	<b>475 €</b>	<b>475 €</b>

\* dont 6 € d'Eco-part

**DESSUS CHAUFFANT, BUFFET**

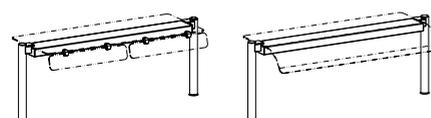
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus équipé de plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir ou blanc avec résistances intégrées
- Isolation 30 mm de laine de roche
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection électrique par fusibles

**RAMPE CHAUFFANTE HALOGÈNE**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Chauffage et éclairage par lampes halogènes encastrées avec verre de protection (1 lampe de 200 Watts par GN 1/1)
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm d'épaisseur à angles arrondis et chanfreinés, composé d'une poutre de section 120x45 mm
- 2 montants carrés 40 x 40 mm ou ronds Ø 42 mm

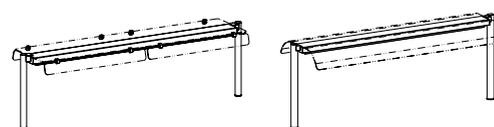
**ACCESSOIRES**

- Les accessoires (bacs GN, etc...) sont en option



**RAMPES CHAUFFANTES HALOGÈNE EN VERRE TREMPÉ**

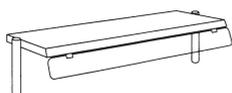
Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
<b>Longueur</b>		<b>790 mm</b>	<b>1130 mm</b>	<b>1440 mm</b>	<b>1790 mm</b>	<b>2140 mm</b>
Largeur - Pare haleine droit		430 mm				
Largeur - Pare haleine galbé		420 mm				
Hauteur		430 mm				
P. Électrique		400 W	600 W	800 W	1000 W	1200 W
Pare haleine droit	Tube rond	MKDR01320	MKDR01330	MKDR01340	MKDR01350	MKDR01360
	Tube carré	MKDC01320	MKDC01330	MKDC01340	MKDC01350	MKDC01360
	<b>Prix HT*</b>	<b>1 271 €</b>	<b>1 488 €</b>	<b>1 646 €</b>	<b>1 790 €</b>	<b>1 981 €</b>
Pare haleine galbé	Tube rond	MKGR01320	MKGR01330	MKGR01340	MKGR01350	MKGR01360
	Tube carré	MKGC01320	MKGC01330	MKGC01340	MKGC01350	MKGC01360
	<b>Prix HT*</b>	<b>1 469 €</b>	<b>1 649 €</b>	<b>1 836 €</b>	<b>1 998 €</b>	<b>2 165 €</b>
<b>Options</b>	Montants verticaux en finition poli miroir (par pare haleine)	Code ODM010	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010
	<b>Prix HT</b>	<b>155 €</b>				
Vitre de protection toute hauteur	Code ODM011	ODM011	ODM011	ODM011	ODM011	ODM011
	<b>Prix HT</b>	<b>161 €</b>				



**RAMPE CHAUFFANTE HALOGÈNE POUR BUFFET**

Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
<b>Longueur</b>		<b>790 mm</b>	<b>1130 mm</b>	<b>1440 mm</b>	<b>1790 mm</b>	<b>2140 mm</b>
Largeur pare haleine droit		470 mm				
Largeur pare haleine galbé		570 mm				
Hauteur		530 mm				
P. Électrique		400 W	600 W	800 W	1000 W	1200 W
Pare haleine droit	Tube rond	MKDR05320	MKDR05330	MKDR05340	MKDR05350	MKDR05360
	Tube carré	MKDC05320	MKDC05330	MKDC05340	MKDC05350	MKDC05360
	<b>Prix HT*</b>	<b>1 543 €</b>	<b>1 760 €</b>	<b>1 918 €</b>	<b>2 150 €</b>	<b>2 416 €</b>
Pare haleine galbé	Tube rond	MKGR05320	MKGR05330	MKGR05340	MKGR05350	MKGR05360
	Tube carré	MKGC05320	MKGC05330	MKGC05340	MKGC05350	MKGC05360
	<b>Prix HT*</b>	<b>2 151 €</b>	<b>2 331 €</b>	<b>2 717 €</b>	<b>2 949 €</b>	<b>3 283 €</b>
<b>Option</b>	Montants verticaux en finition poli miroir (par pare haleine)	Code ODM010	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010
	<b>Prix HT</b>	<b>155 €</b>				

\* dont 6 € d'Eco-part



### RAMPES CHAUFFANTES HALOGÈNE EN TÔLE PLIÉE

Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Longueur		790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm
Largeur		350 mm				
Hauteur		430 mm				
P. Électrique		400 W	600 W	800 W	1000 W	1200 W
Pare haleine droit	Tube rond	MKDR31320	MKDR31330	MKDR31340	MKDR31350	MKDR31360
	Tube carré	MKDC31320	MKDC31330	MKDC31340	MKDC31350	MKDC31360
	Prix HT*	1 361 €	1 447 €	1 550 €	1 744 €	1 957 €
<b>Options</b>						
Montants verticaux en finition poli miroir (par pare haleine)	Code	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010
	Prix HT	155 €	155 €	155 €	155 €	155 €
Vitre de protection toute hauteur	Code	ODM011	ODM011	ODM011	ODM011	ODM011
	Prix HT	161 €	161 €	161 €	161 €	161 €

\* dont 6 € d'Eco-part

**RAMPE CHAUFFANTE HALOGÈNE**

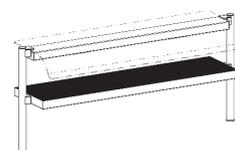
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Chauffage et éclairage par lampes halogènes encastrées avec verre de protection (1 lampe de 200 Watts par GN 1/1)
- Dessus en tôle pliée
- Pare haleine droit en verre trempé de 6 mm d'épaisseur.
- 2 montants carrés 40 x 40 mm ou ronds Ø 42 mm

**TABLETTE CHAUFFANTE D'ENVOI**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Tablette chauffante en tôle pliée de section 120x45 mm avec plaque chauffante en verre trempé noir ou blanc avec résistance intégrée
- 2 montants carrés 40 x 40 mm ou ronds Ø 42 mm
- Chauffage et éclairage par lampes four encastrées avec verre de protection (1 lampe four de 40 Watts par GN 1/1)
- Pare haleine galbé en verre trempé de 6 mm d'épaisseur à angles arrondis et chanfreinés

**ACCESSOIRES**

- Les accessoires (bacs GN, etc...) sont en option



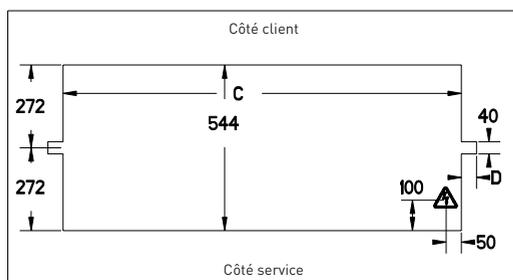
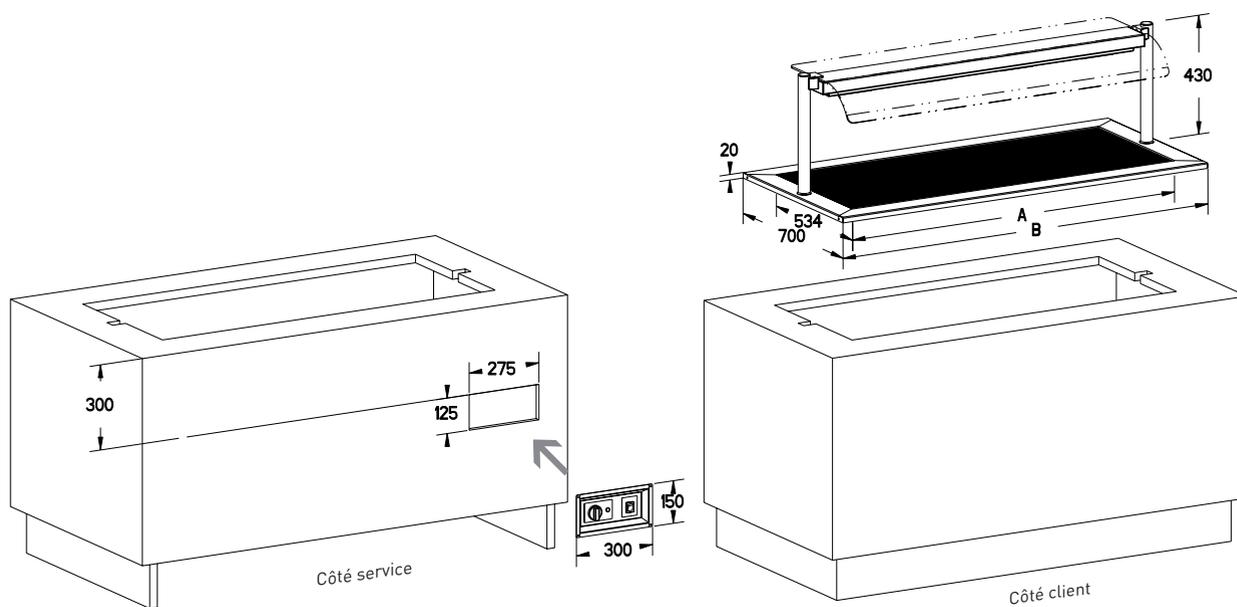
**TABLETTES CHAUFFANTES D'ENVOI AVEC PARE HALEINE GALBÉ**

Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Longueur		790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm
Largeur		420 mm				
Hauteur		600 mm				
P. Électrique		380 W	690 W	900 W	1100 W	1300 W
Éclairage par lampes four (40 W par lampe) sur les 2 niveaux	Tube rond	MKGR20820	MKGR20830	MKGR20840	MKGR20850	MKGR20860
	Tube carré	MKGC20820	MKGC20830	MKGC20840	MKGC20850	MKGC20860
	Prix HT*	2 787 €	3 231 €	4 089 €	4 272 €	4 456 €
<b>Option</b>						
Montants verticaux en finition poli miroir (par pare haleine)	Code	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010
	Prix HT	155 €	155 €	155 €	155 €	155 €

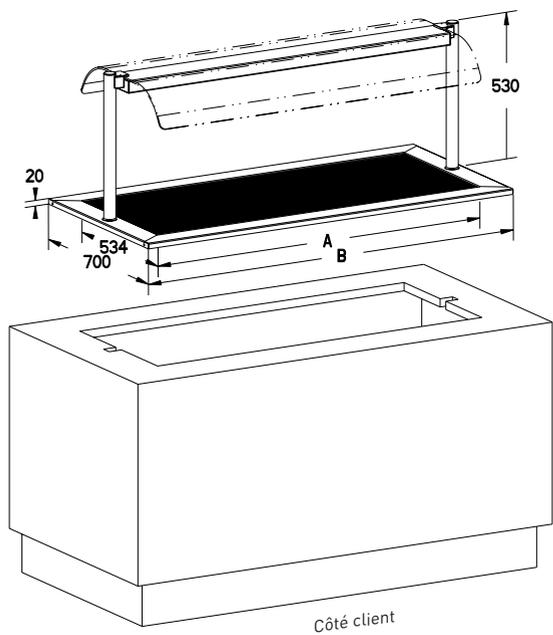
\* dont 6 € d'Eco-part

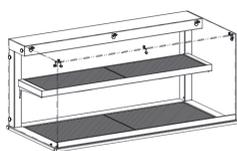
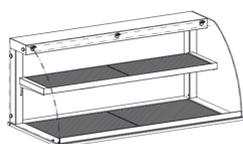
# VISIO LINE

DESSUS CHAUFFANTS, BUFFETS CHAUFFANTS  
RAMPES CHAUFFANTES HALOGÈNE  
RAMPES CHAUFFANTES POUR BUFFET



Capacité	Cotes d'encastrement			
	A	B	C	D
2 GN 1/1	654 mm	820 mm	664 mm	50 mm
3 GN 1/1	976 mm	1150 mm	986 mm	60 mm
4 GN 1/1	1301 mm	1475 mm	1311 mm	50 mm
5 GN 1/1	1623 mm	1800 mm	1633 mm	70 mm
6 GN 1/1	1948 mm	2150 mm	1958 mm	80 mm





DESSUS CHAUFFANTS AVEC  
 VITRINE CHAUFFANTE DE PRÉSENTATION  
 À 1 NIVEAU

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	
<b>Longueur</b>	<b>820 mm</b>	<b>1150 mm</b>	<b>1475 mm</b>	<b>1800 mm</b>	
Largeur	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	
Hauteur - Dessus chauffant	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	
Hauteur - Vitrine	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	
P. Électrique	1010 W	1590 W	2020 W	2600 W	
	Galbée	MFVP00020	MFVP00030	MFVP00040	MFVP00050
	Cubique	MFVP00120	MFVP00130	MFVP00140	MFVP00150
	<b>Prix HT*</b>	<b>6 082 €</b>	<b>7 016 €</b>	<b>7 204 €</b>	<b>7 976 €</b>

### OPTIONS

Désignation		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Portes coulissantes côté service	Code	OAS132	OAS133	OAS134	OAS135
	<b>Prix HT</b>	<b>647 €</b>	<b>647 €</b>	<b>750 €</b>	<b>750 €</b>
Plaques chauffantes avec décaissé de 55 mm - par élément	Code	OAV010	OAV010	OAV010	OAV010
	<b>Prix HT</b>	<b>521 €</b>	<b>521 €</b>	<b>521 €</b>	<b>521 €</b>
Commande séparée de chaque zone chauffante - l'unité	Code	PAV010	PAV010	PAV010	PAV010
	<b>Prix HT</b>	<b>229 €</b>	<b>229 €</b>	<b>229 €</b>	<b>229 €</b>
Bac GN 1/1-65 avec poignées et couvercle	Code	OAV030	OAV030	OAV030	OAV030
	<b>Prix HT</b>	<b>96 €</b>	<b>96 €</b>	<b>96 €</b>	<b>96 €</b>
Cadre amovible acier inox pour bac GN 1/1-65	Code	OAA040	OAA040	OAA040	OAA040
	<b>Prix HT</b>	<b>120 €</b>	<b>120 €</b>	<b>120 €</b>	<b>120 €</b>
Peinture epoxy (RAL au choix)	Code	PDC07	PDC07	PDC07	PDC07
	<b>Prix HT</b>	<b>623 €</b>	<b>623 €</b>	<b>623 €</b>	<b>623 €</b>

\* dont 6 € d'Eco-part

**DESSUS**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus équipé de plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir ou blanc avec résistances intégrées
- Isolation 30 mm de laine de roche
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection électrique par fusibles

**VITRINE DE PRÉSENTATION**

- 1 étagère chauffante en tôle pliée avec plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir ou blanc avec résistances intégrées
- Eclairage étanche par lampe de four dans la partie supérieure et sous l'étagère de la vitrine
- Vitrine en verre trempé de 6 mm

- Fermée côté client par une glace sur rail pivotant et amovible pour faciliter le nettoyage
- Ouvert côté service
- Isolation 30 mm de laine de roche
- Réglage de la température du dessus et de l'étagère par 2 thermostats tactiles avec horloge de démarrage différé

**VITRINE DE SELF-SERVICE**

- 2 étagères chauffantes en tôle pliée avec plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir ou blanc avec résistances intégrées
- Eclairage étanche par lampe de four dans la partie supérieure et sous les étagères de la vitrine
- Vitrine en verre trempé de 6 mm
- Ouvert côté client
- 2 portes coulissantes côté service

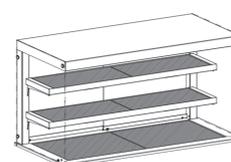
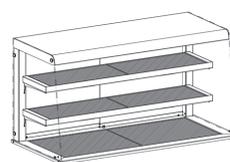
- Isolation 30 mm de laine de roche
- Réglage de la température du dessus et des 2 étagères chauffantes par 2 thermostats tactiles avec horloge de démarrage différé

**ACCESSOIRES**

- Les accessoires (bacs GN, etc...) sont en option



**DESSUS CHAUFFANTS  
VITRINE CHAUFFANTE DE SELF-SERVICE  
OU DE PRÉSENTATION À 2 NIVEAUX**



Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
<b>Longueur</b>		<b>820 mm</b>	<b>1150 mm</b>	<b>1475 mm</b>	<b>1800 mm</b>
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur - Dessus chauffant		70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
Hauteur - Vitrine		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
P. Électrique		1380 W	2200 W	2760 W	3580 W
	Galbée	MFVS00020	MFVS00030	MFVS00040	MFVS00050
	Cubique	MFVS00120	MFVS00130	MFVS00140	MFVS00150
	<b>Prix HT*</b>	<b>7 954 €</b>	<b>9 303 €</b>	<b>9 708 €</b>	<b>10 781 €</b>

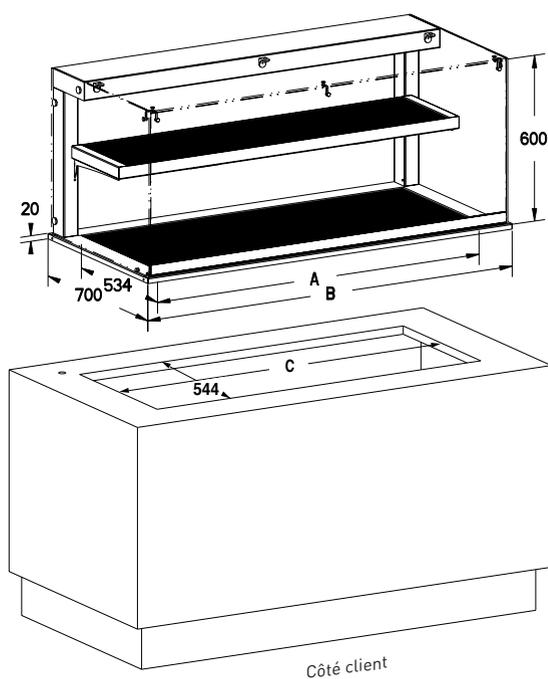
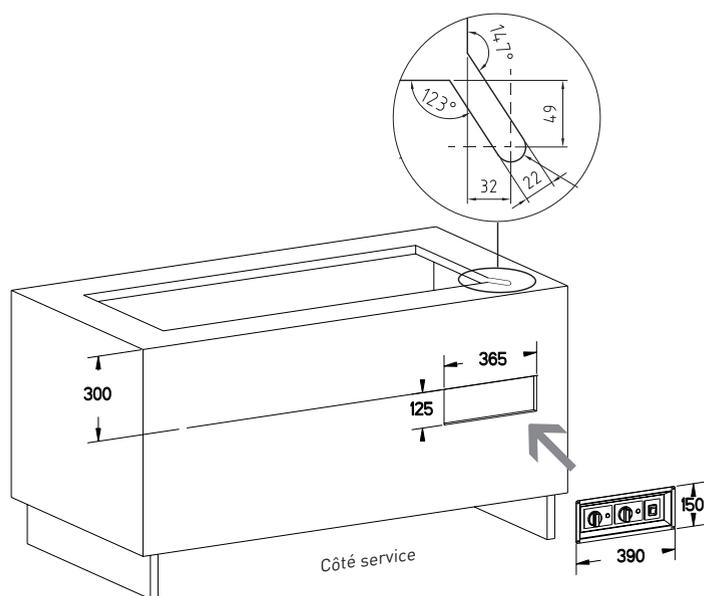
**OPTIONS**

Désignation		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Dos poli miroir à la place des portes couliss. (vitrine adossée)	Code	OAS190	OAS190	OAS190	OAS190
	<b>Prix HT</b>	<b>-272 €</b>	<b>-272 €</b>	<b>-272 €</b>	<b>-272 €</b>
Vitrine de présentation (fermeture côté client par une glace fixe)	Code	OAS062	OAS063	OAS064	OAS065
	<b>Prix HT</b>	<b>305 €</b>	<b>340 €</b>	<b>376 €</b>	<b>411 €</b>
Plaques chauffantes avec décaissé de 55 mm - par élément	Code	OAV010	OAV010	OAV010	OAV010
	<b>Prix HT</b>	<b>521 €</b>	<b>521 €</b>	<b>521 €</b>	<b>521 €</b>
Commande séparée de chaque zone chauffante - l'unité	Code	PAV010	PAV010	PAV010	PAV010
	<b>Prix HT</b>	<b>229 €</b>	<b>229 €</b>	<b>229 €</b>	<b>229 €</b>
Commande séparée de chaque étagère chauffante	Code	PAV020	PAV020	PAV020	PAV020
	<b>Prix HT</b>	<b>229 €</b>	<b>229 €</b>	<b>229 €</b>	<b>229 €</b>
Bac GN 1/1-65 avec poignées et couvercle	Code	OAV030	OAV030	OAV030	OAV030
	<b>Prix HT</b>	<b>96 €</b>	<b>96 €</b>	<b>96 €</b>	<b>96 €</b>
Cadre amovible acier inox pour bac GN 1/1-65	Code	OAA040	OAA040	OAA040	OAA040
	<b>Prix HT</b>	<b>120 €</b>	<b>120 €</b>	<b>120 €</b>	<b>120 €</b>
Peinture epoxy (RAL au choix)	Code	PDC07	PDC07	PDC07	PDC07
	<b>Prix HT</b>	<b>623 €</b>	<b>623 €</b>	<b>623 €</b>	<b>623 €</b>

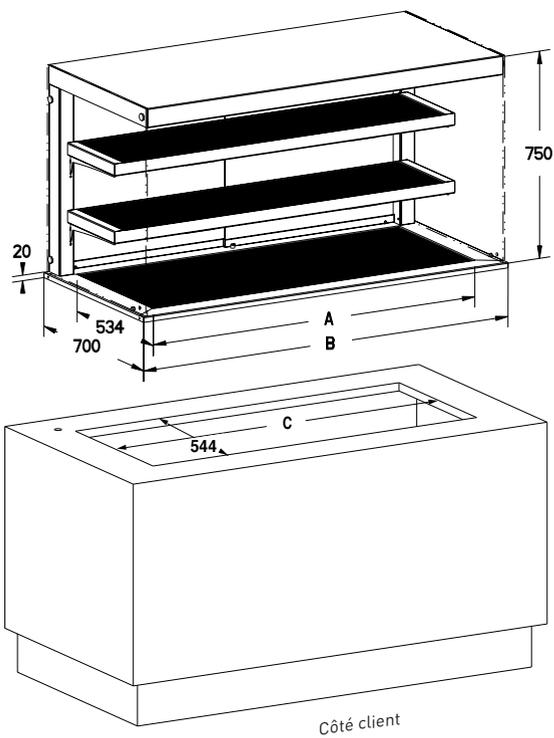
\* dont 6 € d'Eco-part

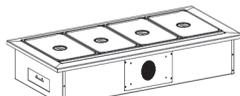
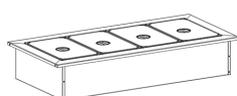
# VISIO LINE

DESSUS CHAUFFANTS  
 AVEC VITRINE CHAUFFANTE DE PRÉSENTATION À 1 NIVEAU  
 DESSUS CHAUFFANTS AVEC VITRINE CHAUFFANTE  
 DE SELF-SERVICE OU DE PRÉSENTATION À 2 NIVEAUX



Capacité	Cotes d'encastrement			
	A	B	C	D
2 GN 1/1	654 mm	820 mm	664 mm	50 mm
3 GN 1/1	976 mm	1150 mm	986 mm	60 mm
4 GN 1/1	1301 mm	1475 mm	1311 mm	50 mm
5 GN 1/1	1623 mm	1800 mm	1633 mm	70 mm
6 GN 1/1	1948 mm	2150 mm	1958 mm	80 mm





### BAIN-MARIE À EAU (REMPLISSAGE AUTOMATIQUE) BAIN-MARIE À AIR

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
<b>Longueur</b>		<b>820 mm</b>	<b>1150 mm</b>	<b>1475 mm</b>	<b>1800 mm</b>	<b>2150 mm</b>
Largeur		700 mm				
Hauteur du bain-marie à eau		265 mm				
Hauteur du bain-marie à air		220 mm				
P. Électrique du bain-marie à eau		1500 W	2250 W	3000 W (1)	T - 3750 W	T - 4500 W
P. Électrique du bain-marie à air		500 W	1000 W	1000 W	1500 W	2500 W (1)
Bain-marie à eau	Code	MFBE00020	MFBE00030	MFBE00040	MFBE00050	MFBE00060
Bain-marie à air	Code	MFBA00020	MFBA00030	MFBA00040	MFBA00050	MFBA00060
	<b>Prix HT*</b>	<b>3 000 €</b>	<b>3 203 €</b>	<b>3 297 €</b>	<b>3 526 €</b>	<b>3 639 €</b>

(1) Attention, passe en triphasé 3N 400 V+PE avec une rampe chauffante halogène

### OPTIONS COMMUNES AUX BAIN-MARIE À EAU OU À AIR

Désignation		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Cuve bain marie à eau avec remplissage manuel	Code	PAB020	PAB020	PAB020	PAB020	PAB020
	<b>Prix HT</b>	<b>-355 €</b>				
Cuve pour bacs de 200 mm	Code	PAB010	PAB010	PAB010	PAB010	PAB010
	<b>Prix HT</b>	<b>276 €</b>				
Bac GN 1/1-150 avec poignées et couvercle	Code	OAB020	OAB020	OAB020	OAB020	OAB020
	<b>Prix HT</b>	<b>108 €</b>				



### TABLETTES DE DÉPOSE EN INOX AVEC VITRE DE PROTECTION

Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
<b>Longueur</b>		<b>790 mm</b>	<b>1130 mm</b>	<b>1440 mm</b>	<b>1790 mm</b>	<b>2140 mm</b>
Largeur		390 mm	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm
Hauteur		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Sans éclairage	Tube rond	MKDR31020	MKDR31030	MKDR31040	MKDR31050	MKDR31060
	Tube carré	MKDC31020	MKDC31030	MKDC31040	MKDC31050	MKDC31060
	<b>Prix HT*</b>	<b>424 €</b>	<b>502 €</b>	<b>584 €</b>	<b>631 €</b>	<b>719 €</b>
Éclairage par 2 spots LED (équivalent 50 W) sur chaque montant	Tube rond	MKDR31120	MKDR31130	MKDR31140	MKDR31150	MKDR31160
	Tube carré	MKDC31120	MKDC31130	MKDC31140	MKDC31150	MKDC31160
	<b>Prix HT*</b>	<b>999 €</b>	<b>1 025 €</b>	<b>1 086 €</b>	<b>1 145 €</b>	<b>1 301 €</b>

\* dont 6 € d'Eco-part

**CUVE**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Isolation 30 mm de laine de roche
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection électrique par fusibles
- Cuve bain-marie à eau**
- Chauffage sous la cuve par résistances à ailettes blindées en acier inox
- Remplissage automatique par électrovanne
- Vidange par bonde Ø40 mm haute température
- Voyant témoin «manque d'eau» (remplissage manuel)
- Cuve bain-marie à air**
- Chauffage sous la cuve par résistances électriques et ventilateur
- Protection contre les surchauffes par thermostat de sécurité

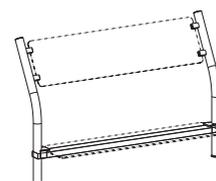
**TABLETTE DE DÉPOSE**

**PARE HALEINE**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Montants verticaux en tube rond Ø 42 mm ou carré 40x40 mm
- Tablette de dépose en inox**
- Tablette de dépose en tôle pliée sans éclairage
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm sur toute la hauteur côté public
- Tablette de dépose ergonomique**
- Tablette de dépose en verre ou en tôle pliée sans éclairage
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm côté public
- Pare haleine**
- Pare haleine en verre trempé droit ou galbé de 6 mm avec ou sans éclairage, composée d'une poutre de section 120 x 45 mm

