

# INOXFERA

---

Chez Inoxfera, la fabrication est la pierre angulaire de notre entreprise. Nous sommes fiers d'être un fabricant leader sur ce marché.

Nous cherchons avant tout la fonctionnalité et la personnalisation de chaque projet, avec des finitions de haute qualité. Notre objectif est de créer des espaces optimaux

et professionnels, offrant des solutions intégrées. Inoxfera vous accompagne dans la création d'une identité différentielle pour votre négoce.



**INOXFERA**  
UNE MARQUE SPÉCIALISTE



L'expérience du convive doit être unique.

Notre vision a toujours été la même, offrir une large gamme de solutions normalisées, en y incluant, des améliorations dans les conceptions et les matériaux.

En préservant la conception Inoxfera, en intégrant de nouvelles idées et de nouvelles solutions.

Inoxfera signifie fabrication base en acier inoxydable mais avec un degré maximal de liberté dans l'utilisation des autres matériaux

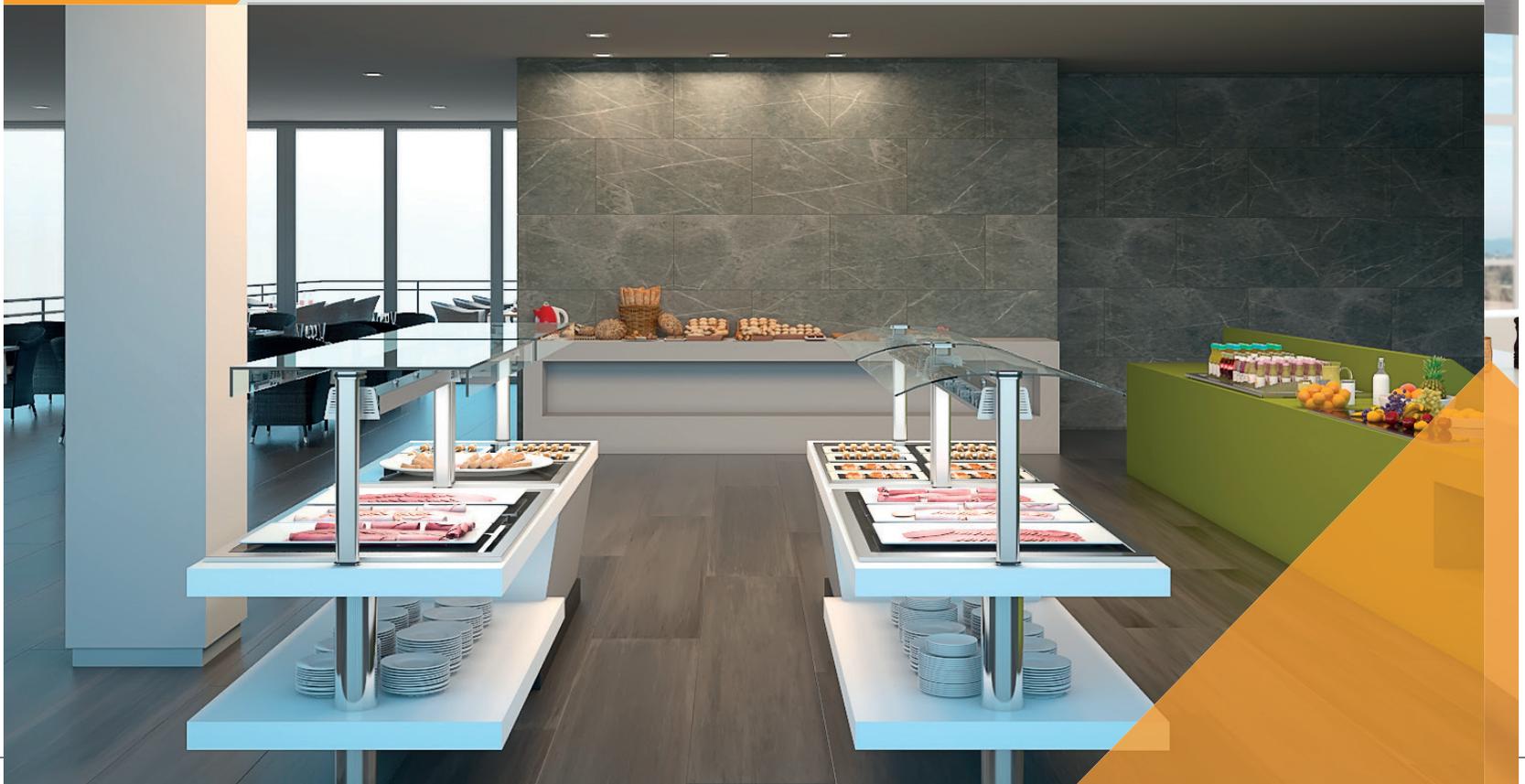
**INOXFERA**



## NOUS GÉRONNS LES ESPACES

Libre service, libre circulation, buffets, démonstrations culinaires, etc. conçus pour améliorer la circulation, accroître la productivité des zones de service de restauration et renforcer la présence des aliments pour que l'expérience du convive soit unique.

Nous sommes spécialisés dans la gestion des espaces de restauration moderne.





Degré maximal de liberté dans l'utilisation des matériaux : acier inoxydable, granit, Corian, bois, Silestone, verre, etc., structure des meubles toujours en acier inoxydable pour garantir la durabilité et la robustesse des éléments.

Une finition soignée et personnalisée sur tous les équipements. Chaque produit doit exiger la durabilité et la fonctionnalité pour chaque utilisateur.

Dans la construction chaque élément est pensé pour s'intégrer dans un espace qui soit le plus fonctionnel possible lors de votre travail.

Inoxfera s'adapte à la pluralité de profils, pour construire un environnement qui identifie l'établissement sans équivoque.

## INOXFERA POUR LA RESTAURATION MODERNE



The image features a solid orange background. On the right side, there is a large, stylized graphic element consisting of several parallel white diagonal stripes that create a sense of depth and movement, resembling a 3D arrow or a series of overlapping planes.

# INDEX GÉNÉRAL



## **SELF-SERVICE**

Page 8-101

## **CAVES À VIN**

Page 102-111

## **BUFFET. DROP-IN**

Page 112-139

## **FRESH-2-HOME**

Page 140-147



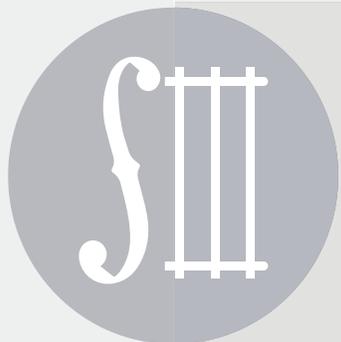


STII

SELF SUITE

## Self suite

<b>Éléments neutres</b>	<b>12-35</b>
Soubassements seuls	13
Meubles distributeurs	14-19
Meubles neutres	20-21
Étagères neutres avec vitre	22
Étagères en acier inoxydable	23
Meubles d'angle	24-25
Meubles distributeurs d'assiettes	26
Meubles distributeurs de paniers	27
Meuble de façade	28
Meuble de bras du retour	29
Meubles pour caisse enregistreuse	30-32
Éléments d'animation avec décaissés	33
Vitres de protection	34
Accessoires meubles neutres	35
<b>Éléments réfrigérés</b>	<b>36-67</b>
Meubles réfrigérés avec cuve froid statique	37-40
Meubles réfrigérés avec cuve froid ventilé	41-42
Meubles réfrigérés avec vitrine cubique réfrigérée à 3 niveaux	44-47
Meubles réfrigérés avec vitrine cubique réfrigérée à 4 niveaux	48-51
Meubles réfrigérés avec vitrine cubique haute capacité à 3 niveaux	52-54
Accessoires meubles réfrigérés	55
Buffets isolés avec cuve à glace	56-58
Buffets isolés réfrigérés froid statique	59-60
Buffets isolés réfrigérés froid ventilé	61-62
Étagères avec présentoirs, supports et vitres pour éléments réfrigérés	63-67
<b>Éléments chauds</b>	<b>68-86</b>
Meubles chauds avec dessus en inox	69-70
Meubles chauds avec plaque chauffante vitrocéramique	71-72
Meubles bain-marie à l'eau	73-74
Meubles bain-marie air pulsé	75-76
Meubles chauds avec plaque vitrocéramique et vitrine à 1 niveau	77-79
Accessoires meubles chauds	80
Buffets isolés chauds avec dessus en verre trempé	81
Buffets isolés chauds avec cuve bain marie à eau	82
Étagères avec présentoirs, supports et vitres pour éléments chauds	83-86
<b>Éléments décoratifs</b>	<b>88-91</b>
Façades décoratives	89
Dessus	90
Rampes à plateaux	91
Habillage latéral	91
<b>Options générales</b>	<b>92-97</b>
<b>Accessoires générales</b>	<b>98-100</b>
<b>Chariots chauds</b>	<b>101</b>



## SELF SUITE

PASSION POUR LES ESPACES

### Sentez-vous que tout convient parfaitement

Le sens de la conception de tous les meubles permet de composer les zones pour avoir un service complet, nous assignons des meubles, accessoires et nous construisons une gamme complète d'éléments sans défauts, sans éléments dissonants... tout comme un tout. On sent que tous les éléments du projet sont à votre disposition.

### Instants de relâche

Ces instants de relâches, après des moments intenses du travail quotidien, vous permettent de vous concentrer sur votre alimentation du jour, avec qui vous allez partager cet instant bénéfique et penser à ce que vous allez faire en rentrant à la maison...

Des conceptions bien réalisées vous provoquent ces moments de convivialité.

### Le plaisir des couleurs

L'amplitude des décorations peut élargir les possibilités de conception, car le self-service est non seulement un élément fonctionnel mais également un décor adapté à la personnalité de la salle.

### Nettoyage facile

Joint en silicone pour une utilisation alimentaire placée entre les éléments ce qui permet de les fixer parfaitement et d'éviter le risque d'accumulation de particules alimentaires entre les meubles et cela permet un accès facile pour le nettoyage.

1

4

2

5

6

### Décoration

Façades décoratives mélaminées.  
Choix de couleurs uniques, finitions aspect bois et finitions tons métalliques.

- 1 Différents modèles de présentoirs: avec éclairage LED, avec lumière chaude par halogènes et résistances céramiques de haute température, modèles à 1 et 2 niveaux, formes arrondies.
- 2 Tous les supports de la gamme sont conçus avec la section de profil oblong fournissant une uniformité esthétique.
- 3 Les rampes à plateaux sont composées de trois tubes ronds diamètre 30mm en acier inoxydable plus des consoles de support oblong avec un cache de finition.
- 4 Meubles conçus pour stocker et servir des assiettes chaudes ou froides
- 5 Habillage des façades avec jonction en acier inoxydable. Partie inférieure des façades habillage en acier inoxydable ainsi que dans la partie latérale
- 6 Pieds robustes et réglables en hauteur. Possibilité de plinthes en acier inoxydable ou roulettes pivotantes.
- 7 Dans les meubles réfrigérés, le groupe est monté sur des glissières permettant de l'extraire rapidement pour un entretien facile.
- 8 Plaque chauffante en verre trempé pour le service, la présentation et le maintien des aliments chauds.



### Robustesse

Dessus conçus en acier inoxydable AISI-304, avec une épaisseur de 2 mm, offrant une plus grande résistance et durabilité dans le travail quotidien.

### Vitrines réfrigérées

La gamme standard de self-service propose des modèles de vitrines cubiques réfrigérées 3 et 4 niveaux, avec rideaux en textile plastifié ou avec rideaux rigides et fermetures à clé et des modèles d'haute capacité pour les espaces réduits.

### Ergonomie

Les rampes à plateaux sont situées à une hauteur de 800mm, assurant un accès facile aux personnes à mobilité réduite. Son design arrondi permet un nettoyage facile et un bon guidage des plateaux.

*Sensations et design exclusifs du Self-service qui expriment le meilleur savoir-faire d'Inoxfera.*

## ÉLÉMENTS NEUTRES



Les éléments neutres sont synonymes de robustesse et de fiabilité.

Toute la gamme est conçue en acier inoxydable. La structure du meuble est renforcée pour assurer une stabilité et une sécurité aux utilisateurs. Le design a été étudié pour tous les éléments et tenant compte de l'interaction avec les personnes, de sorte que l'utilisation et l'accès sont pratiques, efficaces et génèrent le bien-être.

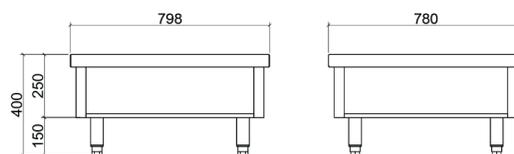
Choisir correctement les éléments neutres permet une amélioration de la circulation des personnes et permet l'adaptation du Self aux dimensions et aux formes disponibles. Cela permet une augmentation de la productivité globale.

## « Soubassements seuls

- Soubassements seuls spécialement conçus pour stocker et fournir des plateaux de self-service.
- Entièrement en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Configuration en deux (2) ou quatre (4) colonnes pour empiler les plateaux, en fonction du modèle.
- Dessus en finition poli vibré, 400 mm de haut. Bord tombé avant côté public de 60 mm en finition poli satiné.
- Façade en panneau hydrofuge de fibres à densité moyenne (MDF), avec une épaisseur de 19 mm sur les quatre côtés, descendant à 150 mm du sol.
- Façade décorée stratifié, avec une épaisseur de 1 mm sur les quatre côtés, en différentes couleurs en option.
- Cornière en acier inoxydable sur les côtés de la façade épaisseur 40 mm, protégée en partie basse épaisseur 20 mm.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins de réglage en hauteur à filetage non apparent. La hauteur standard est de 150 mm.
- Options pour les Façades:
  - OF0010: Façade en acier inoxydable finition satinée. Non compatible avec décoration de façade en couleurs.
  - OF0020: Façade décorée stratifié en différentes couleurs en option. Choisir entre 16 couleurs basiques, 8 bois et 6 tons métalliques. Non compatible avec façade en acier inoxydable.
  - OF0030: Décoration bois avec sens du fil vertical, à la place d'horizontal. Cette option ne concerne que les décorations de façade en bois.
- Options pour la Base:
  - OB0014: Quatre (4) roulettes pivotantes insonorisées en acier inoxydable, avec Ø125 mm, deux (2) avec des freins pour une manipulation facile et sûre. Non compatible avec plinthes ou décoration descendant à 40 mm du sol.
  - OB0020: Plinthe en acier inoxydable. Livrée démontée. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou décoration descendant à 40 mm du sol.
  - OB0030: Décoration descendant à 40 mm du sol. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou plinthes.
- Options de Protection:
  - OPM0010: Pare choc non tachant, résistant aux impacts directs.



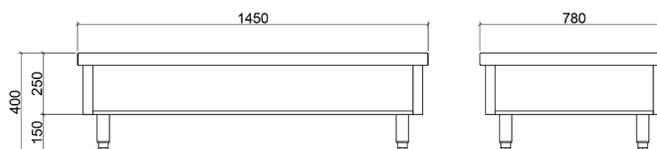
SS-77



SS-77



SS-147



SS-147

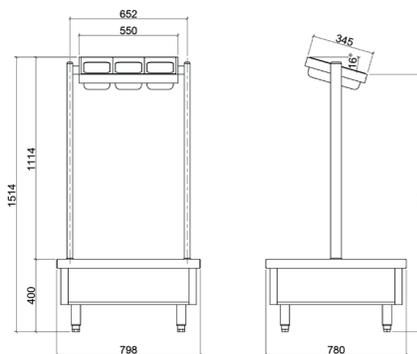
Modèle	Référence	Dimensions extérieures (mm)	Description	Capacité plateaux
SS-77	18001483	798 x 780 x 400	Pour 2 piles de plateaux	160
SS-147	18001484	1450 x 780 x 400	Pour 4 piles de plateaux	320

« Distributeurs à plateaux et couverts avec soubassement

- Distributeurs à plateaux et couverts avec soubassement, spécialement conçus pour stocker et fournir des plateaux de self-service et des couverts.
  - Entièrement en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
  - Configuration en deux (2) ou quatre (4) colonnes pour empiler les plateaux, en fonction du modèle.
  - Trois (3) ou six (6) bacs GN 1/3-150 mm pour couverts, en polypropylène alimentaire translucide, en fonction du modèle.
  - La configuration du distributeur de couverts peut être personnalisée, en maintenant une ligne esthétique homogène. Il est possible de mixer à sa guise ces distributeurs de plateaux et couverts en les associant ou en jouant sur le nombre de niveaux alloués à chacun d'eux.
  - Cadres supports horizontaux en acier inoxydable, section 50 x 20 mm en tube rectangulaire, pour bacs à couverts, inclinés vers l'avant.
  - Montants verticaux en acier inoxydable, section Ø 32 x 60 mm en tube oblong, pour assurer l'uniformité esthétique avec le reste de la ligne de service.
  - Façade en panneau hydrofuge de fibres à densité moyenne (MDF), avec une épaisseur de 19 mm sur les quatre côtés, descendant à 150 mm du sol.
  - Façade décorée stratifié, avec une épaisseur de 1 mm sur les quatre côtés, en différentes couleurs en option.
  - Cornière en acier inoxydable sur les côtés de la façade, avec une épaisseur 40 mm. En partie basse avec une épaisseur 20 mm.
  - Pieds en acier inoxydable avec vérins de réglage en hauteur à filetage non apparent. La hauteur standard est de 150 mm.
- Options pour les Façades:
    - OF0010: Façade en acier inoxydable finition satinée. Non compatible avec décoration de façade en couleurs.
    - OF0020: Façade décorée stratifié en différentes couleurs en option. Choisir entre 16 couleurs basiques, 8 bois et 6 tons métalliques. Non compatible avec façade en acier inoxydable.
    - OF0030: Décoration bois avec sens du fil vertical, à la place d'horizontal. Cette option ne concerne que les décorations de façade en bois.
  - Options pour la Base:
    - OB0014: Quatre (4) roulettes pivotantes insonorisées en acier inoxydable, avec Ø125 mm, deux (2) avec des freins pour une manipulation facile et sûre. Non compatible avec plinthes ou décoration descendant à 40 mm du sol.
    - OB0020: Plinthe en acier inoxydable. Livrée démontée. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou décoration descendant à 40 mm du sol.
    - OB0030: Décoration descendant à 40 mm du sol. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou plinthes.
  - Options de Protection:
    - OPM0010: Pare choc non tachant, résistant aux impacts directs.



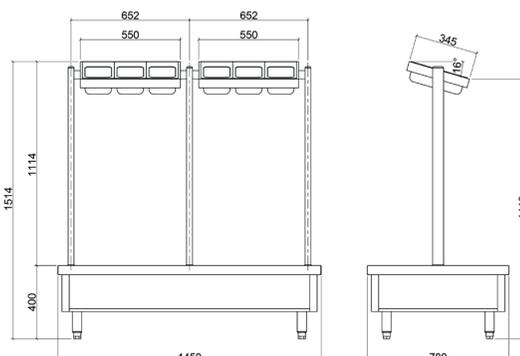
D-313



D-313



D-613



D-613

Modèle	Référence	Dimensions extérieures (mm)	Description	Capacité plateaux	Capacité couverts
D-313	18001485	798 x 780 x 1514	Avec 3 bacs GN 1/3 - 150 mm	160	150
D-613	18001486	1450 x 780 x 1514	Avec 6 bacs GN 1/3 - 150 mm	320	300

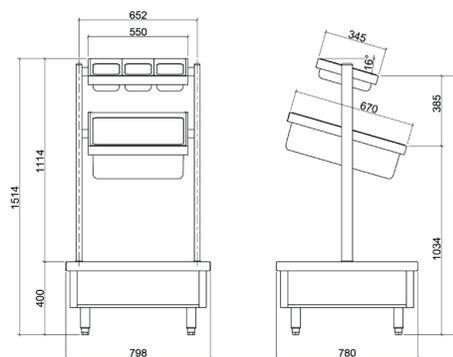
## « Distributeurs à plateaux, couverts et pains avec soubassement

- Distributeurs à plateaux, couverts et pain avec soubassement, spécialement conçus pour stocker et fournir des plateaux de self-service, des couverts et des petits pains.
- Entièrement en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Configuration en deux (2) ou quatre (4) colonnes pour empiler les plateaux, en fonction du modèle.
- Trois (3) ou six (6) bacs GN 1/3-150 mm pour couverts, en polypropylène alimentaire translucide, en fonction du modèle.
- Un (1) ou deux (2) bac GN 2/1-200 mm pour petit pains, en polycarbonate alimentaire translucide, en fonction du modèle.
- La configuration du distributeur de couverts et pain peut être personnalisé, en maintenant une ligne esthétique homogène. Il est possible de mixer à sa guise ces distributeurs de plateaux, pains et couverts en les associant ou en jouant sur le nombre de niveaux alloués à chacun d'eux.
- Cadres supports horizontaux en acier inoxydable, section 50 x 20 mm en tube rectangulaire, pour bacs de couverts et pains, inclinés vers l'avant.
- Montants verticaux en acier inoxydable, section Ø 32 x 60 mm en tube oblong, pour assurer l'uniformité esthétique avec le reste de la ligne de service.
- Façade en panneau hydrofuge de fibres à densité moyenne (MDF), avec une épaisseur de 19 mm sur les quatre côtés, descendant à 150 mm du sol.
- Façade décorée stratifié, avec une épaisseur de 1 mm sur les quatre côtés, en différentes couleurs en option.
- Cornière en acier inoxydable sur les côtés de la façade, avec une épaisseur 40 mm. En partie basse avec une épaisseur 20 mm.

- Pieds en acier inoxydable avec vérins de réglage en hauteur à filetage non apparent. La hauteur standard est de 150 mm.
- Options pour les Façades:
  - OF0010: Façade en acier inoxydable finition satinée. Non compatible avec décoration de façade en couleurs.
  - OF0020: Façade décorée stratifié en différentes couleurs en option. Choisir entre 16 couleurs basiques, 8 bois et 6 tons métalliques. Non compatible avec façade en acier inoxydable.
  - OF0030: Décoration bois avec sens du fil vertical, à la place d'horizontal. Cette option ne concerne que les décorations de façade en bois.
- Options pour la Base:
  - OB0014: Quatre (4) roulettes pivotantes insonorisées en acier inoxydable, avec Ø125 mm, deux (2) avec des freins pour une manipulation facile et sûre. Non compatible avec plinthes ou décoration descendant à 40 mm du sol.
  - OB0020: Plinthe en acier inoxydable. Livrée démontée. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou décoration descendant à 40 mm du sol.
  - OB0030: Décoration descendant à 40 mm du sol. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou plinthes.
- Options de Protection:
  - OPM0010: Pare choc non tachant, résistant aux impacts directs.



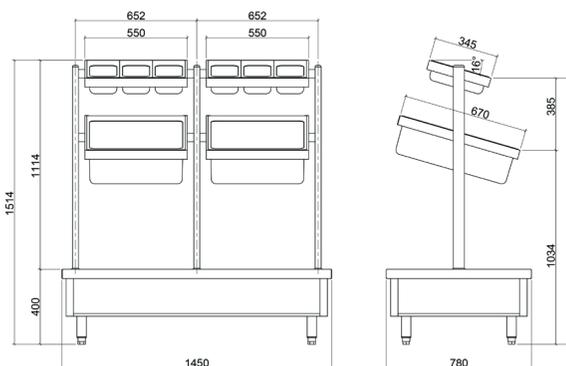
D-313/2



D-313/2



D-613/2



D-613/2

Modèle	Référence	Dimensions extérieures (mm)	Description	Capacité plateaux	Capacité couverts	Capacité petits pains
D-313/2	18001487	798 x 780 x 1514	Avec 3 bacs GN 1/3 - 150 mm et 1 bac GN 2/1 - 200 mm	160	150	120
D-613/2	18001488	1450 x 780 x 1514	Avec 6 bacs GN 1/3 - 150 mm et 2 bacs GN 2/1 - 200 mm	320	300	240

« Distributeurs à verres avec soubassement

- Distributeurs à verres avec soubassement, spécialement conçus pour stocker et fournir des verres.
  - Entièrement en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
  - Grilles en fil acier inoxydable, avec une configuration de six lignes. Étagères inclinées vers l'avant avec protection antichute pour disposer les verres et les gobelets Confortables à utiliser et faciles à remplacer. Amovible facilement.
  - Capacité pour verres de Ø 80 mm: 54 verres / niveau. Pour verres de Ø 75 mm: 60 verres / niveau.
  - Montants verticaux en acier inoxydable, section Ø 32 x 60 mm en tube oblong, pour assurer l'uniformité esthétique avec le reste de la ligne de service.
  - Façade en panneau hydrofuge de fibres à densité moyenne (MDF), avec une épaisseur de 19 mm sur les quatre côtés, descendant à 150 mm du sol.
  - Façade décorée stratifié, avec une épaisseur de 1 mm sur les quatre côtés, en différentes couleurs en option.
  - Cornière en acier inoxydable sur les côtés de la façade, avec une épaisseur 40 mm. En partie basse avec une épaisseur 20 mm.
  - Pieds en acier inoxydable avec vérins de réglage en hauteur à filetage non apparent. La hauteur standard est de 150 mm.
- Options pour les Façades:
    - OF0010: Façade en acier inoxydable finition satinée. Non compatible avec décoration de façade en couleurs.
    - OF0020: Façade décorée stratifié en différentes couleurs en option. Choisir entre 16 couleurs basiques, 8 bois et 6 tons métalliques. Non compatible avec façade en acier inoxydable.
    - OF0030: Décoration bois avec sens du fil vertical, à la place d'horizontal. Cette option ne concerne que les décorations de façade en bois.
  - Options pour la Base:
    - OB0014: Quatre (4) roulettes pivotantes insonorisées en acier inoxydable, avec Ø125 mm, deux (2) avec des freins pour une manipulation facile et sûre. Non compatible avec plinthes ou décoration descendant à 40 mm du sol.
    - OB0020: Plinthe en acier inoxydable. Livrée démontée. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou décoration descendant à 40 mm du sol.
    - OB0030: Décoration descendant à 40 mm du sol. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou plinthes.
  - Options de Protection:
    - OPM0010: Pare choc non tachant, résistant aux impacts directs.

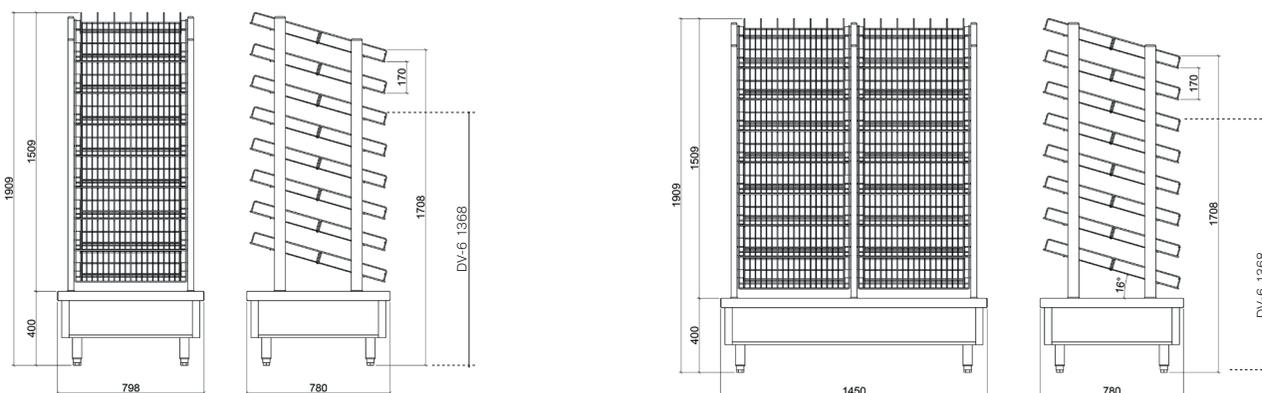


DV-6

DV-8

DV-62

DV-82



DV-6/ DV-8

DV-62/ DV-82

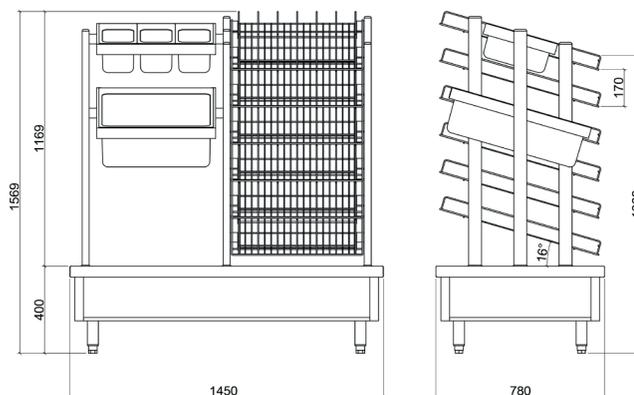
Modèle	Référence	Dimensions extérieures (mm)	Description	Capacité verres (Ø 80 mm // Ø75 mm)
DV-6	18001489	798 x 780 x 1569	Présentoir à verres 6 niveaux avec soubassement	324 // 360
DV-8	18001490	798 x 780 x 1909	Présentoir à verres 8 niveaux avec soubassement	432 // 480
DV-62	18001491	1450 x 780 x 1569	Présentoir à verres 6 x 2 niveaux avec soubassement	648 // 720
DV-82	18001492	1450 x 780 x 1909	Présentoir à verres 8 x 2 niveaux avec soubassement	864 // 960

## « Distributeurs à plateaux, couverts, pain et verres avec soubassement

- Distributeurs à plateaux, couverts, pain et verres avec soubassement, spécialement conçus pour stocker et fournir des plateaux de self-service, des couverts, des petits pains et des verres.
- Entièrement en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Configuration en deux (2) colonnes pour empiler les plateaux de self-service.
- Trois (3) bacs GN 1/3-150 mm pour couverts, en polypropylène alimentaire translucide.
- Un (1) bac GN 2/1-200 mm pour petit pains, en polycarbonate alimentaire translucide.
- Grilles en fil acier inoxydable, avec une configuration de six lignes. Étagères inclinées vers l'avant avec protection antichute pour disposer les verres et les gobelets Confortables à utiliser et faciles à remplacer. Amovible facilement.
- Capacité pour verres de Ø 80 mm: 54 verres / niveau. Pour verres de Ø 75 mm: 60 verres / niveau.
- Cadres supports horizontaux en acier inoxydable, section 50 x 20 mm en tube rectangulaire, pour bacs à couverts et pains, inclinés vers l'avant.
- Montants verticaux en acier inoxydable, section Ø 32 x 60 mm en tube oblong, pour assurer l'uniformité esthétique avec le reste de la ligne de service.
- Façade en panneau hydrofuge de fibres à densité moyenne (MDF), avec une épaisseur de 19 mm sur les quatre côtés, descendant à 150 mm du sol.
- Façade décorée stratifié, avec une épaisseur de 1 mm sur les quatre côtés, en différentes couleurs en option.
- Cornière en acier inoxydable sur les côtés de la façade, avec une épaisseur 40 mm. En partie basse avec une épaisseur 20 mm.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins de réglage en hauteur à filetage non apparent. La hauteur standard est de 150 mm.
- Options pour les Façades:
  - OF0010: Façade en acier inoxydable finition satinée. Non compatible avec décoration de façade en couleurs.
  - OF0020: Façade décorée stratifié en différentes couleurs en option. De choisir entre 16 couleurs basiques, 8 bois et 6 tons métalliques. Non compatible avec façade en acier inoxydable.
  - OF0030: Décoration bois avec sens du fil vertical, à la place d'horizontal. Cette option ne concerne que les décorations de façade en bois.
- Options pour la Base:
  - OB0014: Quatre (4) roulettes pivotantes insonorisées en acier inoxydable, avec Ø125 mm, deux (2) avec des freins pour une manipulation facile et sûre. Non compatible avec plinthes ou décoration descendant à 40 mm du sol.
  - OB0020: Plinthe en acier inoxydable. Livrée démontée. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou décoration descendant à 40 mm du sol.
  - OB0030: Décoration descendant à 40 mm du sol. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou plinthes.
- Options de Protection:
  - OPM0010: Pare choc non tachant, résistant aux impacts directs.



DVCP-6



DVCP-6

Modèle	Référence	Dimensions extérieures (mm)	Description	Capacité plateaux	Capacité couverts	Capacité petits pains	Capacité verres (Ø 80 mm // Ø75 mm)
DVCP-6	18001493	1450 x 780 x 1569	Présentoir avec 3 bacs GN 1/3 - 150 mm + 1 bac GN 2/1 - 200 mm + 6 niveaux de verres	160	150	120	324 // 360

### « Distributeurs à couverts à fixer sur élément neutre

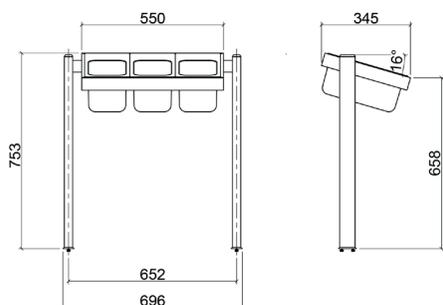
- Distributeurs à couverts à fixer sur élément neutre spécialement conçus pour stocker et fournir des couverts.
- Entièrement en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Trois (3) ou six (6) bacs GN 1/3-150 mm pour couverts, en polypropylène alimentaire translucide, en fonction du modèle.
- Cadres supports horizontaux en acier inoxydable, section 50 x 20 mm en tube rectangulaire, pour bacs à couverts, inclinés vers l'avant.
- Montants verticaux en acier inoxydable, section Ø 32 x 60 mm en tube oblong, pour assurer l'uniformité esthétique avec le reste de la ligne de service.
- Les éléments distributeurs sur élément neutre sont fixés sur le dessus et à l'intérieur sur le châssis par des boulons.



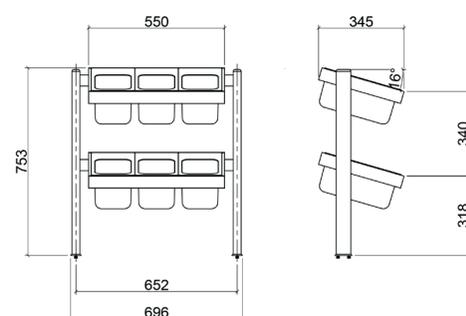
DC-1



DC-2



DC-1



DC-2

Modèle	Référence	Dimensions extérieures (mm)	Description	Capacité couverts
DC-1	19037871	696 x 345 x 774	Présentoir à couverts - 3 bacs GN 1/3 - 150 mm	150
DC-2	19037872	696 x 345 x 774	Présentoir à couverts - 2 x 3 bacs GN 1/3 - 150 mm	300

### « Distributeurs à pain à fixer sur élément neutre

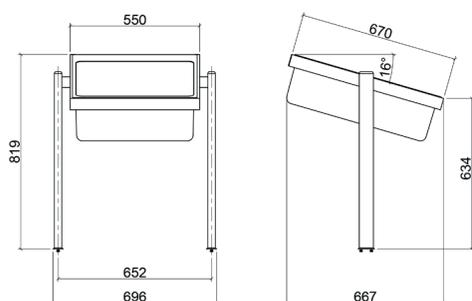
- Distributeurs à pain à fixer sur élément neutre spécialement conçus pour stocker et fournir des petits pains.
- Entièrement en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Un (1) ou deux (2) bac GN 2/1-200 mm pour pains, en polycarbonate alimentaire translucide, en fonction du modèle.
- Cadres supports horizontaux en acier inoxydable, section 50 x 20 mm en tube rectangulaire, pour bacs à pains, inclinés vers l'avant.
- Montants verticaux en acier inoxydable, section Ø 32 x 60 mm en tube oblong, pour assurer l'uniformité esthétique avec le reste de la ligne de service.
- Les éléments distributeurs sur élément neutre sont fixés sur le dessus et à l'intérieur sur le châssis par des boulons.



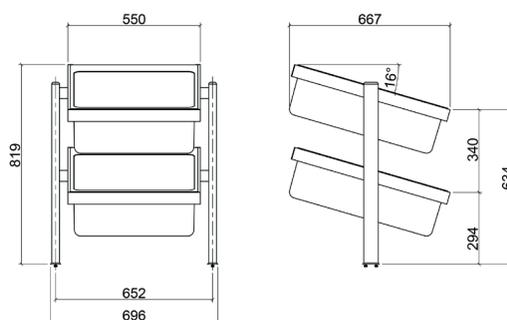
DP-1



DP-2



DP-1



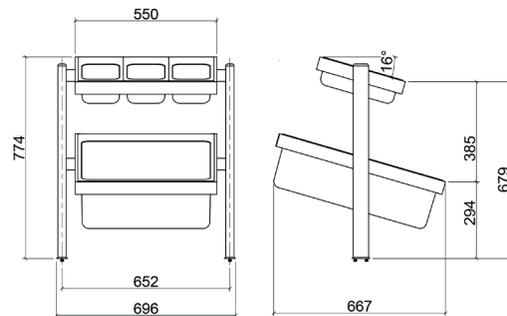
DP-2

Modèle	Référence	Dimensions extérieures (mm)	Description	Capacité petits pains
DP-1	19037869	696 x 667 x 819	Présentoir à pains - 1 bac GN 2/1 - 200 mm	120
DP-2	19037870	696 x 667 x 819	Présentoir à pains - 2 x 1 bac GN 2/1 - 200 mm	240

## « Distributeurs à couverts et pain à fixer sur élément neutre

- Distributeurs à couverts et pain à fixer sur élément neutre spécialement conçus pour stocker et fournir des couverts et des petits pains.
- Entièrement en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Trois (3) bacs GN 1/3-150 mm pour couverts, en polypropylène alimentaire translucide, en fonction du modèle.
- Un (1) bac GN 2/1-200 mm pour pains, en polycarbonate alimentaire translucide, en fonction du modèle.

- Cadres supports horizontaux en acier inoxydable, section 50 x 20 mm en tube rectangulaire, pour bacs à couverts et pains, inclinés vers l'avant.
- Montants verticaux en acier inoxydable, section Ø 32 x 60 mm en tube oblong, pour assurer l'uniformité esthétique avec le reste de la ligne de service.
- Les éléments distributeurs sur élément neutre sont fixés sur le dessus et à l'intérieur sur le châssis par des boulons.



DCP

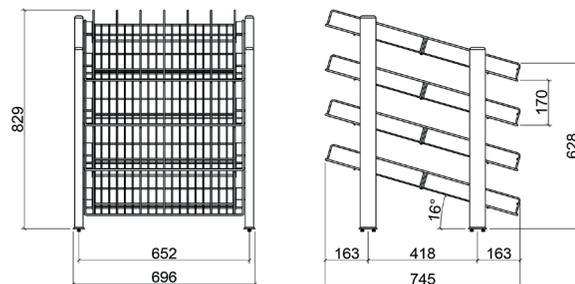
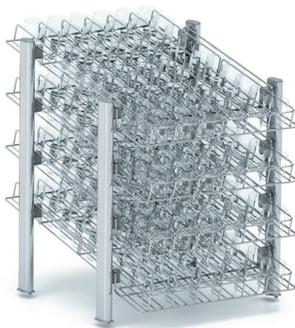
DCP

Modèle	Référence	Dimensions extérieures (mm)	Description	Capacité couverts	Capacité petits pains
DCP	19037873	696 x 667 x 774	Présentoir couverts et pains - 3 bacs GN 1/3 - 150 mm + 1 bac GN 2/1 - 200 mm	150	120

## « Distributeurs à verres à fixer sur élément neutre

- Distributeurs à verres à fixer sur élément neutre spécialement conçus pour stocker et fournir des verres.
- Entièrement en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Grilles en fil acier inoxydable, avec une configuration de six lignes. Etagères inclinées vers l'avant avec protection antichute pour disposer les verres et les gobelets Confortables à utiliser et faciles à remplacer. Amovible facilement.

- Capacité pour verres de Ø 80 mm: 54 verres / niveau. Pour verres de Ø 75 mm: 60 verres / niveau.
- Montants verticaux en acier inoxydable, section Ø 32 x 60 mm en tube oblong, pour assurer l'uniformité esthétique avec le reste de la ligne de service.
- Les éléments distributeurs sur élément neutre sont fixés sur le dessus et à l'intérieur sur le châssis par des boulons.



DV-4 SB

DV-4 SB

Modèle	Référence	Dimensions extérieures (mm)	Description	Capacité verres (Ø 80 mm // Ø75 mm)
DV-4 SB	19037852	696 x 745 x 829	Présentoir à verres 4 niveaux à fixer sur meuble	216 // 240 verres

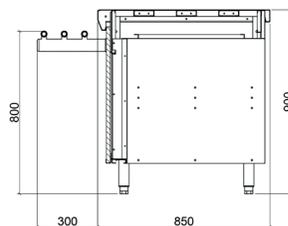
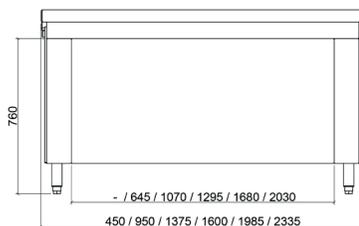
« Meubles neutres

- Meubles neutres spécialement conçus pour conserver, présenter et fournir à la température ambiante des aliments (p. ex. pain, céréales, confitures). Ils peuvent également être utilisés comme stations de soutien pour placer des machines à café/thé, distributeurs de serviettes ou condiments.
- Entièrement en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Dessus en finition poli vibré, avec une épaisseur de 2 mm, offrant une plus grande résistance et durabilité dans le travail quotidien. Bord tombé avant côté public de 100 mm en finition poli satiné.
- Joint en silicone pour une utilisation alimentaire, élastique et imperméable à l'eau, placée entre les dessus des éléments pour assurer la liaison précise entre eux. Assure l'étanchéité, évite le risque d'accumulation de particules alimentaires entre les meubles et cela permet un accès facile pour le nettoyage.
- Façade en panneau hydrofuge de fibres à densité moyenne (MDF), avec une épaisseur de 19 mm, descendant à 150 mm du sol.
- Façade décorée stratifié, avec une épaisseur de 1 mm, en différentes couleurs en option.
- Cornière en acier inoxydable sur les côtés de la façade, avec une épaisseur 40 mm. En partie basse avec une épaisseur 20 mm.

- Rampe à plateaux en acier inoxydable, à 800 mm du sol, assurant un accès facile aux personnes à mobilité réduite. Composée par trois (3) tubes ronds Ø 30 mm et deux (2) consoles support en tube oblong avec fixation invisible sur la façade de l'élément. Son design arrondi permet un nettoyage facile et un bon guidage des plateaux. Livré démonté.
- Deux (2) modèles de meubles neutres: dessous libre (SM) ou avec des portes coulissantes (SM-P).
- Sur les modèles dessous libre SM, zone de stockage neutre par un (1) plancher et une (1) étagère intermédiaire en accessoires optionnels. Le modèle SM-450 peut ne pas avoir une zone de stockage neutre.
- Sur les modèles avec des portes coulissantes et soubassement SM-P, une (1) étagère intermédiaire réglable en hauteur en accessoire optionnel.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins de réglage en hauteur à filetage non apparent. La hauteur standard est de 150 mm.
- Présentoirs, supports, vitres, plinthes et autres accessoires doivent être demandés séparément et sont livrés démontés.



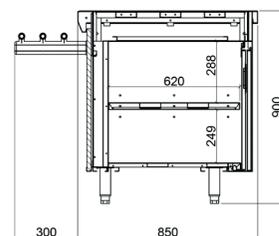
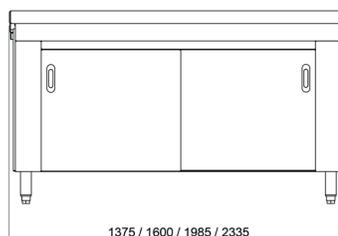
SM-4



SM



SM-P-4



SM-P

Modèle	Référence	Dimensions extérieures (mm)	Description
SM-450	18001494	450 x 850 x 900	Dessous libre fermé
SM-2	18001495	950 x 850 x 900	Dessous libre
SM-3	18001496	1375 x 850 x 900	Dessous libre
SM-4	18001497	1600 x 850 x 900	Dessous libre
SM-5	18001498	1985 x 850 x 900	Dessous libre
SM-6	18001499	2335 x 850 x 900	Dessous libre
SM-3-P	18001500	1375 x 850 x 900	Dessous fermé - 2 portes coulissantes - 1 étagère intermédiaire optionnelle
SM-4-P	18001501	1600 x 850 x 900	Dessous fermé - 2 portes coulissantes - 1 étagère intermédiaire optionnelle
SM-5-P	18001502	1985 x 850 x 900	Dessous fermé - 2 portes coulissantes - 1 étagère intermédiaire optionnelle
SM-6-P	18001503	2335 x 850 x 900	Dessous fermé - 2 portes coulissantes - 1 étagère intermédiaire optionnelle

- Options pour les Dessus:
  - OEN0010: Dessus côté public en finition miroir.
  - Autres options pour dessus, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.
- Options pour les Façades:
  - OF0010: Façade en acier inoxydable finition satinée. Non compatible avec décoration de façade en couleurs.
  - OF0020: Façade décorée stratifié en différentes couleurs en option. Choisir entre 16 couleurs basiques, 8 bois et 6 tons métalliques. Non compatible avec façade en acier inoxydable.
  - OF0030: Décoration bois avec sens du fil vertical, à la place d'horizontal. Cette option ne concerne que les décorations de façade en bois.
- Options pour les Rampes à plateaux:
  - OPB0010: Sans rampes à plateaux.
  - OPB0020: Consoles support en section tube carré à la place de tube oblong.
  - OPB0030: Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à droite.
  - OPB0031: Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à gauche.
  - Autres options pour rampes à plateaux, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.
- Options pour la Base:
  - OB0014: Quatre (4) roulettes pivotantes insonorisées en acier inoxydable, avec Ø125 mm, deux (2) avec des freins pour une manipulation facile et sûre. Non compatible avec plinthes ou décoration descendant à 40 mm du sol.
  - OB0020: Plinthe en acier inoxydable. Livrée démontée. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou décoration descendant à 40 mm du sol.
  - OB0030: Décoration descendant à 40 mm du sol. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou plinthes.
- Options de Disposition:
  - OL0010: Élément à la fin de la ligne de service, droit (FLD). L'habillage latéral à droite de l'élément est le même qui a été choisi pour la façade. Si l'option OB0020 est sélectionnée, la plinthe vers la droite de l'élément sera aussi fournie.
  - OL0011: Élément à la fin de la ligne de service, à gauche (FLI). L'habillage latéral à gauche de l'élément est le même qui a été choisi pour la façade. Si l'option OB0020 est sélectionnée, la plinthe vers la gauche de l'élément sera aussi fournie.
- Options Prises de Courant Supplémentaires:
  - OEE0011: Une (1) prise de courant supplémentaire monophasé, avec tension 230V 1N 50/60 Hz et indice de protection IP55. Pour connecter des chariots chauds sous les éléments neutres avec dessous libre SM-3 et SM-4.
  - OEE0012: Deux (2) prises de courant supplémentaires monophasés, avec tension 230V 1N 50/60 Hz et indice de protection IP55. Pour connecter des chariots chauds sous les éléments neutres avec dessous libre SM-5 et SM-6.
- Options Type de Prise de Courant:
  - OTE000E: Prise de courant standard européenne – France / Belgique. Type E
  - OTE000F: Prise de courant standard européenne – Allemagne / Italie / Espagne. Type F
  - OTE000B: Prise de courant standard américaine. Type B
  - OTE000G: Prise de courant standard britannique. Type G.

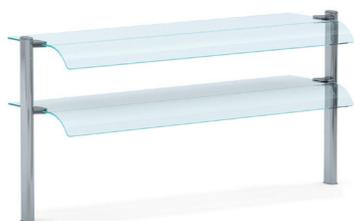
### « Étagères neutres avec vitre. Pare-haleine neutre à 1 et 2 niveaux

- Pare-haleines neutres à un (1) ou deux (2) niveaux, spécialement conçus pour améliorer l'hygiène de tous les types de nourriture et, en même temps, de mettre en valeur l'exposition des aliments à la température ambiante (p. ex. pain, céréales, confitures) pendant le service.
- Vitre en verre trempé, angles arrondis, épaisseur 6 mm. Il garantit la sécurité dans les opérations et une meilleure protection des aliments.
- Pare-haleine à un (1) niveau: étagère neutre hauteur 420 mm. Pare-haleine à deux (2) niveaux: étagère neutre basse hauteur 420 mm et étagère neutre supérieure hauteur 670 mm.

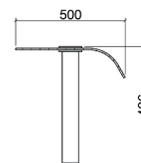
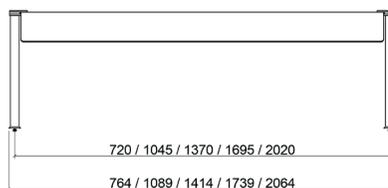
- Deux modèles sont disponibles:
  - EN-FC: étagère neutre 1 niveau.
  - EN-FC-2: étagère neutre 2 niveaux.
- Montants verticaux, en acier inoxydable et en tube oblong, pour assurer l'uniformité esthétique avec le reste de la ligne de service.
- Les montants sont assemblés sur le dessus par platines filetées et sur les vitres par pinces de fixation. Durabilité garantie grâce à l'exclusif système de fixation.
- La séparation entre les montants verticaux et les présentoirs est de 35 mm, permettant les opérations de nettoyage confortables et efficaces.