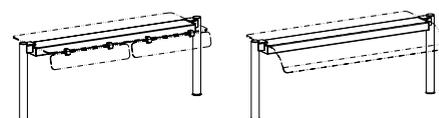
**ACCESSOIRES**

- Les accessoires (bacs GN, etc...) sont en option



**TABLETTES DE DÉPOSE ERGONOMIQUE SANS ÉCLAIRAGE**

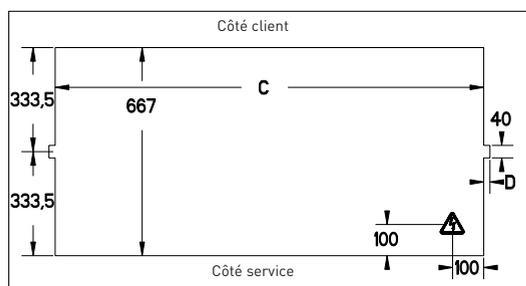
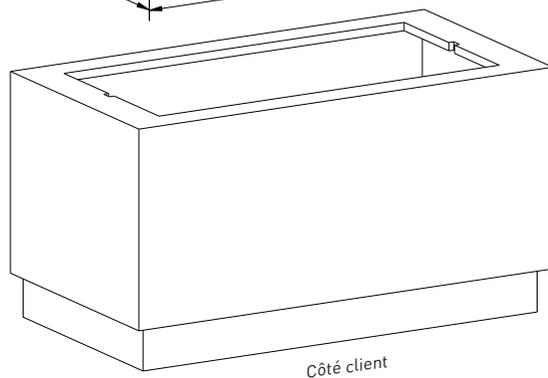
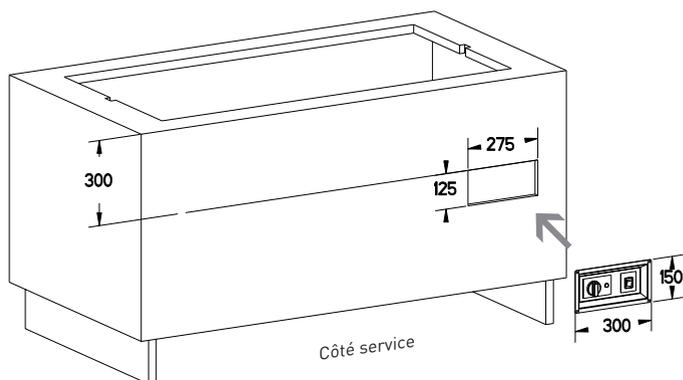
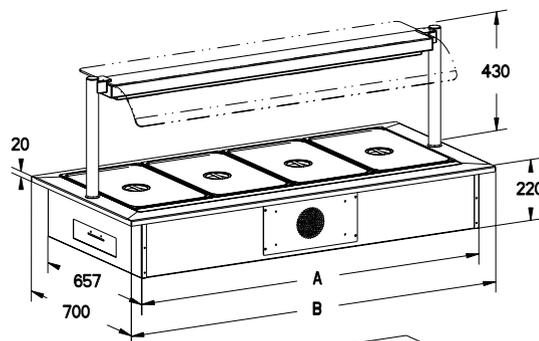
Capacité	2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
<b>Longueur</b>	<b>790 mm</b>	<b>1130 mm</b>	<b>1440 mm</b>	<b>1790 mm</b>	<b>2140 mm</b>
Largeur	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm
Hauteur	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Tablette de dépose en verre	MKPR44021	MKPR44031	MKPR44041	MKPR44051	MKPR44061
Tablette de dépose en inox	MKPR44020	MKPR44030	MKPR44040	MKPR44050	MKPR44060
<b>Prix HT*</b>	<b>798 €</b>	<b>859 €</b>	<b>914 €</b>	<b>941 €</b>	<b>996 €</b>

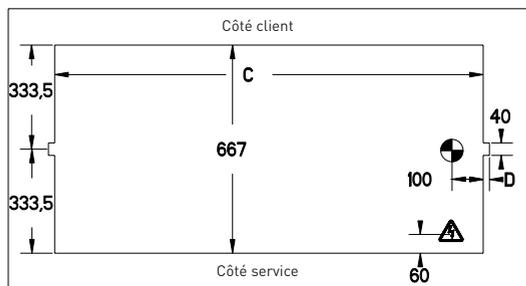
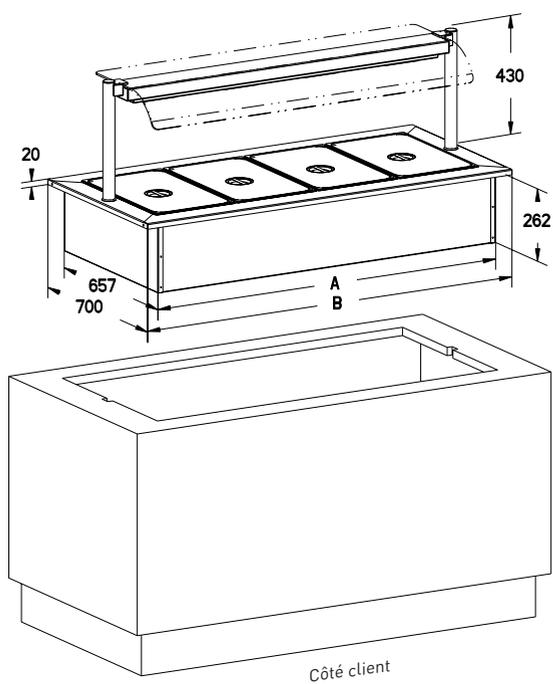


**PARE HALEINE À 1 NIVEAU EN VERRE TREMPÉ**

Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
<b>Longueur</b>		<b>790 mm</b>	<b>1130 mm</b>	<b>1440 mm</b>	<b>1790 mm</b>	<b>2140 mm</b>
Largeur - Pare haleine droit		430 mm				
Largeur - Pare haleine galbé		420 mm				
Hauteur		430 mm				
P. Électrique (éclairage LED)		16 W	24 W	32 W	40 W	48 W
Sans éclairage	Tube rond	MKDR01020	MKDR01030	MKDR01040	MKDR01050	MKDR01060
	Tube carré	MKDC01020	MKDC01030	MKDC01040	MKDC01050	MKDC01060
<b>Prix HT*</b>		<b>479 €</b>	<b>520 €</b>	<b>551 €</b>	<b>757 €</b>	<b>819 €</b>
Pare haleine galbé	Tube rond	MKGR01020	MKGR01030	MKGR01040	MKGR01050	MKGR01060
	Tube carré	MKGC01020	MKGC01030	MKGC01040	MKGC01050	MKGC01060
<b>Prix HT*</b>		<b>558 €</b>	<b>613 €</b>	<b>654 €</b>	<b>999 €</b>	<b>1 087 €</b>
Eclairage LED (1 spot LED par GN)	Tube rond	MKDR01221	MKDR01231	MKDR01241	MKDR01251	MKDR01261
	Tube carré	MKDC01221	MKDC01231	MKDC01241	MKDC01251	MKDC01261
<b>Prix HT*</b>		<b>993 €</b>	<b>1 133 €</b>	<b>1 199 €</b>	<b>1 284 €</b>	<b>1 515 €</b>
Pare haleine galbé	Tube rond	MKGR01221	MKGR01231	MKGR01241	MKGR01251	MKGR01261
	Tube carré	MKGC01221	MKGC01231	MKGC01241	MKGC01251	MKGC01261
<b>Prix HT*</b>		<b>1 192 €</b>	<b>1 296 €</b>	<b>1 390 €</b>	<b>1 497 €</b>	<b>1 706 €</b>
<b>Option</b>						
Vitre de protection toute hauteur	Code	ODM011	ODM011	ODM011	ODM011	ODM011
<b>Prix HT</b>		<b>161 €</b>				

\* dont 6 € d'Eco-part





Capacité	Cotes d'encastrement			
	A	B	C	D
2 GN 1/1-150	700 mm	820 mm	710 mm	30 mm
3 GN 1/1-150	1033 mm	1150 mm	1043 mm	30 mm
4 GN 1/1-150	1367 mm	1475 mm	1377 mm	30 mm
5 GN 1/1-150	1700 mm	1800 mm	1710 mm	30 mm
6 GN 1/1-150	2033 mm	2150 mm	2043 mm	30 mm

## ÉQUIPEMENTS SUR MESURE

Nous pouvons réaliser des éléments techniques avec des formes et dimensions sur-mesure (cuve froid statique, châssis) et les décors les plus raffinés (forme), les plus technologiques ou les plus sculpturaux (façade)...

Imaginez le restaurant de vos rêves, nous le réaliserons dans les moindres détails après étude et validation de sa fabrication par nos ingénieurs concepteurs.



### Une offre complète de châssis menuisé

Pour certains projets, il est parfois nécessaire d'alléger la structure

Avec sa menuiserie industrielle intégrée, Vauconsant peut aussi réaliser vos projets les plus design avec des châssis entièrement menuisés et sa gamme d'encastables Visio Line

### Des dessus en granit ou en pierre reconstituée de 20 mm d'épaisseur

Désormais, Vauconsant propose des dessus en granit ou pierre reconstituée de 20 mm d'épaisseur

Tout aussi raffinés mais plus légers et économiques, ils apportent une touche de modernité aux équipements de distribution de repas

Avec des dessus droits, Vauconsant peut réaliser des bords tombés à la finition parfaite de la hauteur désirée : 30 mm, 50 mm, 100 mm ...

Consultez-nous pour obtenir une approche chiffrée et photo réaliste de votre projet



# OUVERTURE OUVERTURE MENUISÉ

LE SUR-MESURE PAR VAUCONSANT



Entreprise  
Visio Line Chaud

DESIGN  
ET FONCTIONNALISME

---

NEW FRONT COOKING  
NEW FRONT BAKING

# ÉVÉNEMENTIEL





Événementiel  
NFC / INFB





Événementiel  
NFC / INFB



## ÉQUIPEMENTS STANDARDS

- Élément mobile avec décaissé multifonction plaque de découpe / support pour placer des équipements à poser
- 1 ou 2 zones de cuisson de 3600 W - Ø 220 mm
- 1 zone de maintien en température à 45°C (1100 ou 1520 x105 mm) avec butée anti-chute pour les assiettes
- 2 étagères dont une coulissante
- 1 tiroir vide déchets
- Dessous libre pour accueillir 1 ou 2 navettes Satellite
- Pare haleine en verre trempé de 8 mm d'épaisseur avec 4 spots LED orientables intégrés
- Façade au choix parmi 34 décors standards ou sur-mesure
- 6 roulettes pivotantes Ø125 avec chape inox, dont 3 avec frein



### + professionnel

- 2 Inducteurs professionnels de 3600W  
Durée de vie de 30 000h en usage intensif (10h par jour)  
Diamètre fonctionnel 220 mm
- Platinas de commande à touches capacitives en verre indestructible
- 3 puissances pré-réglées

### + design

- Plan de travail en Plancieram® haute performance, 100% minéral, naturel et recyclable
- Ultra résistant aux rayures
- Façade et plinthe amovibles en stratifié
- 34 couleurs, tons bois ou matières standards ou sur mesure

### + appétissant

- 4 spots LED orientables pour théâtraliser vos préparations

### + de fluidité pour le service

- Zone de maintien en température - 45°C constants pour supprimer l'attente devant le poste de préparation

### + ergonomique

- Large plan de travail avec plaque de découpe / plateau support intégré
- Décaissé multifonction avec plateau support réglable en hauteur pour mettre à niveau les accessoires que vous utilisez
- 2 étagères en standard pour stocker la vaisselle
- 2 tiroirs neutres en option
- 1 tiroir réfrigéré (avec plaque eutectique) en option
- 1 tiroir chauffant pour assiettes en option
- Lave-mains en option pour éviter les déplacements en cuisine - Capacité : 10 L
- Vide déchets en option, simple et pratique

### + hygiénique

- Pare haleine en verre trempé de 6 mm d'épaisseur
- Vide déchets en option

### + autonome

- Hotte d'aspiration mobile Fil'tAir 900 m3/h, en option

### Toujours prêt

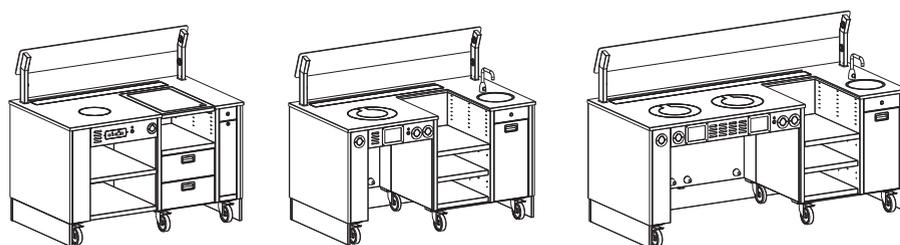
- Une seule prise triphasée « Plug & Cook »
- Puissance électrique maximum : 11 000 W
- 6 roulettes pivotantes dont 3 avec frein



# NEW FRONT COOKING NEW FRONT BAKING

LA MEILLEURE SOLUTION POUR CRÉER UNE ANIMATION  
EFFICACE ET AUGMENTER SON CHIFFRE D'AFFAIRES





NEW FRONT COOKING  
ÉLÉMENTS DE LIVE COOKING

Capacité	1 foyer 1300 W	1 foyer 3600 W	2 foyers 3600 W	
<b>Longueur</b>	<b>1450 mm</b>	<b>1600 mm</b>	<b>2100 mm</b>	
Largeur	880 mm	880 mm	880 mm	
Hauteur	896 mm	896 mm	896 mm	
Pare haleine	400 mm	400 mm	400 mm	
P. Electrique	1500 W	T - 3800 W	T - 7400 W	
P. Electrique max	3600 W	T - 11000 W	T - 11000 W	
	Code	NJFC14500	NJFC16000	NJFC21000
	<b>Prix HT*</b>	<b>11 298 €</b>	<b>15 923 €</b>	<b>19 777 €</b>

### Option

Dessus en granit ou pierre reconstituée

Code

**Prix HT**

Sur demande

### STOCKAGES REFRIGÉRÉS OU CHAUFFANTS

Capacité		6 niveaux	6 niveaux
Satellite chauffante 6 niveaux GN 1/1 - 65mm - 900 W sans humid.	Code	843206	843206
	<b>Prix HT</b>	<b>3 690 €</b>	<b>3 690 €</b>
Satellite chauffante 6 niveaux GN 1/1 - 65mm - 900 W avec humid.	Code	843306	843306
	<b>Prix HT</b>	<b>4 000 €</b>	<b>4 000 €</b>
Satellite froide 5 niveaux GN 1/1 - 65mm	Code	842005	842005
	<b>Prix HT</b>	<b>5 350 €</b>	<b>5 350 €</b>
Inversion du sens d'ouverture de la porte de la Satellite	Code	844000	844000
	<b>Prix HT</b>	<b>138 €</b>	<b>138 €</b>
Tiroir isolé avec plaque eutectique à la place des 2 tiroirs neutres	Code	0EH030	0EH030
	<b>Prix HT</b>	<b>371 €</b>	<b>371 €</b>
Tiroir pour bac GN 1/1	Code	0EH031	0EH031
	<b>Prix HT</b>	<b>331 €</b>	<b>331 €</b>
Tiroir à vaisselle	Code	0EH029	0EH029
	<b>Prix HT</b>	<b>331 €</b>	<b>331 €</b>

\* dont 6 € d'Eco-part

**DESSUS**

- Plan de travail en PlanCeram de 23 mm d'épaisseur
- 1 ou 2 zones de cuisson de 1300 W ou 3600 W - Ø 220 mm
- 1 zone de maintien en température à 45°C (1100 ou 1520 x105 mm) avec butée anti chute pour les assiettes

**ELEMENT**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- 6 roulettes pivotantes Ø125 avec chape inox, dont 3 avec freins
- Goulotte de plancher pour passer le câble
- Décaissé multifonction plaque de découpe / support pour placer des équipements à poser
- 1 plancher et 1 étagère coulissante
- 1 tiroir vide déchets
- Dessous libre pour accueillir 1 ou 2 Satellite

**PARE HALEINE EN VERRE TREMPÉ**

- Pare haleine en verre trempé de 8 mm d'épaisseur avec 4 spots LED orientables intégrés

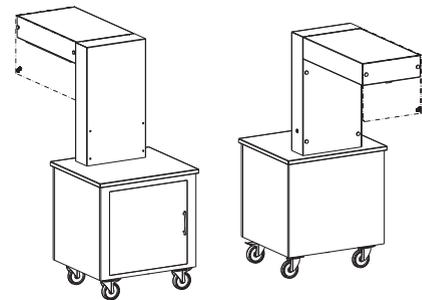
**FACADE**

- Façade au choix parmi 34 décors Egger standard ou sur mesure

**ACCESSOIRES**

- Navette Satellite de maintien en température pour 6 bacs GN1/1 - 65mm (froid ou chaud)
- Wok induction 3500 W
- Plaque chauffante induction 3000 W
- Bain-marie 2 soupières 700 W
- Bain-marie GN 1/1, 700 W
- Carving station 1100 W
- Bain marie GN 1/1, 700 W
- Crêpière, 3600 W
- Toaster Panini, 1500 W
- Blender 750 W

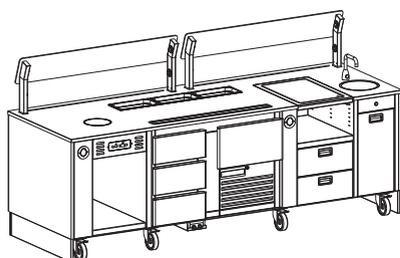
- Gaufrier 1800 W
- Centrifugeuse 800 W
- Chauffe assiettes mobile 950 W



**OPTIONS**

Désignation		1 foyer 1300 W	1 foyer 3600 W	2 foyers 3600 W
Hotte mobile Filt'Air, 900 m3/h, filtr. choc, filtr. charbon, lampe UV	Code <b>Prix HT*</b>	MCHT00000 <b>7 906 €</b>	MCHT00000 <b>7 906 €</b>	MCHT00000 <b>7 906 €</b>
Lave mains	Code <b>Prix HT</b>		OEH040 <b>1 404 €</b>	OEH040 <b>1 404 €</b>
Vide déchets intégré au plan de travail	Code <b>Prix HT</b>		OEH041 <b>474 €</b>	OEH041 <b>474 €</b>
Poubelle polyéthylène à placer dans le tiroir vide déchets	Code <b>Prix HT</b>		853005 <b>92 €</b>	853005 <b>92 €</b>
Façade sur-mesure	Code <b>Prix HT</b>		PDF091 <b>980 €</b>	PDF092 <b>1 400 €</b>
Plinthe	Code <b>Prix HT</b>	PDF103 <b>473 €</b>	PDF101 <b>540 €</b>	PDF102 <b>608 €</b>
Prise 230 V supplémentaire	Code <b>Prix HT</b>	PER040 <b>162 €</b>	PER040 <b>162 €</b>	PER040 <b>162 €</b>
Façade sur-mesure pour la hotte mobile Filt'Air	Code <b>Prix HT</b>		Sur demande	

\* dont 6 € d'Eco-part



### NEW FRONT BAKING ÉLÉMENT DE LIVE BAKING

Capacité	1 foyer 1300 W
Longueur	2640 mm
Largeur	880 mm
Hauteur	896 mm
Pare haleine	400 mm
P. Electrique	1700 W
P. Electrique max	3600 W
	Code NJFB26400
	<b>Prix HT*</b> 23 105 €
<b>Options</b>	
Plinthe	Code PDF104 <b>Prix HT</b> 759 €
Tiroir à vaisselle	Code OEH029 <b>Prix HT</b> 331 €
Dessus en granit ou pierre reconstituée	Code Sur demande <b>Prix HT</b>

\* dont 6 € d'Eco-part

**DESSUS**

- Plan de travail en PlanCeram de 23 mm d'épaisseur
- 1 zone de cuisson de 1300 W - Ø 180 mm

**ELEMENT**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- 8 roulettes pivotantes Ø125 avec chape inox, dont 4 avec freins
- Goulotte de plancher pour passer le câble
- Décaissé multifonction plaque de découpe / support pour placer des équipements à poser
- 2 tiroirs neutres GN 1/1-65 mm
- 3 tiroirs réfrigérés GN 1/1-100 mm
- 1 tiroir réfrigéré GN 1/1-200 mm
- 2 tiroirs chauffants GN 1/1-100 mm
- 1 tiroir vide déchets

**PARE HALEINE EN VERRE TREMPÉ**

- Pare haleine en verre trempé de 8 mm d'épaisseur avec 4 spots LED orientables intégrés

**FACADE**

- Façade au choix parmi 34 décors Egger standard ou sur mesure

**ACCESSOIRES**

- Wok induction 3500 W
- Plaque chauffante induction 3000 W
- Bain-marie 2 soupnières 700 W
- Bain-marie GN 1/1, 700 W
- Carving station 1100 W
- Bain marie GN 1/1, 700 W
- Crêpière, 3600 W
- Toaster Panini, 1500 W
- Blender 750 W

- Gaufrier 1800 W
- Centrifugeuse 800 W
- Chauffe assiettes mobile 950 W



**ACCESSOIRES COMMUNS AU NEW FRONT COOKING ET NEW FRONT BAKING**

Désignation	Code	
Wok induction - 3500 W à poser	240322	Prix HT 1 799 €
Plaque induction - 3000 W à poser	240315	Prix HT 1 180 €
Bain Marie 2 soupnières - 700 W	875006	Prix HT 565 €
Bain Marie GN 1/1 - 700 W	875005	Prix HT 502 €
Carving station - 1100 W	870851	Prix HT 1 594 €
Pasta cooker set	693436	Prix HT 255 €
Crêpière - 3600 W	120794	Prix HT 726 €
Toaster panini -1500 W	245518	Prix HT 894 €
Gaufrier (capacité 2 gaufres / ouverture 180°) - 1800 W	241555	Prix HT 948 €
Blender -750 W	212011	Prix HT 940 €
Bol inox - 2L	212022	Prix HT 442 €
Centrifugeuse - 800 W	210352	Prix HT 1 529 €
Chauffe assiettes mobile - 950 W	777326	Prix HT 1 533 €



Retrouvez tous les accessoires New Front Cooking dans le catalogue Matfer <http://www.matferbourgeat.com/découvrez-nos-catalogues/matfer.html>

DU BEAU ET DU FUN  
POUR LES PLUS PETITS

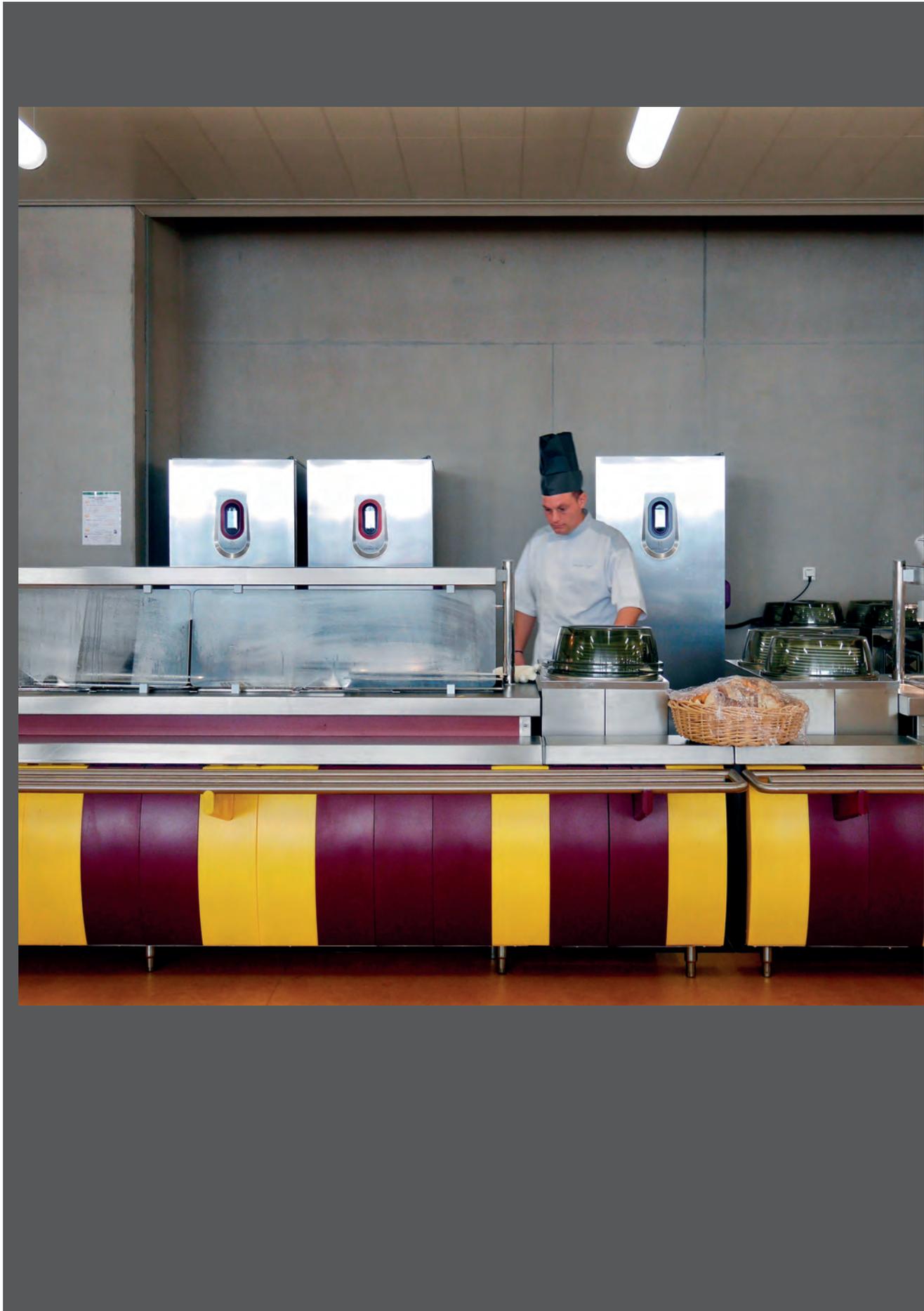
---

COLORADO  
OUVERTURE PRIMAIRE

# RESTAURATION EN ÉCOLE PRIMAIRE











## ÉQUIPEMENTS STANDARDS

- Structure en inox 18/10 AISI 304
- Dessus en finition poli vibré avec un bord tombé incliné de 60 mm en finition poli satiné
- Façade à 121,5 mm du sol composée de modules en matériau composite rotomoulé 100% recyclable
- Côtés en inox 18/10 AISI 304
- Rampe composée de 3 tubes ronds Ø 30 mm en inox sur consoles en matériau composite rotomoulé 100% recyclable avec fixation invisible
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé



### + design

- Design unique breveté par Vauconsant
- Couleurs vives pour mettre les enfants en appétit

### + durable

- Façades en matériau composite rotomoulés 100% recyclable

### + appétissant, c'est + de chiffre d'affaires

- Éclairage LED en standard (IRC minimum de 85, 1 000 lumens au mètre)

### + accueillant

- Rampe est située à une hauteur de 671 mm

### + de sécurité

- Entièrement en acier inoxydable 18/10 AISI 304
- Glaces arrondies, éléments électriques hors de portée des enfants
- Bain-marie disposé perpendiculairement pour éloigner les enfants des équipements chauds

### + de choix

- 8 styles au choix en standard

### + performant

- Vitrines Panorama « froid ventilé » pour encore plus de performance

### + économique

- Éclairage LED en standard
- Groupes compresseurs Eco-Power (jusqu'à 20% d'économie d'énergie)
- Bain-marie à « rebouclage d'air » (jusqu'à 40% d'économie d'énergie)

### + facile à nettoyer

- Pièce moulée en néoprène alimentaire placée entre chaque élément

### + de confort pour le service

- Groupes frigorifiques 60 dBA en moyenne  
Vibrations et chaleur soufflée nettement atténuées

### + écologique

- Groupe frigorifique au R-452A

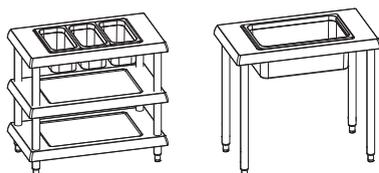
**Conforme aux directives  
AFNOR / AC D40-004**



# COLORADO

BEAU, RIGOLO ET 100% RECYCLABLE





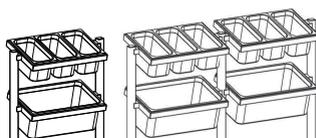
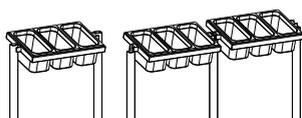
### DISTRIBUTEURS DE PLATEAUX, COUVERTS, PAIN ET VERRES

		32 platx.	
		150 couv.	1 bac
Capacité		30 verres	120 p. pains
Longueur		816 mm	816 mm
Largeur		454 mm	454 mm
Hauteur		808 mm	808 mm
Distributeur de plateaux, verres Ø80 mm et couverts	Code	MGED41000	
	Prix HT*	1 669 €	
Distributeur à pain - 1 niveau pour 1 bac GN 1/1-200 fourni	Code	MGED40000	
	Prix HT*	1 288 €	



### DISTRIBUTEURS DE PLATEAUX

Capacité		160 platx	320 platx
Longueur		880 mm	1580 mm
Largeur		775 mm	775 mm
Hauteur		200 mm	200 mm
Socle 200 mm	Code	MGED00000	MGED01000
	Prix HT*	584 €	797 €



### DISTRIBUTEURS DE COUVERTS DISTRIBUTEURS DE COUVERTS ET PAIN

Capacité en bacs GN 1/3-150		3 bacs	6 bacs		3 bacs	6 bacs
		150 couv.	300 couv.		150 couv.	300 couv.
Capacité en bac GN 1/1-200					1 bac	2 bacs
					120 p. pains	240 p. pains
Longueur		685 mm	1315 mm		685 mm	1315 mm
Largeur		350 mm	350 mm		650 mm	650 mm
Hauteur		870 mm	870 mm		870 mm	870 mm
	Code	MGED06101	MGED07101		MGED08101	MGED09101
	Prix HT*	523 €	956 €		685 €	1 066 €

\* dont 6 € d'Eco-part - Remarque : ces distributeurs ne peuvent s'associer qu'avec un distributeur de plateaux