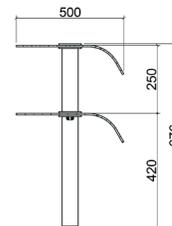
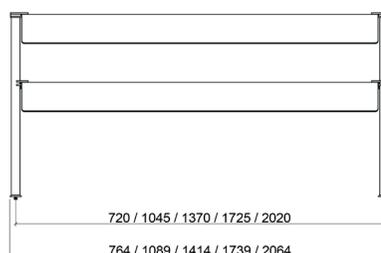
EN-FC-4



EN-FC-2-4



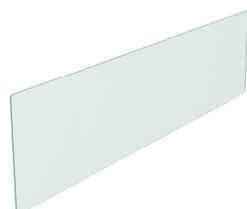
EN-FC



EN-FC-2

Modèle	Référence	Dimensions extérieures (mm)	Capacité GN	Description
EN-FC-2	19042301	764 x 500 x 426	2 GN 1/1	1 niveau sans éclairage et vitre avant galbé
EN-FC-3	19042298	1089 x 500 x 426	3 GN 1/1	1 niveau sans éclairage et vitre avant galbé
EN-FC-4	19042302	1414 x 500 x 426	4 GN 1/1	1 niveau sans éclairage et vitre avant galbé
EN-FC-5	19042303	1739 x 500 x 426	5 GN 1/1	1 niveau sans éclairage et vitre avant galbé
EN-FC-6	19042304	2064 x 500 x 426	6 GN 1/1	1 niveau sans éclairage et vitre avant galbé
EN-FC-2-2	19042305	764 x 500 x 676	2 GN 1/1	2 niveaux avec éclairage et vitre avant galbé
EN-FC-2-3	19042306	1089 x 500 x 676	3 GN 1/1	2 niveaux avec éclairage et vitre avant galbé
EN-FC-2-4	19042307	1414 x 500 x 676	4 GN 1/1	2 niveaux avec éclairage et vitre avant galbé
EN-FC-2-5	19042308	1739 x 500 x 676	5 GN 1/1	2 niveaux avec éclairage et vitre avant galbé
EN-FC-2-6	19042309	2064 x 500 x 676	6 GN 1/1	2 niveaux avec éclairage et vitre avant galbé

### « Vitres frontales de protection pour présentoirs - Pare haleine



CPS

Modèle	Référence	Dimensions extérieures Long (mm)	Dimensions extérieures Largeur (mm)	Capacité GN
CPS-2	19046692	675	285	2 GN 1/1
CPS-3	19042213	1000	285	3 GN 1/1
CPS-4	19042214	1325	285	4 GN 1/1
CPS-5	19042215	1650	285	5 GN 1/1
CPS-6	19042216	1975	285	6 GN 1/1

## « Kit pour la fixation des vitres de protection



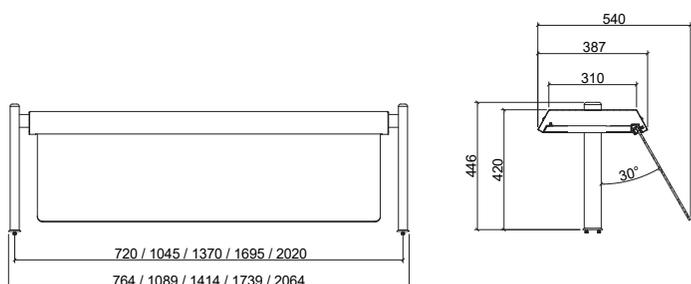
Modèle	Référence	Description
IKS	19043321	2 éléments de fixation

## « Étagère en acier inoxydable avec vitre de protection

- Étagère en acier inoxydable avec vitre de protection, spécialement conçus pour améliorer la protection de la santé et de l'hygiène de tous les types de nourriture.
- Vitre en verre trempé, angles arrondis, épaisseur 6 mm. Il garantit la sécurité dans les opérations et une meilleure protection des aliments.
- Étagère en acier inoxydable hauteur 420 mm.
- Montants verticaux, en acier inoxydable et en tube oblong, pour assurer l'uniformité esthétique avec le reste de la ligne de service.
- Les montants sont assemblés sur le dessus par platines filetées et sur les vitres par pinces de fixation. Durabilité garantie grâce à l'exclusif système de fixation.
- La séparation entre les montants verticaux et les présentoirs est de 35 mm, permettant les opérations de nettoyage confortables et efficaces.



ECS-4



### ECS

Modèle	Référence	Dimensions extérieures (mm)	Capacité GN	Description
ECS-2	19046770	764 x 540 x 446	2 GN 1/1	Présentoirs sans éclairage, avec vitre de protection
ECS-3	19042220	1089 x 540 x 446	3 GN 1/1	Présentoirs sans éclairage, avec vitre de protection
ECS-4	19042221	1414 x 540 x 446	4 GN 1/1	Présentoirs sans éclairage, avec vitre de protection
ECS-5	19042222	1739 x 540 x 446	5 GN 1/1	Présentoirs sans éclairage, avec vitre de protection
ECS-6	19042223	2064 x 540 x 446	6 GN 1/1	Présentoirs sans éclairage, avec vitre de protection

## « Éléments d'angle interne

- Éléments d'angle interne spécialement conçus pour joindre deux autres éléments à un angle, assurant la continuité de la ligne et de la rampe à plateaux.
- Deux (2) modèles d'éléments d'angle interne, 90° ou 45°, pour former des lignes avec des angles de 90° ou 135° respectivement.
- Entièrement en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Dessus en finition poli vibré, avec une épaisseur de 2 mm, offrant une plus grande résistance et durabilité dans le travail quotidien. Bord tombé avant côté public de 100 mm en finition poli satiné.
- Joint en silicone pour une utilisation alimentaire, élastique et imperméable à l'eau, placée entre les dessus des éléments pour assurer la liaison précise entre eux. Assure l'étanchéité, évite le risque d'accumulation de particules alimentaires entre les meubles et cela permet un accès facile pour le nettoyage.
- Façade en panneau hydrofuge de fibres à densité moyenne (MDF), avec

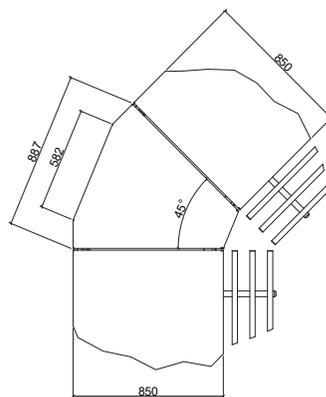
une épaisseur de 19 mm, descendant à 150 mm du sol.

- Façade décorée stratifié, avec une épaisseur de 1 mm, en différentes couleurs en option.
- Cornière en acier inoxydable sur les côtés de la façade, avec une épaisseur 40 mm. En partie basse avec une épaisseur 20 mm.
- Zone de stockage neutre par un (1) plancher et une (1) étagère intermédiaire en accessoires optionnels.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins de réglage en hauteur à filetage non apparent. La hauteur standard est de 150 mm.
- Présentoirs, supports, vitres ou rampes à plateaux ne peuvent pas être fixés sur des éléments d'angle interne.
- Plinthes et autres accessoires doivent être demandés séparément et sont livrés démontés.

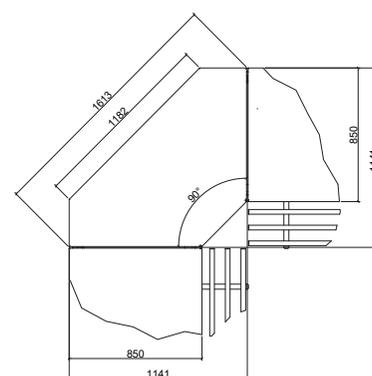


SA-I-45

SA-I-90



SA-I-45



SA-I-90

Modèle	Référence	Dimensions extérieures (mm)	Description
SA-I-90	18001504	1141 x 1141 x 900	Angle à 90° côté service, dessous libre
SA-I-45	18001505	850 x 850 x 900	Angle à 45° côté service, dessous libre

- Options pour les Dessus:
  - OEN0010: Dessus côté public en finition miroir.
  - Autres options pour dessus, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.
- Options pour les Façades:
  - OF0010: Façade en acier inoxydable finition satinée. Non compatible avec décoration de façade en couleurs.
  - OF0020: Façade décorée stratifié en différentes couleurs en option. Choisir entre 16 couleurs basiques, 8 bois et 6 tons métalliques. Non compatible avec façade en acier inoxydable.
  - OF0030: Décoration bois avec sens du fil vertical, à la place d'horizontal. Cette option ne concerne que les décorations de façade en bois.

- Options pour la Base:
  - OB0014: Quatre (4) roulettes pivotantes insonorisées en acier inoxydable, avec Ø125 mm, deux (2) avec des freins pour une manipulation facile et sûre. Non compatible avec plinthes ou décoration descendant à 40 mm du sol. Appliqué uniquement au modèle SA-I-90.
  - OB0013: Trois (3) roulettes pivotantes insonorisées en acier inoxydable, avec Ø125 mm, une (1) avec des freins pour une manipulation facile et sûre. Non compatible avec plinthes ou décoration descendant à 40 mm du sol. Appliqué uniquement au modèle SA-I-45.
  - OB0020: Plinthe en acier inoxydable. Livrée démontée. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou décoration descendant à 40 mm du sol.
  - OB0030: Décoration descendant à 40 mm du sol. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou plinthes.

## « Éléments d'angle externe

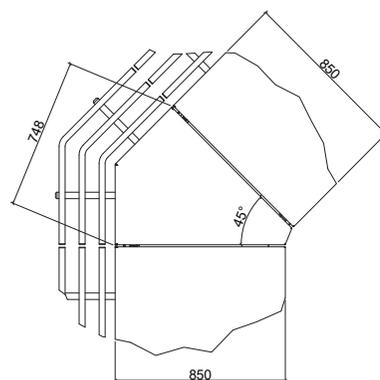
- Éléments d'angle externe spécialement conçus pour joindre deux autres éléments à un angle, assurant la continuité de la ligne et de la rampe à plateaux.
- Deux (2) modèles d'éléments d'angle externe, 90° ou 45°, pour former des lignes avec des angles de 90° ou 135° respectivement.
- Entièrement en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Dessus en finition poli vibré, avec une épaisseur de 2 mm, offrant une plus grande résistance et durabilité dans le travail quotidien. Bord tombé avant côté public de 100 mm en finition poli satiné.
- Joint en silicone pour une utilisation alimentaire, élastique et imperméable à l'eau, placée entre les dessus des éléments pour assurer la liaison précise entre eux. Assure l'étanchéité, évite le risque d'accumulation de particules alimentaires entre les meubles et cela permet un accès facile pour le nettoyage.
- Façade en panneau hydrofuge de fibres à densité moyenne (MDF), avec une épaisseur de 19 mm, descendant à 150 mm du sol.

- Façade décorée stratifié, avec une épaisseur de 1 mm, en différentes couleurs en option.
- Cornière en acier inoxydable sur les côtés de la façade, avec une épaisseur 40 mm. En partie basse avec une épaisseur 20 mm.
- Rampe à plateaux en acier inoxydable, à 800 mm du sol, assurant un accès facile aux personnes à mobilité réduite. Composée par trois (3) tubes ronds Ø 30 mm et deux (2) consoles support en tube oblong avec fixation invisible sur la façade de l'élément. Son design arrondi permet un nettoyage facile et un bon guidage des plateaux. Livré démonté.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins de réglage en hauteur à filetage non apparent. La hauteur standard est de 150 mm.
- Présentoirs, supports ou vitres ne peuvent pas être fixés sur des éléments d'angle externe.
- Plinthes et autres accessoires doivent être demandés séparément et sont livrés démontés.

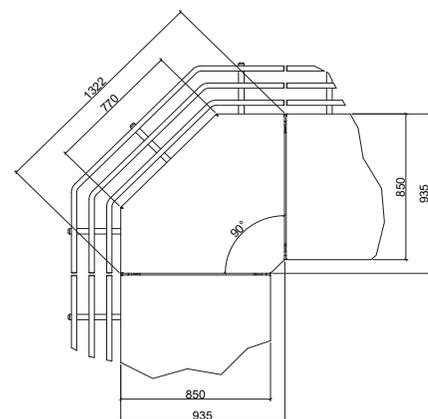
SA-E-45



SA-E-90



SA-E-45



SA-E-90

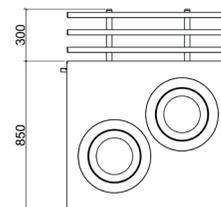
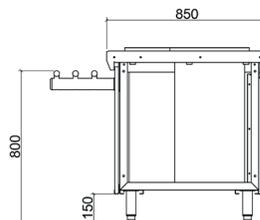
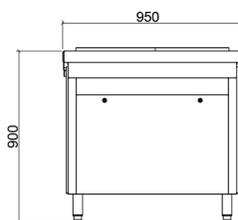
Modèle	Référence	Dimensions extérieures (mm)	Description
SA-E-90	18001506	935 x 935 x 900	Angle à 90° côté public, dessous fermé avec façade et rampe à plateaux
SA-E-45	18001507	850 x 850 x 900	Angle à 45° côté public, dessous fermé avec façade et rampe à plateaux

- Options pour les Dessus:
  - OEN0010: Dessus côté public en finition miroir.
  - Autres options pour dessus, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.
- Options pour les Façades:
  - OF0010: Façade en acier inoxydable finition satinée. Non compatible avec décoration de façade en couleurs.
  - OF0020: Façade décorée stratifié en différentes couleurs en option. Choisir entre 16 couleurs basiques, 8 bois et 6 tons métalliques. Non compatible avec façade en acier inoxydable.
  - OF0030: Décoration bois avec sens du fil vertical, à la place d'horizontal. Cette option ne concerne que les décorations de façade en bois.
- Options pour les Rampes à plateaux:
  - OPB0010: Sans rampes à plateaux.
  - OPB0020: Consoles support en section tube carré à la place de tube oblong.
  - OPB0030: Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à droite.
  - OPB0031: Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à gauche.
  - Autres options pour rampes à plateaux, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.
- Options pour la Base:
  - OB0015: Cinq (5) roulettes pivotantes insonorisées en acier inoxydable, avec Ø125 mm, deux (2) avec des freins pour une manipulation facile et sûre. Non compatible avec plinthes ou décoration descendant à 40 mm du sol. Appliqué uniquement au modèle SA-E-90.
  - OB0013: Trois (3) roulettes pivotantes insonorisées en acier inoxydable, avec Ø125 mm, une (1) avec des freins pour une manipulation facile et sûre. Non compatible avec plinthes ou décoration descendant à 40 mm du sol. Appliqué uniquement au modèle SA-E-45.
  - OB0020: Plinthe en acier inoxydable. Livrée démontée. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou décoration descendant à 40 mm du sol.
  - OB0030: Décoration descendant à 40 mm du sol. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou plinthes.

« Éléments lève assiettes avec accès technique

- Éléments lève assiettes avec accès technique spécialement conçus pour stocker, conserver et fournir des assiettes chaudes (DAC-95) ou neutres (DAN-95). Disponible dans une configuration de stockage en deux (2) colonnes.
- Système de chauffage statique par des résistances blindées pour les assiettes chaudes. Sans chauffage pour les assiettes froides.
- Système spécial pour des ressorts en acier inoxydable. Il maintient un niveau constant des assiettes pour améliorer le confort au travail. L'élasticité peut être réglée en fonction du poids des assiettes en mettant en marche, ou non, les ressorts.
- Souhaitable pour assiettes avec des diamètres compris entre Ø 180 et Ø 280 mm.
- Entièrement en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Dessus en finition poli vibré, avec une épaisseur de 2 mm, offrant une plus grande résistance et durabilité dans le travail quotidien. Bord tombé avant côté public de 100 mm en finition poli satiné.
- Joint en silicone pour une utilisation alimentaire, élastique et imperméable à l'eau, placée entre les dessus des éléments pour assurer la liaison précise entre eux. Assure l'étanchéité, évite le risque d'accumulation de particules alimentaires entre les meubles et cela permet un accès facile pour le nettoyage.

- Façade en panneau hydrofuge de fibres à densité moyenne (MDF), avec une épaisseur de 19 mm, descendant à 150 mm du sol.
- Façade décorée stratifié, avec une épaisseur de 1 mm, en différentes couleurs en option.
- Cornière en acier inoxydable sur les côtés de la façade, avec une épaisseur 40 mm. En partie basse avec une épaisseur 20 mm.
- Rampe à plateaux en acier inoxydable, à 800 mm du sol, assurant un accès facile aux personnes à mobilité réduite. Composée par trois (3) tubes ronds Ø 30 mm et deux (2) consoles support en tube oblong avec fixation invisible sur la façade de l'élément. Son design arrondi permet un nettoyage facile et un bon guidage des plateaux. Livré démonté.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins de réglage en hauteur à filetage non apparent. La hauteur standard est de 150 mm.
- Présenteoirs, supports ou vitres ne peuvent pas être fixés sur des éléments lève assiettes.
- Plinthes et autres accessoires doivent être demandés séparément et sont livrés démontés.
- Couvercle en plastique, pour maintenir la température dans les éléments lève assiettes, en accessoire optionnel.
- Modèle lève assiettes chaudes DAC-95: Tension 230V/1/50-60Hz. Puissance: 2x480 w. Boîtier avec thermostat réglable, interrupteur avec voyant lumineux, câble avec prise.



DAC-95 / DAN-95

ITDP-28

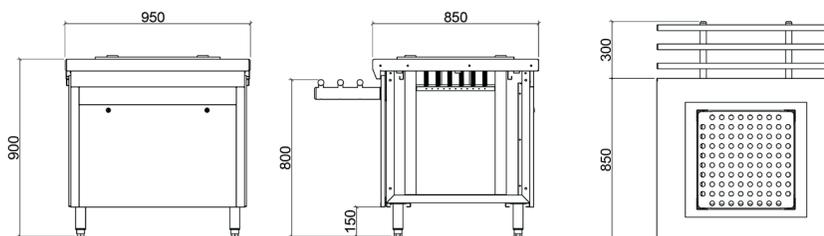
DAC-95 / DAN-95

Modèle	Référence	Dimensions extérieures (mm)	Description	Capacité assiettes (Ø 280 max.)	Capacité max (Kg)	Puissance (W)	
DAN-95	18001508	950 x 850 x 900	2 lève assiettes - Neutres	80-90	45 par lève assiette	-	
DAC-95	18001509	950 x 850 x 900	2 lève assiettes - Chauffants	80-90	45 par lève assiette	960	
ITDP-28	19043374	Ø 400 X 60	Couvercle pour distributeur d'assiettes Ø280				

- Options pour les Dessus:
  - OEN0010: Dessus côté public en finition miroir.
  - Autres options pour dessus, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.
- Options pour les Façades:
  - OF0010: Façade en acier inoxydable finition satinée. Non compatible avec décoration de façade en couleurs.
  - OF0020: Façade décorée stratifié en différentes couleurs en option. Choisir entre 16 couleurs basiques, 8 bois et 6 tons métalliques. Non compatible avec façade en acier inoxydable.
  - OF0030: Décoration bois avec sens du fil vertical, à la place d'horizontal. Cette option ne concerne que les décorations de façade en bois.
- Options pour les Rampes à plateaux:
  - OPB0010: Sans rampes à plateaux.
  - OPB0020: Consoles support en section tube carré à la place de tube oblong.
  - OPB0030: Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à droite.
  - OPB0031: Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à gauche.
  - Autres options pour rampes à plateaux, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.
- Options pour la Base:
  - OB0014: Quatre (4) roulettes pivotantes insonorisées en acier inoxydable, avec Ø125 mm, deux (2) avec des freins pour une manipulation facile et sûre. Non compatible avec plinthes ou décoration descendant à 40 mm du sol.
  - OB0020: Plinthe en acier inoxydable. Livrée démontée. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou décoration descendant à 40 mm du sol.
  - OB0030: Décoration descendant à 40 mm du sol. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou plinthes.
- Options de Disposition:
  - OL0010: Élément à la fin de la ligne de service, à droite (FLD). L'habillage latéral droite de l'élément est le même qui a été choisi pour la façade. Si l'option OB0020 est sélectionnée, la plinthe vers la droite de l'élément sera aussi fournie.
  - OL0011: Élément à la fin de la ligne de service, à gauche (FLI). L'habillage latéral à gauche de l'élément est le même qui a été choisi pour la façade. Si l'option OB0020 est sélectionnée, la plinthe vers la gauche de l'élément sera aussi fournie.
- Options pour le Groupe Chaud:
  - OGC0030: Groupe chaud à 110V 1~ 50/60 Hz. Appliqué uniquement au modèle DAC-95.

## « Éléments lève paniers avec accès technique

- Éléments lève paniers avec accès technique spécialement conçus pour stocker et fournir des paniers à vaisselle universels de 500 x 500 mm.
- Système spécial pour des ressorts en acier inoxydable. Il maintient un niveau constant des paniers pour améliorer le confort au travail. L'élasticité peut être réglée en fonction du poids des paniers en mettant en marche, ou non, les ressorts.
- Souhaitable pour assiettes avec tout diamètre et hauteur jusqu'à 110 mm.
- Entièrement en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Dessus en finition poli vibré, avec une épaisseur de 2 mm, offrant une plus grande résistance et durabilité dans le travail quotidien. Bord tombé avant côté public de 100 mm en finition poli satiné.
- Joint en silicone pour une utilisation alimentaire, élastique et imperméable à l'eau, placée entre les dessus des éléments pour assurer la liaison précise entre eux. Assure l'étanchéité, évite le risque d'accumulation de particules alimentaires entre les meubles et cela permet un accès facile pour le nettoyage.
- Façade en panneau hydrofuge de fibres à densité moyenne (MDF), avec une épaisseur de 19 mm, descendant à 150 mm du sol.
- Façade décorée stratifié, avec une épaisseur de 1 mm, en différentes couleurs en option.
- Cornière en acier inoxydable sur les côtés de la façade, avec une épaisseur 40 mm. En partie basse avec une épaisseur 20 mm.
- Rampe à plateaux en acier inoxydable, à 800 mm du sol, assurant un accès facile aux personnes à mobilité réduite. Composée par trois (3) tubes ronds Ø 30 mm et deux (2) consoles support en tube oblong avec fixation invisible sur la façade de l'élément. Son design arrondi permet un nettoyage facile et un bon guidage des plateaux. Livré démonté.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins de réglage en hauteur à filetage non apparent. La hauteur standard est de 150 mm.
- Présentoirs, supports ou vitres ne peuvent pas être fixés sur des éléments lève paniers.
- Paniers à verres, plinthes et autres accessoires doivent être demandés séparément et sont livrés démontés.
- Capacité: 5/6 casiers à vaisselle 110 mm de hauteur, 200 // 265 verres (Ø 80 mm - Ø 75 mm).
- Charge maximale 120 Kg.



DPAN-95

DPAN-95

Modèle	Référence	Dimensions extérieures (mm)	Description	Capacité verres (Ø 80 mm // Ø75 mm)	Capacité max (Kg)
DPAN-95	18001510	950 x 850 x 900	5/6 paniers à verres	200 // 265	120

- Options pour les Dessus:
  - OEN0010: Dessus côté public en finition miroir.
  - Autres options pour dessus, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.
- Options pour les Façades:
  - OF0010: Façade en acier inoxydable finition satinée. Non compatible avec décoration de façade en couleurs.
  - OF0020: Façade décorée stratifié en différentes couleurs en option. Choisir entre 16 couleurs basiques, 8 bois et 6 tons métalliques. Non compatible avec façade en acier inoxydable.
  - OF0030: Décoration bois avec sens du fil vertical, à la place d'horizontal. Cette option ne concerne que les décorations de façade en bois.
- Options pour les Rampes à plateaux:
  - OPB0010: Sans rampes à plateaux.
  - OPB0020: Consoles support en section tube carré à la place de tube oblong.
  - OPB0030: Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à droite.
  - OPB0031: Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à gauche.
- Autres options pour rampes à plateaux, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.
- Options pour la Base:
  - OB0014: Quatre (4) roulettes pivotantes insonorisées en acier inoxydable, avec Ø125 mm, deux (2) avec des freins pour une manipulation facile et sûre. Non compatible avec plinthes ou décoration descendant à 40 mm du sol.
  - OB0020: Plinthe en acier inoxydable. Livrée démontée. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou décoration descendant à 40 mm du sol.
  - OB0030: Décoration descendant à 40 mm du sol. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou plinthes.
- Options de Disposition:
  - OL0010: Élément à la fin de la ligne de service, à droite (FLD). L'habillage latéral à droite de l'élément est le même qui a été choisi pour la façade. Si l'option OB0020 est sélectionnée, la plinthe vers la droite de l'élément sera aussi fournie.
  - OL0011: Élément à la fin de la ligne de service, à gauche (FLI). L'habillage latéral à gauche de l'élément est le même qui a été choisi pour la façade. Si l'option OB0020 est sélectionnée, la plinthe vers la gauche de l'élément sera aussi fournie.

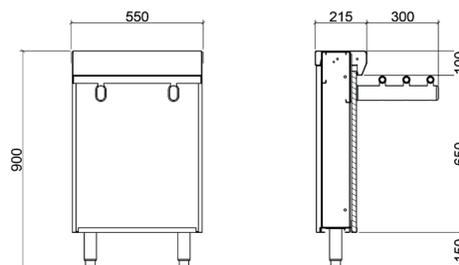
« Éléments de façade

- Éléments de façade spécialement conçus pour assurer la continuité de la ligne de service, permettant de résoudre les ajustements de colonne et de placer derrière eux des chariots, des éléments avec accès technique, etc.
- Dessus en finition poli vibré, avec une épaisseur de 2 mm, offrant une plus grande résistance et durabilité dans le travail quotidien. Bord tombé avant côté public de 100 mm en finition poli satiné.
- Joint en silicone pour une utilisation alimentaire, élastique et imperméable à l'eau, placée entre les dessus des éléments pour assurer la liaison précise entre eux. Assure l'étanchéité, évite le risque d'accumulation de particules alimentaires entre les meubles et cela permet un accès facile pour le nettoyage.
- Façade en panneau hydrofuge de fibres à densité moyenne (MDF), avec une épaisseur de 19 mm, descendant à 150 mm du sol.
- Façade décorée stratifié, avec une épaisseur de 1 mm, en différentes couleurs en option.

- Cornière en acier inoxydable sur les côtés de la façade, avec une épaisseur 40 mm. En partie basse avec une épaisseur 20 mm.
- Rampe à plateaux en acier inoxydable, à 800 mm du sol, assurant un accès facile aux personnes à mobilité réduite. Composée par trois (3) tubes ronds Ø 30 mm et deux (2) consoles support en tube oblong avec fixation invisible sur la façade de l'élément. Son design arrondi permet un nettoyage facile et un bon guidage des plateaux. Livré démonté.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins de réglage en hauteur à filetage non apparent. La hauteur standard est de 150 mm.
- Présentoirs, supports ou vitres ne peuvent pas être fixés sur des éléments de façade.
- Plinthes et autres accessoires doivent être demandés séparément et sont livrés démontés.
- L'élément de façade peut être commandé en trois (3) configurations différentes, selon les exigences de la ligne de service.



F-5



F-5

Modèle	Référence	Dimensions extérieures (mm)	Description
F-5	18001512	550 x 215 x 900	Élément de façade = 550 mm
F-4	18001511	x 215 x 900	Élément de façade < 550 mm

Modèle	Référence	Dimensions extérieures (mm)	Description
F-6	18001513	x 215 x 900	Élément de façade > 550 mm

- Options pour les Dessus:
  - OEN0010: Dessus côté public en finition miroir.
  - Autres options pour dessus, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.
- Options pour les Façades:
  - OF0010: Façade en acier inoxydable finition satinée. Non compatible avec décoration de façade en couleurs.
  - OF0020: Façade décorée stratifié en différentes couleurs en option. Choisir entre 16 couleurs basiques, 8 bois et 6 tons métalliques. Non compatible avec façade en acier inoxydable.
  - OF0030: Décoration bois avec sens du fil vertical, à la place d'horizontal. Cette option ne concerne que les décorations de façade en bois.
- Options pour les Rampes à plateaux:
  - OPB0010: Sans rampes à plateaux.
  - OPB0020: Consoles support en section tube carré à la place de tube oblong.
  - OPB0030: Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à droite.
  - OPB0031: Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à gauche.
  - Autres options pour rampes à plateaux, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.
- Options pour la Base:
  - OB0012: Deux (2) roulettes pivotantes insonorisées en acier inoxydable, avec Ø125 mm, une (1) avec des freins pour une manipulation facile et sûre. Non compatible avec plinthes ou décoration descendant à 40 mm du sol.
  - OB0020: Plinthe en acier inoxydable. Livrée démontée. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou décoration descendant à 40 mm du sol.
  - OB0030: Décoration descendant à 40 mm du sol. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou plinthes.
- Options de Disposition:
  - OL0010: Élément à la fin de la ligne de service, à droite (FLD). L'habillage latéral à droite de l'élément est le même qui a été choisi pour la façade. Si l'option OB0020 est sélectionnée, la plinthe vers la droite de l'élément sera aussi fournie.
  - OL0011: Élément à la fin de la ligne de service, à gauche (FLI). L'habillage latéral à gauche de l'élément est le même qui a été choisi pour la façade. Si l'option OB0020 est sélectionnée, la plinthe vers la gauche de l'élément sera aussi fournie.

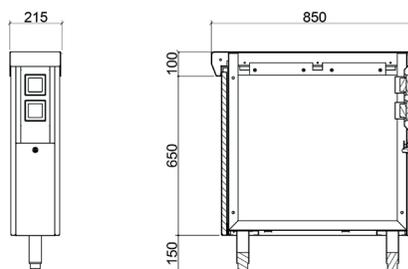
## « Éléments de bras du retour latéral

- Éléments de bras du retour latéral spécialement conçus pour fournir une fermeture à la ligne de service. Ils sont couplés aux éléments de façade ou de caisses enregistreuses.
- Entièrement en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Dessus en finition poli vibré, avec une épaisseur de 2 mm, offrant une plus grande résistance et durabilité dans le travail quotidien. Bord tombé avant côté public de 100 mm en finition poli satiné.
- Joint en silicone pour une utilisation alimentaire, élastique et imperméable à l'eau, placée entre les dessus des éléments pour assurer la liaison précise entre eux. Assure l'étanchéité, évite le risque d'accumulation de particules alimentaires entre les meubles et cela permet un accès facile pour le nettoyage.
- Façade en panneau hydrofuge de fibres à densité moyenne (MDF), avec une épaisseur de 19 mm, descendant à 150 mm du sol.

- Façade décorée stratifié, avec une épaisseur de 1 mm, en différentes couleurs en option.
- Cornière en acier inoxydable sur les côtés de la façade, avec une épaisseur 40 mm. En partie basse avec une épaisseur 20 mm.
- Deux (2) prises de courant monophasés, avec tension 230V 1N 50/60 Hz et indice de protection IP55, pour connecter des chariots chauds.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins de réglage en hauteur à filetage non apparent. La hauteur standard est de 150 mm.
- Présentoirs, supports ou vitres ne peuvent pas être fixés sur des éléments de bras du retour latéral.
- Plinthes et autres accessoires doivent être demandés séparément et sont livrés démontés.



BL



BL

Modèle	Référence	Dimensions extérieures (mm)
BL	18001655	215 x 850 x 900

- Options pour les Dessus:
  - OEN0010: Dessus côté public en finition miroir.
  - Autres options pour dessus, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.
- Options pour les Façades:
  - OF0010: Façade en acier inoxydable finition satinée. Non compatible avec décoration de façade en couleurs.
  - OF0020: Façade décorée stratifié en différentes couleurs en option. Choisir entre 16 couleurs basiques, 8 bois et 6 tons métalliques. Non compatible avec façade en acier inoxydable.
  - OF0030: Décoration bois avec sens du fil vertical, à la place d'horizontal. Cette option ne concerne que les décorations de façade en bois.
- Options pour la Base:
  - OB0012: Deux (2) roulettes pivotantes insonorisées en acier inoxydable, avec Ø125 mm, une (1) avec des freins pour une manipulation facile et sûre. Non compatible avec plinthes ou décoration descendant à 40 mm du sol.
  - OB0020: Plinthe en acier inoxydable. Livrée démontée. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou décoration descendant à 40 mm du sol.
  - OB0030: Décoration descendant à 40 mm du sol. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou plinthes.
- Options de Disposition:
  - OL0010: Élément à la fin de la ligne de service, à droite (FLD). L'habillage latéral à droite de l'élément est le même qui a été choisi pour la façade. Si l'option OB0020 est sélectionnée, la plinthe vers la droite de l'élément sera aussi fournie.
  - OL0011: Élément à la fin de la ligne de service, à gauche (FLI). L'habillage latéral à gauche de l'élément est le même qui a été choisi pour la façade. Si l'option OB0020 est sélectionnée, la plinthe vers la gauche de l'élément sera aussi fournie.
  - L'un des deux choix doit être choisi obligatoirement, car le bras du retour est toujours à la fin de la ligne.
- Options Type de Prise de Courant:
  - OTE000E: Prise de courant standard européenne – France / Belgique. Type E
  - OTE000F: Prise de courant standard européenne – Allemagne / Italie / Espagne. Type F
  - OTE000B: Prise de courant standard américaine. Type B
  - OTE000G: Prise de courant standard britannique. Type G.

« Meubles pour caisse enregistreuse

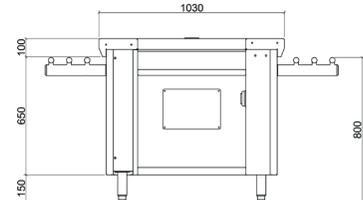
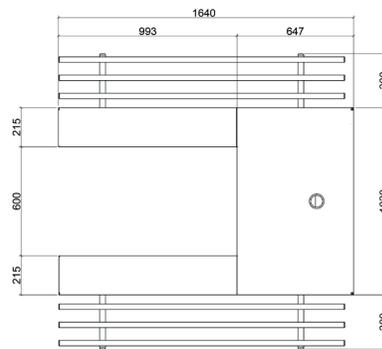
- Meubles pour caisse enregistreuse spécialement conçus pour installer des caisses enregistreuses pour l'accueil. Avec espace supplémentaire pour disposer le présentoir des condiments, des serviettes, etc. Ils comprennent également un espace pour l'emplacement d'une chaise.
- Divers modèles de meubles pour caisse enregistreuse: au centre de la ligne en assurant le service des deux côtés, avec bras latéral droit ou gauche et sans bras latéral.
- Deux (2) prises de courant monophasés, avec tension 230V 1N 50/60 Hz et indice de protection IP55, une (1) prise réseau informatique RJ45 et une (1) prise téléphonique fixe RJ-12.
- Passe câbles sur le dessus pour tous les modèles.
- Une (1) étagère sous le dessus et un (1) repose pied.
- Un (1) kit de tiroir avec fermeture à clé en accessoire optionnel.
- Entièrement en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Dessus en finition poli vibré, avec une épaisseur de 2 mm, offrant une plus grande résistance et durabilité dans le travail quotidien. Bord tombé avant côté public de 100 mm en finition poli satiné.
- Joint en silicone pour une utilisation alimentaire, élastique et imperméable à l'eau, placée entre les dessus des éléments pour assurer la liaison précise

entre eux. Assure l'étanchéité, évite le risque d'accumulation de particules alimentaires entre les meubles et cela permet un accès facile pour le nettoyage.

- Façade en panneau hydrofuge de fibres à densité moyenne (MDF), avec une épaisseur de 19 mm, descendant à 150 mm du sol.
- Façade décorée stratifié, avec une épaisseur de 1 mm, en différentes couleurs en option.
- Cornière en acier inoxydable sur les côtés de la façade, avec une épaisseur 40 mm. En partie basse avec une épaisseur 20 mm.
- Rampe à plateaux en acier inoxydable, à 800 mm du sol, assurant un accès facile aux personnes à mobilité réduite. Composée par trois (3) tubes ronds Ø 30 mm et deux (2) consoles support en tube oblong avec fixation invisible sur la façade de l'élément. Son design arrondi permet un nettoyage facile et un bon guidage des plateaux. Livré démonté. Le modèle SMC-16 a des rampes à plateaux sur les deux côtés utiles.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins de réglage en hauteur à filetage non apparent. La hauteur standard est de 150 mm.
- Présentoirs, supports ou vitres ne peuvent pas être fixés sur des meubles pour caisse enregistreuse.
- Plinthes et autres accessoires doivent être demandés séparément et sont livrés démontés.



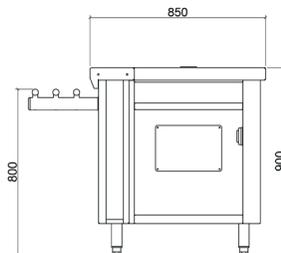
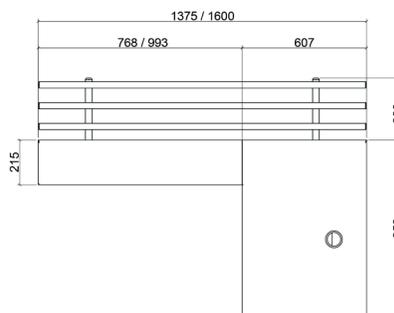
SMC-16



SMC-16



SMC-16-D



SMC-16-D / SMC-12-D



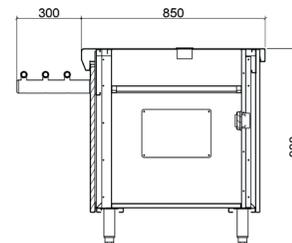
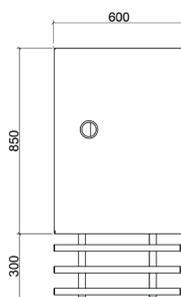
SMC-16-I



SMC-6-D



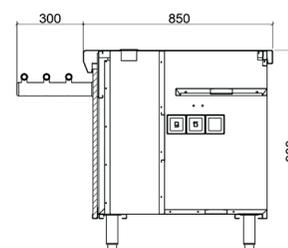
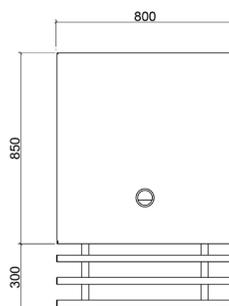
SMC-6-I



SMC-6-D/6-I



SMC-8-F



SMC-8-F

Modèle	Référence	Dimensions extérieures (mm)	Description
SMC-12-D	18001514	1375 x 850 x 900	Caisse avec bras latéral droit
SMC-16-D	18001515	1600 x 850 x 900	Caisse avec bras latéral droit
SMC-12-I	18001516	1375 x 850 x 900	Caisse avec bras latéral gauche
SMC-16-I	18001517	1600 x 850 x 900	Caisse avec bras latéral gauche
SMC-16	18001518	1640 x 1030 x 900	Caisse centrale (bras latéral droit et gauche)
SMC-6-D	18001519	605 x 850 x 900	Caisse sans bras latéral - à droite
SMC-6-I	18001520	605 x 850 x 900	Caisse sans bras latéral - à gauche
SMC-8-F	18001521	800 x 850 x 900	Caisse sans bras latéral (caissière face au public)

Options pour les Dessus:

- OEN0010: Dessus côté public en finition miroir.
- Autres options pour dessus, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.

Options pour les Façades:

- OF0010: Façade en acier inoxydable finition satinée. Non compatible avec décoration de façade en couleurs.
- OF0020: Façade décorée stratifié en différentes couleurs en option. Choisir entre 16 couleurs basiques, 8 bois et 6 tons métalliques. Non compatible avec façade en acier inoxydable.
- OF0030: Décoration bois avec sens du fil vertical, à la place d'horizontal. Cette option ne concerne que les décorations de façade en bois.

Options pour les Rampes à plateaux:

- OPB0010: Sans rampes à plateaux.
- OPB0020: Consoles support en section tube carré à la place de tube oblong.
- OPB0030: Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à droite.
- OPB0031: Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à gauche.
- Autres options pour rampes à plateaux, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.

Options pour la Base:

- OB0014: Quatre (4) roulettes pivotantes insonorisées en acier

inoxydable, avec Ø125 mm, deux (2) avec des freins pour une manipulation facile et sûre. Non compatible avec plinthes ou décoration descendant à 40 mm du sol.

- OB0020: Plinthe en acier inoxydable. Livrée démontée. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou décoration descendant à 40 mm du sol.
  - OB0030: Décoration descendant à 40 mm du sol. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou plinthes.
- Options de Disposition:
- OL0010: Élément à la fin de la ligne de service, à droite (FLD). L'habillage latéral à droite de l'élément est le même qui a été choisi pour la façade. Si l'option OB0020 est sélectionnée, la plinthe vers la droite de l'élément sera aussi fournie. Cette option ne concerne pas le modèle SMC-16.
  - OL0011: Élément à la fin de la ligne de service, à gauche (FLI). L'habillage latéral à gauche de l'élément est le même qui a été choisi pour la façade. Si l'option OB0020 est sélectionnée, la plinthe vers la gauche de l'élément sera aussi fournie. Cette option ne concerne pas le modèle SMC-16.
- Options Type de Prise de Courant:
- OTE000E: Prise de courant standard européenne – France / Belgique. Type E.
  - OTE000F: Prise de courant standard européenne – Allemagne / Italie / Espagne. Type F
  - OTE000B: Prise de courant standard américaine. Type B
  - OTE000G: Prise de courant standard britannique. Type G

## ACCESSOIRES MEUBLES POUR CAISSE ENREGISTREUSE

## « Tiroir avec fermeture



CJL

Modèle	Référence	Dimensions extérieures Long (mm)	Description	applique à
CJL-1	19046593	311 x 401 x 111	Tiroir avec fermeture à clé pour meubles caisse enregistreuse CJL-1	SMC-16, SMC-6-D, SMC-6-I, SMC-8-F
CJL-2	19046594	311 x 401 x 111	Tiroir avec fermeture à clé pour meubles caisse enregistreuse CJL-2	SMC-12-D, SMC-12-I, SMC-16-D, SMC-16-I

## « Éléments d'animation décaissée sur toute la longueur

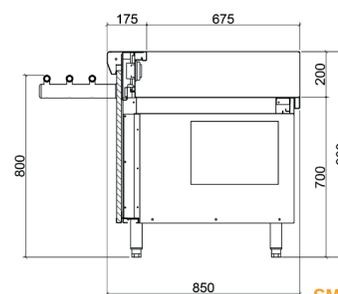
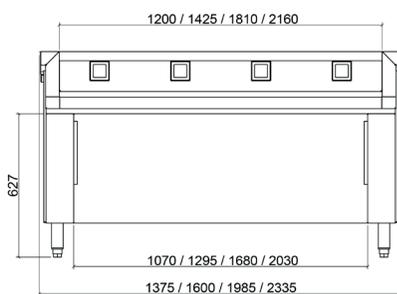
- Meubles décaissés sur toute la longueur pour animations live cooking, tendance forte dans la restauration contemporaine.
- Spécialement conçus pour accueillir des équipements professionnels de cuisson sur le décaissé.
- Prises de courant monophasé, avec tension 230V 1N 50/60 Hz et indice de protection IP55 pour connecter l'équipement de cuisson sur le dessus. Trois (3) prises de courant pour modèle SME-3, quatre (4) prises pour SME-4 et cinq (5) prises pour SME-5 et SME-6.
- Entièrement en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Décaissé de 200 mm de haut sur toute sa longueur.
- Dessus en finition poli vibré, avec une épaisseur de 2 mm, offrant une plus grande résistance et durabilité dans le travail quotidien. Bord tombé avant côté public de 100 mm en finition poli satiné.
- Joint en silicone pour une utilisation alimentaire, élastique et imperméable à l'eau, placée entre les dessus des éléments pour assurer la liaison précise entre eux. Assure l'étanchéité, évite le risque d'accumulation de particules alimentaires entre les meubles et cela permet un accès facile pour le nettoyage.
- Façade en panneau hydrofuge de fibres à densité moyenne (MDF), avec une

épaisseur de 19 mm, descendant à 150 mm du sol.

- Façade décorée stratifié, avec une épaisseur de 1 mm, en différentes couleurs en option.
- Cornière en acier inoxydable sur les côtés de la façade, avec une épaisseur 40 mm. En partie basse avec une épaisseur 20 mm.
- Rampe à plateaux en acier inoxydable, à 800 mm du sol, assurant un accès facile aux personnes à mobilité réduite. Composée par trois (3) tubes ronds Ø 30 mm et deux (2) consoles support en tube oblong avec fixation invisible sur la façade de l'élément. Son design arrondi permet un nettoyage facile et un bon guidage des plateaux. Livré démonté.
- Boîte de jonction contenant des connexions électriques. Il fournit un accès centralisé à tous les éléments techniques alimentés électriquement.
- Un (1) plancher en accessoire optionnel.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins de réglage en hauteur à filetage non apparent. La hauteur standard est de 150 mm.
- Présentoirs, supports, vitres, planchers, plinthes et autres accessoires doivent être demandés séparément et sont livrés démontés.



SME-4



SME

Modèle	Référence	Dimensions extérieures (mm)	Capacité GN	Description	Nombre prises
SME-3	18001522	1375 x 850 x 900	3 GN 1/1	Décaissé de 200 mm	3
SME-4	18001523	1600 x 850 x 900	4 GN 1/1	Décaissé de 200 mm	4
SME-5	18001524	1985 x 850 x 900	5 GN 1/1	Décaissé de 200 mm	5
SME-6	18001525	2335 x 850 x 900	6 GN 1/1	Décaissé de 200 mm	5

- Options pour les Dessus:
  - OEN0010: Dessus côté public en finition miroir.
  - Autres options pour dessus, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.
- Options pour les Façades:
  - OF0010: Façade en acier inoxydable finition satinée. Non compatible avec décoration de façade en couleurs.
  - OF0020: Façade décorée stratifié en différentes couleurs en option. Choisir entre 16 couleurs basiques, 8 bois et 6 tons métalliques. Non compatible avec façade en acier inoxydable.
  - OF0030: Décoration bois avec sens du fil vertical, à la place d'horizontal. Cette option ne concerne que les décorations de façade en bois.
- Options pour les Rampes à plateaux:
  - OPB0010: Sans rampes à plateaux.
  - OPB0020: Consoles support en section tube carré à la place de tube oblong.
  - OPB0030: Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à droite.
  - OPB0031: Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à gauche.
  - Autres options pour rampes à plateaux, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.
- Options pour la Base:
  - OB0014: Quatre (4) roulettes pivotantes insonorisées en acier inoxydable, avec Ø125 mm, deux (2) avec des freins pour une manipulation facile et sûre. Non compatible avec plinthes ou décoration descendant à 40 mm du sol.
  - OB0020: Plinthe en acier inoxydable. Livrée démontée. Non compatible avec

les roulettes pivotantes ou décoration descendant à 40 mm du sol.

- OB0030: Décoration descendant à 40 mm du sol. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou plinthes.
- Options de Disposition:
  - OL0010: Élément à la fin de la ligne de service, à droite (FLD). L'habillage latéral à droite de l'élément est le même qui a été choisi pour la façade. Si l'option OB0020 est sélectionnée, la plinthe vers la droite de l'élément sera aussi fournie.
  - OL0011: Élément à la fin de la ligne de service, à gauche (FLI). L'habillage latéral à gauche de l'élément est le même qui a été choisi pour la façade. Si l'option OB0020 est sélectionnée, la plinthe vers la gauche de l'élément sera aussi fournie.
- Options Type de Prise de Courant:
  - OTE000E: Prise de courant standard européenne – France / Belgique. Type E.
  - OTE000F: Prise de courant standard européenne – Allemagne / Italie / Espagne. Type F
  - OTE000B: Prise de courant standard américaine. Type B.
  - OTE000G: Prise de courant standard britannique. Type G.
- Options de Protection Électrique:
  - OPE0010: Disjoncteur avec une sensibilité de 30mA pour protéger des possible dérivation électriques.
  - OPE0011: Interrupteur magnétothermique de 16A pour protéger câblage et les prises électriques.
- Options de Tension triphasé pour Éléments d'animation: Prises électriques triphasés, en fonction de la tension utilisée dans les appareils de cuisson.
  - OVS0010: Prises de courant triphasés, avec 400V 3N 50/60 Hz et indice de protection IP44, à la place de prises monophasées.

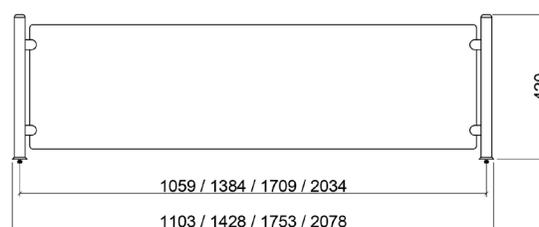
### « Vitres de protection avec les supports

- Vitres de protection avec les supports spécialement conçues pour améliorer l'hygiène alimentaire (pare haleine), la protection des consommateurs (anti-vapeurs) et l'efficacité des opérations (plot de dépose).
- Vitre verticale en verre trempé, 365 mm de haut et une épaisseur de 6 mm, sur toute la hauteur côté public.
- Deux (2) modèles sont disponibles:
  - Modèle SCP: Sans plot de dépose
  - Modèle SCPP: Avec plot de dépose, en acier inoxydable, Ø270mm diamètre avec une épaisseur de 4 mm. Plot de dépose en Silestone ou en granit, comme projet personnalisé, lorsque le dessus est fait de la même matière.

- Montants verticaux, en acier inoxydable et en tube oblong, pour assurer l'uniformité esthétique avec le reste de la ligne de service.
- Les montants sont assemblés sur le dessus par platines filetées et sur les vitres par pinces de fixation. Durabilité garantie grâce à l'exclusif système de fixation.



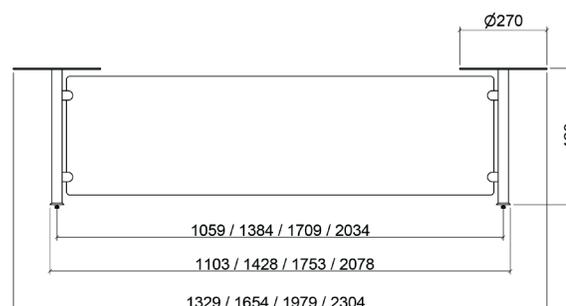
SCP-4



SCP



SCPP-4



SCPP

Modèle	Référence	Dimensions extérieures (mm)	Capacité GN	Description	Nombre supports
SCP-3	19038504	1103 x 70 x 420	3 GN 1/1	Sans plot de dépose	2
SCP-4	19038505	1428 x 70 x 420	4 GN 1/1	Sans plot de dépose	2
SCP-5	19038506	1753 x 70 x 420	5 GN 1/1	Sans plot de dépose	3
SCP-6	19038507	2078 x 70 x 420	6 GN 1/1	Sans plot de dépose	3
SCPP-3	18001651	1329 x 270 x 420	3 GN 1/1	Avec plot de dépose	2
SCPP-4	18001652	1654 x 270 x 420	4 GN 1/1	Avec plot de dépose	2
SCPP-5	18001653	1979 x 270 x 420	5 GN 1/1	Avec plot de dépose	3
SCPP-6	18001654	2304 x 270 x 420	6 GN 1/1	Avec plot de dépose	3

**ACCESSOIRES MEUBLES NEUTRES**

## « Étagère intermédiaire


**ESN**

**ES-I-45**

**ES-I-90**

Modèle	Référence	Dimensions extérieures Long (mm)	Description	Applique à
ESN-2	19037886	644 x 670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour meubles neutres ESN-2	SM-2
ESN-3	19037883	1068 x 670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour meubles neutres ESN-3	SM-3, SME-3
ESN-4	19037884	1294 x 670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour meubles neutres ESN-4	SM-4, SME-4
ESN-5	19037885	1679 x 670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour meubles neutres ESN-5	SM-5, SME-5
ESN-6	19042746	2029 x 670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour meubles neutres ESN-6	SM-6, SME-6

Modèle	Référence	Dimensions extérieures Long (mm)	Description	Applique à
ES-I-45	19037895	578 x 530	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour éléments d'angle ES-I-45	SA-I-45
ES-I-90	19037894	1162 x 591	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour éléments d'angle ES-I-90	SA-I-90

## ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS



Les éléments réfrigérés Self-Suite offrent une solution parfaite pour la conservation, la présentation et la distribution des aliments et boissons à basse température pendant le service. Ils sont aussi conçus pour améliorer la circulation, augmenter la productivité des zones de service et apporter une meilleure exposition des aliments. Grâce à son aspect moderne et élégant, ils vous permettent de créer des styles différents dans la présentation des repas et ils deviennent partie intégrante du décor de la salle à manger. Avec Self-suite leurs présentations sont entre de bonnes mains.