**DISTRIBUTEUR DE PLATEAUX**

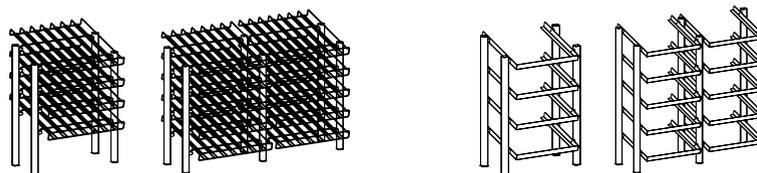
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 60 mm côté enfant
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

**DISTRIBUTEUR DE PLATEAUX EN MATÉRIAU COMPOSITE**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Plateaux en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable.
- 8 styles au choix ou style sur mesure
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

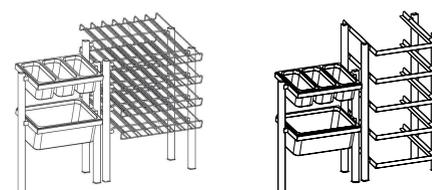


**DISTRIBUTEURS DE VERRES  
(Ø 80 MM MAX)  
DISTRIBUTEURS  
POUR PANIERS À VERRES**



Capacité	1 x	2 x		1 x	2 x	
<b>Longueur</b>	<b>780 mm</b>	<b>1510 mm</b>		<b>650 mm</b>	<b>1250 mm</b>	
Largeur	660 mm	660 mm		550 mm	550 mm	
Hauteur (1)	870 mm	870 mm		870 mm	870 mm	
3 grilles inclinées - 168 verres	Code	MGED10101	MGED15100	3 glissières inclinées	MGED20100	MGED23100
	Prix HT*	945 €	1 820 €		864 €	1 788 €
4 grilles inclinées - 224 verres	Code	MGED11101	MGED16100	4 glissières inclinées	MGED21100	MGED24100
	Prix HT*	1 163 €	2 428 €		1 037 €	2 143 €
5 grilles inclinées (1) - 280 verres	Code	MGED12101	MGED17100	5 glissières inclinées (1)	MGED22100	MGED25100
	Prix HT*	1 380 €	2 875 €		1 211 €	2 497 €

(1) Hauteur 1070 mm pour les modèles avec 5 glissières ou grilles inclinées



**DISTRIBUTEURS DE COUVERTS, PAIN ET VERRES**

Capacité	Grilles inclinées	Glissières inclinées	
3 bacs GN 1/3 (150 couverts)			
1 bac GN 2/1 (120 petits pains)			
<b>Longueur</b>	<b>1490 mm</b>	<b>1365 mm</b>	
Largeur	660 mm	650 mm	
Hauteur	870 mm	870 mm	
3 niveaux de grilles - 168 verres	Code	MGED26101	MGED29100
	Prix HT*	1 654 €	1 572 €
4 niveaux de grilles - 224 verres	Code	MGED27101	MGED30100
	Prix HT*	1 876 €	1 748 €
5 niveaux de grilles - 280 verres	Code	MGED28100	MGED31100
	Prix HT*	2 097 €	1 924 €

\* dont 6 € d'Eco-part - Remarque : ces distributeurs ne peuvent s'associer qu'avec un distributeur de plateaux



### OPTIONS COMMUNES AUX DISTRIBUTEURS

#### Désignation

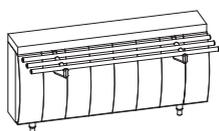
4 roulettes pivot. inox Ø 80 mm dont 2 à freins (par élément)	Code	OEM050
	Prix HT	142 €
Pare choc angulaire - l'unité	Code	OEP010
	Prix HT	26 €
Bac à couverts supp. GN 1/3 profondeur 150 mm - le bac	Code	09-1219
	Prix HT	11 €
Bac à pain supp. GN 1/1 profondeur 200 mm - le bac	Code	09-0999
	Prix HT	29 €
1 niveau de grille à verres supp. 56 verres Ø 80 mm	Code	PEP020
	Prix HT	236 €
1 niveau de glissière supp. pour panier à verres 500x500 mm	Code	PEP030
	Prix HT	174 €
1 niveau 3 bacs à couverts supp. Bac GN 1/3-150 mm fournis	Code	PEP040
	Prix HT	199 €
1 niveau bac à pain supp. Bac GN 1/1-200 mm fourni	Code	PEP050
	Prix HT	181 €
Panier à verres en fil inox 500x500x75 mm	Code	09-0410
	Prix HT	132 €
P. haleine plexi pour distributeur à pain, côté client (par niveau)	Code	PEH010
	Prix HT	219 €



ÉLÉMENTS NEUTRES



École Primaire



### ÉLÉMENTS DE FAÇADE

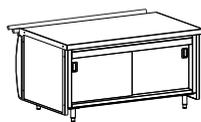
Longueur	550 mm	< 550 mm <sup>(1)</sup>	> 550 mm <sup>(2)</sup>	1400 mm <sup>(3)</sup>	
Largeur	215 mm	215 mm	215 mm	215 mm	
Hauteur	726 mm	726 mm	726 mm	726 mm	
	Code	MGEF41001	NGEF42001	NGEF43001	MGEF44001
	Prix HT*	1 188 €	1 061 €	1 471 €	2 128 €

(1) L'unité - (2) Le ML - (3) Pour bain-marie transversal



### ÉLÉMENTS NEUTRES DESSOUS LIBRE

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	
Longueur	880 mm	1380 mm	1580 mm	1930 mm	
Largeur	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	
Hauteur	726 mm	726 mm	726 mm	726 mm	
Dessous libre	Code	MGEN44021	MGEN44031	MGEN44041	MGEN44051
	Prix HT*	1 944 €	2 443 €	2 713 €	3 187 €



### ÉLÉMENTS NEUTRES AVEC 2 NIVEAUX DE STOCKAGE

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	
Longueur	880 mm	1380 mm	1580 mm	1930 mm	
Largeur	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	
Hauteur	726 mm	726 mm	726 mm	726 mm	
Portes	2 p. battan.	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.	
Dessous ouvert	Code	MGEN45021	MGEN45031	MGEN45041	MGEN45051
	Prix HT*	2 025 €	2 540 €	2 855 €	3 324 €
Dessous fermé	Code	MGEN46021	MGEN46031	MGEN46041	MGEN46051
	Prix HT*	2 507 €	3 235 €	3 693 €	4 375 €

\* dont 6 € d'Eco-part

**DESSUS**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé incliné de 60 mm côté enfant
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

**ELEMENT**

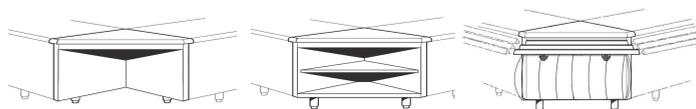
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

**FACADE**

- Façade à 120 mm du sol en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable.
- 8 styles au choix ou style sur mesure

**RAMPE A PLATEAUX**

- Trois tubes ronds en inox Ø 30 mm à 670 mm du sol, sur consoles en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable


**ÉLÉMENTS D'ANGLE**

Capacité		90° côté service	45° côté service	90° côté public	45° côté public
<b>Longueur</b>		<b>820 mm</b>	<b>650 mm</b>	<b>820 mm</b>	<b>650 mm</b>
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		726 mm	726 mm	726 mm	726 mm
Dessous libre	Code	MGEA47000	MGEA48000		
	<b>Prix HT*</b>	<b>964 €</b>	<b>868 €</b>		
Dessous ouvert avec 2 niveaux de stockage	Code	MGEA49000	MGEA50000		
	<b>Prix HT*</b>	<b>1 644 €</b>	<b>1 401 €</b>		
Dessous fermé avec façade et rampe à plateaux	Code			MGEA51001	MGEA52001
	<b>Prix HT*</b>			<b>1 820 €</b>	<b>1 579 €</b>

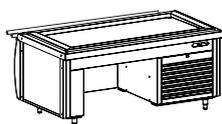
**OPTIONS COMMUNES AUX ÉLÉMENTS NEUTRES**

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
4 roulettes pivot. inox Ø 80 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM050	OEM050	OEM050	OEM050
	<b>Prix HT</b>	<b>142 €</b>	<b>142 €</b>	<b>142 €</b>	<b>142 €</b>
Prise 230 volts mono + terre IP55 (non protégée et non raccordée)	Code	PER010	PER010	PER010	PER010
	<b>Prix HT</b>	<b>30 €</b>	<b>30 €</b>	<b>30 €</b>	<b>30 €</b>
Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant	Code	OER010	OER010	OER010	OER010
	<b>Prix HT</b>	<b>320 €</b>	<b>320 €</b>	<b>320 €</b>	<b>320 €</b>

\* dont 6 € d'Eco-part

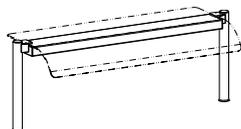
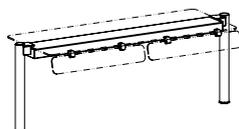
# COLORADO

ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS CUVE "FROID STATIQUE"  
 PROFONDEUR 30 MM  
 PARES HALEINE À 1 NIVEAU



## ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS DESSOUS LIBRE LIVRÉ AVEC GROUPE FROID

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
<b>Longueur</b>		<b>1385 mm</b>	<b>1580 mm</b>	<b>1930 mm</b>
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		726 mm	726 mm	726 mm
P. Frigo		272 W	272 W	272 W
P. Electrique		300 W	300 W	300 W
Dessous libre	Code	MHCS00031	MHCS00041	MHCS00051
	<b>Prix HT*</b>	<b>4 392 €</b>	<b>4 718 €</b>	<b>5 263 €</b>
<b>Options</b>				
1 plancher ou 1 étagère	Code	OEG010	OEG011	OEG012
	<b>Prix HT</b>	<b>175 €</b>	<b>199 €</b>	<b>241 €</b>
Elément adossé (groupe à 90° et grille d'aération en façade)	Code	PEG010	PEG010	PEG010
	<b>Prix HT</b>	<b>347 €</b>	<b>347 €</b>	<b>347 €</b>
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG02	OFG02	OFG02
	<b>Prix HT</b>	<b>-474 €</b>	<b>-474 €</b>	<b>-474 €</b>



## PARES HALEINE À 1 NIVEAU SANS ÉCLAIRAGE

Capacité		3 GN	4 GN	5 GN
<b>Longueur</b>		<b>1130 mm</b>	<b>1440 mm</b>	<b>1790 mm</b>
Largeur du pare haleine droit		430 mm	430 mm	430 mm
Largeur du pare haleine galbé		420 mm	420 mm	420 mm
Hauteur		430 mm	430 mm	430 mm
Pare haleine droit	Code	MKDR01030	MKDR01040	MKDR01050
	<b>Prix HT*</b>	<b>513 €</b>	<b>543 €</b>	<b>746 €</b>
Pare haleine galbé	Code	MKGR01030	MKGR01040	MKGR01050
	<b>Prix HT*</b>	<b>604 €</b>	<b>645 €</b>	<b>985 €</b>
<b>Option</b>				
Perche d'alim élect. - tube inox Ø 42 mm x h 2000 mm - l'unité(1)	Code	PER020	PER020	PER020
	<b>Prix HT</b>	<b>131 €</b>	<b>131 €</b>	<b>131 €</b>

(1) Manchon de liaison avec le pare haleine fourni

\* dont 6 € d'Eco-part

## ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS

### DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé incliné de 60 mm côté enfant
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

### ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Réserve réfrigérée « froid ventilé » avec portillon GN 2/1, chaque compartiment GN équipé d'échelles amovibles en acier inox, à 4 niveaux de glissières.

### CUVE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Finition : dessus poli vibré
- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentín en tube de cuivre frigorifique
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC
- Protection par fusibles

### PARE HALEINE

- Pare haleine à un niveau composé d'une poutre de section 120x45 mm et de 2 montants ronds Ø42 mm, étagère avec pare haleine (droit ou galbé) en glace trempée épaisseur 6 mm à angles arrondis et chanfreinés

### FACADE

- Façade à 120 mm du sol en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable.
- 8 styles au choix ou style sur mesure

### RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds en inox Ø 30 mm à 670 mm du sol, sur consoles en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable

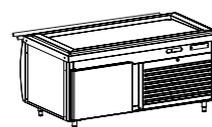
### ACCESSOIRES

- Les accessoires (bacs GN, grilles des éléments réfrigérés, etc...) sont en option



## ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

### LIVRÉ AVEC GROUPE FROID



Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
<b>Longueur</b>		<b>1385 mm</b>	<b>1580 mm</b>	<b>1930 mm</b>
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		726 mm	726 mm	726 mm
Nb Portillon		1 GN 2/1	1 GN 2/1	2 GN 2/1
P. Frigo		396 W	396 W	665 W
P. Électrique		400 W	400 W	550 W
Réserve réfrigérée	Code	MHCS01031	MHCS01041	MHCS01051
	<b>Prix HT*</b>	<b>5 793 €</b>	<b>6 169 €</b>	<b>7 171 €</b>
<b>Options</b>				
Deux tiroirs à la place d'un portillon (bac inox fourni)	Code	OAR010	OAR010	OAR010
	<b>Prix HT</b>	<b>664 €</b>	<b>664 €</b>	<b>664 €</b>
Double régulation (une pour la cuve et une pour la réserve)	Code	OAR020	OAR020	OAR020
	<b>Prix HT</b>	<b>845 €</b>	<b>845 €</b>	<b>845 €</b>
Grille GN 2/1 acier inox - l'unité	Code	09-0550	09-0550	09-0550
	<b>Prix HT</b>	<b>36 €</b>	<b>36 €</b>	<b>36 €</b>
Fermeture à clé des portillons réserve - le portillon	Code	PEG020	PEG020	PEG020
	<b>Prix HT</b>	<b>78 €</b>	<b>78 €</b>	<b>78 €</b>
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG04	OFG04	OFG05
	<b>Prix HT</b>	<b>-516 €</b>	<b>-516 €</b>	<b>-648 €</b>

\* dont 6 € d'Eco-part

# COLORADO

ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS CUVE "FROID STATIQUE"  
PROFONDEUR 30 MM  
PARES HALEINE À 1 NIVEAU



## OPTIONS COMMUNES AUX ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE ET RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Désignation		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
4 roulettes pivot. inox Ø 80 mm dont 2 à freins - par élément	Code <b>Prix HT</b>	OEM050 <b>142 €</b>	OEM050 <b>142 €</b>	OEM050 <b>142 €</b>
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code <b>Prix HT</b>	OEM020 <b>202 €</b>	OEM020 <b>202 €</b>	OEM020 <b>202 €</b>
Bac de récup. des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code <b>Prix HT</b>	OFD010 <b>133 €</b>	OFD010 <b>133 €</b>	OFD010 <b>133 €</b>
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L) - 600 W	Code <b>Prix HT</b>	OFD020 <b>172 €</b>	OFD020 <b>172 €</b>	OFD020 <b>172 €</b>

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne,  
le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.

Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire

## ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS

### DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé incliné de 60 mm côté enfant
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

### ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Réserve réfrigérée « froid ventilé » avec portillon GN 2/1, chaque compartiment GN équipé d'échelles amovibles en acier inox, à 4 niveaux de glissières.

### CUVE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Finition : dessus poli vibré
- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC
- Protection par fusibles

### PARE HALEINE

- Pare haleine à un niveau composé d'une poutre de section 120x45 mm et de 2 montants ronds Ø42 mm, étagère avec pare haleine (droit ou galbé) en glace trempée épaisseur 6 mm à angles arrondis et chanfreinés

### FACADE

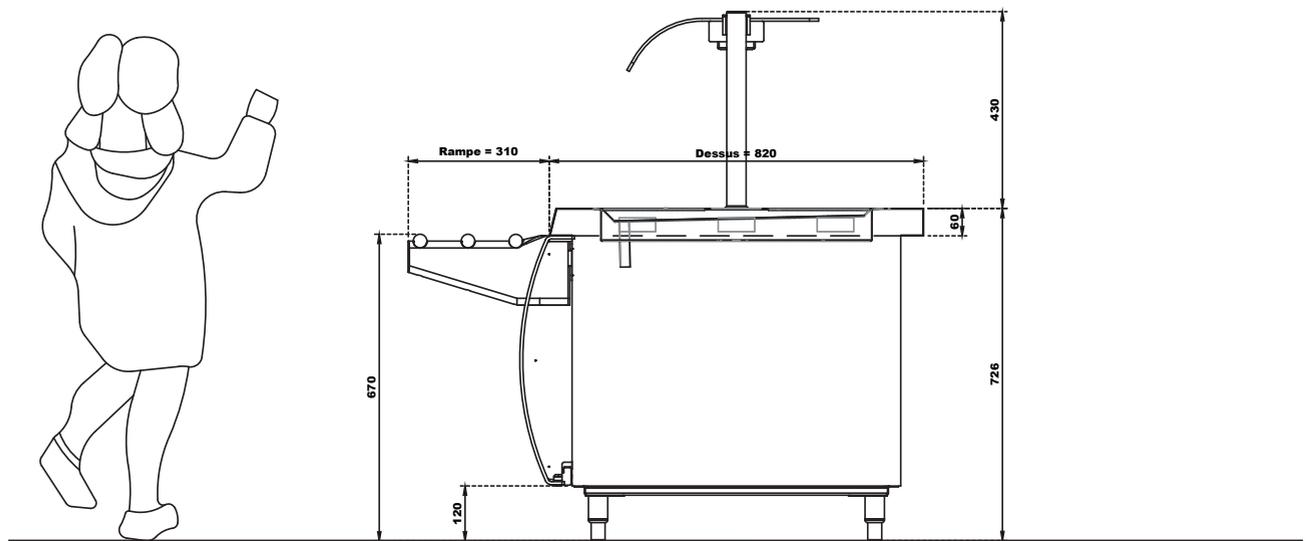
- Façade à 120 mm du sol en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable.
- 8 styles au choix ou style sur mesure

### RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds en inox Ø 30 mm à 670 mm du sol, sur consoles en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable

### ACCESSOIRES

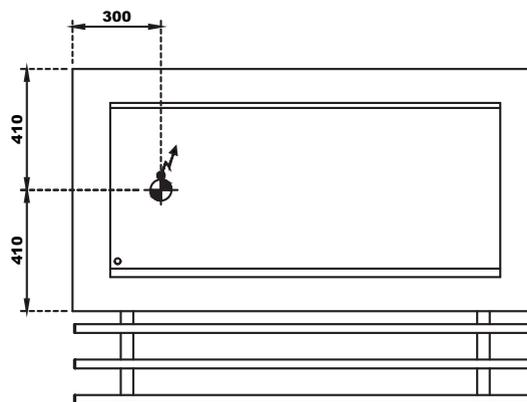
- Les accessoires (bacs GN, grilles des éléments réfrigérés, etc...) sont en option



Vidange tube plastique Ø 16 mm  
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonnée

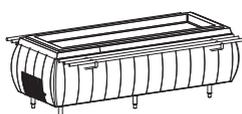


Arrivée électrique de la vitrine  
(Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre  
1,50 m de câble en attente au sol



# COLORADO

BUFFETS NEUTRES POUR LIT DE GLACE  
 BUFFETS RÉFRIGÉRÉS "FROID STATIQUE"  
 PARES HALEINE À 1 NIVEAU POUR BUFFET



BUFFETS AVEC CUVE ISOLÉE, PROFONDEUR 90 MM  
 BUFFETS AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE "FROID STATIQUE", PROFONDEUR 90 MM  
**LIVRÉ AVEC GROUPE FROID**

Capacité		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
<b>Longueur</b>		<b>1610 mm</b>	<b>1960 mm</b>	<b>2310 mm</b>
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		708 mm	708 mm	708 mm
P. Frigo		272 W	272 W	396 W
P. Électrique		300 W	300 W	400 W
Buffets avec cuve isolée	Code	MHBN00041	MHBN00051	MHBN00061
	<b>Prix HT*</b>	<b>8 883 €</b>	<b>9 655 €</b>	<b>10 510 €</b>
Buffets avec cuve réfrigérée "Froid statique"	Code	MHBF00041	MHBF00051	MHBF00061
	<b>Prix HT*</b>	<b>9 926 €</b>	<b>11 141 €</b>	<b>12 295 €</b>
<b>Options</b> Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG02	OFG02	OFG03
	<b>Prix HT</b>	<b>-474 €</b>	<b>-474 €</b>	<b>-502 €</b>

\* dont 6 € d'Eco-part

### DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé incliné de 60 mm côté enfant
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés

### ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé

### CUVE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Finition : dessus poli vibré
- Cuve réfrigérée « froid statique » non pentée de 70 ou 90 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC
- Protection par fusibles

### PARE HALEINE

- Pare haleine à un niveau composé d'une poutre de section 60x30 mm et de 2 montants ronds Ø42 mm, étagère avec double pare haleine (droit ou galbé) en glace trempée épaisseur 6 mm à angles arrondis et chanfreinés

### FACADE

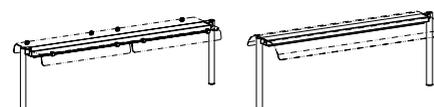
- Façade à 120 mm du sol en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable
- 8 styles au choix ou style sur mesure

### RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds en inox Ø 30 mm à 670 mm du sol, sur consoles en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable



### PARE HALEINE À 1 NIVEAU ECLAIRAGE LED (1 SPOT LED PAR GN)



Capacité		4 GN	5 GN	6 GN
<b>Longueur</b>		<b>1440 mm</b>	<b>1790 mm</b>	<b>2140 mm</b>
Largeur - Pare haleine droit		470 mm	470 mm	470 mm
Largeur - Pare haleine galbé		570 mm	570 mm	570 mm
Hauteur		530 mm	530 mm	530 mm
P. Électrique		32 W	40 W	48 W
Pare haleine droit	Tube rond	MKDR05241	MKDR05251	MKDR05261
	Tube carré	MKDC05241	MKDC05251	MKDC05261
	<b>Prix HT*</b>	<b>1 471 €</b>	<b>1 643 €</b>	<b>1 950 €</b>
Pare haleine galbé	Tube rond	MKGR05241	MKGR05251	MKGR05261
	Tube carré	MKGC05241	MKGC05251	MKGC05261
	<b>Prix HT*</b>	<b>1 775 €</b>	<b>1 988 €</b>	<b>2 412 €</b>

\* dont 6 € d'Eco-part



## OPTIONS COMMUNES AUX BUFFETS ISOLÉS ET RÉFRIGÉRÉS

Capacité		hexagonale		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
		hexagonale	hexagonale	octogonale		
4 roulettes pivot. inox Ø 80 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM050	OEM050	OEM050	OEM050	OEM050
	Prix HT	142 €	142 €	142 €	142 €	142 €
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020
	Prix HT	202 €	202 €	202 €	202 €	202 €
Bac de récup. des eaux (1) GN 1/1-100 - contenance : 9,5 L	Code	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
	Prix HT	133 €	133 €	133 €	133 €	133 €
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L) - 600 W (2)	Code	OFD020	OFD020	OFD020	OFD020	OFD020
	Prix HT	172 €	172 €	172 €	172 €	172 €
Réhausse de cuve GN 1/1 non perforée en inox (3)	Code	PAC010	PAC010	PAC010	PAC010	PAC010
	Prix HT	112 €	112 €	112 €	112 €	112 €
Réhausse de cuve GN 2/1 non perforée en inox (3)	Code	PAC020	PAC020	PAC020	PAC020	PAC020
	Prix HT	186 €	186 €	186 €	186 €	186 €
Perche d'alim. électrique - tube inox Ø 42 mm x h 2000 mm (4)	Code	PER020	PER020	PER020	PER020	PER020
	Prix HT	131 €	131 €	131 €	131 €	131 €
Étagère en plexi de 8 mm pour assiettes	Code	PEG055	PEG055	PEG055	PEG055	PEG055
	Prix HT	292 €	292 €	292 €	292 €	292 €

(1) Eaux de dégivrage ou de lit de glace

(2) Uniquement disponible pour les buffets réfrigérés "froid statique"

(3) Hauteur à définir à la commande. Uniquement disponible pour les buffets réfrigérés "froid statique"

(4) Manchon de liaison avec le pare haleine fourni. Uniquement disponible pour les cuves réfrigérées

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.

Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire

### DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé incliné de 60 mm côté enfant
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés

### ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé

### CUVE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Finition : dessus poli vibré
- Cuve réfrigérée « froid statique » non pentée de 70 ou 90 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC
- Protection par fusibles

### PARE HALEINE

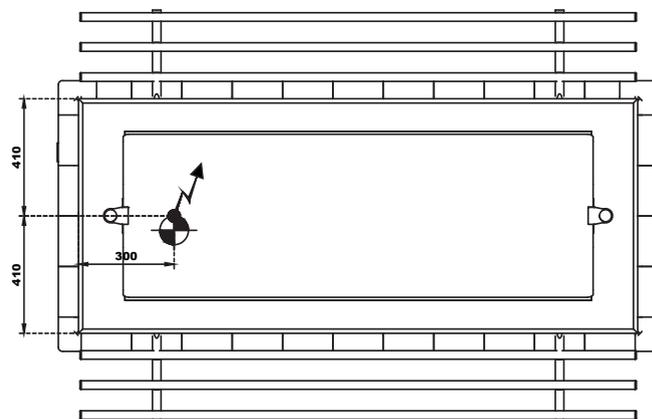
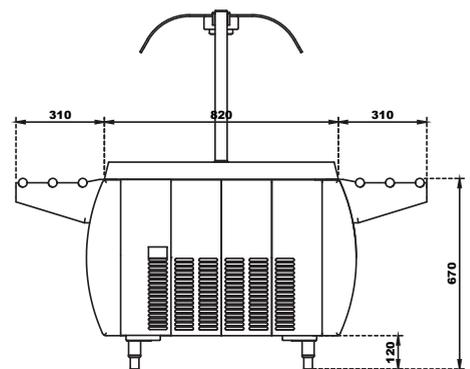
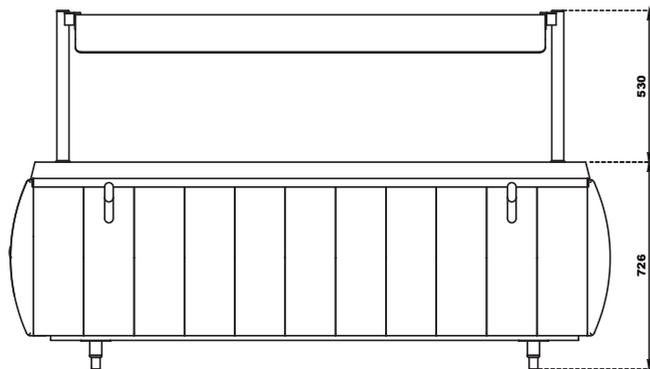
- Pare haleine à un niveau composé d'une poutre de section 60x30 mm et de 2 montants ronds Ø42 mm, étagère avec double pare haleine (droit ou galbé) en glace trempée épaisseur 6 mm à angles arrondis et chanfreinés

### FACADE

- Façade à 120 mm du sol en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable
- 8 styles au choix ou style sur mesure

### RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds en inox Ø 30 mm à 670 mm du sol, sur consoles en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable



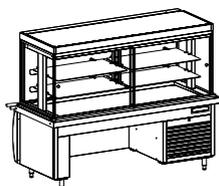
Vidange tube plastique Ø 16 mm  
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonnée



Arrivée électrique de la vitrine  
(Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre  
1,50 m de câble en attente au sol

# COLORADO

PANORAMA - SERVICE COURTE DURÉE - 1H30  
 ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS CUVE "FROID STATIQUE"  
 PROFONDEUR 30 MM AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE  
 DE SELF-SERVICE À 2 NIVEAUX



ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE  
 AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE PANORAMA À 2 NIVEAUX  
 LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
<b>Longueur</b>		<b>1385 mm</b>	<b>1580 mm</b>	<b>1930 mm</b>
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		726 mm	726 mm	726 mm
Hauteur de la vitrine		730 mm	730 mm	730 mm
P. Frigo		1185 W	1440 W	1727 W
P. Electrique		1000 W	1100 W	1200 W
Dessous libre	Code	MHVC00132	MHVC00142	MHVC00152
	<b>Prix HT*</b>	<b>11 360 €</b>	<b>12 066 €</b>	<b>13 677 €</b>
<b>Options</b>				
1 plancher ou 1 étagère	Code	OEG010	OEG011	OEG012
	<b>Prix HT</b>	<b>175 €</b>	<b>199 €</b>	<b>241 €</b>
Élément adossé (groupe à 90° et grille d'aération en façade)	Code	PEG010	PEG010	PEG010
	<b>Prix HT</b>	<b>347 €</b>	<b>347 €</b>	<b>347 €</b>
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG07	OFG07	OFG09
	<b>Prix HT</b>	<b>-885 €</b>	<b>-885 €</b>	<b>-979 €</b>

\* dont 6 € d'Eco-part

### DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé incliné de 60 mm côté enfant
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

### ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Réserve réfrigérée « froid ventilé » avec compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Intérieur avec angles arrondis
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve

### CUVE

- Acier inox 18-10 AISI 304
  - Finition : dessus poli vibré
  - Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
  - Réfrigération par serpentín en tube de cuivre frigorifique
  - Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC
- ### VITRINE
- Acier inox 18-10 AISI 304
  - 2-3 étagères fixes en verre trempé avec pare haleine droit de 6 mm
  - Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
  - Côtés en verre trempé thermopane de 14 mm
  - Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2 x 75 W incandescent
  - 2 portes coulissantes suspendues côté service
  - Ouvert côté enfant

- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté enfant

### FACADE

- Façade à 120 mm du sol en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable.

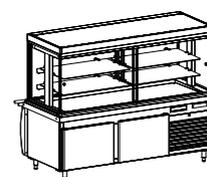
- 8 styles au choix ou style sur mesure

### RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds en inox Ø 30 mm à 670 mm du sol, sur consoles en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable



## ÉLÉMENTS AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE PANORAMA À 2 NIVEAUX LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

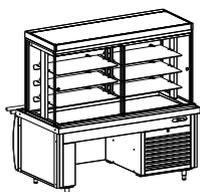


Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		1385 mm	1580 mm	1930 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		726 mm	726 mm	726 mm
Hauteur de la vitrine		730 mm	730 mm	730 mm
Nb Portillon		1 GN 2/1	1 GN 2/1	2 GN 2/1
P. Frigo		1440 W	1440 W	2126 W
P. Electrique		1100 W	1100 W	1300 W
Réserve réfrigérée	Code	MHVC01132	MHVC01142	MHVC01152
	Prix HT*	13 314 €	13 975 €	16 316 €
<b>Options</b>				
Deux tiroirs à la place d'un portillon (bac inox fourni)	Code	OAR010	OAR010	OAR010
	Prix HT	664 €	664 €	664 €
Grille GN 2/1 acier inox - l'unité	Code	09-0550	09-0550	09-0550
	Prix HT	36 €	36 €	36 €
Fermeture à clé des portillons réserve - le portillon	Code	PEG020	PEG020	PEG020
	Prix HT	78 €	78 €	78 €
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG14	OFG14	OFG15
	Prix HT	-1 557 €	-1 557 €	-1 742 €

\* dont 6 € d'Eco-part

# COLORADO

PANORAMA - SERVICE COURTE DURÉE - 1H30  
 ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS CUVE "FROID STATIQUE"  
 PROFONDEUR 30 MM AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE  
 DE SELF-SERVICE À 3 NIVEAUX



ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE  
 AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE PANORAMA À 3 NIVEAUX  
 LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
<b>Longueur</b>		<b>1385 mm</b>	<b>1580 mm</b>	<b>1930 mm</b>
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		726 mm	726 mm	726 mm
Hauteur de la vitrine		900 mm	900 mm	900 mm
P. Frigo		1185 W	1440 W	1727 W
P. Electrique		1000 W	1100 W	1200 W
<b>Dessous libre</b>	Code	MHVC00032	MHVC00042	MHVC00052
	<b>Prix HT*</b>	<b>11 461 €</b>	<b>12 168 €</b>	<b>13 779 €</b>
<b>Options</b>				
1 plancher ou 1 étagère	Code	OEG010	OEG011	OEG012
	<b>Prix HT</b>	<b>175 €</b>	<b>199 €</b>	<b>241 €</b>
Elément adossé (groupe à 90° et grille d'aération en façade)	Code	PEG010	PEG010	PEG010
	<b>Prix HT</b>	<b>347 €</b>	<b>347 €</b>	<b>347 €</b>
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG07	OFG07	OFG09
	<b>Prix HT</b>	<b>-885 €</b>	<b>-885 €</b>	<b>-979 €</b>

\* dont 6 € d'Eco-part

### DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé incliné de 60 mm côté enfant
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

### ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Réserve réfrigérée «froid ventilé» avec compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Intérieur avec angles arrondis

### CUVE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Finition : dessus poli vibré
- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentins en tube de cuivre frigorifique
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC

### VITRINE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- 2-3 étagères fixes en verre trempé avec pare haleine droit de 6 mm
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- Côtés en verre trempé thermopane de 14 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2 x 75 W incandescent
- 2 portes coulissantes suspendues côté service
- Ouvert côté enfant

- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté enfant

### FACADE

- Façade à 120 mm du sol en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable.

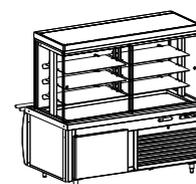
- 8 styles au choix ou style sur mesure

### RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds en inox Ø 30 mm à 670 mm du sol, sur consoles en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable



### ÉLÉMENTS AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE PANORAMA À 3 NIVEAUX LIVRÉS AVEC GROUPE FROID



Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		1385 mm	1580 mm	1930 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		726 mm	726 mm	726 mm
Hauteur de la vitrine		900 mm	900 mm	900 mm
Nb Portillon		1 GN 2/1	1 GN 2/1	2 GN 2/1
P. Frigo		1440 W	1440 W	2126 W
P. Électrique		1100 W	1100 W	1300 W
Réserve réfrigérée	Code	MHVC01032	MHVC01042	MHVC01052
	Prix HT*	13 415 €	14 076 €	16 418 €
<b>Options</b>				
Deux tiroirs à la place d'un portillon (bac inox fourni)	Code	OAR010	OAR010	OAR010
	Prix HT	664 €	664 €	664 €
Grille GN 2/1 acier inox - l'unité	Code	09-0550	09-0550	09-0550
	Prix HT	36 €	36 €	36 €
Fermeture à clé des portillons réserve - le portillon	Code	PEG020	PEG020	PEG020
	Prix HT	78 €	78 €	78 €
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG14	OFG14	OFG15
	Prix HT	-1 557 €	-1 557 €	-1 742 €

\* dont 6 € d'Eco-part

# COLORADO

PANORAMA - SERVICE COURTE DURÉE - 1H30  
 ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS CUVE "FROID STATIQUE"  
 PROFONDEUR 30 MM AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE  
 DE SELF-SERVICE À 3 NIVEAUX



## OPTIONS COMMUNES AUX ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE ET RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Désignation		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
4 roulettes pivot. inox Ø 80 mm dont 2 à freins - par élément	Code <b>Prix HT</b>	OEM050 <b>142 €</b>	OEM050 <b>142 €</b>	OEM050 <b>142 €</b>
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code <b>Prix HT</b>	OEM020 <b>202 €</b>	OEM020 <b>202 €</b>	OEM020 <b>202 €</b>
Bac de récup. des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code <b>Prix HT</b>	OFD010 <b>133 €</b>	OFD010 <b>133 €</b>	OFD010 <b>133 €</b>
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 1200 W	Code <b>Prix HT</b>	OFD030 <b>284 €</b>	OFD030 <b>284 €</b>	OFD030 <b>284 €</b>
Dos poli miroir à la place des portes couliss. (vitrine adossée)	Code <b>Prix HT</b>	OAS180 <b>186 €</b>	OAS180 <b>186 €</b>	OAS180 <b>186 €</b>
Habillage en stratifié du dessus de la vitrine	Code <b>Prix HT</b>	ODP010 <b>511 €</b>	ODP010 <b>511 €</b>	ODP010 <b>511 €</b>
Pare haleine décorés (6 pare haleine)	Code <b>Prix HT</b>	ODP020 <b>280 €</b>	ODP020 <b>280 €</b>	ODP020 <b>280 €</b>

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.

Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire

## ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS

### DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé incliné de 60 mm côté enfant
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

### ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Réserve réfrigérée « froid ventilé » avec compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Intérieur avec angles arrondis

### CUVE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Finition : dessus poli vibré
- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentín en tube de cuivre frigorifique
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC

### VITRINE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- 2-3 étagères fixes en verre trempé avec pare haleine droit de 6 mm
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- Côtés en verre trempé thermopane de 14 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2 x 75 W incandescent
- 2 portes coulissantes suspendues côté service
- Ouvert côté enfant

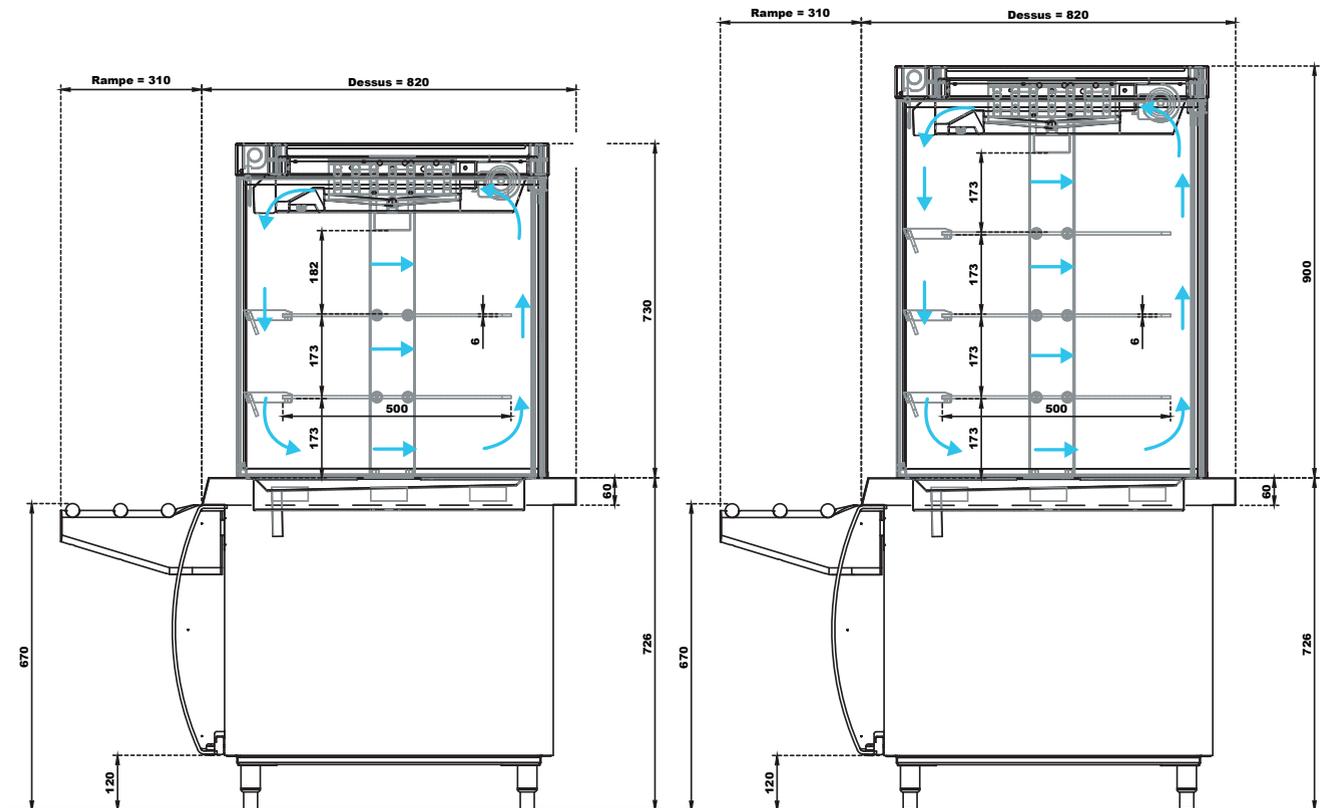
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté enfant

### FACADE

- Façade à 120 mm du sol en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable.

### RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds en inox Ø 30 mm à 670 mm du sol, sur consoles en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable



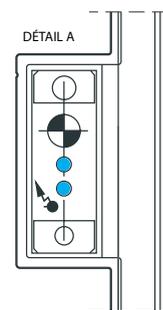
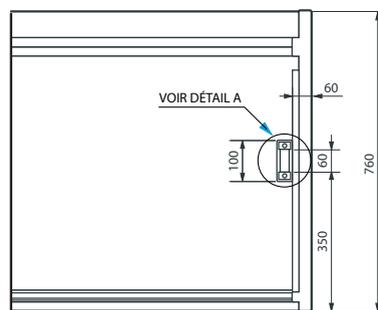
Vidange tube plastique Ø 16 mm  
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonnée

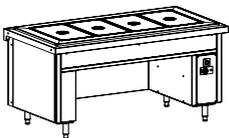


Arrivée et Sortie de froid



Arrivée électrique de la vitrine  
(Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre  
1,50 m de câble en attente au sol





## ÉLÉMENTS BAIN-MARIE - DESSOUS LIBRE

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1
<b>Longueur</b>		<b>1385 mm</b>	<b>1580 mm</b>
Largeur		820 mm	820 mm
Hauteur		833 mm	833 mm
P. Électrique - Bain-marie à eau		2250 W	3000 W
P. Électrique - Bain-marie à air		1000 W	1000 W
<b>Bain-marie transversal</b>			
Bain-marie à eau	Code	MIBE00030	MIBE00040
	<b>Prix HT*</b>	<b>3 979 €</b>	<b>4 319 €</b>
Bain-marie à air	Code	MIBA00030	MIBA00040
	<b>Prix HT*</b>	<b>3 684 €</b>	<b>4 111 €</b>
<b>Bain-marie dans la ligne de self</b>			
Bain-marie à eau	Code	MIBE02030	MIBE02040
	<b>Prix HT*</b>	<b>5 294 €</b>	<b>5 820 €</b>
Bain-marie à air	Code	MIBA02030	MIBA02040
	<b>Prix HT*</b>	<b>5 000 €</b>	<b>5 612 €</b>
<b>Option</b>			
1 plancher ou 1 étagère	Code	OEG011	OEG012
	<b>Prix HT</b>	<b>199 €</b>	<b>241 €</b>



## TABLETTES DE DÉPOSE EN INOX AVEC VITRE DE PROTECTION

Capacité		3 GN	4 GN
<b>Longueur</b>		<b>1130 mm</b>	<b>1440 mm</b>
Largeur		390 mm	390 mm
Hauteur		430 mm	430 mm
Sans éclairage	Code	MKDC31030	MKDC31040
	<b>Prix HT*</b>	<b>502 €</b>	<b>584 €</b>
Eclairage par 2 spots LED (équiv. 50 W) sur chaque montant	Code	MKDC31130	MKDC31140
	<b>Prix HT*</b>	<b>1 025 €</b>	<b>1 086 €</b>

\* dont 6 € d'Eco-part

**DESSUS**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé incliné de 60 mm côté enfant
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

**ELEMENT**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

**CUVE**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Isolation 30 mm de laine de roche
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection électrique par fusibles

**Cuve bain-marie à eau**

- Chauffage sous la cuve par résistances à ailettes blindées en acier inox
- Remplissage automatique par électrovanne
- Vidange par bonde Ø40 mm haute température
- Voyant témoin «manque d'eau» (remplissage manuel)

**Cuve bain-marie à air**

- Chauffage sous la cuve par résistances électriques et ventilateur
- Protection contre les surchauffes par thermostat de sécurité

**TABLETTE DE DÉPOSE**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Montants verticaux en tube rond Ø 42 mm

**Tablette de dépose en inox**

- Tablette de dépose en tôle pliée sans éclairage
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm sur toute la hauteur côté public

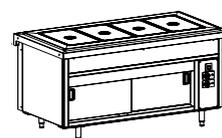
**Tablette de dépose ergonomique**

- Tablette de dépose en verre ou en tôle pliée sans éclairage

- Pare haleine en verre trempé de 6 mm côté public

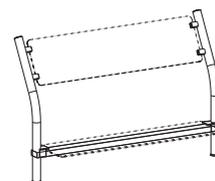
**ACCESSOIRES**

- Les accessoires (bacs GN, grilles des éléments réfrigérés, etc...) sont en option



**ÉLÉMENTS BAIN-MARIE - SUR ÉTUVE**

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1
<b>Longueur</b>		<b>1385 mm</b>	<b>1580 mm</b>
Largeur		820 mm	820 mm
Hauteur		833 mm	833 mm
P. Électrique - Bain-marie à eau		T - 3780 W	T - 4530 W
P. Électrique - Bain-marie à air		2530 W	2530 W
Portes		2 p. couliss.	2 p. couliss.
<b>Bain-marie transversal</b>			
Bain-marie à eau	Code	MIBE01030	MIBE01040
	<b>Prix HT*</b>	<b>5 278 €</b>	<b>5 760 €</b>
Bain-marie à air	Code	MIBA01030	MIBA01040
	<b>Prix HT*</b>	<b>4 852 €</b>	<b>5 557 €</b>
<b>Bain-marie dans la ligne de self</b>			
Bain-marie à eau	Code	MIBE03030	MIBE03040
	<b>Prix HT*</b>	<b>6 593 €</b>	<b>7 261 €</b>
Bain-marie à air	Code	MIBA03030	MIBA03040
	<b>Prix HT*</b>	<b>6 167 €</b>	<b>7 058 €</b>



**TABLETTES DE DÉPOSE ERGONOMIQUE SANS ÉCLAIRAGE**

Capacité		3 GN	4 GN
<b>Longueur</b>		<b>1130 mm</b>	<b>1440 mm</b>
Largeur		390 mm	390 mm
Hauteur		750 mm	750 mm
Tablette de dépose en verre		MKPR44031	MKPR44041
Tablette de dépose en inox		MKPR44030	MKPR44040
	<b>Prix HT*</b>	<b>859 €</b>	<b>914 €</b>

\* dont 6 € d'Eco-part



### OPTIONS COMMUNES AUX ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE OU ÉTUVE

Désignation		3 GN 1/1	4 GN 1/1
Cuve bain-marie à eau avec remplissage manuel	Code <b>Prix HT</b>	PAB020 <b>-355 €</b>	PAB020 <b>-355 €</b>
Vanne 1/4 de tour pour vidange manuelle (4)	Code <b>Prix HT</b>	OAC032 <b>152 €</b>	OAC032 <b>152 €</b>
4 roulettes pivot. inox Ø 80 mm dont 2 à freins - par élément	Code <b>Prix HT</b>	OEM050 <b>142 €</b>	OEM050 <b>142 €</b>
Cordon d'alim. extensible pour élém. mobile (jusqu'à 3600 W)	Code <b>Prix HT</b>	OEM020 <b>202 €</b>	OEM020 <b>202 €</b>
Cordon d'alim. extensible pour élém. mobile (à partir de 3600 W)	Code <b>Prix HT</b>	OEM030 <b>364 €</b>	OEM030 <b>364 €</b>
Perche d'alim. électrique - tube inox Ø 42 mm x h 2000 mm (1)	Code <b>Prix HT</b>	PER020 <b>131 €</b>	PER020 <b>131 €</b>
Prise 230 volts mono + terre IP55 (non protégée et non raccordée)	Code <b>Prix HT</b>	PER010 <b>30 €</b>	PER010 <b>30 €</b>
Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant	Code <b>Prix HT</b>	OER010 <b>320 €</b>	OER010 <b>320 €</b>
Cadre support amovible pour bac GN 1/1-150 mm (non fourni) (2)	Code <b>Prix HT</b>	OEG040 <b>326 €</b>	OEG040 <b>326 €</b>
Kit "gliss plateaux" (3)	Code <b>Prix HT</b>	PDR150 <b>352 €</b>	PDR150 <b>352 €</b>
Glace latérale pour bain-marie transversal - l'unité	Code <b>Prix HT</b>	OEH010 <b>315 €</b>	OEH010 <b>315 €</b>
Bac GN 1/1-150 avec poignées étriers et couvercle	Code <b>Prix HT</b>	OAB020 <b>108 €</b>	OAB020 <b>108 €</b>
Habillage en stratifié du côté du bain marie	Code <b>Prix HT</b>	ODP030 <b>162 €</b>	ODP030 <b>162 €</b>

(1) Manchon de liaison pour la tablette de dépose fourni

(2) Tube carré de 20x20 mm avec 2 niveaux de glissières, uniquement pour les bains marie sur étuve

(3) Pour un bain marie placé dans le sens de la ligne de self (bain-marie linéaire) - le ml

(4) Mettre obligatoirement un local technique supplémentaire pour accès à la vanne

### DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé incliné de 60 mm côté enfant
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

### ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

### CUVE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Isolation 30 mm de laine de roche
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection électrique par fusibles

### Cuve bain-marie à eau

- Chauffage sous la cuve par résistances à ailettes blindées en acier inox
- Remplissage automatique par électrovanne
- Vidange par bonde Ø40 mm haute température
- Voyant témoin «manque d'eau» (remplissage manuel)

### Cuve bain-marie à air

- Chauffage sous la cuve par résistances électriques et ventilateur
- Protection contre les surchauffes par thermostat de sécurité

### TABLETTE DE DÉPOSE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Montants verticaux en tube rond Ø 42 mm ou carré 40x40 mm

### Tablette de dépose en inox

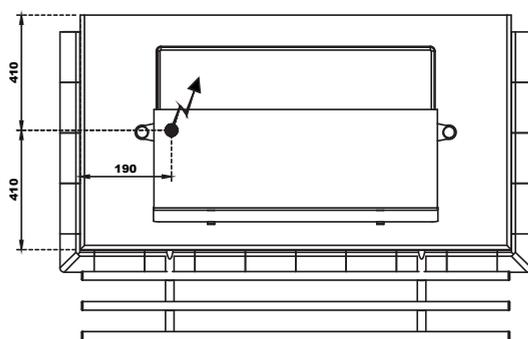
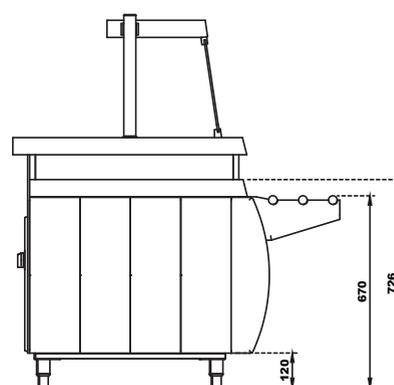
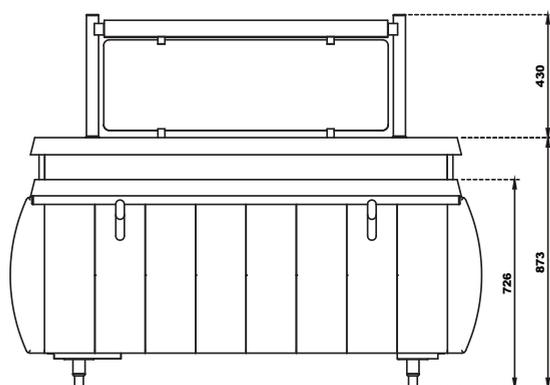
- Tablette de dépose en tôle pliée sans éclairage
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm sur toute la hauteur côté public

### Tablette de dépose ergonomique

- Tablette de dépose en verre ou en tôle pliée sans éclairage
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm côté public

### ACCESSOIRES

- Les accessoires (bacs GN, grilles des éléments réfrigérés, etc...) sont en option



**Symboles électriques**  
 M = câblage Monophasé (1N 230V + PE) - T= câblage Triphasé (3Ph + N - 400 V)  
 Puissance indiquée en Watt (W)



### FAÇADE COLORADO EN MATÉRIAU COMPOSITE ROTOMOULÉ

#### Désignation

Façade à partir des 4 couleurs standard - le ml	Code	PDP010
	Prix HT	599 €

### DÉCORS COLORADO

#### Désignation

Habillage en stratifié du dessus de la vitrine	Code	ODP010
	Prix HT	511 €
Pare haleine décoré (1) (6 pare haleine)	Code	ODP020
	Prix HT	280 €
Habillage en stratifié du côté du bain marie	Code	ODP030
	Prix HT	161 €
Façade avec couleurs personnalis. ou modules recyclés - le ml	Code	PDP020
	Prix HT	Sur demande

(1) Pour des raisons de résistance aux hautes températures les stickers couleur ne sont disponibles que pour les éléments réfrigérés (pare haleine et vitrines)



## ÉQUIPEMENTS SUR MESURE

Nous pouvons réaliser des éléments techniques avec des formes et dimensions sur-mesure (cuve froid statique, châssis) et les décors les plus amusants et colorés !

Imaginez le restaurant qui mettra les enfants en appétit et ravira les parents, nous le réaliserons dans les moindres détails après étude et validation de sa fabrication par nos ingénieurs concepteurs.

### + design

- Design unique par Vauconsant
- Couleurs vives pour mettre les enfants en appétit

### + appétissant, c'est + de chiffre d'affaires

- Éclairage LED en standard (IRC minimum de 85, 1 000 lumens au mètre)

### + accueillant

- Rampe est située à une hauteur de 650 mm

### + de sécurité

- Glaces arrondies, éléments électriques hors de portée des enfants
- Bain-marie disposé perpendiculairement pour éloigner les enfants des équipements chauds

### + performant

- Vitrines Panorama « froid ventilé » pour encore plus de performance

### + économique

- Éclairage LED en standard
- Groupes compresseurs Eco-Power (jusqu'à 20% d'économie d'énergie)
- Bain-marie à « rebouclage d'air » (jusqu'à 40% d'économie d'énergie)

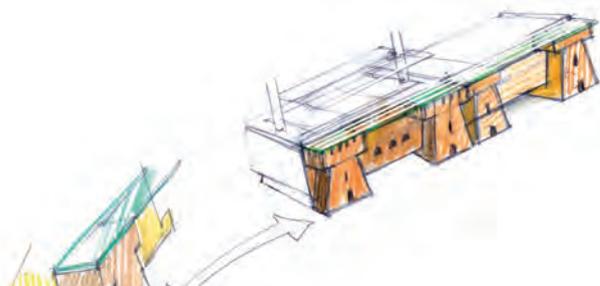
### + facile à nettoyer

- Pièce moulée en néoprène alimentaire placée entre chaque élément

### + de confort pour le service

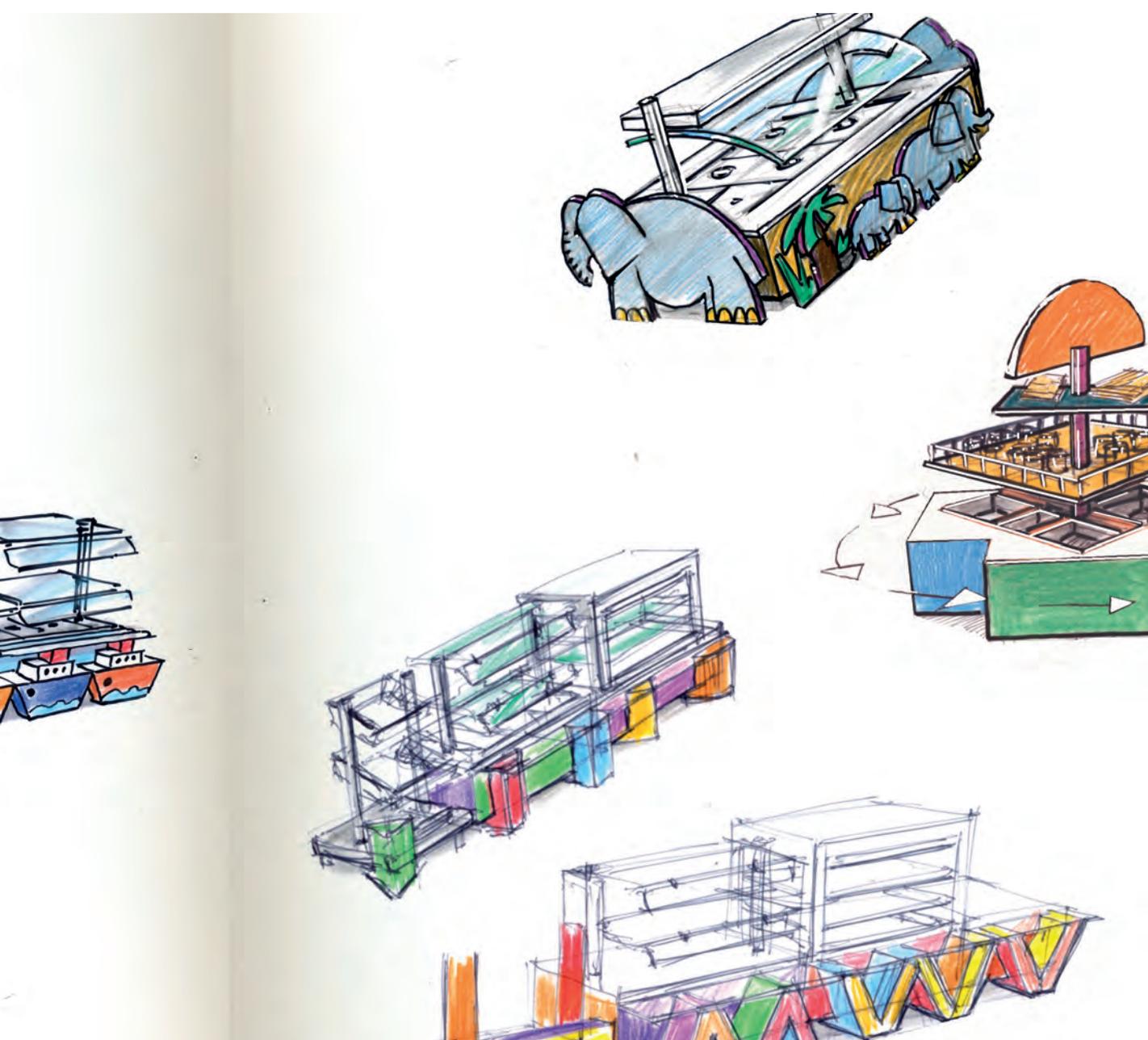
- Groupes frigorifiques 60 dBa en moyenne  
Vibrations et chaleur soufflée nettement atténuées

**Conforme aux directives  
AFNOR / AC D40-004**



# OUVERTURE PRIMAIRE

LE SUR-MESURE POUR LES PLUS PETITS



FLUIDITÉ  
ET ERGONOMIE

---

FOOD LINE  
FOOD CORNER  
NEW FRONT SNACKING  
LABO

# COMMERCE ALIMENTAIRE VENTE À EMPORTER











## ÉQUIPEMENTS STANDARDS

- Construction en inox 18/10
- Cloison en panneau hydrofuge stratifié, 34 décors standards
- Étagère neutre, réfrigérée ou chauffante avec cadre en inox poli miroir et dessus en verre coloré gris perle RAL 7035
- Dessus en pierre reconstituée de 20 mm d'épaisseur, 28 décors standards, à 800 mm du sol
- Accès PMR
- Cuve réfrigérée au format GN 1/1 (530x325 mm) en inox, finition en peinture epoxy
- Dessus vitro ou vitro décaissé au format GN 1/1 (530x325 mm) en verre trempé de 8 mm blanc ou noir
- Commande centralisée tactile



### + design

- Cloison, étagère, dessus, cuve, zone de stockage, entièrement personnalisables
- Dessus en pierre reconstituée de 20 mm en standard
- Large surface de décor (cloisons de 1,8 m)

### + appétissant, c'est + de chiffre d'affaires

- Éclairage LED en standard (IRC minimum de 85, 1 000 lumens au mètre)

### + performant

- Principe de ventilation naturelle pour éviter le dessèchement des aliments

### + accueillant

- Principe de « dépose plateaux » pour rapprocher les clients des préparations.
- Dépose plateau et plan de travail à hauteur 800 mm pour garantir l'accès au PMR

### + économique

- Pas de ventilateur pour faire circuler l'air froid
- Éclairage LED en standard
- Groupes compresseurs Eco-Power (jusqu'à 20% d'économie d'énergie)

### + de choix

- 18 coloris unis, 10 tons de bois et 6 effets de matière en standard
- 28 décors en pierre reconstituée
- Décors sur mesure

### + écologique

- Groupe frigorifique au R-452A

**Conforme aux directives  
AFNOR / AC D40-004**



# FOOD LINE

LE CONCEPT LE PLUS ÉLÉGANT  
POUR CRÉER DE L'APPÉTIT



**TRÈS CHIC**

**PRATIQUE**

ÉTAGÈRE NEUTRE, RÉFRIGÉRÉE  
OU CHAUFFANTE

STOCKAGE RÉFRIGÉRÉ OU CHAUFFANT  
INTÉGRÉ

**COMPACT**

**ENTIÈREMENT PERSONNALISABLE**

SPÉCIALEMENT POUR VOUS,  
SUR-MESURE



Depuis toujours, Vauconsant est un véritable créateur de tendances en matière de concept de distribution.