Conserver les aliments conformément aux normes en vigueur est crucial pour assurer un fonctionnement en toute sécurité. La plupart des règlements et des codes sur la sécurité et l'hygiène alimentaire indiquent que les aliments froids doivent être maintenus à une température égale ou inférieure à +8° C. Les éléments réfrigérés Self-Suite ont une capacité de refroidissement optimale, ce qui signifie une meilleure conservation des aliments. Nos meubles réfrigérés ont été conçus pour assurer la conformité aux exigences les plus strictes en termes de température de restauration professionnelle, avec une utilisation intensive de l'équipement.

Les meubles sont également munis d'un système de contrôle permettant un démarrage retardé afin d'avoir une consommation d'énergie plus fiable, ainsi un parfait équilibre est atteint entre la performance et la durabilité. Le nouveau système de refroidissement assure également une répartition uniforme de la température sur la nourriture. Ces fonctionnalités garantissent une conservation plus longue des aliments.

Les composants du système de refroidissement de Self-Suite sont très efficaces: compresseurs à faible énergie, des évaporateurs à grande surface traités avec un revêtement anticorrosion et des ventilateurs électroniques à haute performance. Le système utilise le nouveau gaz hydrocarboné de type R452a, qui est une nouvelle génération de réfrigérant, ininflammable, semblable au R404a et avec un Potentiel de Réchauffement Global (PRG) très faible.

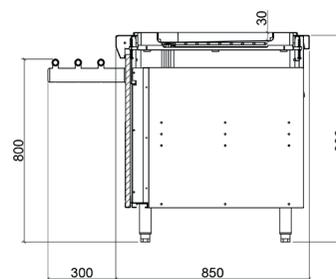
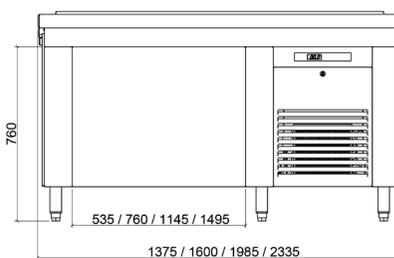
Enfin, le condenseur du groupe froid des éléments Self-Suite est monté sur coulisses, pour effectuer facilement et rapidement les opérations d'extraction et maintenance sans outils.

### « Éléments réfrigérés « cuve froid statique 30 mm » »

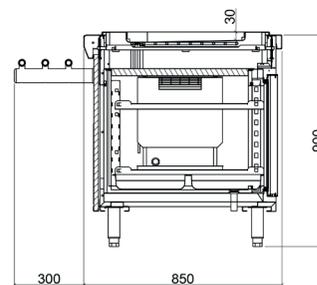
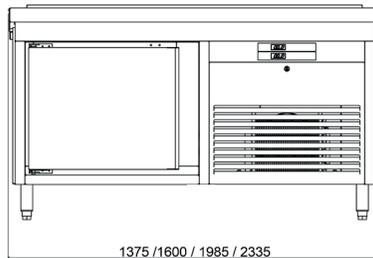
- Éléments réfrigérés « cuve froid statique 30 mm », spécialement conçus pour conserver à la température froide, présenter et fournir des aliments (p. ex. desserts, fruits, entrées froides sur des assiettes ou des ramequins, etc.) pendant le service.
- Cuve réfrigérée statique en acier inoxydable, 30 mm de profondeur, légèrement inclinée pour faciliter le drainage. Angles internes arrondis pour un nettoyage facile et assurer une hygiène maximale.
- Armature de meuble entièrement en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Dessus en finition poli vibré, avec une épaisseur de 2 mm, offrant une plus grande résistance et durabilité dans le travail quotidien. Bord tombé avant côté public de 100 mm en finition poli satiné.
- Joint en silicone pour une utilisation alimentaire, élastique et imperméable à l'eau, placée entre les dessus des éléments pour assurer la liaison précise entre eux. Assure l'étanchéité, évite le risque d'accumulation de particules alimentaires entre les meubles et cela permet un accès facile pour le nettoyage.
- Façade en panneau hydrofuge de fibres à densité moyenne (MDF), avec une épaisseur de 19 mm, descendant à 150 mm du sol.
- Façade décorée stratifiée, avec une épaisseur de 1 mm, en différentes couleurs en option.
- Cornière en acier inoxydable sur les côtés de la façade, avec une épaisseur 40 mm. En partie basse avec une épaisseur 20 mm.
- Rampe à plateaux en acier inoxydable, à 800 mm du sol, assurant un accès facile aux personnes à mobilité réduite. Composée par trois (3) tubes ronds Ø 30 mm et deux (2) consoles support en tube oblong avec fixation invisible sur la façade de l'élément. Son design arrondi permet un nettoyage facile et un bon guidage des plateaux. Livré démonté.
- Système de refroidissement de la cuve réfrigérée statique par un serpentín en cuivre élargi, déployé à la base de la plaque de la cuve.
- Contrôle et régulation de la température dans la cuve statique par thermostat électronique numérique. Sur les modèles avec réserve froide, le contrôle et régulation de la température est indépendante, de sorte qu'il a deux (2) thermostats séparés. Fonction de démarrage différé, ce qui permet des économies d'énergie.
- Système de dégivrage automatique qui réduit la charge de travail du compresseur et générant ainsi des économies d'énergie.
- Vanne de vidange de 1/2", embouti dans la cuve, qui permet d'évacuer les eaux résiduelles de la condensation qui peut se produire au sein de la cuve. Il est recommandé une vidange au réseau d'assainissement.
- Système intelligent pour l'évaporation de l'eau de dégivrage, en série. Détecteur de niveau qui minimise la consommation d'énergie en activant la résistance uniquement en présence d'un certain niveau d'eau.
- Grille d'aération à lamelles en acier inoxydable sur les côtés de la façade.
- Condenseur du groupe froid sur coulisses, pour effectuer les opérations d'extraction rapidement et facilement, maintenance sans outils.
- Composants électroniques accessibles à un seul point, pour faciliter les opérations de maintenance.
- Boîte de jonction contenant des connexions électriques. Il fournit un accès centralisé à tous les éléments techniques alimentés électriquement.
- Deux (2) modèles d'éléments réfrigérés « cuve froid statique 30 mm »: dessous libre (SR) ou avec réserve réfrigérée (CR).
- Sur les modèles dessous libres SR, une zone de stockage neutre par un (1) plancher et une (1) étagère intermédiaire en accessoires optionnels.
- Sur les modèles CR, réserve réfrigérée GN 2/1 avec les caractéristiques suivantes:
  - Système de refroidissement pour la réserve réfrigérée par évaporateur à air-forcé et traité avec un revêtement anticorrosion.
  - Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique, parfaitement intégrée dans toute sa hauteur, pour assurer une ouverture facile. Chants verticaux arrondis, facilitent le nettoyage en évitant l'accumulation de saleté.
  - Portes battantes qui disposent d'un système maintenant l'ouverture et la fermeture automatique pour économiser de l'énergie, d'améliorer la conservation des aliments et d'augmenter la durée de vie de l'élément. Fermeture automatique à moins de 90°. Reste porte ouverte à plus de 120°.
  - Joint de porte magnétique, offrant une excellente étanchéité et minimisant la déperdition de température de la réserve; amovible sans outil pour faciliter le nettoyage et optimiser l'hygiène.
  - Isolation 40 mm épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC avec densité 40 kg/m<sup>3</sup>.
  - Vanne de vidange de 3/4" qui permet d'évacuer les eaux résiduelles de la condensation qui peut se produire au sein de la réserve.
  - Réserve réfrigérée avec un (1) ou deux (2) compartiment GN 2/1, en fonction de la taille du meuble. Un (1) compartiment GN 2/1 pour les modèles 3 et 4 GN. Deux (2) compartiments GN 2/1 pour les modèles 5 et 6 GN.
  - Huit (8) niveaux GN 2/1 au pas de 47 mm pour placement des grilles, permettant une plus grande capacité de chargement et de flexibilité. Fourni avec quatre (4) paires de glissières pour porte.
  - Compatible avec bacs 2 x GN 1/1 ou 1 x GN 2/1. Fourni avec glissières compatibles. Aucun GN bac comme équipement standard inclus.
  - Fermeture à clé des portes de la réserve, disponible en option.
  - Tiroirs en acier inoxydable, au lieu de portes, disponibles en option. Tiroirs avec fond perforé et rails télescopiques coulissants, permettant une rétraction maximale pour optimiser la surface de travail.
  - Contrôle et régulation de la température dans la réserve réfrigérée par thermostat électronique numérique.
  - Température de fonctionnement dans la réserve réfrigérée (en classe climatique IV): de +0 °C à +4 °C.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins de réglage en hauteur à filetage non apparent. La hauteur standard est de 150 mm.
- Présentoirs, supports, vitres, plinthes et autres accessoires doivent être demandés séparément et sont livrés démontés.
- Gaz réfrigérant: Olefin hydrofluorocarbon R452a (HFO/HFC).
- Température de fonctionnement dans la cuve statique (en classe climatique IV): de -10 °C à +5 °C.
- Tension et fréquence: 230V 1N 50 Hz.



SCR-SR-30-4



SCR-SR-30



SCR-CR-30-4

SCR-CR-30

Modèle	Référence	Dimensions extérieures (mm)	Capacité GN	Description	Profondeur cuve (mm)	Capacité assiettes (Ø 150 mm) à cuve	Capacité ramequins (Ø 130 mm) à cuve	Capacité bouteilles (Ø 65 mm) à cuve	Puissance (W)	Réserve
SCR-SR-30-3	18001526	1375 x 850 x 900	3 GN 1/1	Dessous libre	30	27	36	146	670	-
SCR-SR-30-4	18001527	1600 x 850 x 900	4 GN 1/1	Dessous libre	30	36	48	195	685	-
SCR-SR-30-5	18001528	1985 x 850 x 900	5 GN 1/1	Dessous libre	30	46	61	245	830	-
SCR-SR-30-6	18001529	2335 x 850 x 900	6 GN 1/1	Dessous libre	30	55	73	295	845	-
SCR-CR-30-3	18001530	1375 x 850 x 900	3 GN 1/1	Avec réserve réfrigérée	30	27	36	146	1005	1 portillon GN 2/1
SCR-CR-30-4	18001531	1600 x 850 x 900	4 GN 1/1	Avec réserve réfrigérée	30	36	48	195	1065	1 portillon GN 2/1
SCR-CR-30-5	18001532	1985 x 850 x 900	5 GN 1/1	Avec réserve réfrigérée	30	46	61	245	1330	2 portillons GN 2/1
SCR-CR-30-6	18001533	2335 x 850 x 900	6 GN 1/1	Avec réserve réfrigérée	30	55	73	295	1520	2 portillons GN 2/1

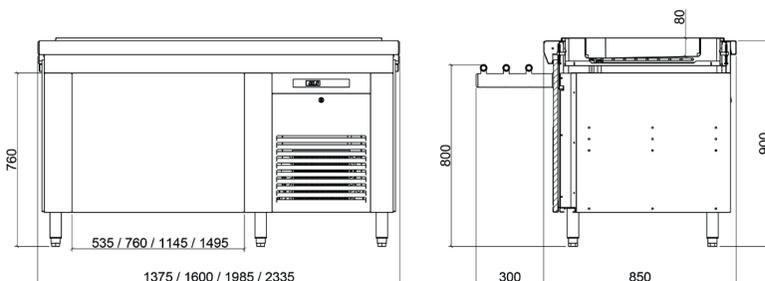
- Options pour les Dessus:
  - OEN0010: Dessus côté public en finition miroir.
  - Autres options pour dessus, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.
- Options pour les Façades:
  - OF0010: Façade en acier inoxydable finition satinée. Non compatible avec décoration de façade en couleurs.
  - OF0020: Façade décorée stratifié en différentes couleurs en option. De choisir entre 16 couleurs basiques, 8 bois et 6 tons métalliques. Non compatible avec façade en acier inoxydable.
  - OF0030: Décoration bois avec sens du fil vertical, à la place d'horizontal. Cette option ne concerne que les décorations de façade en bois.
- Options pour la Grille d'Aération:
  - ORI0010: Grille d'aération décorée stratifié comme la façade.
- Options pour les Rampes à plateaux:
  - OPB0010: Sans rampes à plateaux.
  - OPB0020: Consoles support en section tube carré à la place de tube oblong.
  - OPB0030: Rampe courbée et fermée avec crosse d'extrémité à droite.
  - OPB0031: Rampe courbée et fermée avec crosse d'extrémité à gauche.
  - Autres options pour rampes à plateaux, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.
- Options pour la Base:
  - OB0014: Quatre (4) roulettes pivotantes insonorisées en acier inoxydable, avec Ø125 mm, deux (2) avec des freins pour une manipulation facile et sûre. Non compatible avec plinthes ou décoration descendant à 40 mm du sol. Appliqué uniquement au modèle CR.
  - OB0015: Cinq (5) roulettes pivotantes insonorisées en acier inoxydable, avec Ø125 mm, deux (2) avec des freins pour une manipulation facile et sûre. Non compatible avec plinthes ou décoration descendant à 40 mm du sol. Appliqué uniquement au modèle SR.
- OB0020: Plinthe en acier inoxydable. Livrée démontée. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou décoration descendant à 40 mm du sol.
- OB0030: Décoration descendant à 40 mm du sol. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou plinthes.
- Options de Disposition:
  - OL0010: Élément à la fin de la ligne de service, à droite (FLD). L'habillage latéral à droite de l'élément est le même qui a été choisi pour la façade. Si l'option OB0020 est sélectionnée, la plinthe vers la droite de l'élément sera aussi fournie.
  - OL0011: Élément à la fin de la ligne de service, à gauche (FLI). L'habillage latéral à gauche de l'élément est le même qui a été choisi pour la façade. Si l'option OB0020 est sélectionnée, la plinthe vers la gauche de l'élément sera aussi fournie.
- Options pour la Réserve Réfrigérée:
  - ORF0010: Fermeture à clé sur les modèles avec les portes pleines. Non compatible avec les tiroirs.
  - ORF0011: Tiroirs en acier inoxydable, au lieu des portes de la réserve. Non compatible avec les portes pleines.
- Options pour le Groupe Froid:
  - OGF0010: Groupe froid à distance. Meubles pour installation à moins de 5m dans le compresseur du groupe de refroidissement à distance, avec l'unité de refroidissement fourni en série. Si une plus grande distance est nécessaire, le groupe de refroidissement à distance doit être dimensionné en particulier. Groupe de refroidissement à distance non inclus. Détendeur et robinet d'arrêt non inclus. Lignes de connexion de liquide et de gaz de 3/8" Cu.
  - OGF0020: Groupe froid à 230V 1N 60 Hz.
  - OGF0021: Groupe froid à 110V 1~60 Hz.
  - OGF0030: Groupe froid tropicalisé. À utiliser à la température d'ambiance 40°C, avec 40% d'humidité maximale (en classe climatique V).

### « Eléments réfrigérés « cuve froid statique 80 mm »

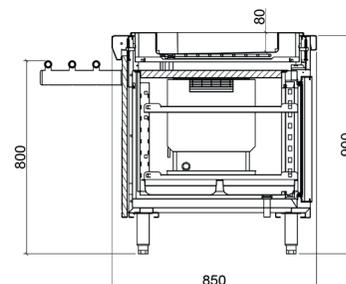
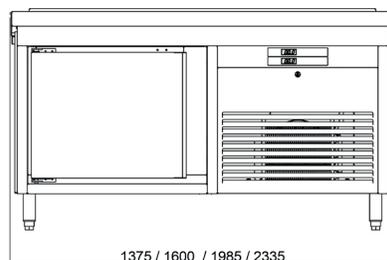
- Eléments réfrigérés « cuve froid statique 80 mm », spécialement conçus pour conserver à la température froide, présenter et fournir des aliments (p. ex. desserts, fruits, yogourts, crèmes, entrées froides sur des assiettes ou des ramequins, etc.) et des boissons (p. ex. petites bouteilles ou boîtes) pendant le service.
- Cuve réfrigérée statique en acier inoxydable, 80 mm de profondeur, légèrement inclinée pour faciliter le drainage. Angles internes arrondis pour un nettoyage facile et assurer une hygiène maximale.
- Armature de meuble entièrement en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Dessus en finition poli vibré, avec une épaisseur de 2 mm, offrant une plus grande résistance et durabilité dans le travail quotidien. Bord tombé avant côté public de 100 mm en finition poli satiné.
- Joint en silicone pour une utilisation alimentaire, élastique et imperméable à l'eau, placée entre les dessus des éléments pour assurer la liaison précise entre eux. Assure l'étanchéité, évite le risque d'accumulation de particules alimentaires entre les meubles et cela permet un accès facile pour le nettoyage.
- Façade en panneau hydrofuge de fibres à densité moyenne (MDF), avec une épaisseur de 19 mm, descendant à 150 mm du sol.
- Façade décorée stratifié, avec une épaisseur de 1 mm, en différentes couleurs en option.
- Cornière en acier inoxydable sur les côtés de la façade, avec une épaisseur 40 mm. En partie basse avec une épaisseur 20 mm.
- Rampe à plateaux en acier inoxydable, à 800 mm du sol, assurant un accès facile aux personnes à mobilité réduite. Composée par trois (3) tubes ronds Ø 30 mm et deux (2) consoles support en tube oblong avec fixation invisible sur la façade de l'élément. Son design arrondi permet un nettoyage facile et un bon guidage des plateaux. Livré démonté.
- Système de refroidissement de la cuve réfrigérée statique par un serpentin en cuivre élargi, déployé à la base de la plaque de la cuve.
- Contrôle et régulation de la température dans la cuve statique par thermostat électronique numérique. Sur les modèles avec réserve froide, le contrôle et régulation de la température est indépendante, de sorte qu'il a deux (2) thermostats séparés. Fonction de démarrage différé, ce qui permet des économies d'énergie.
- Système de dégivrage automatique qui réduit la charge de travail du compresseur et générant ainsi des économies d'énergie.
- Vanne de vidange de 1/2", embouti dans la cuve, qui permet d'évacuer les eaux résiduelles de la condensation qui peut se produire au sein de la cuve. Il est recommandé une vidange au réseau d'assainissement.
- Système intelligent pour l'évaporation de l'eau de dégivrage, en série. Détecteur de niveau qui minimise la consommation d'énergie en activant la résistance uniquement en présence d'un certain niveau d'eau.
- Grille d'aération à lamelles en acier inoxydable sur les côtés de la façade.
- Condenseur du groupe froid sur coulisses, pour effectuer les opérations d'extraction rapidement et facilement, maintenance sans outils.
- Composants électroniques accessibles à un seul point, pour faciliter les opérations de maintenance.
- Boîte de jonction contenant des connexions électriques. Elle fournit un accès centralisé à tous les éléments techniques alimentés électriquement.
- Deux (2) modèles d'éléments réfrigérés « cuve froid statique 80 mm »: dessous libre (SR) ou avec réserve réfrigérée (CR).
- Sur les modèles dessous libres SR, une zone de stockage neutre par un (1) plancher et une (1) étagère intermédiaire en accessoires optionnels.
- Sur les modèles CR, réserve réfrigérée GN 2/1 avec les caractéristiques suivantes:
  - Système de refroidissement pour la réserve réfrigérée par évaporateur à air-forcé et traité avec un revêtement anticorrosion.
  - Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique, parfaitement intégrée dans toute sa hauteur, pour assurer une ouverture facile. Chants verticaux arrondis, facilitent le nettoyage, en évitant l'accumulation de saleté.
  - Portes battantes qui disposent d'un système maintenant l'ouverture et la fermeture automatique pour économiser de l'énergie, d'améliorer la conservation des aliments et d'augmenter la durée de vie de l'élément. Fermeture automatique à moins de 90°. Reste porte ouverte à plus de 120°.
  - Joint de porte magnétique, offrant une excellente étanchéité et minimisant la déperdition de température de la réserve; amovible sans outil pour faciliter le nettoyage et optimiser l'hygiène.
  - Isolation 40 mm épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC avec densité 40 kg/m<sup>3</sup>.
  - Vanne de vidange de 3/4" qui permet d'évacuer les eaux résiduelles de la condensation qui peut se produire au sein de la réserve.
  - Réserve réfrigérée avec un (1) ou deux (2) compartiment GN 2/1, en fonction de la taille du meuble. Un (1) compartiment GN 2/1 pour les modèles 3 et 4 GN. Deux (2) compartiments GN 2/1 pour les modèles 5 et 6 GN.
  - Huit (8) niveaux GN 2/1 au pas de 47 mm pour placement des grilles, permettant une plus grande capacité de chargement et de flexibilité. Fourni avec quatre (4) paires de glissières pour porte.
  - Compatible avec bacs 2 x GN 1/1 ou 1 x GN 2/1. Fourni avec glissières compatibles. Aucuns bacs GN comme équipement standard ne sont inclus.
  - Fermeture à clé des portes, disponible en option.
  - Tiroirs en acier inoxydable, au lieu des portes, disponibles en option. Tiroirs avec fond perforé et rails télescopiques coulissants, permettant une rétraction maximale pour optimiser la surface de travail.
  - Contrôle et régulation de la température dans la réserve réfrigérée par thermostat électronique numérique.
  - Température de fonctionnement dans la réserve réfrigérée (en classe climatique IV): de +0 °C à +4 °C.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins de réglage en hauteur à filetage non apparent. La hauteur standard est de 150 mm.
- Présentoirs, supports, vitres, plinthes et autres accessoires doivent être demandés séparément et sont livrés démontés.
- Gaz réfrigérant: Olefin hydrofluorocarbon R452a (HFO/HFC).
- Température de fonctionnement dans la cuve statique (en classe climatique IV): de -10 °C à +5 °C.
- Tension et fréquence: 230V 1N 50 Hz.



SCR-SR-80-4



SCR-SR-80-4



SCR-CR-80

SCR-CR-80

Modèle	Référence	Dimensions extérieures (mm)	Capacité GN	Description	Profondeur cuve (mm)	Capacité assiettes (Ø 150 mm) à cuve	Capacité ramequins (Ø 130 mm) à cuve	Capacité bouteilles (Ø 65 mm) à cuve	Puissance (W)	Réserve
SCR-SR-80-3	18001534	1375 x 850 x 900	3 GN 1/1	Dessous libre	80	27	36	146	670	-
SCR-SR-80-4	18001535	1600 x 850 x 900	4 GN 1/1	Dessous libre	80	36	48	195	685	-
SCR-SR-80-5	18001536	1985 x 850 x 900	5 GN 1/1	Dessous libre	80	46	61	245	830	-
SCR-SR-80-6	18001537	2335 x 850 x 900	6 GN 1/1	Dessous libre	80	55	73	295	845	-
SCR-CR-80-3	18001538	1375 x 850 x 900	3 GN 1/1	Avec réserve réfrigérée	80	27	36	146	1005	1 portillon GN 2/1
SCR-CR-80-4	18001539	1600 x 850 x 900	4 GN 1/1	Avec réserve réfrigérée	80	36	48	195	1065	1 portillon GN 2/1
SCR-CR-80-5	18001540	1985 x 850 x 900	5 GN 1/1	Avec réserve réfrigérée	80	46	61	245	1330	2 portillons GN 2/1
SCR-CR-80-6	18001541	2335 x 850 x 900	6 GN 1/1	Avec réserve réfrigérée	80	55	73	295	1520	2 portillons GN 2/1

Options pour les Dessus:

- OEN0010: Dessus côté public en finition miroir.
- Autres options pour dessus, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.

Options pour les Façades:

- OF0010: Façade en acier inoxydable finition satinée. Non compatible avec décoration de façade en couleurs.
- OF0020: Façade décorée stratifié en différentes couleurs en option. De choisir entre 16 couleurs basiques, 8 bois et 6 tons métalliques. Non compatible avec façade en acier inoxydable.
- OF0030: Décoration bois avec sens du fil vertical, à la place d'horizontal. Cette option ne concerne que les décorations de façade en bois.

Options pour la Grille d'Aération:

- ORI0010: Grille d'aération décorée stratifié comme la façade.

Options pour les Rampes à plateaux:

- OPB0010: Sans rampes à plateaux.
- OPB0020: Consoles support en section tube carré à la place de tube oblong.
- OPB0030: Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à droite.
- OPB0031: Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à gauche.
- Autres options pour rampes à plateaux, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.