Toujours à l'affût des nouvelles habitudes de consommation, nous imaginons sans cesse de nouveaux concepts pour dynamiser la fréquentation des magasins.

## FOOD LINE, ET VOS PÂTISSERIES, MACARONS OU CHOCOLATS PRENNENT DE LA HAUTEUR

### CRÉEZ UN LIEU CHIC ET DESIGN POUR CRÉER DE L'APPÉTIT

Avec son design unique et ses larges possibilités de personnalisation, le Food Line théâtralise votre présentation de pâtisseries et chocolats comme aucun autre système.

L'inox peint, le bois, le verre crée la surprise. Food Line s'intègre totalement dans votre magasin et participe activement à la création d'un concept chic, élégant et contemporain.

Son principe d'étagère neutre, réfrigérée ou chauffante présente vos produits en hauteur. Vus de loin, ils exercent un nouveau pouvoir de séduction et créent de l'appétit.

### OFFREZ-VOUS UNE CONFIGURATION SUR MESURE

Parce que chaque besoin est unique, le Food Line vous apporte une solution sur mesure pour y répondre de la façon la plus adaptée possible.



### ÉTABLISSEZ UNE NOUVELLE RELATION AVEC VOS CLIENTS

Grâce à son implantation murale, le Food Line supprime naturellement la distance entre vos préparations et vos clients que peuvent créer les comptoirs traditionnels.

Plus proches d'eux, vous établissez une nouvelle relation pour apporter plus d'attention et de conseil.

**CONSULTEZ-NOUS POUR ÉTUDIER VOTRE PROJET**



## ÉQUIPEMENTS STANDARDS

- Construction en inox 18/10 AISI 304
- Dessus en granit en 20 mm
- Façade et côtés en mélaminé hydrofuge de 19 mm placée à 20 mm du sol
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé



### + design

- Dessus granit en standard
- Dessus chauffant en vitrocéramique noir ou blanc en standard
- Cuve et vitrine en peinture epoxy en option

### + appétissant, c'est + de chiffre d'affaires

- Éclairage LED en standard (IRC minimum de 85, 1 000 lumens au mètre)

### + de choix

- 25 coloris unis, 15 tons de bois et 5 effets de matière en standard

### + performant

- Nouvelles vitrines Air System à 1 niveau pour encore plus de performance

### + économique

- Éclairage LED en standard
- Groupes compresseurs Eco-Power (jusqu'à 20% d'économie d'énergie)
- Reverso, du froid et du chaud avec un seul équipement

### + de sécurité alimentaire

- Entièrement en acier inoxydable 18/10 AISI 304

### + écologique

- Groupe frigorifique au R-452A

**Conforme aux directives  
AFNOR / AC D40-004**



# FOOD CORNER

UNE LARGE GAMME D'ÉQUIPEMENTS  
POUR LA RESTAURATION EN BOULANGERIE  
ET LA VENTE À EMPORTER





### ÉLÉMENTS NEUTRES DESSOUS LIBRE

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	
<b>Longueur</b>	<b>880 mm</b>	<b>1380 mm</b>	<b>1580 mm</b>	<b>1930 mm</b>	<b>2280 mm</b>	
Largeur	840 mm	840 mm	840 mm	840 mm	840 mm	
Hauteur	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	
Dessous libre	Code	MAEN54020	MAEN54030	MAEN54040	MAEN54050	MAEN54060
	<b>Prix HT*</b>	<b>2 245 €</b>	<b>2 714 €</b>	<b>3 093 €</b>	<b>3 643 €</b>	<b>4 215 €</b>



### ÉLÉMENTS NEUTRES AVEC 2 NIVEAUX DE STOCKAGE

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	
<b>Longueur</b>	<b>880 mm</b>	<b>1380 mm</b>	<b>1580 mm</b>	<b>1930 mm</b>	<b>2280 mm</b>	
Largeur	840 mm	840 mm	840 mm	840 mm	840 mm	
Hauteur	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	
Nombre de portes	2 p. battan.	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.	
Dessous ouvert	Code	MAEN55020	MAEN55030	MAEN55040	MAEN55050	MAEN55060
	<b>Prix HT*</b>	<b>2 478 €</b>	<b>3 066 €</b>	<b>3 564 €</b>	<b>4 210 €</b>	<b>4 867 €</b>
Dessous fermé	Code	MAEN56020	MAEN56030	MAEN56040	MAEN56050	MAEN56060
	<b>Prix HT*</b>	<b>2 903 €</b>	<b>3 617 €</b>	<b>4 243 €</b>	<b>5 007 €</b>	<b>5 604 €</b>

\* dont 6 € d'Eco-part

**NEW**

**DESSUS**

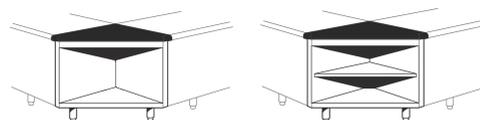
- Granit de 20 mm d'épaisseur

**ÉLÉMENT**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

**FAÇADE**

- Façade lisse à 20 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur
- 34 décors au choix

**ÉLÉMENTS D'ANGLE**

Capacité		90° côté service	45° côté service
<b>Longueur</b>		<b>820 mm</b>	<b>650 mm</b>
Largeur		840 mm	840 mm
Hauteur		900 mm	900 mm
Dessous libre	Code	MAEA57000	MAEA58000
	<b>Prix HT*</b>	<b>1 434 €</b>	<b>1 382 €</b>
Dessous ouvert avec 2 niveaux de stockage	Code	MAEA59000	MAEA60000
	<b>Prix HT*</b>	<b>2 125 €</b>	<b>1 923 €</b>

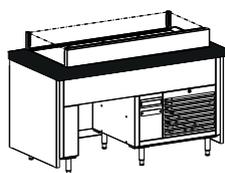
**OPTIONS COMMUNES AUX ÉLÉMENTS NEUTRES**

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément (1)	Code	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010	OEM011
	<b>Prix HT</b>	<b>152 €</b>	<b>152 €</b>	<b>152 €</b>	<b>152 €</b>	<b>228 €</b>
Prise 230 volts mono + terre IP55 (non protégée et non raccordée)	Code	PER010	PER010	PER010	PER010	PER010
	<b>Prix HT</b>	<b>30 €</b>				
Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant	Code	OER010	OER010	OER010	OER010	OER010
	<b>Prix HT</b>	<b>320 €</b>				
Prise réseau informatique RJ45	Code	PER030	PER030	PER030	PER030	PER030
	<b>Prix HT</b>	<b>36 €</b>				
Trou Ø30-Ø60 mm dans le dessus en granit	Code	PDD050	PDD050	PDD050	PDD050	PDD050
	<b>Prix HT</b>	<b>30 €</b>				

(1) 6 roulettes pour les modèles 6 GN

\* dont 6 € d'Eco-part





### ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE AVEC DESSUS RÉFRIGÉRÉ LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		930 mm	1385 mm	1580 mm	1930 mm
Largeur		840 mm	840 mm	840 mm	840 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
P. Frigo		800 W	1185 W	1185 W	1440 W
P. Électrique		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W
	Code	MBCV50020	MBCV50030	MBCV50040	MBCV50050
	Prix HT*	8 457 €	9 475 €	10 360 €	11 461 €
<b>Options</b>					
Un plancher ou une étagère	Code		OEG010	OEG010	OEG012
	Prix HT		175 €	175 €	241 €
Groupe froid à 90° (aération dans le côté du local technique) - l'unité	Code	OEG020	OEG020	OEG020	OEG020
	Prix HT	199 €	199 €	199 €	199 €
Élément adossé (groupe à 90° et accès au local technique) (1)	Code	PEG010	PEG010	PEG010	PEG010
	Prix HT	347 €	347 €	347 €	347 €
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG06	OFG08	OFG08	OFG11
	Prix HT	-721 €	-916 €	-916 €	-1 135 €

(1) Finition stratifié identique à la façade

\* dont 6 € d'Eco-part

NEW

**DESSUS**

- Granit de 20 mm d'épaisseur

**ELEMENT**

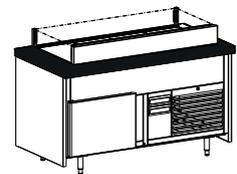
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)

**CUVE**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Finition : dessus poli vibré
- Cuve réfrigérée surélevée « froid ventilé »
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection par fusibles
- Passage des fluides frigorifiques, électriques et vidange à droite côté service

**FACADE**

- Façade lisse à 20 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur
- 34 décors au choix



**ÉLÉMENTS SUR RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE AVEC DESSUS RÉFRIGÉRÉ  
LIVRÉS AVEC GROUPE FROID**

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
<b>Longueur</b>		<b>1385 mm</b>	<b>1580 mm</b>	<b>1930 mm</b>
Largeur		840 mm	840 mm	840 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
Nombre de portillons		1 GN 1/1	1 GN 2/1	2 GN 1/1
P. Frigo		1440 W	1440 W	2126 W
P. Électrique		2300 W	2650 W	3400 W
	Code	MBCV51030	MBCV51040	MBCV51050
	<b>Prix HT*</b>	<b>11 491 €</b>	<b>12 359 €</b>	<b>14 182 €</b>
<b>Options</b>				
Grille GN 2/1 acier inoxydable - l'unité	Code	09-0550	09-0550	09-0550
	<b>Prix HT</b>	<b>37 €</b>	<b>37 €</b>	<b>37 €</b>
Grille GN 1/1 acier inoxydable - l'unité	Code	09-0555	09-0555	09-0555
	<b>Prix HT</b>	<b>19 €</b>	<b>19 €</b>	<b>19 €</b>
Fermeture à clé des portillons réserve - le portillon	Code	PEG020	PEG020	PEG020
	<b>Prix HT</b>	<b>78 €</b>	<b>78 €</b>	<b>78 €</b>
Deux tiroirs à la place d'un portillon (bac inox fourni)	Code	OAR010	OAR010	OAR010
	<b>Prix HT</b>	<b>664 €</b>	<b>664 €</b>	<b>664 €</b>
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG11	OFG11	OFG12
	<b>Prix HT</b>	<b>-1 135 €</b>	<b>-1 135 €</b>	<b>-1 230 €</b>

\* dont 6 € d'Eco-part





### OPTIONS

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Lampe germicide UVC dans la cuve	Code	OEH033	OEH033	OEH034	OEH035
	Prix HT	186 €	186 €	186 €	211 €
Réhausse perfo. pour présentation affleurante (par GN 1/1) - l'unité	Code	OAC020	OAC020	OAC020	OAC020
	Prix HT	173 €	173 €	173 €	173 €
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010
	Prix HT	152 €	152 €	152 €	152 €
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020
	Prix HT	202 €	202 €	202 €	202 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
	Prix HT	133 €	133 €	133 €	133 €
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 1200 W	Code	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030
	Prix HT	284 €	284 €	284 €	284 €
Groupe Full-out sur coulisses (extraction complète côté façade)	Code	OEG030	OEG030	OEG030	OEG030
	Prix HT	687 €	687 €	687 €	687 €
Avec groupe tropicalisé (1)	Code	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22
	Prix HT	769 €	769 €	769 €	769 €
Cuve en peinture epoxy (RAL au choix)	Code	PDC01	PDC01	PDC01	PDC02
	Prix HT	482 €	482 €	482 €	531 €

(1) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.

Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire

NEW

### DESSUS

- Granit de 20 mm d'épaisseur

### ELEMENT

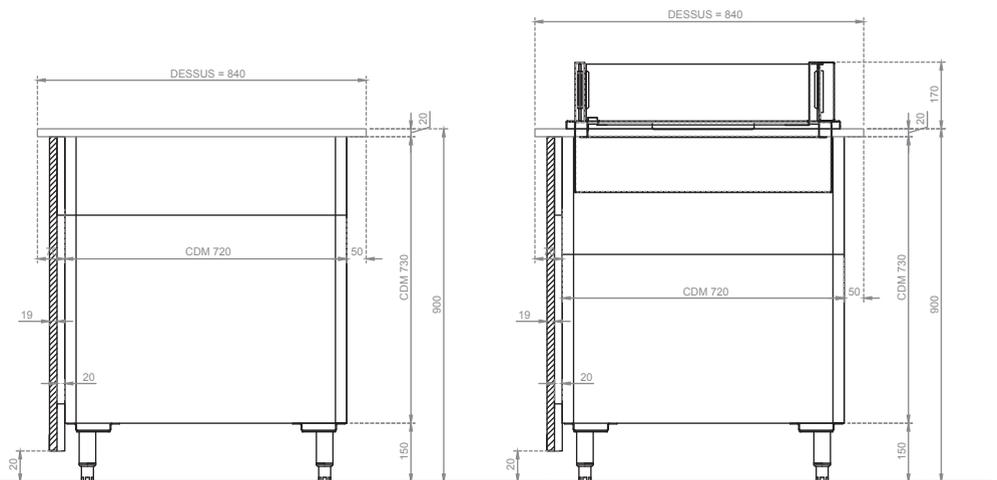
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée « froid ventilé ». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)

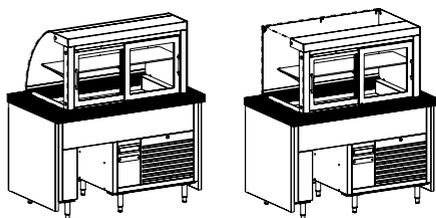
### CUVE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Finition : dessus poli vibré
- Cuve réfrigérée surélevée « froid ventilé »
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection par fusibles
- Passage des fluides frigorifiques, électriques et vidange à droite côté service

### FACADE

- Façade lisse à 20 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur
- 34 décors au choix





ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE  
AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE AIR SYSTEM  
LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		930 mm	1385 mm	1580 mm	1930 mm
Largeur		840 mm	840 mm	840 mm	840 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
P. Frigo		800 W	1185 W	1185 W	1440 W
P. Électrique		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W
Éclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)	Galbé	MBVP50021	MBVP50031	MBVP50041	MBVP50051
	Cubique	MBVP50121	MBVP50131	MBVP50141	MBVP50151
	Prix HT*	10 591 €	12 063 €	12 695 €	14 192 €
Éclairage LED sous l'étagère et le plafonnier	Galbé	MBVP52021	MBVP52031	MBVP52041	MBVP52051
	Cubique	MBVP52121	MBVP52131	MBVP52141	MBVP52151
	Prix HT*	10 900 €	12 372 €	13 004 €	14 500 €
<b>Options</b>					
Un plancher ou une étagère	Code		OEG010	OEG010	OEG012
	Prix HT		175 €	175 €	241 €
Élément adossé (groupe à 90° et accès au local technique) (1)	Code	PEG010	PEG010	PEG010	PEG010
	Prix HT	347 €	347 €	347 €	347 €
Groupe froid à 90° (aération dans le côté du local technique) - l'unité	Code	OEG020	OEG020	OEG020	OEG020
	Prix HT	199 €	199 €	199 €	199 €
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG06	OFG08	OFG08	OFG11
	Prix HT	-721 €	-916 €	-916 €	-1 135 €

\* dont 6 € d'Eco-part

(1) Finition stratifié identique à la façade.

NEW

## ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS

### DESSUS

- Granit de 20 mm d'épaisseur

### ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)

### CUVE

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Protection par fusibles

### VITRINE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Fermée côté public par une glace de 6 mm
- 1 étagère en verre trempé de 10 mm
- 1 porte battante pour la vitrine 2 GN. 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service

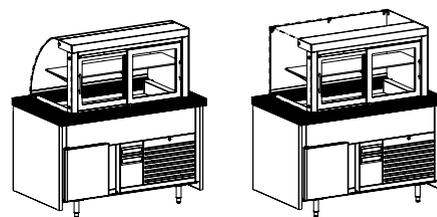
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent

### FACADE

- Façade lisse à 20 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur
- 34 décors au choix



### ÉLÉMENTS AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE, AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE AIR SYSTEM LIVRÉS AVEC GROUPE FROID



Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		1385 mm	1580 mm	1930 mm
Largeur		840 mm	840 mm	840 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		600 mm	600 mm	600 mm
Portillons		1 GN 1/1	1 GN 2/1	2 GN 1/1
P. Frigo		1440 W	1440 W	1727 W
P. Électrique		2300 W	2650 W	3400 W
Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED)	Galbé	MBVP51031	MBVP51041	MBVP51051
	Cubique	MBVP51131	MBVP51141	MBVP51151
	Prix HT*	14 407 €	15 039 €	17 165 €
Eclairage LED sous l'étagère et le plafonnier	Galbé	MBVP53031	MBVP53041	MBVP53051
	Cubique	MBVP53131	MBVP53141	MBVP53151
	Prix HT*	14 716 €	15 347 €	17 473 €
<b>Options</b>				
Grille GN 2/1 acier inoxydable - l'unité	Code	09-0550	09-0550	09-0550
	Prix HT	37 €	37 €	37 €
Grille GN 1/1 acier inoxydable - l'unité	Code	09-0555	09-0555	09-0555
	Prix HT	19 €	19 €	19 €
Fermeture à clé des portillons réserve - le portillon	Code	PEG020	PEG020	PEG020
	Prix HT	78 €	78 €	78 €
Deux tiroirs à la place d'un portillon (bac inox fourni)	Code	OAR010	OAR010	OAR010
	Prix HT	664 €	664 €	664 €
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG11	OFG11	OFG12
	Prix HT	-1 135 €	-1 135 €	-1 230 €

\* dont 6 € d'Eco-part





### OPTIONS

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Réhausse perfo. pour présentation affleurante (par GN 1/1) - l'unité	Code <b>Prix HT</b>	OAC020 <b>173 €</b>	OAC020 <b>173 €</b>	OAC020 <b>173 €</b>	OAC020 <b>173 €</b>
Lampe germicide UVC dans la cuve	Code <b>Prix HT</b>	OEH032 <b>186 €</b>	OEH033 <b>186 €</b>	OEH034 <b>186 €</b>	OEH035 <b>211 €</b>
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	Code <b>Prix HT</b>	OEM010 <b>152 €</b>	OEM010 <b>152 €</b>	OEM010 <b>152 €</b>	OEM010 <b>152 €</b>
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code <b>Prix HT</b>	OEM020 <b>202 €</b>	OEM020 <b>202 €</b>	OEM020 <b>202 €</b>	OEM020 <b>202 €</b>
Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code <b>Prix HT</b>	OFD010 <b>133 €</b>	OFD010 <b>133 €</b>	OFD010 <b>133 €</b>	OFD010 <b>133 €</b>
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 1200 W	Code <b>Prix HT</b>	OFD030 <b>284 €</b>	OFD030 <b>284 €</b>	OFD030 <b>284 €</b>	OFD030 <b>284 €</b>
Etagère supplémentaire (vitrine cubique uniquement) - l'unité (1)	Code <b>Prix HT</b>	OAS032 <b>346 €</b>	OAS033 <b>346 €</b>	OAS034 <b>434 €</b>	OAS035 <b>434 €</b>
Etagère en verre inclinée avec butée en pléxiglas - l'unité (1)	Code <b>Prix HT</b>	OAS022 <b>207 €</b>	OAS023 <b>207 €</b>	OAS024 <b>250 €</b>	OAS025 <b>250 €</b>
Groupe Full-out sur coulisses (extraction complète côté façade)	Code <b>Prix HT</b>	OEG030 <b>687 €</b>	OEG030 <b>687 €</b>	OEG030 <b>687 €</b>	OEG030 <b>687 €</b>
Avec groupe tropicalisé (2)	Code <b>Prix HT</b>	OFG22 <b>769 €</b>	OFG22 <b>769 €</b>	OFG22 <b>769 €</b>	OFG22 <b>769 €</b>
Vitrine en peinture epoxy (RAL au choix)	Code <b>Prix HT</b>	PDC03 <b>623 €</b>	PDC03 <b>623 €</b>	PDC03 <b>623 €</b>	PDC04 <b>726 €</b>

(1) Option incompatible avec l'éclairage LED sous chaque étagère

(2) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.

Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire

**NEW**

## ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS

### DESSUS

- Granit de 20 mm d'épaisseur

### ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'écheltes amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)

### CUVE

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Protection par fusibles

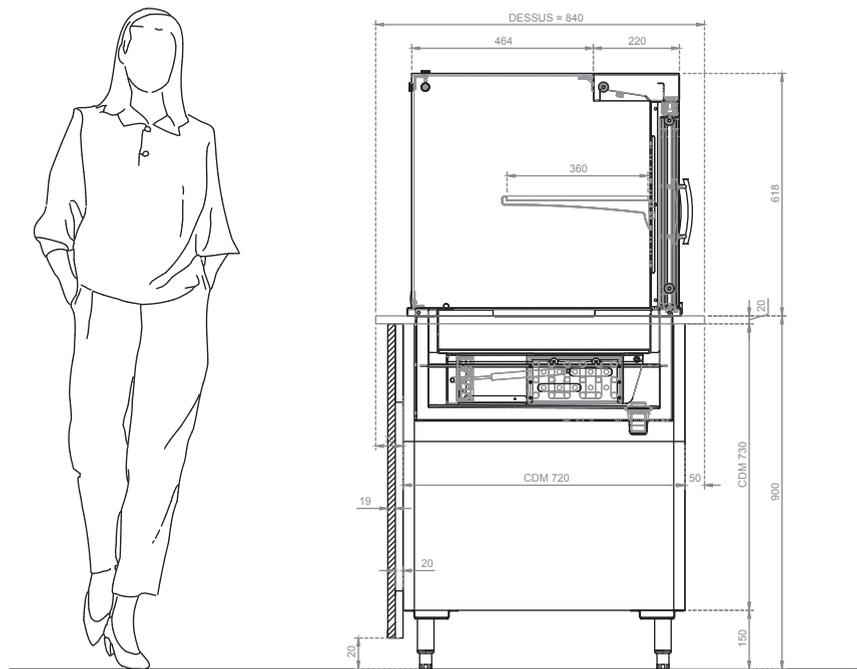
### VITRINE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Fermée côté public par une glace de 6 mm
- 1 étagère en verre trempé de 10 mm
- 1 porte battante pour la vitrine 2 GN. 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service

- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2x75 W incandescent

### FACADE

- Façade lisse à 20 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur
- 34 décors au choix





Viennoiseries le matin



Sandwichs à midi

Soupe le soir

## DESIGN

**IMMÉDIATEMENT RENTABLE**  
 PERMET DE PROPOSER  
 PLUS DE PRODUITS (FROIDS OU CHAUDS)  
 TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE

**SAVEUR ET FRAICHEUR GARANTIES**  
 +5°C À CŒUR DES PRODUITS

**COMPACT ET ÉCONOMIQUE**  
 1 SEUL ÉQUIPEMENT AU LIEU DE 2



REVERSO DESSOUS LIBRE "FROID VENTILÉ"  
 AVEC VITRINE NEUTRE DE PRÉSENTATION  
 BAIN-MARIE À AIR PULSÉ AVEC RAMPE CHAUFFANTE  
**LIVRÉS AVEC GROUPE FROID**

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		930 mm	1385 mm	1580 mm	1930 mm
Largeur		840 mm	840 mm	840 mm	840 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		410 mm	410 mm	410 mm	410 mm
P. Frigo		800 W	1185 W	1185 W	1440 W
P. Électrique		1000 W	1600 W	1800 W	2500 W
Eclairage LED (barrettes LED)	Code	MDRP50021	MDRP50031	MDRP50041	MDRP50051
	Prix HT*	11 621 €	13 785 €	14 419 €	15 788 €

Option					
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG06	OFG08	OFG08	OFG11
	Prix HT*	-721 €	-916 €	-916 €	-1 135 €

\* dont 6 € d'Eco-part

**DESSUS**

- Granit de 20 mm d'épaisseur

**ÉLÉMENT**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- Réglage des fonctions froid ventilé, chaud ventilé et bain-marie à air par une commande à 3 positions + arrêt

**CUVE**

## Cuve réfrigérée «froid ventilé»

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles

**Bain-marie à air**

- Chauffage sous la cuve par résistances électriques et ventilateur
- Protection contre les surchauffes par thermostat de sécurité
- Isolation par 30 mm de laine de roche

**VITRINE**

- Vitrine de présentation de forme cubique en verre trempé de 6 mm fermée côté client
- Ouverte côté service

**FACADE**

- Façade lisse à 20 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm
- 34 décors au choix



# RÉVERSO, DU FROID ET DU CHAUD AVEC LE MÊME ÉQUIPEMENT

**OPTIONS**

Options		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010
	Prix HT	152 €	152 €	152 €	152 €
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020
	Prix HT	202 €	202 €	202 €	202 €
Élément adossé (groupe à 90° et accès au local technique) (1)	Code	PEG010	PEG010	PEG010	PEG010
	Prix HT	347 €	347 €	347 €	347 €
Groupe froid à 90° (aération dans le côté du local technique) - l'unité	Code	OEG020	OEG020	OEG020	OEG020
	Prix HT	199 €	199 €	199 €	199 €
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 1200 W	Code	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030
	Prix HT	284 €	284 €	284 €	284 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
	Prix HT	133 €	133 €	133 €	133 €
Groupe Full-out sur coulisses (extraction complète côté façade)	Code	OEG030	OEG030	OEG030	OEG030
	Prix HT	687 €	687 €	687 €	687 €
Avec groupe tropicalisé (2)	Code	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22
	Prix HT	769 €	769 €	769 €	769 €
Vitrine en peinture epoxy (RAL au choix)	Code	PDC07	PDC07	PDC07	PDC07
	Prix HT	623 €	623 €	623 €	623 €

(1) Finition stratifié

(2) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.

Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire





### DESSUS EN VERRE TREMPÉ

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		930 mm	1385 mm	1580 mm	1930 mm	2280 mm
Largeur		840 mm				
Hauteur		920 mm				
Nombre de portes (élément sur étuve)		1 p. battante	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.
P. Électrique - Dessous libre		600 W	900 W	1200 W	1500 W	1800 W
P. Électrique - Etuve		1380 W	2430 W	2730 W	T - 4560 W	T - 4860 W
Dessous libre	Code	MCDV50020	MCDV50030	MCDV50040	MCDV50050	MCDV50060
	Prix HT*	4 890 €	5 823 €	6 523 €	7 467 €	8 276 €
Sur étuve	Code	MCDV51020	MCDV51030	MCDV51040	MCDV51050	MCDV51060
	Prix HT*	5 972 €	6 760 €	7 696 €	8 990 €	10 241 €

\* dont 6 € d'Eco-part

NEW

**DESSUS**

- Granit de 20 mm d'épaisseur

**ELEMENT**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

**DESSUS EN VERRE TREMPÉ**

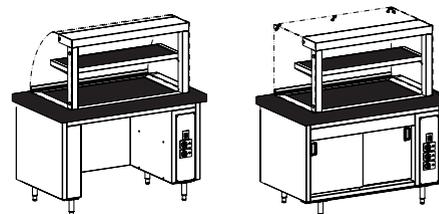
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus équipé de plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir ou blanc avec résistances intégrées
- Isolation par 30 mm de laine de roche
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection électrique par fusibles

**VITRINE CHAUFFANTE DE PRÉSENTATION**

- 1 étagère chauffante en tôle pliée avec plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir ou blanc avec résistances intégrées
- Vitrine en verre trempé de 6 mm
- Fermée côté client par une glace sur rail pivotant et amovible pour faciliter le nettoyage
- Ouvert côté service
- Isolation par 30 mm de laine de roche
- Réglage de la température du dessus et de l'étagère par 2 thermostats tactiles avec horloge de démarrage différé

**FACADE**

- Façade lisse à 20 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur
- 34 décors au choix



**DESSUS CHAUFFANTS EN VERRE TREMPÉ AVEC VITRINE CHAUFFANTE DE PRÉSENTATION À 1 NIVEAU**

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		930 mm	1385 mm	1580 mm	1930 mm
Largeur		840 mm	840 mm	840 mm	840 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		620 mm	620 mm	620 mm	620 mm
Portes (élément sur étuve)		1 p. battante	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.
P. Électrique - élément dessous libre		1010 W	1590 W	2020 W	2600 W
P. Électrique - élément sur étuve		2150 W	3640 W	T - 4270 W	T - 6540 W
Dessous libre	Galbé	MCVP50020	MCVP50030	MCVP50040	MCVP50050
	Cubique	MCVP50120	MCVP50130	MCVP50140	MCVP50150
	Prix HT*	9 213 €	9 964 €	10 443 €	11 578 €
Sur étuve	Galbé	MCVP51020	MCVP51030	MCVP51040	MCVP51050
	Cubique	MCVP51120	MCVP51130	MCVP51140	MCVP51150
	Prix HT*	9 661 €	10 792 €	11 492 €	12 956 €

\* dont 6 € d'Eco-part





### OPTIONS

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Un plancher ou une étagère pour élément dess. libre	Code	OEG010	OEG011	OEG012	OEG013
	Prix HT	175 €	199 €	241 €	282 €
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010
	Prix HT	152 €	152 €	152 €	152 €
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020
	Prix HT	202 €	202 €	202 €	202 €
Cordon d'alim. extensible pour élém. mobile (à partir de 3600 W)	Code	OEM030	OEM030	OEM030	OEM030
	Prix HT	364 €	364 €	364 €	364 €
Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 (1)	Code	PER010	PER010	PER010	PER010
	Prix HT	30 €	30 €	30 €	30 €
Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant	Code	OER010	OER010	OER010	OER010
	Prix HT	320 €	320 €	320 €	320 €
Portes coulissantes côté service	Code	OAS132	OAS133	OAS134	OAS135
	Prix HT	647 €	647 €	750 €	750 €
Commande séparée de chaque zone chauff. du dessus - l'unité	Code	PAV010	PAV010	PAV010	PAV010
	Prix HT	229 €	229 €	229 €	229 €
Vitrine en peinture epoxy (RAL au choix)	Code	PDC07	PDC07	PDC07	PDC07
	Prix HT	623 €	623 €	623 €	623 €

(1) Non protégée et non raccordée

NEW

**DESSUS**

- Granit de 20 mm d'épaisseur

**ELEMENT**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

**DESSUS EN VERRE TREMPÉ**

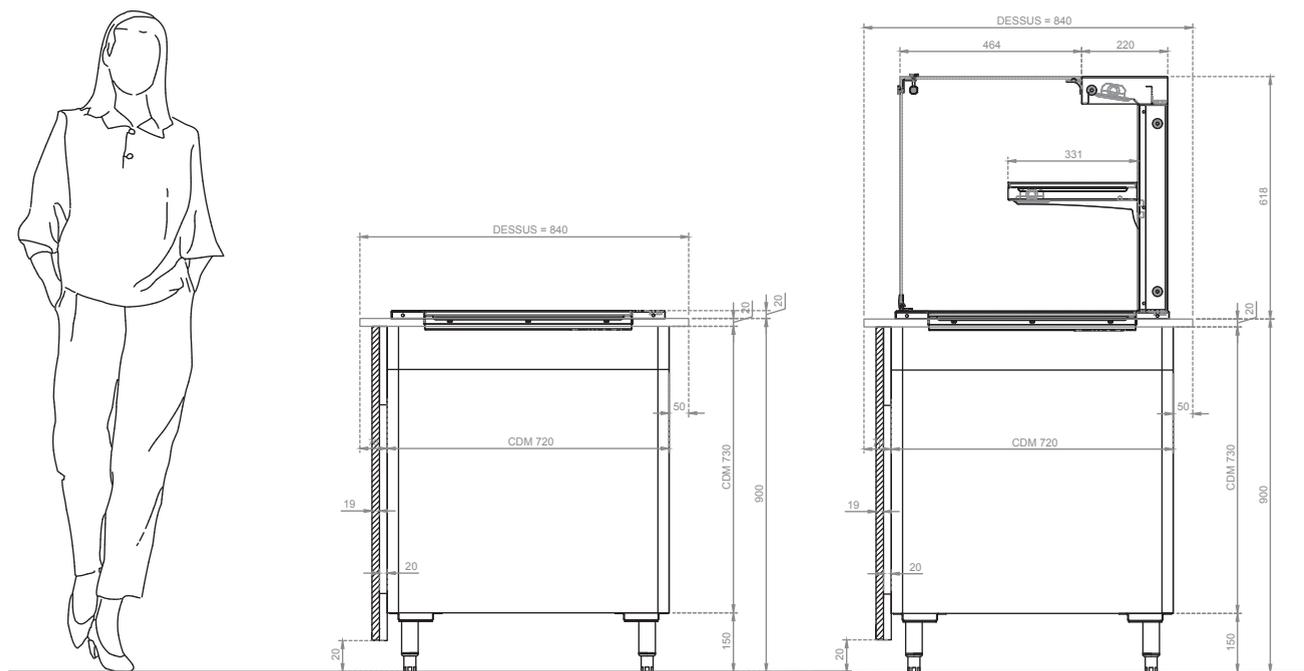
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus équipé de plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir ou blanc avec résistances intégrées
- Isolation par 30 mm de laine de roche
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection électrique par fusibles

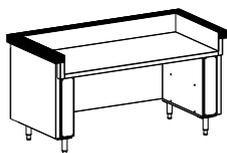
**VITRINE CHAUFFANTE DE PRÉSENTATION**

- 1 étagère chauffante en tôle pliée avec plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir ou blanc avec résistances intégrées
- Vitrine en verre trempé de 6 mm
- Fermée côté client par une glace sur rail pivotant et amovible pour faciliter le nettoyage
- Ouvert côté service
- Isolation par 30 mm de laine de roche
- Réglage de la température du dessus et de l'étagère par 2 thermostats tactiles avec horloge de démarrage différé

**FACADE**

- Façade lisse à 20 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur
- 34 décors au choix





### ZONE MULTIFONCTIONS AVEC DÉCAISSÉ DE 165 MM ET VIDE TECHNIQUE

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	
<b>Longueur</b>	<b>930 mm</b>	<b>1380 mm</b>	<b>1680 mm</b>	<b>1980 mm</b>	<b>2380 mm</b>	
Largeur	840 mm	840 mm	840 mm	840 mm	840 mm	
Hauteur	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	
	Code	MAAN50020	MAAN50030	MAAN50040	MAAN50050	MAAN50060
	<b>Prix HT*</b>	<b>3 432 €</b>	<b>3 913 €</b>	<b>4 306 €</b>	<b>4 869 €</b>	<b>5 341 €</b>

### OPTIONS

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Un plancher ou une étagère pour élément dessous libre (1)	Code OEG010 <b>Prix HT 175 €</b>	Code OEG011 <b>Prix HT 199 €</b>	Code OEG012 <b>Prix HT 241 €</b>	Code OEG013 <b>Prix HT 282 €</b>	Code OEG014 <b>Prix HT 321 €</b>
Réhausse non perforée GN 1/1 en inox - l'unité (1)	Code PAD010 <b>Prix HT 112 €</b>				
Réhausse non perforée GN 2/1 en inox - l'unité (1)	Code PAD020 <b>Prix HT 186 €</b>				
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément (6)	Code OEM010 <b>Prix HT 152 €</b>	Code OEM011 <b>Prix HT 228 €</b>			
Décaissé sur toute la longueur du meuble	Code PAD030 <b>Prix HT 890 €</b>				
Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 (2)	Code PER010 <b>Prix HT 30 €</b>				
Prise Mono 2P+T 16A Arnould IP44 - INOX - l'unité (3)	Code PER040 <b>Prix HT 162 €</b>				
Prise Tri 3P+N+T 16A Legrand IP55 - débord 20 mm - l'unité (4)	Code PER060 <b>Prix HT 131 €</b>				
Disjoncteur différentiel pour prise Mono 16A - l'unité (5)	Code OER020 <b>Prix HT 162 €</b>				
Disjoncteur différentiel pour prise Tri 16A - l'unité	Code OER030 <b>Prix HT 355 €</b>				

\* dont 6 € d'Eco-part

(1) Hauteur à préciser à la commande

(2) Non protégée et non raccordée

(3) Débord 1 mm, encastrement avec faible débord

(4) Encastrement avec faible débord

(5) Pour une puissance maxi de 3500 W

(6) 6 roulettes pour le modèle 6 GN

**NEW**

**DESSUS**

- Granit de 20 mm d'épaisseur

**ELEMENT**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

**FACADE**

- Façade lisse à 20 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur
- 34 décors au choix

**MODULE AVEC DESSUS EN VERRE TREMPE**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus avec une plaque chauffante encastrée en verre trempé noir ou blanc avec résistances intégrées en sous face
- Température réglable de + 40°C à + 120°C (commande avec thermostat et voyant de contrôle)

**MODULES CHAUFFANTS À POSER**

Capacité		1 GN 1/1	1 GN 2/1
<b>Longueur</b>		335 mm	657 mm
Largeur		650 mm	650 mm
Hauteur		93 mm	93 mm
P. Elect.		300 W	600 W
P. Elect. avec rampe		500 W	1000 W
Module à poser	Code	MJMO00010	MJMO00020
	<b>Prix HT*</b>	<b>899 €</b>	<b>1 064 €</b>
Module à poser avec rampe chauffante halogène (1)	Code	MJMO00110	MJMO00120
	<b>Prix HT*</b>	<b>2 174 €</b>	<b>2 532 €</b>
Module à poser avec rampe chauff. halo. et glace toute haut. (1)	Code	MJMO00210	MJMO00220
	<b>Prix HT*</b>	<b>2 408 €</b>	<b>2 753 €</b>

(1) Pare haleine droit pour le modèle GN 1/1. Pare haleine droit ou galbé pour le modèle GN 2/1

\* dont 6 € d'Eco-part

Retrouvez tous les accessoires de votre zone multifonctions dans le catalogue Matfer  
<http://www.matferbourgeat.com/découvrez-nos-catalogues/matfer.html>

**ACCESSOIRES**

Désignation				
Wok induction - 3500 W à poser	Code	240322	Crêpière - 3600 W	Code 120794
	<b>Prix HT</b>	<b>1 799 €</b>		<b>Prix HT 726 €</b>
Plaque induction - 3000 W à poser	Code	240315	Toaster panini -1500 W	Code 245518
	<b>Prix HT</b>	<b>1 180 €</b>		<b>Prix HT 894 €</b>
Bain Marie 2 soupnières - 700 W	Code	875006	Gaufrier (capacité 2 gaufres / ouverture 180°) - 1800 W	Code 241555
	<b>Prix HT</b>	<b>565 €</b>		<b>Prix HT 948 €</b>
Bain Marie GN 1/1 - 700 W	Code	875005	Blender -750 W	Code 212011
	<b>Prix HT</b>	<b>502 €</b>		<b>Prix HT 940 €</b>
Carving station - 1100 W	Code	870851	Bol inox - 2L	Code 212022
	<b>Prix HT</b>	<b>1 594 €</b>		<b>Prix HT 442 €</b>
Pasta cooker set	Code	693436	Centrifugeuse - 800 W	Code 210352
	<b>Prix HT</b>	<b>255 €</b>		<b>Prix HT 1 529 €</b>





### GLACES DE PROTECTION

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
<b>Longueur</b>		<b>605 mm</b>	<b>1025 mm</b>	<b>1305 mm</b>	<b>1655 mm</b>	<b>2005 mm</b>
Hauteur		410 mm	410 mm	410 mm	410 mm	410 mm
Nb de montants Ø 42 mm		2	2	2	3	3
Sans éclairage	Tube rond	MKPR40020	MKPR40030	MKPR40040	MKPR40050	MKPR40060
	Tube carré	MKPC40020	MKPC40030	MKPC40040	MKPC40050	MKPC40060
	<b>Prix HT*</b>	<b>541 €</b>	<b>844 €</b>	<b>894 €</b>	<b>1 021 €</b>	<b>1 080 €</b>
Avec éclairage par spots LED (équivalent 50 W) sur chaque montant	Tube rond	MKPR40120	MKPR40130	MKPR40140	MKPR40150	MKPR40160
	Tube carré	MKPC40120	MKPC40130	MKPC40140	MKPC40150	MKPC40160
	<b>Prix HT*</b>	<b>957 €</b>	<b>1 261 €</b>	<b>1 310 €</b>	<b>1 645 €</b>	<b>1 704 €</b>

### OPTIONS

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Montants verticaux en finition poli miroir	Code	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010
	<b>Prix HT</b>	<b>155 €</b>	<b>155 €</b>	<b>155 €</b>	<b>233 €</b>	<b>233 €</b>

\* dont 6 € d'Eco-part

**NEW**

**GLACE DE PROTECTION**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pare haleine en verre trempé, épaisseur 6 mm

**FAÇADE**

- Façade lisse à 20 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm
- 34 décors au choix

**FAÇADES****Désignation**

Façade stratifié au choix dans les gammes standards - le ml	Code	PDF040
	<b>Prix HT</b>	<b>133 €</b>
Façade stratifié décor bois avec sens du fil vertical (à la place d'horizontal) - le ml	Code	PDF090
	<b>Prix HT</b>	<b>182 €</b>



### DESIGN

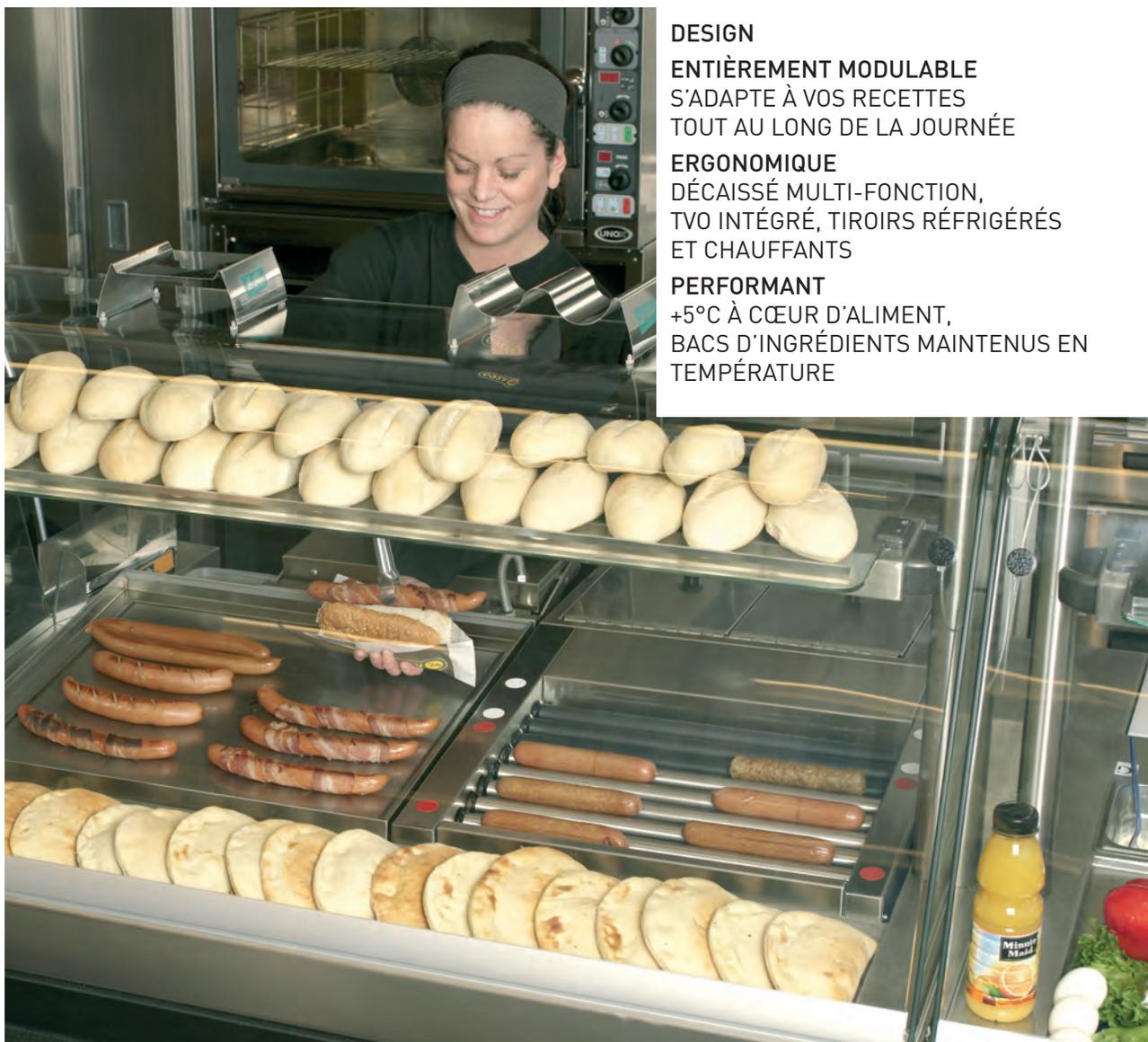
ENTIÈREMENT MODULABLE  
S'ADAPTE À VOS RECETTES  
TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE

### ERGONOMIQUE

DÉCAISSÉ MULTI-FONCTION,  
TVO INTÉGRÉ, TIROIRS RÉFRIGÉRÉS  
ET CHAUFFANTS

### PERFORMANT

+5°C À CŒUR D'ALIMENT,  
BACS D'INGRÉDIENTS MAINTENUS EN  
TEMPÉRATURE



**PRÉPARATION FROIDE**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Plaque de découpe en polyéthylène avec trou vide déchets
- 1 cuve pour 10 bacs GN 1/9 - 100 (non fournis)
- 6 tiroirs réfrigérés GN 1/1 - 150
- 1 tiroir à déchets GN 1/1 - 150
- 2 surfaces de présentation réfrigérées
- Rangement pour sachets / papiers
- Glace côté client sur rail pivotant et amovible pour faciliter le nettoyage

**VITRINE RÉFRIGÉRÉE**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Réfrigération par évaporateur ventilé, dégivrage par résistances électriques intégrées
- 4 niveaux de stockage
- 1 étagère neutre
- Portes arrières en finition miroir

**PRÉPARATION CHAUDE**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Plan de travail décaissé avec 4 prises 230 V encastrées
- 4 tiroirs réfrigérés - 3 tiroirs neutres
- 1 plaque chauffante de présentation
- Glace côté client sur rail pivotant et amovible pour faciliter le nettoyage

**VITRINE CHAUFFANTE**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Vitrine chauffante à air pulsé humide avec réglage du taux d'humidité par thermostat
- Chauffage par lampes halogènes avec réglage de température
- 4 niveaux de stockage
- 1 tiroir neutre pour ranger les ustensiles
- Portes arrières en finition miroir
- Glace côté client sur rail pivotant et amovible pour faciliter le nettoyage



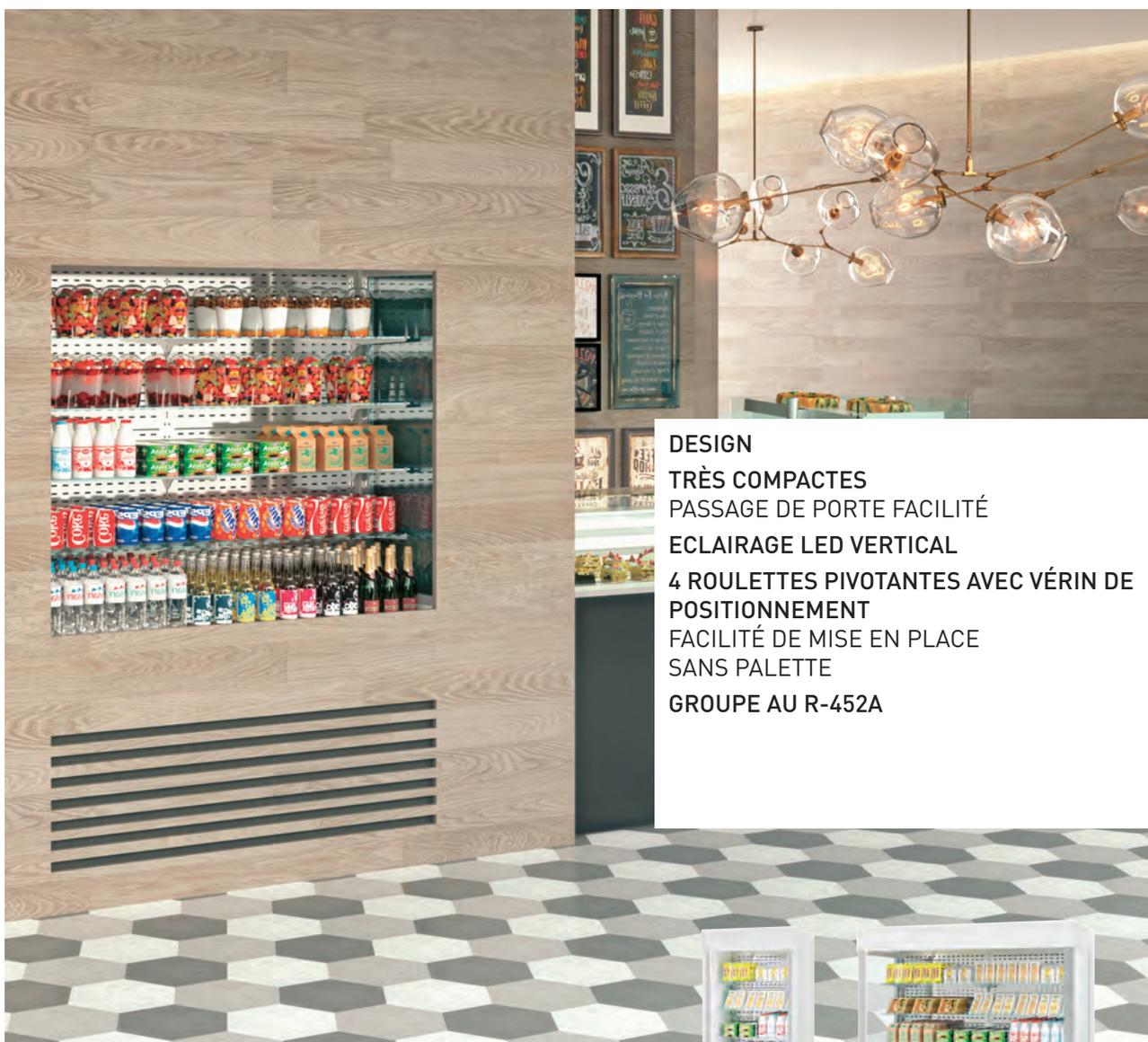
# NEW FRONT SNACKING, PRÉPAREZ DEVANT VOS CLIENTS POUR CRÉER PLUS D'APPÉTIT



	PREPA CHAUDE	VITRINE CHAUDE	PREPA FROIDE	VITRINE FROIDE	COMBI CHAUD
Longueur	1265 mm	650 mm	1265 mm	1265 mm	1265 mm
Largeur	1050 mm	1050 mm	1050 mm	1050 mm	1050 mm
Hauteur	1400 mm	1400 mm	1400 mm	1400 mm	1420 mm
P. Frigo	400 W		400 W	800 W	
P. élect.	700 W	2300 W	700 W	1700 W	1500 W
Code	N34001N	N35006N	N34020N	N34010N	N35007N
Prix HT*	16 215 €	10 263 €	17 696 €	14 944 €	20 443 €
<b>Options</b>					
Plinthes inox	518 €	493 €	518 €	518 €	518 €
Tablette en granit	805 €		805 €		805 €
Façade stratifiée	1 428 €	1 380 €	1 428 €	1 428 €	1 428 €

\* dont 6 € d'Eco-part





**DESIGN**  
**TRÈS COMPACTES**  
**PASSAGE DE PORTE FACILITÉ**  
**ECLAIRAGE LED VERTICAL**  
**4 ROULETTES PIVOTANTES AVEC VÉRIN DE POSITIONNEMENT**  
**FACILITÉ DE MISE EN PLACE**  
**SANS PALETTE**  
**GROUPE AU R-452A**

### BORÉALE - VITRINES RÉFRIGÉRÉES MURALES LIVRÉES AVEC GROUPE FROID

		700	1000	1250	1500	1800
<b>Longueur</b>		<b>700 mm</b>	<b>1000 mm</b>	<b>1250 mm</b>	<b>1500 mm</b>	<b>1800 mm</b>
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur		1994 mm	1994 mm	1994 mm	1994 mm	1994 mm
P. Frigo		750 W	796 W	1289 W	1289 W	1640 W
P. Electrique		2250 W	2250 W	2850 W	2850 W	3350 W
Finition blanc	Code	MLVL00070	MLVL00100	MLVL00120	MLVL00150	MLVL00180
Côtés en bois	Prix HT*	3 999 €	5 098 €	5 595 €	6 635 €	7 090 €
Côtés en verre thermopane	Code	MLVL01070	MLVL01100	MLVL01120	MLVL01150	MLVL01180
	Prix HT*	4 432 €	5 531 €	6 028 €	7 068 €	7 523 €
Finition noir, rideau alu noir	Code	MLVL02070	MLVL02100	MLVL02120	MLVL02150	MLVL02180
Côtés en bois	Prix HT*	5 226 €	6 325 €	6 822 €	7 862 €	8 317 €
Côtés en verre thermopane	Code	MLVL03070	MLVL03100	MLVL03120	MLVL03150	MLVL03180
	Prix HT*	5 659 €	6 758 €	7 255 €	8 295 €	8 750 €

Avec son design élégant, son dos poli miroir, et ses 4 étagères en verre réglables en hauteur et inclinables, la vitrine Boréale associe design et capacité de stockage. Son éclairage LED vertical en standard met toutes vos préparations en valeur.

Sa remarquable compacité facilite le passage des portes.

Avec ses 4 roulettes pivotantes avec vérin de positionnement intégré, la vitrine Boréale se manipule sans effort, même sans palette.