Options pour la Base:

- OB0014: Quatre (4) roulettes pivotantes insonorisées en acier inoxydable, avec Ø125 mm, deux (2) avec des freins pour une manipulation facile et sûre. Non compatible avec plinthes ou décoration descendant à 40 mm du sol. Appliqué uniquement au modèle CR.
- OB0015: Cinq (5) roulettes pivotantes insonorisées en acier inoxydable,

avec Ø125 mm, deux (2) avec des freins pour une manipulation facile et sûre. Non compatible avec plinthes ou décoration descendant à 40 mm du sol. Appliqué uniquement au modèle SR.

- OB0020: Plinthe en acier inoxydable. Livrée démontée. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou décoration descendant à 40 mm du sol.
- OB0030: Décoration descendant à 40 mm du sol. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou plinthes.

Options de Disposition:

- OL0010: Élément à la fin de la ligne de service, à droite (FLD). L'habillage latéral à droite de l'élément est le même qui a été choisi pour la façade. Si l'option OB0020 est sélectionnée, la plinthe vers la droite de l'élément sera aussi fournie.
- OL0011: Élément à la fin de la ligne de service, à gauche (FLI). L'habillage latéral à gauche de l'élément est le même qui a été choisi pour la façade. Si l'option OB0020 est sélectionnée, la plinthe vers la gauche de l'élément sera aussi fournie.

Options pour la Réserve Réfrigérée:

- ORF0010: Fermeture à clé sur les modèles avec les portes pleines. Non compatible avec les tiroirs.
- ORF0011: Tiroirs en acier inoxydable, au lieu des portes de la réserve. Non compatible avec les portes pleines.

Options pour le Groupe Froid:

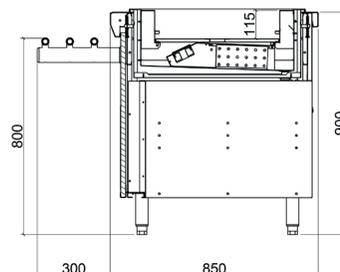
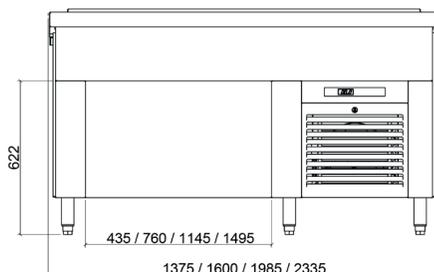
- OGF0010: Groupe froid à distance. Meubles pour installation à moins de 5m dans le compresseur du groupe de refroidissement à distance, avec l'unité de refroidissement fourni en série. Si une plus grande distance est nécessaire, le groupe de refroidissement à distance doit être dimensionné en particulier. Groupe de refroidissement à distance non inclus. Détendeur et robinet d'arrêt non inclus. Lignes de connexion de liquide et de gaz de 3/8" Cu.
- OGF0020: Groupe froid à 230V 1N 60 Hz.
- OGF0021: Groupe froid à 110V 1~ 60 Hz.
- OGF0030: Groupe froid tropicalisé. À utiliser à la température d'ambiance 40°C, avec 40% d'humidité maximale (en classe climatique V).

### « Éléments réfrigérés « cuve froid ventilé 115 mm »

- Éléments réfrigérés « cuve froid ventilé 115 mm », spécialement conçus pour conserver à la température froide, présenter et fournir des aliments (p. ex. desserts, fruits, yogourts, crèmes, entrées froides sur des assiettes ou des ramequins, etc.) et des boissons (p. ex. bouteilles ou boîtes) pendant le service.
- Cuve réfrigérée ventilée en acier inoxydable, 115 mm de profondeur, avec niveau d'exposition lisse et zone de drainage légèrement inclinée.
- Système de refroidissement ventilé crée un flux constant d'air froid, généré par les ventilateurs dans le module d'évaporation, qui permettent d'atteindre rapidement une température homogène et stable sur toute la surface des bacs.
- Armature de meuble entièrement en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Dessus en finition poli vibré, avec une épaisseur de 2 mm, offrant une plus grande résistance et durabilité dans le travail quotidien. Bord tombé avant côté public de 100 mm en finition poli satiné.
- Joint en silicone pour une utilisation alimentaire, élastique et imperméable à l'eau, placée entre les dessus des éléments pour assurer la liaison précise entre eux. Assure l'étanchéité, évite le risque d'accumulation de particules alimentaires entre les meubles et cela permet un accès facile pour le nettoyage.
- Façade en panneau hydrofuge de fibres à densité moyenne (MDF), avec une épaisseur de 19 mm, descendant à 150 mm du sol.
- Façade décorée stratifiée, avec une épaisseur de 1 mm, en différentes couleurs en option.
- Cornière en acier inoxydable sur les côtés de la façade, avec une épaisseur 40 mm. En partie basse avec une épaisseur 20 mm.
- Rampe à plateaux en acier inoxydable, à 800 mm du sol, assurant un accès facile aux personnes à mobilité réduite. Composée par trois (3) tubes ronds Ø 30 mm et deux (2) consoles support en tube oblong avec fixation invisible sur la façade de l'élément. Son design arrondi permet un nettoyage facile et un bon guidage des plateaux. Livré démonté.
- Système de refroidissement ventilé pour la cuve par ventilateurs électroniques et évaporateur grande surface, traités avec un revêtement anticorrosion.
- Contrôle et régulation de la température dans la cuve ventilée par thermostat électronique numérique. Sur les modèles avec réserve froide, le contrôle et régulation de la température est indépendante, de sorte qu'il a deux (2) thermostats séparés. Fonction de démarrage différé, ce qui permet des économies d'énergie.
- Système de dégivrage automatique qui réduit la charge de travail du compresseur et générant ainsi des économies d'énergie.
- Vanne de vidange de 3/4", emboutie dans la cuve, qui permet d'évacuer les eaux résiduelles de la condensation qui peut se produire au sein de la cuve. Il faut obligatoirement une vidange au réseau d'assainissement.
- Système intelligent pour l'évaporation de dégivrage de l'eau et bac de récupération, en accessoire optionnel. Détecteur de niveau qui minimise la consommation d'énergie en activant la résistance uniquement en présence d'un certain niveau d'eau.
- Grille d'aération à lamelles en acier inoxydable sur les côtés de la façade.
- Condenseur du groupe froid sur coulisses, pour effectuer les opérations d'extraction rapidement et facilement, maintenance sans outils.
- Composants électroniques accessibles à un seul point, pour faciliter les opérations de maintenance.
- Boîte de jonction contenant des connexions électriques. Elle fournit un accès centralisé à tous les éléments techniques alimentés électriquement.
- Deux (2) modèles d'éléments réfrigérés « cuve froid ventilé 115 mm »: dessous libre (SR) ou avec réserve réfrigérée (CR).
- Sur les modèles dessous libres SR, une zone de stockage neutre par un (1) plancher et une (1) étagère intermédiaire en accessoires optionnels.
- Sur les modèles CR, réserve réfrigérée GN 2/1 avec les caractéristiques suivantes:
  - Système de refroidissement pour la réserve réfrigérée par évaporateur à air-forcé et traité avec un revêtement anticorrosion.
  - Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique, parfaitement intégrée dans toute sa hauteur, pour assurer une ouverture facile. Chants verticaux arrondis, facilitent le nettoyage, en évitant l'accumulation de saleté.
  - Portes battantes qui disposent d'un système maintenant l'ouverture et la fermeture automatique pour économiser de l'énergie, d'améliorer la conservation des aliments et d'augmenter la durée de vie de l'élément. Fermeture automatique à moins de 90°. Reste porte ouverte à plus de 120°.
  - Joint de porte magnétique, offrant une excellente étanchéité et minimisant la déperdition de température de la réserve; amovible sans outil pour faciliter le nettoyage et optimiser l'hygiène.
  - Isolation 40 mm épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC avec densité 40 kg/m³.
  - Vanne de vidange de 3/4" qui permet d'évacuer les eaux résiduelles de la condensation qui peut se produire au sein de la réserve.
  - Réserve réfrigérée avec un (1) ou deux (2) compartiment GN 2/1, en fonction de la taille du meuble. Un (1) compartiment GN 2/1 pour les modèles 3 et 4 GN. Deux (2) compartiments GN 2/1 pour les modèles 5 et 6 GN.
  - Cinq (5) niveaux GN 2/1 au pas de 47 mm pour placement des grilles, permettant une plus grande capacité de chargement et de flexibilité. Fourni avec trois (3) paires de glissières pour porte.
  - Compatible avec bacs 2 x GN 1/1 ou 1 x GN 2/1. Fourni avec glissières compatibles. Aucuns bacs GN comme équipement standard ne sont inclus inclus.
  - Fermeture à clé des portes, disponible en option.
  - Contrôle et régulation de la température dans la réserve réfrigérée par thermostat électronique numérique.
  - Température de fonctionnement dans la réserve réfrigérée (en classe climatique IV): de 0 °C à +4 °C.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins de réglage en hauteur à filetage non apparent. La hauteur standard est de 150 mm.
- Présentoirs, supports, vitres, plinthes et autres accessoires doivent être demandés séparément et sont livrés démontés.
- Gaz réfrigérant: Olefin hydrofluorocarbon R452a (HFO/HFC).
- Température de fonctionnement dans la cuve ventilée (en classe climatique IV): de 0 °C à +4 °C.
- Tension et fréquence: 230V 1N 50 Hz.



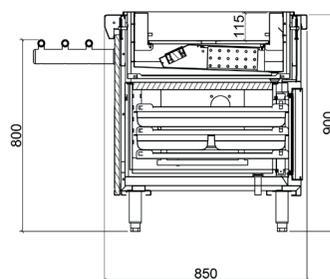
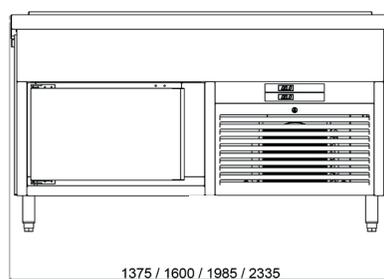
SCV-SR-4



SCV-SR



SCV-CR-4



SCV-CR-4

Modèle	Référence	Dimensions extérieures (mm)	Capacité GN	Description	Profondeur cuve (mm)	Capacité assiettes (Ø 150 mm) à cuve	Capacité ramequins (Ø 130 mm) à cuve	Capacité bouteilles (Ø 65 mm) à cuve	Puissance (W)	Réserve
SCV-SR-3	18001542	1375 x 850 x 900	3 GN 1/1	Dessous libre	115	28	37	150	395	-
SCV-SR-4	18001543	1600 x 850 x 900	4 GN 1/1	Dessous libre	115	37	50	200	535	-
SCV-SR-5	18001544	1985 x 850 x 900	5 GN 1/1	Dessous libre	115	47	62	250	710	-
SCV-SR-6	18001545	2335 x 850 x 900	6 GN 1/1	Dessous libre	115	56	75	300	780	-
SCV-CR-3	18001546	1375 x 850 x 900	3 GN 1/1	Avec réserve réfrigérée	115	28	37	150	680	1 portillon GN 2/1
SCV-CR-4	18001547	1600 x 850 x 900	4 GN 1/1	Avec réserve réfrigérée	115	37	50	200	780	1 portillon GN 2/1
SCV-CR-5	18001548	1985 x 850 x 900	5 GN 1/1	Avec réserve réfrigérée	115	47	62	250	1015	2 portillons GN 2/1
SCV-CR-6	18001549	2335 x 850 x 900	6 GN 1/1	Avec réserve réfrigérée	115	56	75	300	1240	2 portillons GN 2/1

- Options pour les Dessus:
  - OEN0010: Dessus côté public en finition miroir.
  - Autres options pour dessus, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.
- Options pour les Façades:
  - OF0010: Façade en acier inoxydable finition satinée. Non compatible avec décoration de façade en couleurs.
  - OF0020: Façade décorée stratifié en différentes couleurs en option. De choisir entre 16 couleurs basiques, 8 bois et 6 tons métalliques. Non compatible avec façade en acier inoxydable.
  - OF0030: Décoration bois avec sens du fil vertical, à la place d'horizontal. Cette option ne concerne que les décorations de façade en bois.
- Options pour la Grille d'Aération:
  - ORI0010: Grille d'aération décorée stratifié comme la façade.
- Options pour les Rampes à plateaux:
  - OPB0010: Sans rampes à plateaux.
  - OPB0020: Consoles support en section tube carré à la place de tube oblong.
  - OPB0030: Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à droite.
  - OPB0031: Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à gauche.
  - Autres options pour rampes à plateaux, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.
- Options pour la Base:
  - OB0014: Quatre (4) roulettes pivotantes insonorisées en acier inoxydable, avec Ø125 mm, deux (2) avec des freins pour une manipulation facile et sûre. Non compatible avec plinthes ou décoration descendant à 40 mm du sol. Appliqué uniquement au modèle CR.
  - OB0015: Cinq (5) roulettes pivotantes insonorisées en acier inoxydable, avec Ø125 mm, deux (2) avec des freins pour une manipulation facile et sûre. Non compatible avec plinthes ou décoration descendant à 40 mm du sol. Appliqué uniquement au modèle SR.
  - OB0020: Plinthe en acier inoxydable. Livrée démontée. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou décoration descendant à 40 mm du sol.
  - OB0030: Décoration descendant à 40 mm du sol. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou plinthes.
- Options de Disposition:
  - OL0010: Élément à la fin de la ligne de service, à droite (FLD). L'habillage latéral à droite de l'élément est le même qui a été choisi pour la façade. Si l'option OB0020 est sélectionnée, la plinthe vers la droite de l'élément sera aussi fournie.
  - OL0011: Élément à la fin de la ligne de service, à gauche (FLI). L'habillage latéral à gauche de l'élément est le même qui a été choisi pour la façade. Si l'option OB0020 est sélectionnée, la plinthe vers la gauche de l'élément sera aussi fournie.
- Options pour la Réserve Réfrigérée:
  - ORF0010: Fermeture à clé sur les modèles avec les portes pleines.
- Options pour le Groupe Froid:
  - OGF0010: Groupe froid à distance. Meubles pour installation à moins de 5m dans le compresseur du groupe de refroidissement à distance, avec l'unité de refroidissement fourni en série. Si une plus grande distance est nécessaire, le groupe de refroidissement à distance doit être dimensionné en particulier. Groupe de refroidissement à distance non inclus. Détendeur et robinet d'arrêt non inclus. Lignes de connexion de liquide et de gaz de 3/8" Cu.
  - OGF0020: Groupe froid à 230V 1N 60 Hz.
  - OGF0021: Groupe froid à 110V 1~ 60 Hz.
  - OGF0030: Groupe froid tropicalisé. À utiliser à la température d'ambiance 40°C, avec 40% d'humidité maximale (en classe climatique V).



## VITRINES RÉFRIGÉRÉES

Les vitrines réfrigérées Self-Suite augmentent la surface d'exposition des aliments et boissons, ce qui permet l'affichage de manière plus pratique et attrayant. Grâce à son aspect moderne et élégant, la présence des produits -ses couleurs, ses textures- sont améliorées, et même les saveurs se devinent. En bref, les vitrines Self-Suite recréent une atmosphère magique dans les établissements et changent la présentation de la nourriture en une expérience unique et exaltante.

Le design cubique 360° des vitrines de Self-Suite assure une visibilité maximale des présentations alimentaires. Les verres utilisés sont trempés pour augmenter la sécurité des opérations. La technologie d'éclairage LED est appliquée sur tous les modèles pour augmenter la luminosité, réduire le transfert de chaleur et pour générer des économies d'énergie.

Les éléments réfrigérés Self-Suite offrent une solution parfaite pour la conservation, la présentation et la distribution des aliments et boissons à basse température pendant le service. Ils sont aussi conçus pour améliorer la circulation, augmenter la productivité des zones de service et apporter une meilleure exposition des aliments. Grâce à son aspect moderne et élégant, ils vous permettent de créer des styles différents dans la présentation des repas et ils deviennent partie intégrante du décor de la salle à manger. Avec Self-suite leurs présentations sont entre de bonnes mains.

Conserver les aliments conformément aux normes en vigueur est crucial pour assurer un fonctionnement en toute sécurité. La plupart des règlements et des codes sur la sécurité et l'hygiène alimentaire indiquent que les aliments froids doivent être maintenus à une température égale ou inférieure à +8° C. Les vitrines réfrigérées Self-Suite ont une capacité de refroidissement optimale, ce qui signifie une meilleure conservation des aliments. Nos vitrines réfrigérées ont été conçues pour assurer la conformité aux exigences les plus strictes en termes de température de restauration professionnelle, avec une utilisation intensive de l'équipement.

Les vitrines sont également munies d'un système de contrôle permettant un démarrage retardé afin d'avoir une consommation d'énergie plus fiable, ainsi un parfait équilibre est atteint entre la performance et la durabilité. Le nouveau système de refroidissement assure également une répartition uniforme de la température sur la nourriture. Ces fonctionnalités garantissent une conservation plus longue des aliments.

Les composants du système de refroidissement de Self-Suite sont très efficaces: compresseurs à faible énergie, des évaporateurs à grande surface traités avec un revêtement anticorrosion et des ventilateurs électroniques à haute performance. Le système utilise le nouveau gaz hydrocarboné de type R452a, qui est une nouvelle génération de réfrigérant, ininflammable, semblable au R404a et avec un Potentiel de Réchauffement Global (PRG) très faible.

Le condenseur du groupe froid des vitrines Self-Suite est monté sur coulisses, pour effectuer les opérations d'extraction rapidement et facilement, maintenance sans outils. Enfin, tous les modèles de vitrines Self-Suite sont disponibles avec les options de rideau textile ou rigide, pour fermer le côté client pendant des périodes hors service.



## « Eléments réfrigérés avec vitrine cubique réfrigérée à 3 niveaux

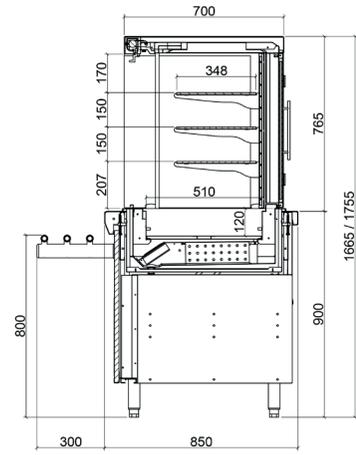
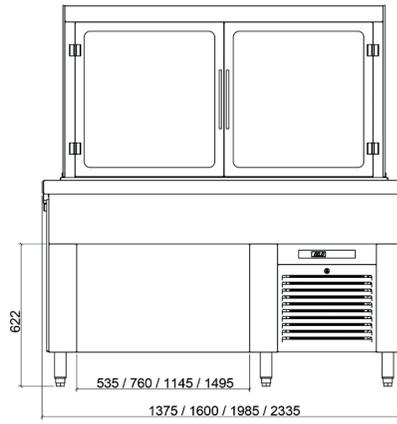
- Eléments réfrigérés avec vitrine cubique réfrigérée à 3 niveaux, spécialement conçus pour conserver à la température froide, présenter et fournir des aliments (p. ex. desserts, fruits, yogourts, crèmes, entrées froides sur des assiettes ou des ramequins, etc.) et des boissons (p. ex. bouteilles ou boîtes) pendant les services de longue durée - 24 heures.
- Cuve réfrigérée ventilée en acier inoxydable, avec une profondeur réglable (30, 70 et 115 mm), niveau d'exposition lisse et zone de drainage légèrement inclinée.
- Système de refroidissement ventilé crée un flux constant d'air froid, généré par les ventilateurs dans le module d'évaporation au fond de la vitrine. Le flux d'air réfrigéré est canalisé aux différents niveaux d'étagères à travers un système de double vitrage à l'arrière de la vitrine. De cette façon, un rideau continuellement renouvelé d'air frais enveloppe la nourriture placée dans la vitrine, en assurant leur conservation à une température homogène et stable.
- Côtés de la vitrine en verre trempé, épaisseur 6 mm, pour accroître la sécurité des opérations.
- Trois (3) étagères de la vitrine en verre trempé, épaisseur 8 mm, réglables en hauteur et avec un espacement de 150 mm entre elles.
- Portes arrière de la vitrine à charnières, offrant un accès aisé du personnel au produit à tout moment.
- Vitrine ouverte côté du client.
- Les vitres sont solidement fixées à la structure à l'aide d'accessoires discrets, en acier inoxydable.
- Deux (2) modèles de meubles selon le type de fermeture vitrine, côté public, pour des périodes hors service: avec rideau en textile plastifié (CT) ou avec rideau rigide et fermeture à clé (CP).
- Barrettes d'éclairage LED de couleur blanc pur, 4500° K avec puissance 14.5 w/m. Intégrées sous le plafonnier et les deux côtés de la vitrine.
- Armature de meuble entièrement en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Dessus en finition poli vibré, avec une épaisseur de 2 mm, offrant une plus grande résistance et durabilité dans le travail quotidien. Bord tombé avant côté public de 100 mm en finition poli satiné.
- Joint en silicone pour une utilisation alimentaire, élastique et imperméable à l'eau, placée entre les dessus des éléments pour assurer la liaison précise entre eux. Assure l'étanchéité, évite le risque d'accumulation de particules alimentaires entre les meubles et cela permet un accès facile pour le nettoyage.
- Façade en panneau hydrofuge de fibres à densité moyenne (MDF), avec une épaisseur de 19 mm, descendant à 150 mm du sol.
- Façade décorée stratifié, avec une épaisseur de 1 mm, en différentes couleurs en option.
- Cornière en acier inoxydable sur les côtés de la façade, avec une épaisseur 40 mm. En partie basse avec une épaisseur 20 mm.
- Rampe à plateaux en acier inoxydable, à 800 mm du sol, assurant un accès facile aux personnes à mobilité réduite. Composée par trois (3) tubes ronds Ø 30 mm et deux (2) consoles support en tube oblong avec fixation invisible sur la façade de l'élément. Son design arrondi permet un nettoyage facile et un bon guidage des plateaux. Livré démonté.
- Système de refroidissement ventilé pour la cuve par ventilateurs électroniques et évaporateur grande surface, traité avec un revêtement anticorrosion.
- Contrôle et régulation de la température dans la cuve ventilée par thermostat électronique numérique. Sur les modèles avec réserve froide, le contrôle et régulation de la température est indépendante, de sorte qu'il a deux (2) thermostats séparés. Fonction de démarrage différé, ce qui permet des économies d'énergie.
- Système de dégivrage automatique qui réduit la charge de travail du compresseur et générant ainsi des économies d'énergie.
- Vanne de vidange de 3/4", embouti dans la cuve, qui permet d'évacuer les

eaux résiduelles de la condensation qui peut se produire au sein de la cuve. Il faut obligatoirement une vidange au réseau d'assainissement.

- Système intelligent pour l'évaporation de dégivrage de l'eau et bac de récupération, en accessoire optionnel. Détecteur de niveau qui minimise la consommation d'énergie en activant la résistance uniquement en présence d'un certain niveau d'eau.
- Grille d'aération à lamelles en acier inoxydable sur les côtés de la façade.
- Condenseur du groupe froid sur coulisses, pour effectuer les opérations d'extraction rapidement et facilement, maintenance sans outils.
- Composants électroniques accessibles à un seul point, pour faciliter les opérations de maintenance.
- Boîte de jonction contenant des connexions électriques. Elle fournit un accès centralisé à tous les éléments techniques alimentés électriquement.
- Deux (2) modèles d'éléments réfrigérés avec vitrine cubique réfrigérée à 3 niveaux: dessous libre (SR) ou avec réserve réfrigérée (CR).
- Sur les modèles dessous libres SR, une zone de stockage neutre par un (1) plancher et une (1) étagère intermédiaire en accessoires optionnels.
- Sur les modèles CR, réserve réfrigérée GN 2/1 avec les caractéristiques suivantes:
  - Système de refroidissement pour la réserve réfrigérée par évaporateur à air-forcé et traité avec un revêtement anticorrosion.
  - Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique, parfaitement intégrée dans toute sa hauteur, pour assurer une ouverture facile. Chants verticaux arrondis, facilitent le nettoyage, en évitant l'accumulation de saleté.
  - Portes battantes qui disposent d'un système maintenant l'ouverture et la fermeture automatique pour économiser de l'énergie, d'améliorer la conservation des aliments et d'augmenter la durée de vie de l'élément. Fermeture automatique à moins de 90°. Reste porte ouverte à plus de 120°.
  - Joint de porte magnétique, offrant une excellente étanchéité et minimisant la déperdition de température de la réserve; amovible sans outil pour faciliter le nettoyage et optimiser l'hygiène.
  - Isolation 40 mm épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC avec densité 40 kg/m<sup>3</sup>.
  - Vanne de vidange de 3/4" qui permet d'évacuer les eaux résiduelles de la condensation qui peut se produire au sein de la réserve.
  - Réserve réfrigérée avec un (1) ou deux (2) compartiment GN 2/1, en fonction de la taille du meuble. Un (1) compartiment GN 2/1 pour les modèles 3 et 4 GN. Deux (2) compartiments GN 2/1 pour les modèles 5 et 6 GN.
  - Cinq (5) niveaux GN 2/1 au pas de 47 mm pour placement des grilles, permettant une plus grande capacité de chargement et de flexibilité. Fourni avec trois (3) paires de glissières pour porte.
  - Compatible avec bacs 2 x GN 1/1 ou 1 x GN 2/1. Fourni avec glissières compatibles. Aucuns bacs GN comme équipement standard ne sont inclus.
  - Fermeture à clé des portes, disponible en option.
  - Contrôle et régulation de la température dans la réserve réfrigérée par thermostat électronique numérique.
  - Température de fonctionnement dans la réserve réfrigérée (en classe climatique III): de +0 °C à +4 °C.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins de réglage en hauteur à filetage non apparent. La hauteur standard est de 150 mm.
- Plinthes et autres accessoires doivent être demandés séparément et sont livrés démontés.
- Gaz réfrigérant: Olefin hydrofluorocarbon R452a (HFO/HFC).
- Température de fonctionnement (en classe climatique III):
  - De 0 °C à +4 °C dans la cuve ventilée.
  - De +4 °C à 10 °C dans la vitrine.
- Tension et fréquence: 230V 1N 50 Hz.



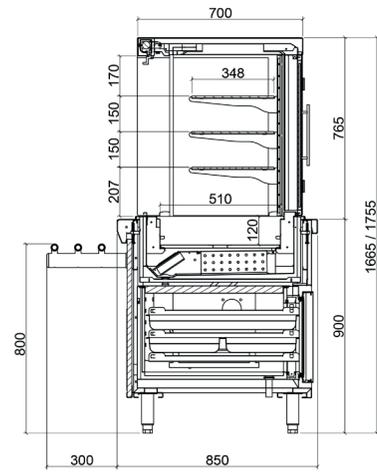
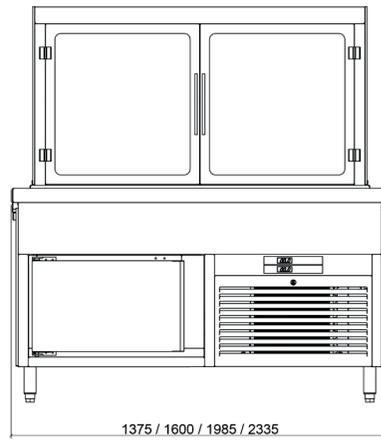
VCR-SR-CT-4



VCR-SR-CT



VCR-CR-CT-4



VCR-CR-CT

Modèle	Référence	Dimensions extérieures (mm)	Capacité GN	Description	Rideau	Profondeur cuve (mm)	Capacité assiettes (Ø 150 mm) à cuve // vitrine	Capacité ramequins (Ø 130 mm) à cuve // vitrine	Capacité bouteilles (Ø 65 mm) à cuve // vitrine	Puissance (W)	Réserve
VCR-SR-CT-3	18001550	1375 x 850 x 1665	3 GN 1/1	Dessous libre avec vitrine réfrigérée	Avec rideau textile	30 - 70 -115	28 // 63	37 // 84	150 // 336	885	-
VCR-SR-CT-4	18001551	1600 x 850 x 1665	4 GN 1/1	Dessous libre avec vitrine réfrigérée	Avec rideau textile	30 - 70 -115	37 // 82	50 // 109	200 // 438	1190	-
VCR-SR-CT-5	18001552	1985 x 850 x 1665	5 GN 1/1	Dessous libre avec vitrine réfrigérée	Avec rideau textile	30 - 70 -115	47 // 101	62 // 134	250 // 539	1460	-
VCR-SR-CT-6	18001553	2335 x 850 x 1665	6 GN 1/1	Dessous libre avec vitrine réfrigérée	Avec rideau textile	30 - 70 -115	56 // 120	75 // 160	300 // 643	1930	-
VCR-SR-CP-3	18001554	1375 x 850 x 1755	3 GN 1/1	Dessous libre avec vitrine réfrigérée	Avec rideau rigide	30 - 70 -115	28 // 63	37 // 84	150 // 336	885	-
VCR-SR-CP-4	18001555	1600 x 850 x 1755	4 GN 1/1	Dessous libre avec vitrine réfrigérée	Avec rideau rigide	30 - 70 -115	37 // 82	50 // 109	200 // 438	1190	-
VCR-SR-CP-5	18001556	1985 x 850 x 1755	5 GN 1/1	Dessous libre avec vitrine réfrigérée	Avec rideau rigide	30 - 70 -115	47 // 101	62 // 134	250 // 539	1460	-
VCR-SR-CP-6	18001557	2335 x 850 x 1755	6 GN 1/1	Dessous libre avec vitrine réfrigérée	Avec rideau rigide	30 - 70 -115	56 // 120	75 // 160	300 // 643	1930	-
VCR-CR-CT-3	18001558	1375 x 850 x 1665	3 GN 1/1	Avec réserve réfrigérée et vitrine réfrigérée	Avec rideau textile	30 - 70 -115	28 // 63	37 // 84	150 // 336	1170	1 portillon GN 2/1
VCR-CR-CT-4	18001559	1600 x 850 x 1665	4 GN 1/1	Avec réserve réfrigérée et vitrine réfrigérée	Avec rideau textile	30 - 70 -115	37 // 82	50 // 109	200 // 438	1505	1 portillon GN 2/1
VCR-CR-CT-5	18001560	1985 x 850 x 1665	5 GN 1/1	Avec réserve réfrigérée et vitrine réfrigérée	Avec rideau textile	30 - 70 -115	47 // 101	62 // 134	250 // 539	1785	2 portillons GN 2/1
VCR-CR-CT-6	18001561	2335 x 850 x 1665	6 GN 1/1	Avec réserve réfrigérée et vitrine réfrigérée	Avec rideau textile	30 - 70 -115	56 // 120	75 // 160	300 // 643	2450	2 portillons GN 2/1
VCR-CR-CP-3	18001562	1375 x 850 x 1755	3 GN 1/1	Avec réserve réfrigérée et vitrine réfrigérée	Avec rideau rigide	30 - 70 -115	28 // 63	37 // 84	150 // 336	1170	1 portillon GN 2/1
VCR-CR-CP-4	18001563	1600 x 850 x 1755	4 GN 1/1	Avec réserve réfrigérée et vitrine réfrigérée	Avec rideau rigide	30 - 70 -115	37 // 82	50 // 109	200 // 438	1505	1 portillon GN 2/1
VCR-CR-CP-5	18001564	1985 x 850 x 1755	5 GN 1/1	Avec réserve réfrigérée et vitrine réfrigérée	Avec rideau rigide	30 - 70 -115	47 // 101	62 // 134	250 // 539	1785	2 portillons GN 2/1
VCR-CR-CP-6	18001565	2335 x 850 x 1755	6 GN 1/1	Avec réserve réfrigérée et vitrine réfrigérée	Avec rideau rigide	30 - 70 -115	56 // 120	75 // 160	300 // 643	2450	2 portillons GN 2/1

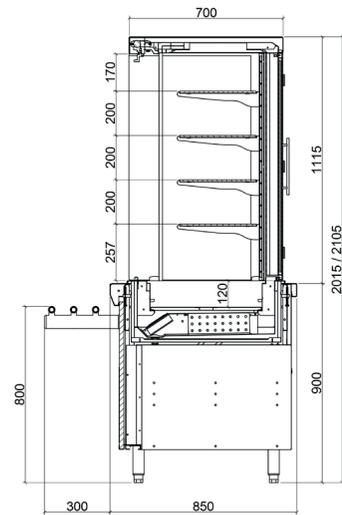
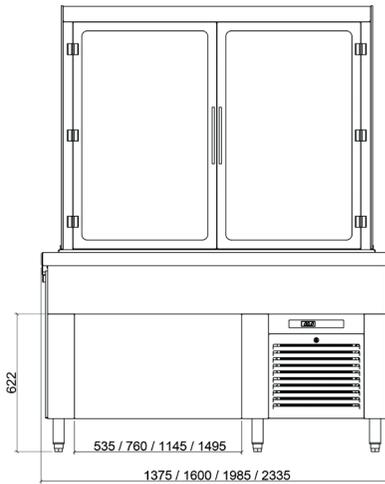
- Options pour les Dessus:
  - OEN0010: Dessus côté public en finition miroir.
  - Autres options pour dessus, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.
- Options pour les Façades:
  - OF0010: Façade en acier inoxydable finition satinée. Non compatible avec décoration de façade en couleurs.
  - OF0020: Façade décorée stratifié en différentes couleurs en option. De choisir entre 16 couleurs basiques, 8 bois et 6 tons métalliques. Non compatible avec façade en acier inoxydable.
  - OF0030: Décoration bois avec sens du fil vertical, à la place d'horizontal. Cette option ne concerne que les décorations de façade en bois.
- Options pour la Grille d'Aération:
  - ORI0010: Grille d'aération décorée stratifié comme la façade.
- Options pour les Rampes à plateaux:
  - OPB0010: Sans rampes à plateaux.
  - OPB0020: Consoles support en section tube carré à la place de tube oblong.
  - OPB0030: Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à droite.
  - OPB0031: Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à gauche.
  - Autres options pour rampes à plateaux, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.
- Options pour la Base:
  - OB0014: Quatre (4) roulettes pivotantes insonorisées en acier inoxydable, avec Ø125 mm, deux (2) avec des freins pour une manipulation facile et sûre. Non compatible avec plinthes ou décoration descendant à 40 mm du sol. Appliqué uniquement au modèle CR.
  - OB0015: Cinq (5) roulettes pivotantes insonorisées en acier inoxydable, avec Ø125 mm, deux (2) avec des freins pour une manipulation facile et sûre. Non compatible avec plinthes ou décoration descendant à 40 mm du sol. Appliqué uniquement au modèle SR.
  - OB0020: Plinthe en acier inoxydable. Livrée démontée. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou décoration descendant à 40 mm du sol.
  - OB0030: Décoration descendant à 40 mm du sol. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou plinthes.
- Options de Disposition:
  - OL0010: Élément à la fin de la ligne de service, à droite (FLD). L'habillage latéral à droite de l'élément est le même qui a été choisi pour la façade. Si l'option OB0020 est sélectionnée, la plinthe vers la droite de l'élément sera aussi fournie.
  - OL0011: Élément à la fin de la ligne de service, à gauche (FLI). L'habillage latéral à gauche de l'élément est le même qui a été choisi pour la façade. Si l'option OB0020 est sélectionnée, la plinthe vers la gauche de l'élément sera aussi fournie.
- Options pour la Réserve Réfrigérée:
  - ORF0010: Fermeture à clé sur les modèles avec les portes pleines.
- Options pour le Groupe Froid:
  - OGF0010: Groupe froid à distance. Meubles pour installation à moins de 5m dans le compresseur du groupe de refroidissement à distance, avec l'unité de refroidissement fourni en série. Si une plus grande distance est nécessaire, le groupe de refroidissement à distance doit être dimensionné en particulier. Groupe de refroidissement à distance non inclus. Détendeur et robinet d'arrêt non inclus. Lignes de connexion de liquide et de gaz de 3/8" Cu.
  - OGF0020: Groupe froid à 230V 1N 60 Hz.
  - OGF0021: Groupe froid à 110V 1~ 60 Hz.
  - OGF0030: Groupe froid tropicalisé. À utiliser à la température d'ambiance 40°C, avec 40% d'humidité maximale (en classe climatique V). Cette option ne concerne pas les modèles VCR-SR-CT-6, VCR-SR-CP-6, VCR-CR-CT-6 et VCR-CR-CP-6.

## « Eléments réfrigérés avec vitrine cubique réfrigérée à 4 niveaux

- Eléments réfrigérés avec vitrine cubique réfrigérée à 4 niveaux, spécialement conçus pour conserver à la température froide, présenter et fournir des aliments (p. ex. desserts, fruits, yogourts, crèmes, entrées froides sur des assiettes ou des ramequins, etc.) et des boissons (p. ex. bouteilles ou boîtes) pendant les services de longue durée - 24 heures.
- Cuve réfrigérée ventilée en acier inoxydable, avec une profondeur réglable (30, 70 et 115 mm), niveau d'exposition lisse et zone de drainage légèrement inclinée.
- Système de refroidissement ventilé crée un flux constant d'air froid, généré par les ventilateurs dans le module d'évaporation au fond de la vitrine. Le flux d'air réfrigéré est canalisé aux différents niveaux d'étagères à travers un système de double vitrage à l'arrière de la vitrine. De cette façon, un rideau continuellement renouvelé d'air frais enveloppe la nourriture placée dans la vitrine, en assurant leur conservation à une température homogène et stable.
- Côtés de la vitrine en verre trempé, épaisseur 6 mm, pour accroître la sécurité des opérations.
- Quatre (4) étagères de la vitrine en verre trempé, épaisseur 8 mm, réglables en hauteur et avec un espacement de 200 mm entre elles.
- Les vitres sont solidement fixées à la structure à l'aide d'accessoires discrets, en acier inoxydable.
- Portes arrière de la vitrine à charnières, offrant un accès aisé du personnel au produit à tout moment.
- Vitrine ouverte côté du client.
- Deux (2) modèles de meubles selon le type de fermeture vitrine, côté public, pour des périodes hors service: avec rideau en textile plastifié (CT) ou avec rideau rigide et fermeture à clé (CP).
- Barrettes d'éclairage LED de couleur blanc pur, 4500° K avec puissance 14.5 w/m. Intégrées sous le plafonnier et les deux côtés de la vitrine.
- Armature de meuble entièrement en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Dessus en finition poli vibré, avec une épaisseur de 2 mm, offrant une plus grande résistance et durabilité dans le travail quotidien. Bord tombé avant côté public de 100 mm en finition poli satiné.
- Joint en silicone pour une utilisation alimentaire, élastique et imperméable à l'eau, placée entre les dessus des éléments pour assurer la liaison précise entre eux. Assure l'étanchéité, évite le risque d'accumulation de particules alimentaires entre les meubles et cela permet un accès facile pour le nettoyage.
- Façade en panneau hydrofuge de fibres à densité moyenne (MDF), avec une épaisseur de 19 mm, descendant à 150 mm du sol.
- Façade décorée stratifié, avec une épaisseur de 1 mm, en différentes couleurs en option.
- Cornière en acier inoxydable sur les côtés de la façade, avec une épaisseur 40 mm. En partie basse avec une épaisseur 20 mm.
- Rampe à plateaux en acier inoxydable, à 800 mm du sol, assurant un accès facile aux personnes à mobilité réduite. Composée par trois (3) tubes ronds Ø 30 mm et deux (2) consoles support en tube oblong avec fixation invisible sur la façade de l'élément. Son design arrondi permet un nettoyage facile et un bon guidage des plateaux. Livré démonté.
- Système de refroidissement ventilé pour la cuve par ventilateurs électroniques et évaporateur grande surface, traité avec un revêtement anticorrosion.
- Contrôle et régulation de la température dans la cuve ventilée par thermostat électronique numérique. Sur les modèles avec réserve froide, le contrôle et régulation de la température est indépendante, de sorte qu'il a deux (2) thermostats séparés. Fonction de démarrage différé, ce qui permet des économies d'énergie.
- Système de dégivrage automatique qui réduit la charge de travail du compresseur et générant ainsi des économies d'énergie.
- Vanne de vidange de 3/4", embouti dans la cuve, qui permet d'évacuer les eaux résiduelles de la condensation qui peut se produire au sein de la cuve. Il faut obligatoirement une vidange au réseau d'assainissement.
- Système intelligent pour l'évaporation de dégivrage de l'eau et bac de récupération, en accessoire optionnel. Détecteur de niveau qui minimise la consommation d'énergie en activant la résistance uniquement en présence d'un certain niveau d'eau.
- Grille d'aération à lamelles en acier inoxydable sur les côtés de la façade.
- Condenseur du groupe froid sur coulisses, pour effectuer les opérations d'extraction rapidement et facilement, maintenance sans outils.
- Composants électroniques accessibles à un seul point, pour faciliter les opérations de maintenance.
- Boîte de jonction contenant des connexions électriques. Elle fournit un accès centralisé à tous les éléments techniques alimentés électriquement.
- Deux (2) modèles d'éléments réfrigérés avec vitrine cubique réfrigérée à 4 niveaux: dessous libre (SR) ou avec réserve réfrigérée (CR).
- Sur les modèles dessous libres SR, une zone de stockage neutre par un (1) plancher et une (1) étagère intermédiaire en accessoires optionnels.
- Sur les modèles CR, réserve réfrigérée GN 2/1 avec les caractéristiques suivantes:
  - Système de refroidissement pour la réserve réfrigérée par évaporateur à air-forcé et traité avec un revêtement anticorrosion.
  - Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique, parfaitement intégrée dans toute sa hauteur, pour assurer une ouverture facile. Chants verticaux arrondis, facilitent le nettoyage, en évitant l'accumulation de saleté.
  - Portes battantes qui disposent d'un système maintenant l'ouverture et de fermeture automatique pour économiser de l'énergie, d'améliorer la conservation des aliments et d'augmenter la durée de vie de l'élément. Fermeture automatique à moins de 90°. Reste porte ouverte à plus de 120°.
  - Joint de porte magnétique, offrant une excellente étanchéité et minimisant la déperdition de température de la réserve; amovible sans outil pour faciliter le nettoyage et optimiser l'hygiène.
  - Isolation 40 mm épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC avec densité 40 kg/m<sup>3</sup>.
  - Vanne de vidange de 3/4" qui permet d'évacuer les eaux résiduelles de la condensation qui peut se produire au sein de la réserve.
  - Réserve réfrigérée avec un (1) ou deux (2) compartiment GN 2/1, en fonction de la taille du meuble. Un (1) compartiment GN 2/1 pour les modèles 3 et 4 GN. Deux (2) compartiments GN 2/1 pour les modèles 5 et 6 GN.
  - Cinq (5) niveaux GN 2/1 au pas de 47 mm pour placement des grilles, permettant une plus grande capacité de chargement et de flexibilité. Fourni avec trois (3) paires de glissières pour porte.
  - Compatible avec bacs 2 x GN 1/1 ou 1 x GN 2/1. Fourni avec glissières compatibles. Aucuns bacs GN comme équipement standard ne sont inclus.
  - Fermeture à clé des portes, disponible en option.
  - Contrôle et régulation de la température dans la réserve réfrigérée par thermostat électronique numérique.
  - Température de fonctionnement dans la réserve réfrigérée (en classe climatique III): de +0 °C à +4 °C.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins de réglage en hauteur à filetage non apparent. La hauteur standard est de 150 mm.
- Plinthes et autres accessoires doivent être demandés séparément et sont livrés démontés.
- Gaz réfrigérant: Olefin hydrofluorocarbon R452a (HFO/HFC).
- Température de fonctionnement (en classe climatique III):
  - De 0 °C à +4 °C dans la cuve ventilée.
  - De +4 °C à 10 °C dans la vitrine.
- Tension et fréquence: 230V 1N 50 Hz.



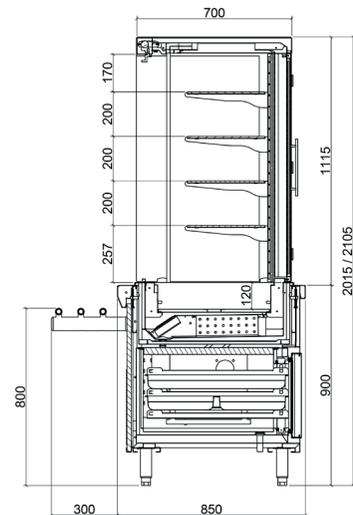
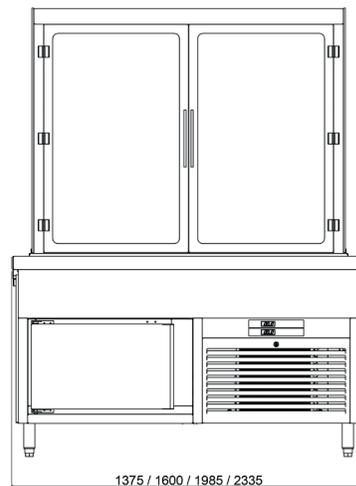
VCR-SR-CT-4-4



VCR-SR-CT-4



VCR-CR-CT-4-4



VCR-CR-CT-4

Modèle	Référence	Dimensions extérieures (mm)	Capacité GN	Description	Rideau	Profondeur cuve (mm)	Capacité assiettes (Ø 150 mm) à cuve // vitrine	Capacité ramequins (Ø 130 mm) à cuve // vitrine	Capacité bouteilles (Ø 65 mm) à cuve // vitrine	Puissance (W)	Réserve	
VCR-SR-CT-4-3	18001566	1375 x 850 x 2015	3 GN 1/1	Dessous libre avec vitrine réfrigérée	Avec rideau textile	30 - 70 -115	28 // 84	37 // 112	150 // 448	930	-	
VCR-SR-CT-4-4	18001567	1600 x 850 x 2015	4 GN 1/1	Dessous libre avec vitrine réfrigérée	Avec rideau textile	30 - 70 -115	37 // 109	50 // 146	200 // 585	1290	-	
VCR-SR-CT-4-5	18001568	1985 x 850 x 2015	5 GN 1/1	Dessous libre avec vitrine réfrigérée	Avec rideau textile	30 - 70 -115	47 // 135	62 // 179	250 // 719	1510	-	
VCR-SR-CT-4-6	18001569	2335 x 850 x 2015	6 GN 1/1	Dessous libre avec vitrine réfrigérée	Avec rideau textile	30 - 70 -115	56 // 161	75 // 214	300 // 857	1980	-	
VCR-SR-CP-4-3	18001570	1375 x 850 x 2105	3 GN 1/1	Dessous libre avec vitrine réfrigérée	Avec rideau rigide	30 - 70 -115	28 // 84	37 // 112	150 // 448	930	-	
VCR-SR-CP-4-4	18001571	1600 x 850 x 2105	4 GN 1/1	Dessous libre avec vitrine réfrigérée	Avec rideau rigide	30 - 70 -115	37 // 109	50 // 146	200 // 585	1290	-	
VCR-SR-CP-4-5	18001572	1985 x 850 x 2105	5 GN 1/1	Dessous libre avec vitrine réfrigérée	Avec rideau rigide	30 - 70 -115	47 // 135	62 // 179	250 // 719	1510	-	
VCR-SR-CP-4-6	18001573	2335 x 850 x 2105	6 GN 1/1	Dessous libre avec vitrine réfrigérée	Avec rideau rigide	30 - 70 -115	56 // 161	75 // 214	300 // 857	1980	-	
VCR-CR-CT-4-3	18001574	1375 x 850 x 2015	3 GN 1/1	Avec réserve réfrigérée et vitrine réfrigérée	Avec rideau textile	30 - 70 -115	28 // 84	37 // 112	150 // 448	1215	1 portillon GN 2/1	
VCR-CR-CT-4-4	18001575	1600 x 850 x 2015	4 GN 1/1	Avec réserve réfrigérée et vitrine réfrigérée	Avec rideau textile	30 - 70 -115	37 // 109	50 // 146	200 // 585	1605	1 portillon GN 2/1	
VCR-CR-CT-4-5	18001576	1985 x 850 x 2015	5 GN 1/1	Avec réserve réfrigérée et vitrine réfrigérée	Avec rideau textile	30 - 70 -115	47 // 135	62 // 179	250 // 719	1835	2 portillons GN 2/1	
VCR-CR-CT-4-6	18001577	2335 x 850 x 2015	6 GN 1/1	Avec réserve réfrigérée et vitrine réfrigérée	Avec rideau textile	30 - 70 -115	56 // 161	75 // 214	300 // 857	2500	2 portillons GN 2/1	
VCR-CR-CP-4-3	18001578	1375 x 850 x 2105	3 GN 1/1	Dessous libre avec vitrine réfrigérée	Avec rideau rigide	30 - 70 -115	28 // 84	37 // 112	150 // 448	1215	1 portillon GN 2/1	
VCR-CR-CP-4-4	18001579	1600 x 850 x 2105	4 GN 1/1	Dessous libre avec vitrine réfrigérée	Avec rideau rigide	30 - 70 -115	37 // 109	50 // 146	200 // 585	1605	1 portillon GN 2/1	
VCR-CR-CP-4-5	18001580	1985 x 850 x 2105	5 GN 1/1	Dessous libre avec vitrine réfrigérée	Avec rideau rigide	30 - 70 -115	47 // 135	62 // 179	250 // 719	1835	2 portillons GN 2/1	
VCR-CR-CP-4-6	18001581	2335 x 850 x 2105	6 GN 1/1	Dessous libre avec vitrine réfrigérée	Avec rideau rigide	30 - 70 -115	56 // 161	75 // 214	300 // 857	2500	2 portillons GN 2/1	

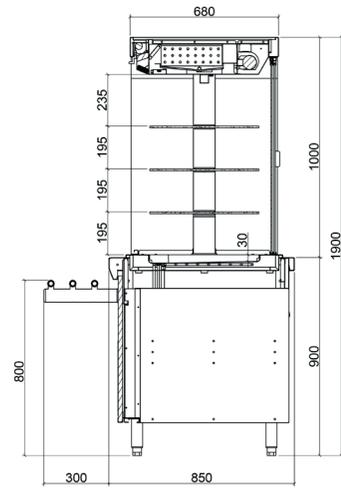
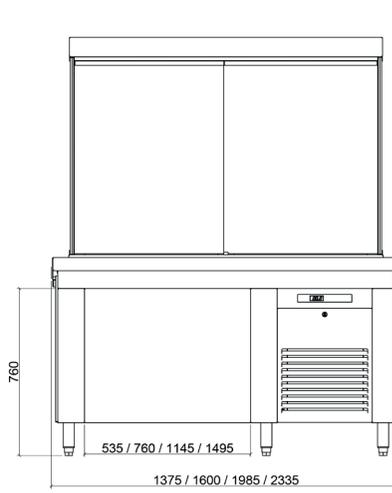
- Options pour les Dessus:
  - OEN0010: Dessus côté public en finition miroir.
  - Autres options pour dessus, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.
- Options pour les Façades:
  - OF0010: Façade en acier inoxydable finition satinée. Non compatible avec décoration de façade en couleurs.
  - OF0020: Façade décorée stratifié en différentes couleurs en option. De choisir entre 16 couleurs basiques, 8 bois et 6 tons métalliques. Non compatible avec façade en acier inoxydable.
  - OF0030: Décoration bois avec sens du fil vertical, à la place d'horizontal. Cette option ne concerne que les décorations de façade en bois.
- Options pour la Grille d'Aération:
  - ORI0010: Grille d'aération décorée stratifié comme la façade.
- Options pour les Rampes à plateaux:
  - OPB0010: Sans rampes à plateaux.
  - OPB0020: Consoles support en section tube carré à la place de tube oblong.
  - OPB0030: Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à droite.
  - OPB0031: Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à gauche.
  - Autres options pour rampes à plateaux, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.
- Options pour la Base:
  - OB0014: Quatre (4) roulettes pivotantes insonorisées en acier inoxydable, avec Ø125 mm, deux (2) avec des freins pour une manipulation facile et sûre. Non compatible avec plinthes ou décoration descendant à 40 mm du sol. Appliqué uniquement au modèle CR.
  - OB0015: Cinq (5) roulettes pivotantes insonorisées en acier inoxydable, avec Ø125 mm, deux (2) avec des freins pour une manipulation facile et sûre. Non compatible avec plinthes ou décoration descendant à 40 mm du sol. Appliqué uniquement au modèle SR.
- OB0020: Plinthe en acier inoxydable. Livrée démontée. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou décoration descendant à 40 mm du sol.
- OB0030: Décoration descendant à 40 mm du sol. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou plinthes.
- Options de Disposition:
  - OL0010: Élément à la fin de la ligne de service, à droite (FLD). L'habillage latéral à droite de l'élément est le même qui a été choisi pour la façade. Si l'option OB0020 est sélectionnée, la plinthe vers la droite de l'élément sera aussi fournie.
  - OL0011: Élément à la fin de la ligne de service, à gauche (FLI). L'habillage latéral à gauche de l'élément est le même qui a été choisi pour la façade. Si l'option OB0020 est sélectionnée, la plinthe vers la gauche de l'élément sera aussi fournie.
- Options pour la Réserve Réfrigérée:
  - ORF0010: Fermeture à clé sur les modèles avec les portes pleines.
- Options pour le Groupe Froid:
  - OGF0010: Groupe froid à distance. Meubles pour installation à moins de 5m dans le compresseur du groupe de refroidissement à distance, avec l'unité de refroidissement fourni en série. Si une plus grande distance est nécessaire, le groupe de refroidissement à distance doit être dimensionné en particulier. Groupe de refroidissement à distance non inclus. Détendeur et robinet d'arrêt non inclus. Lignes de connexion de liquide et de gaz de 3/8" Cu.
  - OGF0020: Groupe froid à 230V 1N 60 Hz.
  - OGF0021: Groupe froid à 110V 1~ 60 Hz.
  - OGF0030: Groupe froid tropicalisé. À utiliser à la température d'ambiance 40°C, avec 40% d'humidité maximale (en classe climatique V). Cette option ne concerne pas les modèles VCR-SR-CT-4-6, VCR-SR-CP-4-6, VCR-CR-CT-4-6 et VCR-CR-CP-4-6.