**VITRINE**

- Structure menuisée en mélaminé blanc
- Dos en inox perforé poli miroir
- 4 étagères en verre de 6 mm réglables en hauteur et inclinables
- Butée anti-chute pour les produits et porte étiquettes intégrés sur chaque étagère
- Eclairage LED vertical
- Evaporateur ventilé
- Groupe frigorifique au R-452A (fonctionne jusqu'à 43°C d'ambiance)
- Dégivrage naturel
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage
- Téléthermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Rideau rigide manuel en PVC blanc avec fermeture à clé

- 4 roulettes pivotantes avec vérin de positionnement intégré
- Câble de raccordement de 3m



# NOUVELLES VITRINES RÉFRIGÉRÉES BORÉALE, AUSSI PERFORMANTES QU'ÉLÉGANTES

**OPTIONS**

		700	1000	1250	1500	1800
Lampe germicide UVC	Code	0EH032	0EH033	0EH034	0EH035	0EH036
	Prix HT	183 €	183 €	183 €	183 €	183 €
Dos et cuve en peinture epoxy	Code	PDR061	PDR061	PDR061	PDR061	PDR061
	Prix HT	480 €	480 €	480 €	480 €	480 €
Rampe à plateaux (3 tubes ronds inox)	Code	PDR062	PDR063	PDR064	PDR065	PDR071
	Prix HT	195 €	278 €	348 €	417 €	500 €
Intégrée dans une ligne de self	Code	PDR066	PDR067	PDR068	PDR069	PDR070
	Prix HT	941 €	1 282 €	1 566 €	1 850 €	2 134 €
Etagère supplémentaire (livrée avec 2 consoles) - l'unité	Code	OAS036	OAS037	OAS038	OAS039	OAS040
	Prix HT	341 €	341 €	427 €	427 €	427 €
Rideau de nuit en alu. blanc à la place du rideau en PVC blanc	Code	OAS109	OAS111	OAS112	OAS113	OAS114
	Prix HT	192 €	192 €	192 €	192 €	192 €
Livrée sans rideau de nuit	Code	OAS105	OAS106	OAS107	OAS108	OAS115
	Prix HT	-380 €	-425 €	-524 €	-590 €	-670 €
Rideau de nuit électrique	Code	OAS116	OAS116	OAS116	OAS116	OAS116
	Prix HT	Sur demande				
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	0FG17	0FG17	0FG18	0FG19	0FG19
	Prix HT	-441 €	-441 €	-584 €	-694 €	-694 €
Livrée sans bac d'évaporation des eaux de dégivrage	Code	0FD031	0FD031	0FD031	0FD031	0FD031
	Prix HT	-280 €	-280 €	-280 €	-280 €	-280 €
Habillage en stratifié	Code	PDF041	PDF042	PDF043	PDF044	PDF045
	Prix HT	Sur demande				

\* dont 6 € d'Eco-part

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.

Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire





## ÉQUIPEMENTS STANDARDS

- Dessus en finition poli satiné, bord tombé avant de 40 mm
- Réserve avec angles intérieurs arrondis, réfrigérée par évaporateur(s) ventilé(s) transversaux
- Portillons à fermeture magnétique
- Régulation par thermostat à affichage digital
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage



### + de confort pour le service

- Groupes frigorifiques 60 dBa en moyenne.
- Vibrations et chaleur soufflée nettement atténuées.

### + performant

- Température réserve : 4°C en moyenne à cœur d'aliment (homogène)

### + de sécurité alimentaire

- Entièrement en acier inoxydable 18/10 AISI 304

### + écologique

- Groupe frigorifique au R-452A

**Conforme aux directives  
AFNOR / AC D40-004**



# LABO

UNE GAMME D'ÉQUIPEMENTS  
ROBUSTES ET PRATIQUES POUR LA CUISINE  
ET LE LABORATOIRE





### RANGEMENTS RÉFRIGÉRÉS ADOSSÉS AVEC DESSUS GRANIT LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Nombre de portillons		1 portillon	2 portillons	3 portillons	4 portillons
<b>Longueur du rangement en GN 1/1</b>			<b>1390 mm</b>	<b>1835 mm</b>	<b>2280 mm</b>
Largeur du rangement en GN 1/1			700 mm	700 mm	700 mm
<b>Longueur du rangement en GN 2/1</b>		<b>1255 mm</b>	<b>1800 mm</b>	<b>2450 mm</b>	
Largeur du rangement en GN 2/1		800 mm	800 mm	800 mm	
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
P. Frigo		396 W	396 W	665 W	665 W
P. Électrique		350 W	350 W	600 W	600 W
Portillon GN 1/1	Code		NJRR08000	NJRR08100	NJRR08200
	Prix HT*		<b>5 413 €</b>	<b>6 400 €</b>	<b>7 623 €</b>
Portillon GN 2/1	Code	NJRR10000	NJRR10100	NJRR10200	
	Prix HT*	<b>4 820 €</b>	<b>6 004 €</b>	<b>7 005 €</b>	
<b>Option</b>					
Élément livré sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG04	OFG04	OFG05 (1)	OFG05
	Prix HT	<b>-516 €</b>	<b>-516 €</b>	<b>-648 €</b>	<b>-648 €</b>

(1) -516 € (code : OFG04) pour l'élément avec 3 portillons GN 1/1

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.

Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire

**DESSUS**

- Dessus en granit de 20 mm.

**ÉLÉMENT**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Réserve avec angles intérieurs arrondis, réfrigérée par évaporateur(s) ventilé(s) transversaux, portillons à fermeture magnétique (étanchéité par cadre bourrelet amovible)
- Chaque compartiment est équipé d'échelles amovibles en acier inox à six niveaux de glissières GN 1/1 ou GN 2/1
- Groupe compresseur (gaz réfrigérant R452a) logé dans un local technique situé à droite et correctement aéré
- Régulation par thermostat à affichage digital
- Température réserve : 4°C en moyenne à cœur d'aliment (homogène)
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage fourni


**RANGEMENTS RÉFRIGÉRÉS ADOSSÉS AVEC DESSUS GRANIT SANS LOGEMENT GROUPE**


Nombre de portillons		1 portillon	2 portillons	3 portillons	4 portillons
Longueur du rangement en GN 1/1			1140 mm	1550 mm	2030 mm
Largeur du rangement en GN 1/1			700 mm	700 mm	700 mm
Longueur du rangement en GN 2/1		1005 mm	1590 mm	2200 mm	2850 mm
Largeur du rangement en GN 2/1		800 mm	800 mm	800 mm	800 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
P. Frigo		248 W	248 W	361 W (1)	361 W
P. Électrique		100 W	100 W	100 W	100 W
Portillon GN 1/1	Code		NJRR20000	NJRR20100	NJRR20200
	Prix HT*		4 932 €	6 826 €	6 836 €
Portillon GN 2/1	Code	NJRR22000	NJRR22100	NJRR22200	NJRR22300
	Prix HT*	4 312 €	5 280 €	6 152 €	6 827 €

(1) 248 W pour le rangement GN 1/1

\* dont 6 € d'Eco-part



### RANGEMENTS NEUTRES ADOSSÉS

Longueur	500 mm	1000 mm	1200 mm	1400 mm	1600 mm	1800 mm
Largeur	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
	Code	MJRN00000	MJRN00100	MJRN00200	MJRN00300	MJRN00400
	Prix HT*	1 605 €	1 655 €	1 702 €	1 930 €	1 982 €
3 tiroirs (bacs GN 1/1-150)	Code	NJRN04000				
	Prix HT*	1 732 €				
4 tiroirs (bacs GN 1/1-100)	Code	NJRN04100				
	Prix HT*	1 795 €				
3 tiroirs (bacs GN 1/1-150) sans dessus	Code	NJRN04200				
	Prix HT*	1 427 €				
4 tiroirs (bacs GN 1/1-100) sans dessus	Code	NJRN04300				
	Prix HT*	1 578 €				
<b>Sur mesure</b>						
De 800 mm à 1000 mm	Code	NJRN02000				
	Prix HT*	2 278 €				
De 1010 mm à 1200 mm	Code		NJRN02100			
	Prix HT*		2 437 €			
De 1210 mm à 1400 mm	Code			NJRN02200		
	Prix HT*			2 602 €		
De 1410 mm à 1600 mm	Code				NJRN02300	
	Prix HT*				2 787 €	
De 1610 mm à 1800 mm	Code					NJRN02400
	Prix HT*					2 924 €
De 1810 mm à 2000 mm	Code					NJRN02500
	Prix HT*					3 092 €
De 2010 mm à 2200 mm	Code					NJRN02600
	Prix HT*					4 951 €
De 2210 mm à 2400 mm	Code					NJRN02700
	Prix HT*					5 035 €
De 2410 mm à 2600 mm	Code					NJRN02800
	Prix HT*					5 104 €
De 2610 mm à 2800 mm	Code					NJRN02900
	Prix HT*					5 187 €

\* dont 6 € d'Eco-part

**DESSUS**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus inox en finition poli satiné, bord tombé avant de 40 mm avec arrondi de 10 mm sur la face
- Dossieret de 100x20 mm avec arrondi de 10 mm sur l'arrière (meuble adossé)

**ÉLÉMENTS**

- Intérieur avec angles arrondis
- 2 portes coulissantes doublées, suspendues par rail inox (sur une ou deux faces) pour une longueur inférieure à 2000 mm
- 4 portes coulissantes doublées, suspendues par rail inox (sur une ou deux faces) pour une longueur supérieure à 2000 mm
- 2 niveaux de stockage
- Tiroirs sur coulisses pour bacs GN 1/1 fournis (meuble à tiroirs)

**RANGEMENTS NEUTRES CENTRAUX**

Longueur		500 mm	1000 mm	1200 mm	1400 mm	1600 mm	1800 mm
Largeur		700 mm					
Hauteur		900 mm					
Simple face	Code		MJRN06000	MJRN06100	MJRN06200	MJRN06300	MJRN06400
	Prix HT*		1 510 €	1 562 €	1 623 €	1 853 €	1 875 €
Double face	Code		NJRN08000	NJRN08100	NJRN08200	NJRN08300	NJRN08400
	Prix HT*		1 805 €	1 902 €	2 038 €	2 205 €	2 292 €
3 tiroirs (bacs GN 1/1-150)	Code	NJRN10000					
	Prix HT*	1 671 €					
4 tiroirs (bacs GN 1/1-100)	Code	NJRN10100					
	Prix HT*	1 730 €					
3 tiroirs (bacs GN 1/1-150) sans dessus	Code	NJRN10200					
	Prix HT*	1 503 €					
4 tiroirs (bacs GN 1/1-100) sans dessus	Code	NJRN10300					
	Prix HT*	1 656 €					

**OPTIONS COMMUNES AUX RANGEMENTS ADOSSÉS ET CENTRAUX**

Longueur		500 mm	1000 mm	1200 mm	1400 mm	1600 mm	1800 mm
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins (par meuble)	Code	OEM010					
	Prix HT	152 €					
Fermeture à clé pour portes coulissantes	Code	PEG050					
	Prix HT	85 €					
Bord arrondi poli miroir sur le dessus côté service (le ml)	Code	ODD020					
	Prix HT	118 €					

\* dont 6 € d'Eco-part


**RANGEMENTS CHAUDS ADOSSÉS**

Longueur		1200 mm	1400 mm	1600 mm	1800 mm
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
P. Électrique - Dessus isolé		1530 W	1530 W	1530 W	3060 W
P. Électrique - Dessus chauffant		1848 W	1905 W	1905 W	T - 3685 W
Dessus isolé	Code	MJRC00000	MJRC00100	MJRC00200	MJRC00300
	Prix HT*	2 674 €	2 803 €	2 905 €	3 078 €
Dessus chauffant	Code	MJRC02000	MJRC02100	MJRC02200	MJRC02300
	Prix HT*	3 597 €	3 882 €	4 153 €	4 307 €
<b>Dessus chauffant sur mesure</b>					
De 800 mm à 1100 mm	Code	NJRC04000			
	Prix HT*	3 850 €			
De 1110 mm à 1400 mm	Code	NJRC04100			
	Prix HT*	4 150 €			
De 1410 mm à 1700 mm	Code	NJRC04200			
	Prix HT*	4 456 €			
De 1710 mm à 2000 mm	Code	NJRC04300			
	Prix HT*	4 626 €			

\* dont 6 € d'Eco-part

**DESSUS**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus en finition poli satiné
- Dessus chauffant : chauffé par 2 résistances en épingles blindées en inox, bord tombé avant de 40 mm, arrondi de 10 mm sur la face, dossier arrière 100x20 mm rapporté (cause dilatation)
- Dessus isolé : dessus isolé par laine de roche 30 mm, bord tombé avant de 40 mm avec dossier arrière de 100x20 mm, arrondi de 10 mm sur la face et l'arrière

**ÉLÉMENT**

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Etuve avec angles arrondis, chauffage par air pulsé (résistances à ailettes blindées en acier inox et ventilateur placés dans un caisson supérieur)
- Température étuve réglable de 0°C à 85°C (thermostat et voyant de contrôle spécifique)
- Isolation par laine de roche épaisseur 30 mm
- Portes coulissantes isolées et doublées, suspendues par rail inox
- Dessus chauffant et étuve commandés séparément par thermostat et voyant de contrôle spécifique
- Deux niveaux de stockage
- Composants électriques accessibles sur un support coulissant (facilité d'intervention), protection par fusibles



**RANGEMENTS CHAUDS CENTRAUX AVEC DESSUS CHAUFFANT**

Longueur		1200 mm	1400 mm	1600 mm	1800 mm
Largeur - Rangement simple face		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Largeur - Rangement double face		800 mm	800 mm	800 mm	800 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
P. Électrique		1848 W	1905 W	1905 W	T - 3685 W
Simple face	Code	MJRC06000	MJRC06100	MJRC06200	MJRC06300
	Prix HT*	3 523 €	3 805 €	3 998 €	4 234 €
Double face	Code	NJRC08000	NJRC08100	NJRC08200	NJRC08300
	Prix HT*	3 802 €	4 081 €	4 287 €	4 510 €

**OPTIONS COMMUNES AUX RANGEMENTS ADOSSÉS ET CENTRAUX**

Longueur		1200 mm	1400 mm	1600 mm	1800 mm
4 roulettes pivot. en inox Ø 125 mm dont 2 à freins (par meuble)	Code	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010
	Prix HT	152 €	152 €	152 €	152 €
Fermeture à clé pour portes coulissantes	Code	PEG050	PEG050	PEG050	PEG050
	Prix HT	85 €	85 €	85 €	85 €
Bord arrondi poli miroir sur le dessus côté service (le ml)	Code	ODD026	ODD026	ODD026	ODD026
	Prix HT	118 €	118 €	118 €	118 €

\* dont 6 € d'Eco-part

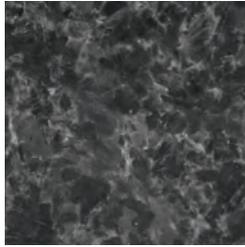


# NUANCIERS

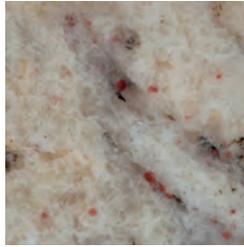
# DESSUS FOOD LINE, QUADRA, EXIGENCE ET FOOD CORNER



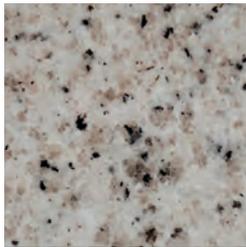
1



2



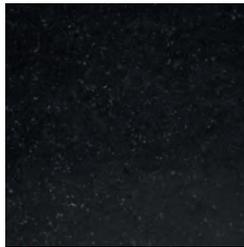
3



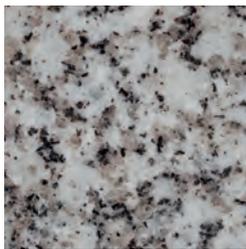
4



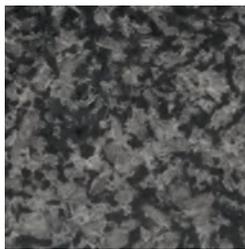
5



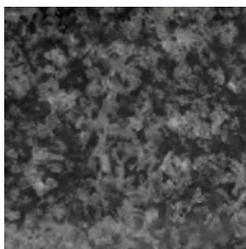
6



7



8



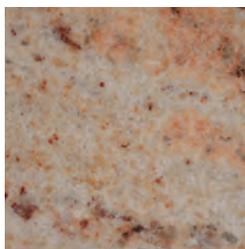
9



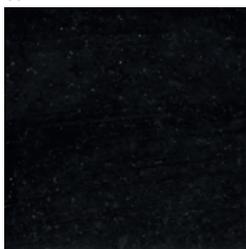
10



11



12



13

## Granit

1. Noir Z - Effet Cuir
2. Angola Black - Effet Cuir
3. Bianco Romano
4. Blanc Cristal Poli
5. Brun Antique Poli
6. Noir Z Adouci
7. Granit du Tarn
8. Noir d'Afrique - Effet Cuir
9. Noir d'Afrique Poli
10. Piracema
11. River White
12. Shivakashi
13. Noir Z Poli

## Pierredeplan® Épaisseur 13 ou 20 mm 30 mm sur demande

1. Calacatta nuvo 5131 \*
2. Noble grey 5211 \*
3. Statuario maximus 5031 \*
4. Tuscan dawn 5104 \*
5. Blanc absolu 1141
6. Gris graphite 2003
7. Blanc albatre 2141
8. Pierredelune 2230
9. Noir galaxy 3100
10. Blanc 3141
11. Opalin mat 4001
12. Fusain mat 4003
13. Ardoise mat 4120H
14. Ardoise 4120
15. Cendre 4130
16. Jaspé sahel 4220
17. Seigle 4230
18. Chamois mat 4330H
19. Chamois 4330
20. Taupe 4350
21. Sienne 4360
22. Jaspé blanc 4600
23. Serpentine 5003
24. Vanilla noir 5100
25. Blanc serac 5141
26. Marfil 5220
27. Brun empereur 5380

\*PRIX SUR DEMANDE



1



2



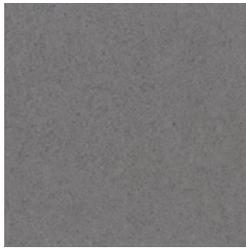
3



4



5



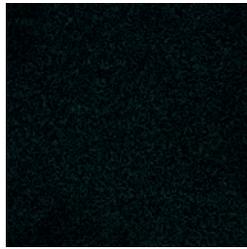
6



7



8



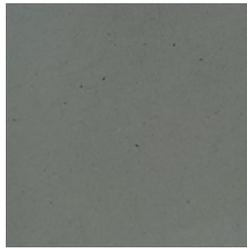
9



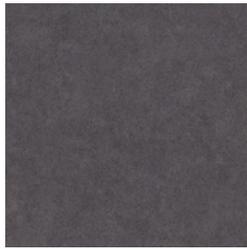
10



11



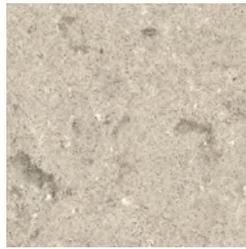
12



13



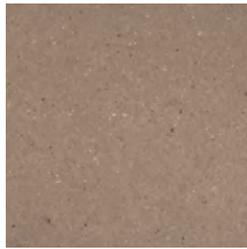
14



15



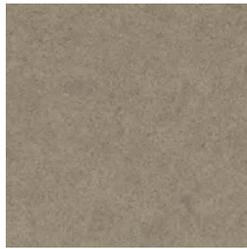
16



17



18



19



20



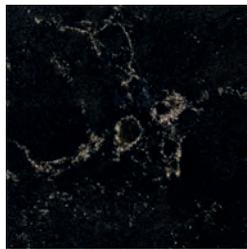
21



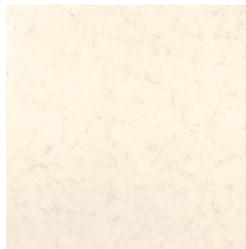
22



23



24



25



26



27

# DESSUS NEW FRONT COOKING



1



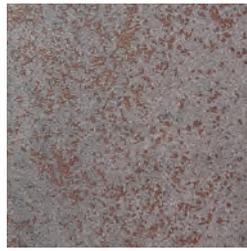
2



3



4



5



6



7



8

## Planceram®

1. Basalte Ceram
2. Blanc Ceram
3. Ciment Ceram
4. Lave Ceram
5. Oxyde Acier Ceram
6. Reglisse Ceram
7. Oxyde bronze Ceram
8. Noir heritage Ceram

**PLANCERAM**

<http://www.pierredeplan.com/planceram>



# FAÇADE STANDARD, FOOD LINE, QUADRA, EXIGENCE ET FOOD CORNER

## Classic Chic

11. Blanc Alpin W1100 ST9
12. Blanc écru U222 ST9
13. Gris Arctique U788 ST9
14. Gris Cachemire U702 ST9
15. Noir U999 ST2
16. Finition Crème H1424 ST22
17. Acacia de Lakeland Crème H1277 ST9
18. Erable de Starnberg Naturel H1887 ST9
19. Hêtre Naturel H1518 ST15
20. Hickory Naturel H3730 ST10
21. Merisier Verona H1615 ST9
22. Coco Bolo H3012 ST22
23. Bois de grange H1400 ST36
24. Chêne Vicenza H3157 ST12
25. Chêne Corbridge gris H3156 ST12
26. Pin Pasadena H1486 ST36
27. Pin Aland blanc H3430 ST22
28. Fleetwood brun H3453 ST22



## Matières contemporaines

- 29. Metallic Cuivre F570 ST2
- 30. Metallic Or F571 ST2
- 31. Metallic Bleu grisé F477 ST9
- 32. Ferro Bronze F302 ST87
- 33. Béton Chicago gris clair F186 ST9



29



30



31



32



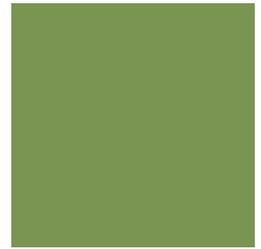
33

## Tendance vitamine

- 1. Vert Pomme U630 ST9
- 2. Vert Kiwi U626 ST9
- 3. Jaune Citron U131 ST9
- 4. Jaune Tournesol U114 ST9
- 5. Orange U332 ST9
- 6. Rouge Lipstick U328 ST9
- 7. Rouge Cerise U323 ST9
- 8. Bleu Denim U540 ST9
- 9. Bleu de France U515 ST9
- 10. Bleu de Delft U525 ST9



1



2



3



4



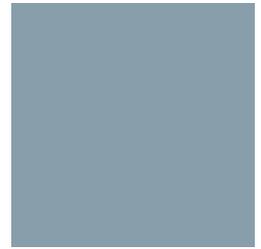
5



6



7



8



9



10

# FAÇADE SUR-MESURE

## Contrastes et matières

1. Chêne ardoisé 308 Cannelé
2. Chêne blanc 990 Cannelé
3. Chêne flotté 311 Cannelé
4. Chêne vieilli 312 Cannelé
5. Sapelli Cannelé
6. Chêne flotté 311 Croco
7. Chêne grisé 309 Croco
8. Sapelli Croco
9. Chêne cendré 310 Croco
10. Chêne ardoisé 308 Gougé
11. Chêne blanc 990 Gougé
12. Chêne flotté 311 Gougé
13. Sapelli Gougé
14. Chêne vieilli 312 Gougé
15. Chêne ardoisé 308 Griffé
16. Chêne blanc 990 Griffé
17. Chêne cendré 310 Griffé
18. Chêne flotté 311 Griffé
19. Chêne grisé 309 Griffé
20. Chêne vieilli 312 Griffé
21. Sapelli Griffé
22. Chêne ardoisé 308 Martelé
23. Chêne blanc 990 Martelé
24. Chêne cendré 310 Martelé
25. Chêne flotté 311 Martelé
26. Chêne grisé 309 Martelé
27. Chêne vieilli 312 Martelé
28. Sapelli martelé
29. Chêne ardoisé 308 sablé
30. Chêne blanc 990 sablé
31. Chêne cendré 310 sablé
32. Chêne flotté 311 sablé
33. Chêne grisé 309 sablé
34. Chêne vieilli 312 Sablé
35. Sapelli Sablé



PRIX SUR DEMANDE

 Oberflex®

<http://www.oberflex.com>



19



20



21



22



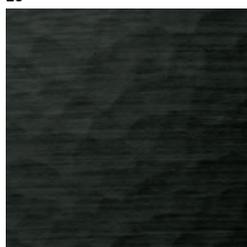
23



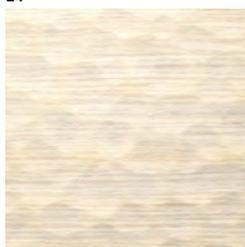
24



25



26



27



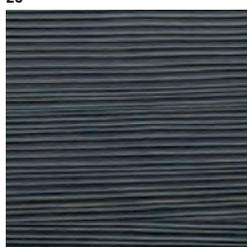
1



2



28



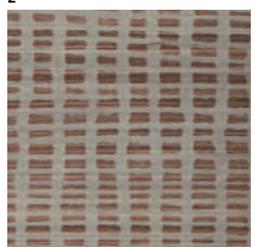
29



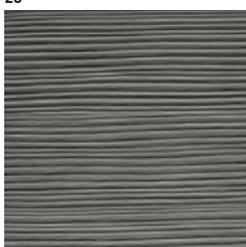
30



3



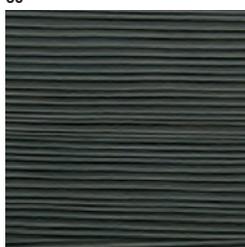
4



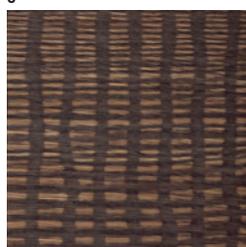
31



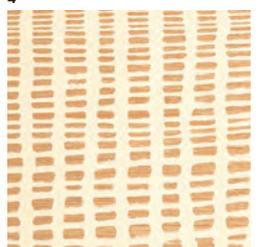
32



33



5



6



34



35



7



8

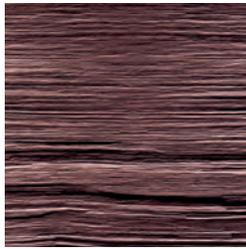
## Nuances naturelles

1. Effet Cannelé Noyer nuance 167
2. Effet Cannelé Sycomore nuance 990
3. Effet Cannelé Chêne nuance 416
4. Effet Croco Noyer nuance 167
5. Effet Croco Chêne nuance 416
6. Effet Croco Sycomore nuance 990
7. Effet Gougé Noyer nuance 167
8. Effet Gougé chêne nuance 416

# FAÇADE SUR-MESURE



1



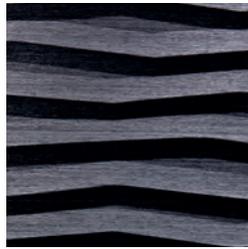
2



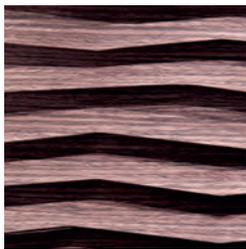
3



4



5



6



7



8



9



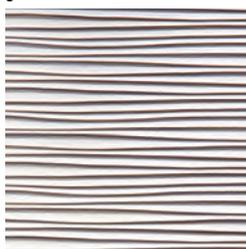
10



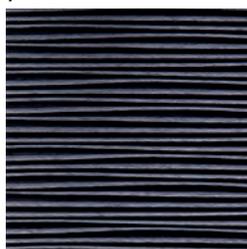
11



12



13



14



## IMI Beton

Ardoise  
Béton lisse Gris

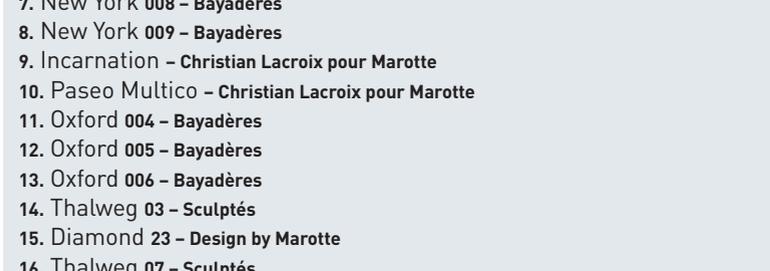
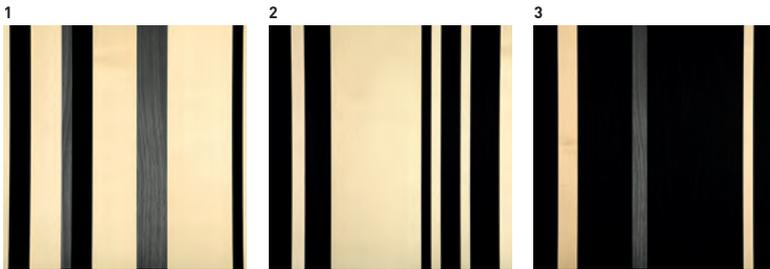
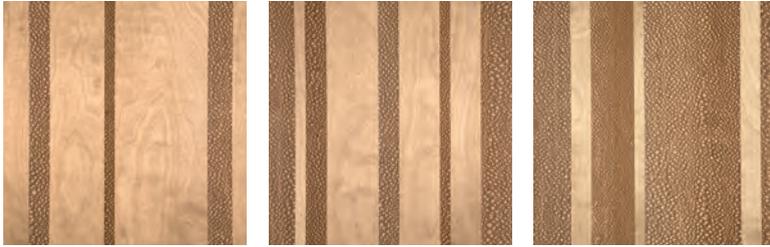
PRIX SUR DEMANDE

## Marotte

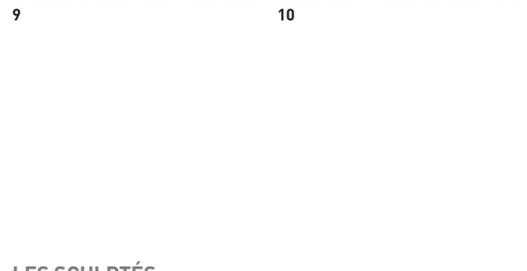
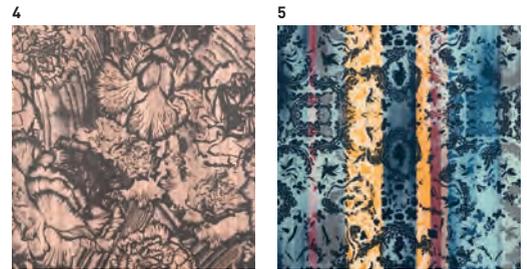
1. Antikwood 2491 – Bois Noir
2. Antikwood 2491 – Bois Schoco
3. Blockwood 2511 – Bois Blanc
4. Blockwood 2511 – Chêne
5. Flame 2369 – Bois Noir
6. Flame 2369 – Bois Schoco
7. Ocean 2344 – Bois Blanc
8. Ocean 2344 – Bois Noir
9. Schilf 2252 – Bois Schoco
10. Schilf 2252 – Chêne
11. Sisal 2261 – Bois Blanc
12. Sisal 2261 – Bois Schoco
13. Wave 2201 – Bois Blanc
14. Wave 2201 – Bois Noir

PRIX SUR DEMANDE

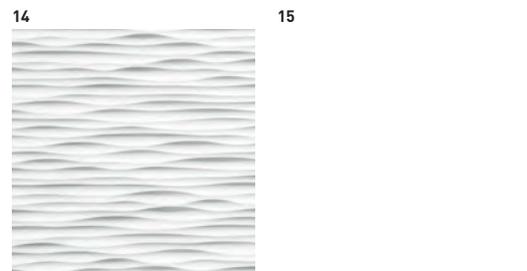
## BAYADÈRES



## CHRISTIAN LACROIX POUR MAROTTE



## LES SCULPTÉS



### Marotte

1. Auckland 001 – Bayadères
2. Auckland 002 – Bayadères
3. Auckland 003 – Bayadères
4. Calligraphie – Chêne – Christian Lacroix pour Marotte
5. Cornélie – Palissandre de Santos – Christian Lacroix pour Marotte
6. New York 007 – Bayadères
7. New York 008 – Bayadères
8. New York 009 – Bayadères
9. Incarnation – Christian Lacroix pour Marotte
10. Paseo Multico – Christian Lacroix pour Marotte
11. Oxford 004 – Bayadères
12. Oxford 005 – Bayadères
13. Oxford 006 – Bayadères
14. Thalweg 03 – Sculptés
15. Diamond 23 – Design by Marotte
16. Thalweg 07 – Sculptés

PRIX SUR DEMANDE



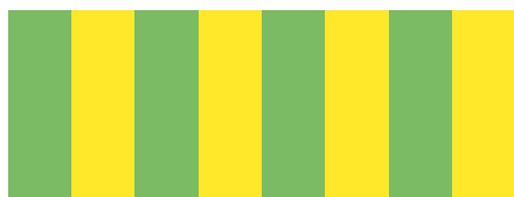
www.marotte.fr

# COLORADO

Colorado, c'est un concept unique breveté par Vauconsant pour réaliser facilement des espaces de vie chaleureux où les enfants se sentent bien, comme à la maison. Son design rigolo et ses couleurs vives créent immédiatement une atmosphère ludique propice à mettre en appétit tous les enfants !

100 % recyclable !

## COLORADO, C'EST 8 STYLES HAUTS EN COULEUR !



Zebra 1



Rythmic 1



Zebra 2



Rythmic 2



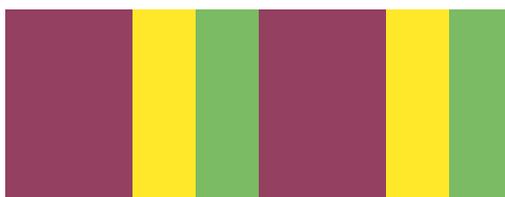
Bayadère 1



Flying Toaster 1



Bayadère 2



Flying Toaster 2





Le concept Colorado est constitué de modules en matériau composite rotomoulés 100% recyclable.

Avec Colorado, changez votre façade comme bon vous semble tout en contribuant au respect de l'environnement !

Remarque : la façade Colorado ne s'applique que sur les éléments Exigence Primaire standard.

### DESSUS



En standard

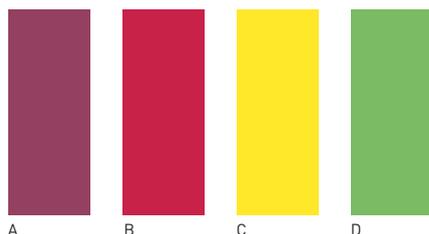
Dessus en en inox 18/10 AISI 304 poli vibré avec un bord tombé avant de 60 mm incliné en finition poli satiné

### RAMPE COLORADO



En standard

Rampe à plateaux 3 tubes ronds inox sur consoles spécifiques avec fixation invisible



A

B

C

D

### Custom

Créez votre propre style en indiquant dans quel ordre vous souhaitez appliquer les couleurs.

# ÉQUIPEMENTS COMPLÉMENTAIRES

Des chariots de distribution aux navettes froides ou chaudes,  
retrouvez toute la gamme d'équipements complémentaires dans le catalogue Bourgeat.



## CHARIOTS DE DISTRIBUTION POUR PLATEAUX, ASSIETTES ET COUVERTS





## NIVEAU CONSTANT MOBILE



## ÉQUIPEMENTS COMPLÉMENTAIRES



**BACS GN INOX FABRIQUÉS EN FRANCE**



**CHARIOTS DE DÉBARRASSAGE POUR PLATEAU**





**NAVETTE FROIDE OU CHAUDE SATELLITE 4G BOURGEAT**



# UN RÉSEAU COMMERCIAL PROCHE DE VOUS

Votre contact commercial Vauconsant est à notre image... spécialiste, professionnel, rigoureux. Il vous apporte les conseils avisés pour dimensionner votre projet, vous aider à choisir les meilleures configurations, à déterminer l'implantation la plus optimale et vous apporter les meilleures options en matière de décor. Il contribue, grâce à ses compétences, à la qualité de nos services.

## FRANCE

### Responsable

#### Administration des Ventes

Martine Didier

tél. : 03 83 45 82 85

fax : 03 83 45 82 93

m.didier@vauconsant.com

#### Secteur 1

Francis Massart

mobile : 06 23 61 07 82

fmassart@matferbourgeat.com

Assistante commerciale

Sophie Mangin

tél. : 03 83 45 82 86

fax : 03 83 45 82 93

s.mangin@vauconsant.com

#### Secteur 2

Anne-Charlotte Erassoﬀ

mobile : 07 61 80 22 49

ac.erassoﬀ@vauconsant.com

Assistante commerciale

Sophie Mangin

tél. : 03 83 45 82 86

fax : 03 83 45 82 93

s.mangin@vauconsant.com

#### Secteur 3

Arnaud Chairay

mobile : 06 65 37 29 22

a.chairay@vauconsant.com

Anne-Charlotte Erassoﬀ

mobile : 07 61 80 22 49

ac.erassoﬀ@vauconsant.com

Assistante commerciale

Martine Didier

tél. : 03 83 45 82 85

fax : 03 83 45 82 93

m.didier@vauconsant.com

#### Secteur 4

David Loher

mobile : 06 10 92 28 97

dloher@matferbourgeat.com

Assistante commerciale

Sophie Mangin

tél. : 03 83 45 82 86

fax : 03 83 45 82 93

s.mangin@vauconsant.com

#### Secteur 5

Philippe Sennecheau

tél. : 02 40 25 59 62

fax : 02 40 25 58 29

mobile : 06 09 39 80 45

p.sennecheau@vauconsant.com

Assistante commerciale

Sophie Mangin

tél. : 03 83 45 82 86

fax : 03 83 45 82 93

s.mangin@vauconsant.com

#### Secteur 6

Nicolas Janczak

mobile : 06 10 92 31 76

njanczak@matferbourgeat.com

Assistante commerciale

Sophie Mangin

tél. : 03 83 45 82 86

fax : 03 83 45 82 93

s.mangin@vauconsant.com

#### Secteur 7

Nathalie Dachet

mobile : 06 03 26 99 30

fax : 03 83 45 82 93

ndachet@bourgeat.fr

Assistante commerciale

Nathalie Robin

tél. : 03 83 45 82 84

fax : 03 83 45 82 93

n.robin@vauconsant.com

#### Secteur 8

Francis Carpentier

mobile : 06 16 96 09 94

fcarpentier@matferbourgeat.com

Assistante commerciale

Nathalie Robin

tél. : 03 83 45 82 84

fax : 03 83 45 82 93

n.robin@vauconsant.com

#### Secteur 9

Philippe Colotte

tél. : 03 83 45 82 84

fax : 03 83 45 82 93

mobile : 06 09 33 58 83

p.colotte@vauconsant.com

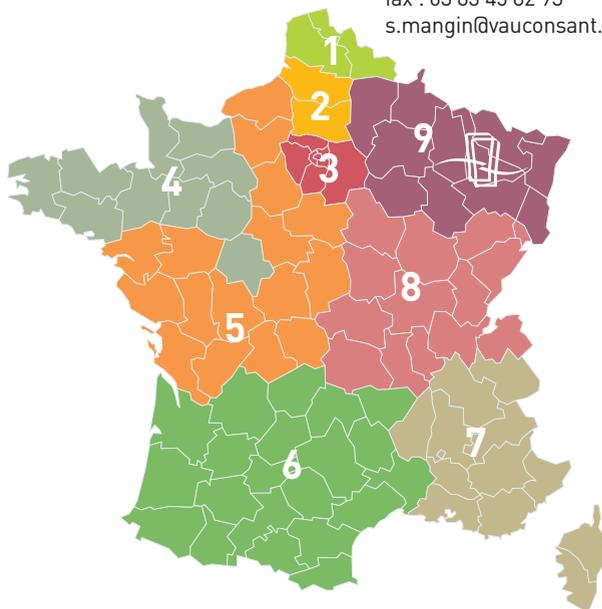
Assistante commerciale

Nathalie Robin

tél. : 03 83 45 82 84

fax : 03 83 45 82 93

n.robin@vauconsant.com



Réunion



Martinique



Polynésie



Guyane



Guadeloupe



Nouvelle Calédonie





## EXPORT

### Responsable Administration des Ventes Export et Dom-Tom

Christine Demandre  
tél. : 0033 (0)3 83 45 82 79  
fax : 0033 (0)3 83 45 82 93  
c.demandre@vauconsant.com

### DOM TOM

David Combrisson  
mobile : 0033 (0)6 16 96 10 33  
dcombrisson@matferbourgeat.com  
Assistante commerciale  
Christine Demandre

### Belgique - Luxembourg

Philippe Colotte  
tél. : 0033 (0)3 83 45 82 79  
fax : 0033 (0)3 83 45 82 93  
mobile : 0033 (0)6 09 33 58 83  
p.colotte@vauconsant.com  
Assistante commerciale  
Christine Demandre

### Suisse Romande

David Combrisson  
mobile : 0033 (0)6 16 96 10 33  
dcombrisson@matferbourgeat.com  
Assistante commerciale  
Christine Demandre

### SAV

tél. : 0033 (0)3 83 45 82 78  
fax : 0033 (0)3 83 45 82 95

### PIÈCES DÉTACHÉES

Francis Lecomte  
tél. : 0033 (0)3 83 45 82 78  
fax : 0033 (0)3 83 45 82 75  
f.lecomte@vauconsant.com



# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

## 1. FORMATION DU CONTRAT – CONTENU

### 1.1. Informations

Les indications générales fournies par Vauconsant quelle qu'en soit la nature (prix, performances, caractéristiques techniques, cotes...), la forme ou l'origine (catalogues, documentations techniques, renseignements oraux ou écrits, sites Internet), ne sont données qu'à titre indicatif.

### 1.2. Formation du contrat

Conformément à l'article L441-6 du code de commerce, les conditions générales de vente constituent la base juridique des négociations.

Toute passation de commande auprès de Vauconsant vaut acceptation, sans réserve, des présentes conditions générales, et ce malgré toutes stipulations contraires de l'Acheteur, sauf dispositions particulières contraires écrites et acceptées par Vauconsant.

### 1.3. Responsabilité du détenteur final

De façon à remplir les obligations légales de ses membres, le SYNEG a mis en oeuvre un dispositif visant à la collecte et au traitement des DEEE conformément aux dispositions du décret n°2005-829 du 20 juillet 2005. Tout équipement électrique ou électronique mis sur le marché après le 13 août 2005 doit être éliminé en contactant VALO RESTO PRO.

Dans le cas d'un contrôle et du non respect de ses prescriptions, le constructeur pourra agir en responsabilité à l'encontre du détenteur de l'équipement.

## 2. ÉTUDES - PROJETS - DESSINS

### 2.1. Propriété

Les études et documents de toute nature remis ou envoyés par Vauconsant restent toujours son entière propriété.

Vauconsant conserve intégralement la propriété intellectuelle de ses projets, qui ne peuvent être communiqués, ni exécutés sans son autorisation écrite.

### 2.2. Responsabilité

L'Acheteur garantit que le contenu des plans, dessins ou modèles qu'il fournit, n'utilise pas les droits de propriété intellectuelle ou un savoir-faire détenus par un tiers. Il garantit pouvoir en disposer librement sans contrevenir à une obligation contractuelle ou légale.

L'Acheteur garantit Vauconsant des conséquences directes ou indirectes de toute action en responsabilité civile ou pénale résultant notamment d'une action en contrefaçon ou en concurrence déloyale.

### 2.3. Obligation du demandeur

Dans le cas où Vauconsant aurait engagé des frais d'études spécialement à la demande, le demandeur s'engage à en payer le coût s'ils ne sont pas suivis de commande.

## 3. INSPECTIONS - ESSAIS ÉPREUVES - RÉCEPTION

### 3.1. Inspections - Contrôles

Si le contrat le prévoit, l'Acheteur a la faculté de procéder à l'inspection du matériel pendant sa fabrication, après entente avec Vauconsant sur la date de visite et les noms des représentants mandatés à cet effet.

Le contrat prévoit l'étendue des inspections et des contrôles ainsi que leur programme.

### 3.2. Essais - Épreuves avant livraison

Si le contrat le prévoit, des essais avant livraison sont effectués dans les ateliers de fabrication ou les entrepôts du vendeur.

## 4. LIVRAISON

En dessous de 2500 € net hors taxes, expédition en port dû. Au-dessus de 2500 € net hors taxes, expédition franco (hors zones export et DOM TOM)

### 4.1. Transport – Assurance

Les clauses de transport sont interprétées conformément aux INCOTERMS de la Chambre de Commerce Internationale en vigueur au jour du contrat.

Sauf disposition contraire, quelles que soient la destination et les conditions de la vente, la livraison est réputée effectuée lors de la mise à disposition du matériel dans les usines, magasins ou dépôts de Vauconsant. Cette date marque également le départ de la période de garantie.

Le transfert des risques du matériel a lieu dans les usines, dépôts ou magasins, même quand le prix comprend les frais de montage ou de ré-assemblage sur place ou encore lorsqu'il s'agit de livraisons partielles et quel que soit les indications portées sur les bons de commandes ou factures telles que remise franco en gare, sur l'embranchement, à quai, à domicile, etc.

En conséquence les marchandises, même expédiées « franco », voyagent aux risques et périls du destinataire ou de l'Acheteur auquel il appartient d'effectuer, sous sa propre responsabilité, toutes les formalités nécessaires pour sauvegarder ses droits en cas d'avarie de transport ou de perte, et notamment de faire toutes réserves éventuelles (en les formulant correctement sur le récépissé de livraison) lors de la réception de ces marchandises.

Le destinataire ou l'Acheteur est invité à lire attentivement notre bordereau de livraison. Il dispose d'un délai de 48 heures à compter de la réception des marchandises pour émettre des réserves détaillées, par lettre recommandée avec accusé de réception adressée au transporteur (un double devant nous parvenir impérativement). Passé ce délai, les frais de remboursement et/ou de remise en état seront à la charge du destinataire ou de l'acheteur.

Nous nous permettons d'insister tout particulièrement sur l'importance de cette procédure, source de litiges désagréables et coûteux quand elle n'est pas observée et invitons nos Acheteurs à insister de même auprès de leurs réceptionnaires et responsables de chantier (lorsque l'expédition a lieu chez leur propre client).

### 4.2. Stockage matériel

Si la remise directe du matériel à l'Acheteur est retardée pour une cause indépendante de la volonté de Vauconsant, et si ce dernier y consent, le matériel est emmagasiné et manutentionné s'il y a lieu, aux frais et risques de l'Acheteur. Vauconsant n'assume aucune responsabilité pour les pertes ou dommages causés, à l'exception de ceux qui seraient directement provoqués par lui-même ou par son personnel. Toute autre responsabilité est exclue.

### 4.3. Délai de livraison

Les délais ont un caractère purement indicatif et n'ont, par conséquent, pas de caractère obligatoire strict. L'Acheteur, en cas de non-respect des délais, n'est donc pas en droit de demander la résolution ou la modification des conventions. Dans le cas où des pénalités auraient été convenues entre les parties, celles-ci ne peuvent être en tout état de cause, supérieures à 0,5 0/00 de la valeur hors taxes du matériel non livré dans le délai prévu, par jour ouvrable de retard à partir de la quatrième semaine de retard, Vauconsant bénéficiant toujours d'une franchise de trois semaines. Le total des pénalités ne peut en aucun cas dépasser 5% de la valeur totale hors taxes du matériel non livré.

Le dédommagement de l'Acheteur pour retard est ainsi assuré par le jeu des pénalités, et a un caractère forfaitaire, définitif, libératoire et exclusif de toute autre indemnité au même titre.

Vauconsant est dégagé de plein droit de tout engagement relatif aux délais de livraison :

1. Dans le cas où les conditions de paiement n'auraient pas été observées par l'Acheteur
2. Dans le cas où les renseignements à fournir par l'Acheteur ne seraient pas parvenus en temps voulu

3. En cas de force majeure ou d'événements, tels que lock-out, grève, épidémie, guerre, réquisition, incendie, inondation, accident d'outillage, rebut des pièces importantes en cours de fabrication, interruption ou retard dans les transports ou toute autre cause amenant un chômage total ou partiel pour Vauconsant ou ses fournisseurs, et plus généralement de toutes causes indépendantes de la volonté de Vauconsant. Vauconsant, dans toute la mesure de ses moyens, tiendra l'Acheteur au courant, en temps opportun, des cas ou événements ci-dessus énumérés.

4. Le jeu des pénalités ne dégage l'Acheteur d'aucune de ses obligations contractuelles, notamment celles concernant les paiements.

## 5. CONDITIONS DE PAIEMENT

Les prix sont indiqués en Euros, hors taxes, matériel emballé, non installé.

### 5.1 Modalités de paiement

Acompte de 30% par chèque à la commande. Le solde à la facturation, soit par traite à 45 jours fin de mois (date de facturation).  
Pour toutes commandes ultérieures, et sauf stipulation différente du contrat :  
Traite 45 jours fin de mois (date de facturation).

### 5.2 Retard ou défaut

Sans préjudice de toute autre voie d'action, Vauconsant peut opposer à l'acheteur un refus de vente et/ou l'annulation ou la suspension de toutes commandes en cours en cas de manquement de l'acheteur à l'une quelconque de ses obligations, notamment en cas de défaut ou de retard de règlement, à moins que cet acheteur ne fournisse des garanties suffisantes ou un paiement comptant.  
Conformément à l'article L441-6 du Code de commerce, tout retard de paiement donnera lieu, si bon semble au fournisseur, et dès le premier jour de retard :  
- à l'application d'un intérêt de retard égal au taux de refinancement le plus récent de la Banque centrale européenne majoré de dix points (loi de modernisation de l'économie - LME - N°2008-776 du 4 août 2008),  
- à l'application d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 euros (directive européenne 2011/7 du 16 février 2011, loi 2012-387 du 22 mars 2012, et décret 2012-1115 du 2 octobre 2012),  
- lorsque les frais de recouvrement exposés sont supérieurs au montant de cette indemnité forfaitaire, une indemnisation complémentaire, sur justification. Le montant de ces intérêts de retard sera imputé de plein droit sur toutes remises, ristournes ou rabais dus par Vauconsant.

### 5.3 Exigences de garanties ou règlement

Toute détérioration du crédit de l'acheteur pourra justifier l'exigence de garanties, ou d'un règlement comptant ou par traite payable à vue, avant exécution des commandes reçues. Ce sera notamment le cas si une modification dans la capacité du débiteur, dans son activité professionnelle (ou s'il s'agit d'une société : dans la personne des dirigeants ou dans la forme de la société), ou si une cession, location, mise en nantissement ou apport de son fonds de commerce a un effet défavorable sur le crédit de l'acheteur.

### 5.4. Réserve de propriété

La propriété des biens livrés est réservée à Vauconsant jusqu'au paiement complet du prix et de ses accessoires.  
À compter de la livraison, au sens du 4.1. ci-dessus, l'Acheteur assume les risques de perte ou de détérioration du matériel ainsi que la responsabilité des dommages qu'ils pourraient occasionner.

## 6. GARANTIES ET RESPONSABILITÉ

### 6.1. Garantie

Nos équipements sont garantis 2 ans (sauf le verre). Nos fournitures électrique sont garanties pendant 6 mois (sauf les ampoules, voyants et fusibles).

Dans le cadre de la garantie, l'acheteur doit retourner à Vauconsant les pièces défectueuses. Le retour à Vauconsant des pièces jugées défectueuses donnera lieu à l'établissement d'un avoir ou à l'envoi d'une pièce identique, à l'exclusion de toute indemnité ou dommages et intérêts.

Les déplacements et la main-d'œuvre restent à la charge de l'acheteur. L'acheteur est invité à émettre toute réserve auprès de ses clients, pour du matériel stocké sans mise en service à la livraison, et ceci particulièrement pour du matériel frigorifique et électrique.

La garantie accordée ne s'étend ni à l'usure provoquée par suite de défauts ou de mauvais entretien des matériels ni aux dégâts occasionnés par les chocs ou par une mauvaise utilisation des matériels.

Toute garantie est également exclue pour des incidents tenant à des cas fortuits ou de force majeure, à des causes qui ne seraient pas décelées, ou encore imputables au fait de l'Acheteur de quelque nature qu'il soit : mauvaise implantation, faits liés à l'utilisation (conduite, entretien non conforme au livret d'entretien, personnel non qualifié, etc.), modification du matériel, réparation effectuée en dehors des conditions ci-après précisées, les pièces d'usure, etc. Si les réclamations de l'Acheteur ont entraîné une action de Vauconsant en dehors des cas où doivent jouer ses obligations de garantie, Vauconsant aura la faculté d'en facturer le coût conformément à ses tarifs de réparations.

### 6.2. Responsabilité

La responsabilité de Vauconsant est strictement limitée aux obligations définies ci-dessus et il est de convention expresse que Vauconsant ne sera tenu à aucune indemnisation.

En aucune circonstance, Vauconsant ne sera tenu d'indemniser les dommages immatériels ou indirects tels que : pertes d'exploitation, perte de profit, perte d'une chance, préjudice commercial, manque à gagner.

En tout état de cause, la responsabilité civile de Vauconsant, toutes causes confondues à l'exception des dommages corporels et du dol ou de la faute lourde, ne pourra excéder le montant global du contrat.

L'Acheteur et ses assureurs renoncent à tout recours contre Vauconsant et ses assureurs au-delà des limites et exclusions fixées ci-dessus.

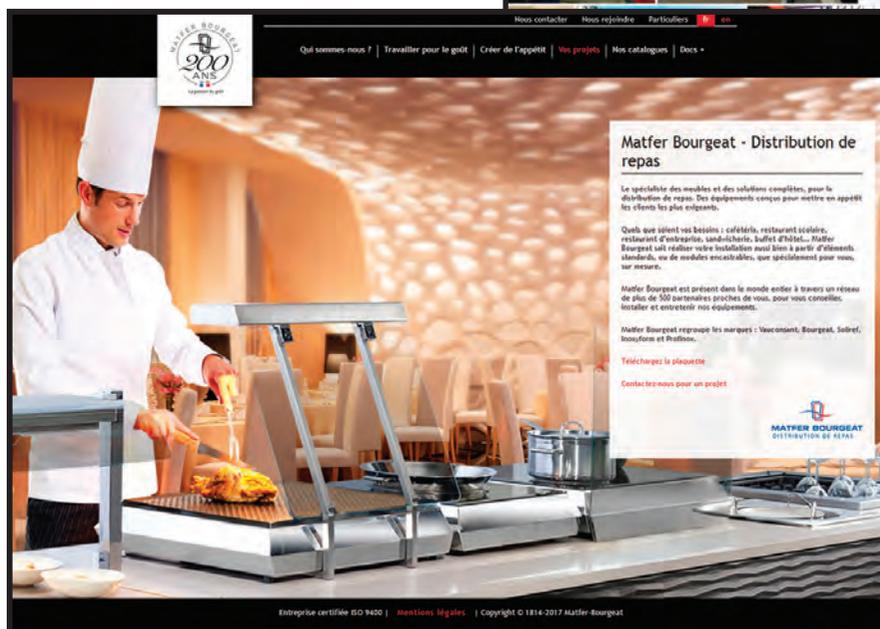
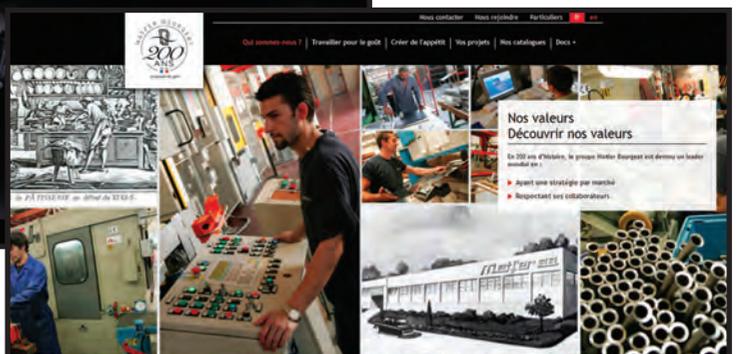
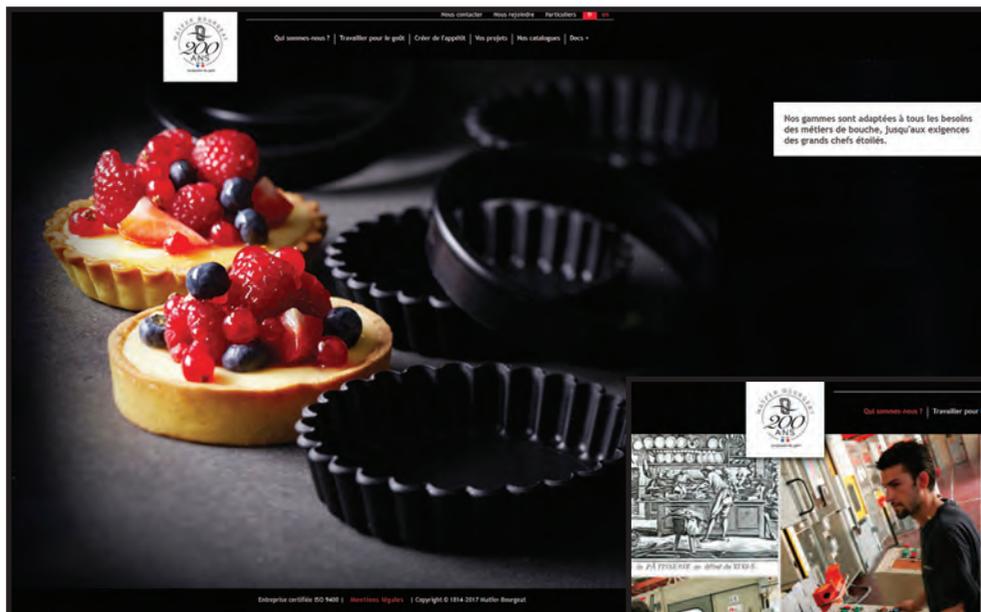
## 7. DROIT APPLICABLE ATTRIBUTION DE JURIDICTION

Toutes les ventes conclues par Vauconsant sont soumises à la loi française. Toutes contestations auxquelles pourrait donner lieu l'exécution des présentes seront soumises aux Tribunaux de Nancy qui seront seuls compétents pour tous litiges, même en cas d'appel en garantie, de pluralité de défendeurs ou de clause de compétence contraire figurant sur les lettres ou autres documents de l'acheteur.



Pour en savoir plus sur le groupe, retrouvez-nous sur :

[www.matferbourgeat.com](http://www.matferbourgeat.com)



6 rue Charles Hermite - ZI des Sables  
BP 59 - 54110 Dombasle sur Meurthe - France  
Tél. : +33 (0)3 83 45 82 82 - Fax : +33 (0)3 83 45 82 93  
[www.vauconsant.com](http://www.vauconsant.com)

S.A.S. au capital de 1 000 000 € - RCS NANCY B 757 804 042



CRÉER DE  
L'APPÉTIT

DÉCOUVREZ NOTRE NOUVELLE PLATEFORME DIGITALE :



[blog.matferbourgeat.com](http://blog.matferbourgeat.com)