## « Éléments réfrigérés avec vitrine cubique réfrigérée haute capacité à 3 niveaux

- Éléments réfrigérés avec vitrine cubique réfrigérée haute capacité à 3 niveaux, spécialement conçus pour conserver à la température froide, présenter et fournir des aliments (p. ex. desserts, fruits, yogourts, crèmes, entrées froides sur des assiettes ou des ramequins, etc.) et des boissons (p. ex. petites bouteilles ou boîtes) pendant les services de haute capacité/courte durée. Idéal pour les établissements avec des limitations d'espace.
- Cuve réfrigérée statique en acier inoxydable, 30 mm de profondeur, légèrement inclinée pour faciliter le drainage. Angles internes arrondis pour un nettoyage facile et assurer une hygiène maximale.
- Côtés de la vitrine en verre trempé, épaisseur 6 mm, pour accroître la sécurité des opérations.
- Trois (3) étagères de la vitrine en verre trempé, épaisseur 8 mm, et avec un espacement de 195 mm entre elles.
- Les vitres sont solidement fixées à la structure à l'aide d'accessoires discrets, en acier inoxydable.
- Vitrine ouverte côté du client. Avec rideau textile pour économiser l'énergie hors service.
- Portes arrière de la vitrine coulissantes, offrant un accès aisé du personnel au produit à tout moment.
- Barrettes d'éclairage LED de couleur blanc pur, 4500° K avec puissance 14.5 w/m. Intégrées sous le plafonnier et les deux côtés de la vitrine.
- Armature de meuble entièrement en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Dessus en finition poli vibré, avec une épaisseur de 2 mm, offrant une plus grande résistance et durabilité dans le travail quotidien. Bord tombé avant côté public de 100 mm en finition poli satiné.
- Joint en silicone pour une utilisation alimentaire, élastique et imperméable à l'eau, placée entre les dessus des éléments pour assurer la liaison précise entre eux. Assure l'étanchéité, évite le risque d'accumulation de particules alimentaires entre les meubles et cela permet un accès facile pour le nettoyage.
- Façade en panneau hydrofuge de fibres à densité moyenne (MDF), avec une épaisseur de 19 mm, descendant à 150 mm du sol.
- Façade décorée stratifié, avec une épaisseur de 1 mm, en différentes couleurs en option.
- Cornière en acier inoxydable sur les côtés de la façade, avec une épaisseur 40 mm. En partie basse avec une épaisseur 20 mm.
- Rampe à plateaux en acier inoxydable, à 800 mm du sol, assurant un accès facile aux personnes à mobilité réduite. Composée par trois (3) tubes ronds Ø 30 mm et deux (2) consoles support en tube oblong avec fixation invisible sur la façade de l'élément. Son design arrondi permet un nettoyage facile et un bon guidage des plateaux. Livré démonté.
- Système de réfrigération à air statique dans la section de la cuve: refroidissement de la cuve par un serpentin en cuivre élargi, déployé à la base de la plaque de la cuve.
- Système de réfrigération à air ventilé dans la section ouverte de la vitrine: évaporateur, au-dessus de la vitrine, à air-forcé et traité avec un revêtement anticorrosion
- Contrôle et régulation de la température dans la cuve statique par thermostat électronique numérique. Sur les modèles avec réserve froide, le contrôle et régulation de la température est indépendante, de sorte qu'il a deux (2) thermostats séparés. Fonction de démarrage différé, ce qui permet des économies d'énergie.
- Système de dégivrage automatique qui réduit la charge de travail du compresseur et générant ainsi des économies d'énergie.
- Vanne de vidange de 1/2", embouti dans la cuve, qui permet d'évacuer les eaux résiduelles de la condensation qui peut se produire au sein de la cuve. Il est recommandé une vidange au réseau d'assainissement.
- Système intelligent pour l'évaporation de l'eau de dégivrage, en série. Détecteur de niveau qui minimise la consommation d'énergie en activant la résistance uniquement en présence d'un certain niveau d'eau.
- Grille d'aération à lamelles en acier inoxydable sur les côtés de la façade.
- Condenseur du groupe froid sur coulisses, pour effectuer les opérations d'extraction rapidement et facilement, maintenance sans outils.
- Composants électroniques accessibles à un seul point, pour faciliter les opérations de maintenance.
- Boîte de jonction contenant des connexions électriques. Elle fournit un accès centralisé à tous les éléments techniques alimentés électriquement.
- Deux (2) modèles d'éléments réfrigérés avec vitrine cubique réfrigérée haute capacité à 3 niveaux: dessous libre (SR) ou avec réserve réfrigérée (CR).
- Sur les modèles dessous libres SR, une zone de stockage neutre par un (1) plancher et une (1) étagère intermédiaire en accessoires optionnels.
- Sur les modèles CR, réserve réfrigérée GN 2/1 avec les caractéristiques suivantes:
  - Système de refroidissement pour la réserve réfrigérée par évaporateur à air-forcé et traité avec un revêtement anticorrosion.
  - Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique, parfaitement intégrée dans toute sa hauteur, pour assurer une ouverture facile. Chants verticaux arrondis, facilitent le nettoyage, en évitant l'accumulation de saleté.
  - Portes battantes qui disposent d'un système maintenant l'ouverture et la fermeture automatique pour économiser de l'énergie, d'améliorer la conservation des aliments et d'augmenter la durée de vie de l'élément. Fermeture automatique à moins de 90°. Reste porte ouverte à plus de 120°.
  - Joint de porte magnétique, offrant une excellente étanchéité et minimisant la déperdition de température de la réserve; amovible sans outil pour faciliter le nettoyage et optimiser l'hygiène.
  - Isolation 40 mm épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC avec densité 40 kg/m³.
  - Vanne de vidange de 3/4" qui permet d'évacuer les eaux résiduelles de la condensation qui peut se produire au sein de la réserve.
  - Réserve réfrigérée avec un (1) ou deux (2) compartiment GN 2/1, en fonction de la taille du meuble. Un (1) compartiment GN 2/1 pour les modèles 3 et 4 GN. Deux (2) compartiments GN 2/1 pour les modèles 5 et 6 GN.
  - Huit (8) niveaux GN 2/1 au pas de 47 mm pour placement des grilles, permettant une plus grande capacité de chargement et de flexibilité. Fourni avec quatre (4) paires de glissières pour porte.
  - Compatible avec bacs 2 x GN 1/1 ou 1 x GN 2/1. Fourni avec glissières compatibles. Aucuns bacs GN comme équipement standard ne sont inclus.
  - Fermeture à clé des portes, disponible en option.
  - Contrôle et régulation de la température dans la réserve réfrigérée par thermostat électronique numérique.
  - Température de fonctionnement dans la réserve réfrigérée (en classe climatique III): de +0 °C à +4 °C.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins de réglage en hauteur à filetage non apparent. La hauteur standard est de 150 mm.
- Plinthes et autres accessoires doivent être demandés séparément et sont livrés démontés.
- Gaz réfrigérant: Olefin hydrofluorocarbon R452a (HFO/HFC).
- Température de fonctionnement (en classe climatique III):
  - De -10 °C à +5 °C dans la cuve statique.
  - De +3 °C à 8 °C dans la vitrine.
- Tension et fréquence: 230V 1N 50 Hz.



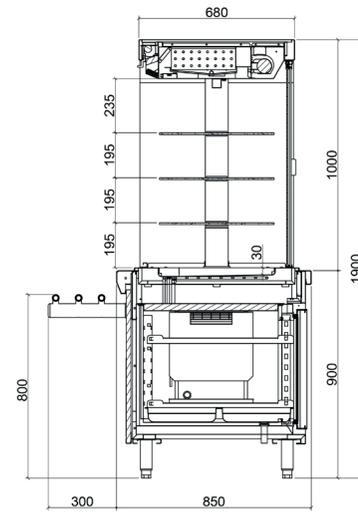
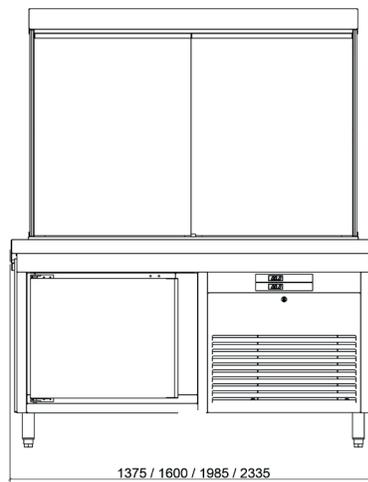
VCRE-SR-CT-4



VCRE-SR-CT



VCRE-CR-CT-4



VCRE-CR-CT

Modèle	Référence	Dimensions extérieures (mm)	Capacité GN	Description	Rideau	Profondeur cuve (mm)	Capacité assiettes (Ø 150 mm) à cuve // vitrine	Capacité ramequins (Ø 130 mm) à cuve // vitrine	Capacité bouteilles (Ø 65 mm) à cuve // vitrine	Puissance (W)	Réserve
VCRE-SR-CT-3	18001582	1375 x 850 x 1900	3 GN 1/1	Dessous libre avec vitrine réfrigérée	Avec rideau textile	30	27 // 72	36 // 95	146 // 383	1100	-
VCRE-SR-CT-4	18001583	1600 x 850 x 1900	4 GN 1/1	Dessous libre avec vitrine réfrigérée	Avec rideau textile	30	36 // 99	48 // 132	195 // 529	1300	-
VCRE-SR-CT-5	18001584	1985 x 850 x 1900	5 GN 1/1	Dessous libre avec vitrine réfrigérée	Avec rideau textile	30	46 // 126	61 // 168	245 // 675	1550	-
VCRE-SR-CT-6	18001585	2335 x 850 x 1900	6 GN 1/1	Dessous libre avec vitrine réfrigérée	Avec rideau textile	30	55 // 154	73 // 214	295 // 821	1830	-
VCRE-CR-CT-3	18001586	1375 x 850 x 1900	3 GN 1/1	Avec réserve réfrigérée et vitrine réfrigérée	Avec rideau textile	30	27 // 72	36 // 95	146 // 383	1325	1 portillon GN 2/1
VCRE-CR-CT-4	18001587	1600 x 850 x 1900	4 GN 1/1	Avec réserve réfrigérée et vitrine réfrigérée	Avec rideau textile	30	36 // 99	48 // 132	195 // 529	1545	1 portillon GN 2/1
VCRE-CR-CT-5	18001588	1985 x 850 x 1900	5 GN 1/1	Avec réserve réfrigérée et vitrine réfrigérée	Avec rideau textile	30	46 // 126	61 // 168	245 // 675	1990	2 portillons GN 2/1
VCRE-CR-CT-6	18001589	2335 x 850 x 1900	6 GN 1/1	Avec réserve réfrigérée et vitrine réfrigérée	Avec rideau textile	30	55 // 154	73 // 214	295 // 821	2170	2 portillons GN 2/1

- Options pour les Dessus:
  - OEN0010: Dessus côté public en finition miroir.
  - Autres options pour dessus, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.
- Options pour les Façades:
  - OF0010: Façade en acier inoxydable finition satinée. Non compatible avec décoration de façade en couleurs.
  - OF0020: Façade décorée stratifié en différentes couleurs en option. De choisir entre 16 couleurs basiques, 8 bois et 6 tons métalliques. Non compatible avec façade en acier inoxydable.
  - OF0030: Décoration bois avec sens du fil vertical, à la place d'horizontal. Cette option ne concerne que les décorations de façade en bois.
- Options pour la Grille d'Aération:
  - ORI0010: Grille d'aération décorée stratifié comme la façade.
- Options pour les Rampes à plateaux:
  - OPB0010: Sans rampes à plateaux.
  - OPB0020: Consoles support en section tube carré à la place de tube oblong.
  - OPB0030: Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à droite.
  - OPB0031: Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à gauche.
  - Autres options pour rampes à plateaux, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.
- Options pour la Base:
  - OB0014: Quatre (4) roulettes pivotantes insonorisées en acier inoxydable, avec Ø125 mm, deux (2) avec des freins pour une manipulation facile et sûre. Non compatible avec plinthes ou décoration descendant à 40 mm du sol. Appliqué uniquement au modèle CR.
  - OB0015: Cinq (5) roulettes pivotantes insonorisées en acier inoxydable, avec Ø125 mm, deux (2) avec des freins pour une manipulation facile et sûre. Non compatible avec plinthes ou décoration descendant à 40 mm du sol. Appliqué uniquement au modèle SR.
  - OB0020: Plinthe en acier inoxydable. Livrée démontée. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou décoration descendant à 40 mm du sol.
  - OB0030: Décoration descendant à 40 mm du sol. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou plinthes.
- Options de Disposition:
  - OL0010: Élément à la fin de la ligne de service, à droite (FLD). L'habillage latéral à droite de l'élément est le même qui a été choisi pour la façade. Si l'option OB0020 est sélectionnée, la plinthe vers la droite de l'élément sera aussi fournie.
  - OL0011: Élément à la fin de la ligne de service, à gauche (FLI). L'habillage latéral à gauche de l'élément est le même qui a été choisi pour la façade. Si l'option OB0020 est sélectionnée, la plinthe vers la gauche de l'élément sera aussi fournie.
- Options pour la Réserve Réfrigérée:
  - ORF0010: Fermeture à clé sur les modèles avec les portes pleines.
- Options pour le Groupe Froid:
  - OGF0010: Groupe froid à distance. Meubles pour installation à moins de 5m dans le compresseur du groupe de refroidissement à distance, avec l'unité de refroidissement fourni en série. Si une plus grande distance est nécessaire, le groupe de refroidissement à distance doit être dimensionné en particulier. Groupe de refroidissement à distance non inclus. Détendeur et robinet d'arrêt non inclus. Lignes de connexion de liquide et de gaz de 3/8" Cu.
  - OGF0020: Groupe froid à 230V 1N 60 Hz.
  - OGF0021: Groupe froid à 110V 1~ 60 Hz.
  - OGF0030: Groupe froid tropicalisé. À utiliser à la température d'ambiance 40°C, avec 40% d'humidité maximale (en classe climatique V). Cette option ne concerne pas les modèles VCRE-SR-CT-6 et VCR-CR-CT-6.

## ACCESSOIRES MEUBLES RÉFRIGÉRÉS

### « Étagère intermédiaire



ESF

Modèle	Référence	Dimensions extérieures Long (mm)	Description	applique à
ESF-3	19046585	534 x 670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour éléments réfrigérés ESF-3	SCR-SR-30-3, SCR-SR-80-3, SCV-SR-3, VCR-SR-CT-3, VCR-SR-CP-3, VCR-SR-CT-4-3, VCR-SR-CP-4-3, VCRE-SR-CT-3
ESF-4	19046586	759 x 670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour éléments réfrigérés ESF-4	SCR-SR-30-4, SCR-SR-80-4, SCV-SR-4, VCR-SR-CT-4, VCR-SR-CP-4, VCR-SR-CT-4-4, VCR-SR-CP-4-4, VCRE-SR-CT-4
ESF-5/6	19046587	1144 x 670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour éléments réfrigérés ESF-5/6	SCR-SR-30-5/6, SCR-SR-80-5/6, SCV-SR-5/6, VCR-SR-CT-5/6, VCR-SR-CP-5/6, VCR-SR-CT-4-5/6, VCR-SR-CP-4-5/6, VCRE-SR-CT-5/6

### « Kit bac d'évaporation



EV-KIT



OF-PAN

Modèle	Référence	Dimensions extérieures Long (mm)	Description	Puissance (W)	applique à
EV-KIT-450	19046595	400 x 170 x 65	Kit bac d'évaporation des eaux de dégivrage (450 w) EV-KIT-450	450	SCV-SR-3, VCR-SR-CT-3, VCR-SR-CP-3, VCR-SR-CT-4-3, VCR-SR-CP-4-3, SCV-3
EV-KIT-900	19046596	400 x 170 x 65	Kit bac d'évaporation des eaux de dégivrage (900 w) EV-KIT-900	900	SCV-CR-3, VCR-CR-XX-3, VCR-CR-XX-4-3, SCV-SR-4, SCV-CR-4, VCR-SR-XX-4, VCR-CR-XX-4, VCR-SR-XX-4-4, VCR-CR-XX-4-4, SCV-4, SCV-SR-5, VCR-SR-XX-5, VCR-SR-XX-4-5, SCV-5
EV-KIT-1350	19046597	400 x 170 x 65	Kit bac d'évaporation des eaux de dégivrage (1350 w) EV-KIT-1350	1350	SCV-CR-5, VCR-CR-XX-5, VCR-CR-XX-4-5, SCV-SR-6, SCV-CR-6, VCR-SR-XX-6, VCR-CR-XX-6, VCR-SR-XX-6-6, VCR-CR-XX-6-6, SCV-6
OF-PAN	19046598	GN 1/1 - 150 mm	Bac de récupération des eaux de dégivrage OF-PAN	-	SCV-SR-X, SCV-CR-X, VCR-SR-CT-X, VCR-SR-CP-X, VCR-CR-CT-X, VCR-CR-CP-X, VCR-SR-CT-4-X, VCR-SR-CP-4-X, VCR-CR-CT-4-X, VCR-CR-CP-4-X, SCV-X

### « Outil pour soulever éléments techniques drop-in



PAL-DROPIN

Modèle	Référence	Description	applique à
PAL-DROPIN	19046641	Outil pour soulever éléments techniques PAL-DROPIN	Tous les éléments de self-service avec des éléments techniques froids ou chauds



Meubles de réfrigération de type îlot pour créer des solutions qui offrent une meilleure distribution et l'accès aux aliments. Utiliser tout l'espace que vous avez. Le support en acier inoxydable pour assiettes placé sur le côté est optionnel.

### « Buffets isolés avec « cuve à glace 80 mm »

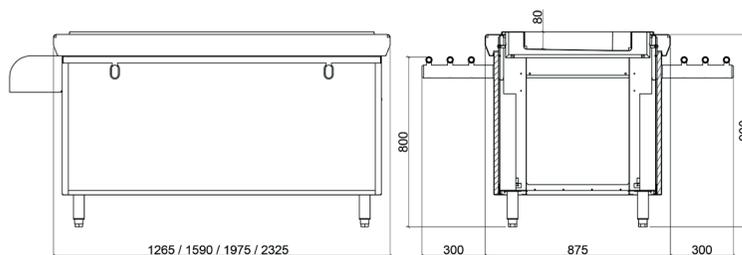
- Buffets isolés avec « cuve à glace 80 mm », spécialement conçus pour conserver à la température froide, présenter et fournir des aliments (p. ex. desserts, fruits, entrées froides sur des assiettes ou des ramequins) et des boissons (p. ex. bouteilles, boîtes, jus, etc.) exposés sur la glace pendant le service, avec les clients ayant accès aux deux côtés utiles du meuble.
- Cuve neutre, isolée, en acier inoxydable, 80 mm de profondeur, légèrement inclinée pour faciliter le drainage. Angles internes arrondis pour un nettoyage facile et assurer une hygiène maximale.
- Armature de meuble entièrement en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Dessus en finition poli vibré, avec une épaisseur de 2 mm, offrant une plus grande résistance et durabilité dans le travail quotidien. Bord tombé avant côté public de 100 mm en finition poli satiné.
- Façade en panneau hydrofuge de fibres à densité moyenne (MDF), avec une épaisseur de 19 mm sur les quatre côtés, descendant à 150 mm du sol.
- Façade décorée stratifié, avec une épaisseur de 1 mm sur les quatre côtés, en différentes couleurs en option.
- Cornière en acier inoxydable sur les côtés de la façade, avec une épaisseur 30 mm. En partie basse avec une épaisseur 20 mm.
- Rampe à plateaux en acier inoxydable, à 800 mm du sol, assurant un accès facile aux personnes à mobilité réduite et installée sur les deux côtés utiles pour une meilleure accessibilité. Composée par trois (3) tubes ronds Ø 30 mm et deux (2) consoles support en tube oblong avec fixation invisible sur la façade de l'élément. Son design arrondi permet un nettoyage facile et un bon guidage des plateaux. Livré démonté.
- Drain de 3/4" pour vider l'eau produite par la fonte de la glace. Vanne à sphère papillon 3/4" lorsqu'il manque une vidange au réseau d'assainissement.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins de réglage en hauteur à filetage non apparent. La hauteur standard est de 150 mm.
- Support pour assiettes en acier inoxydable, à installer sur l'un des deux côtés du meuble, en accessoire optionnel.
- Présentoirs, supports, vitres, plinthes et autres accessoires doivent être demandés séparément et sont livrés démontés.



SCNH-80-4



Accessoire SP-70



SCNH-80

Modèle	Référence	Dimensions extérieures (mm)	Capacité GN	Description	Profondeur cuve (mm)	Capacité assiettes (Ø 150 mm) à cuve	Capacité ramequins (Ø 130 mm) à cuve	Capacité bouteilles (Ø 65 mm) à cuve
SCNH-80-3	18001663	1265 x 875 x 900	3 GN 1/1	Cuve isolée	80	27	36	146
SCNH-80-4	18001664	1590 x 875 x 900	4 GN 1/1	Cuve isolée	80	36	48	195
SCNH-80-5	18001665	1975 x 875 x 900	5 GN 1/1	Cuve isolée	80	46	61	245
SCNH-80-6	18001666	2325 x 875 x 900	6 GN 1/1	Cuve isolée	80	55	73	295
SP-70	19043113	680 x 250 x 170		Support pour assiettes en acier inoxydable SP-70				

- Options pour les Dessus:
  - OEN0010: Dessus côté public en finition miroir.
  - Autres options pour dessus, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.
- Options pour les Façades:
  - OF0010: Façade en acier inoxydable finition satinée. Non compatible avec décoration de façade en couleurs.
  - OF0020: Façade décorée stratifié en différentes couleurs en option. Choisir entre 16 couleurs basiques, 8 bois et 6 tons métalliques. Non compatible avec façade en acier inoxydable.
  - OF0030: Décoration bois avec sens du fil vertical, à la place d'horizontal. Cette option ne concerne que les décorations de façade en bois.
- Options pour les Rampes à plateaux:
  - OPB0010: Sans rampes à plateaux.
  - OPB0020: Consoles support en section tube carré à la place de tube oblong.
  - OPB0030: Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à droite.
  - OPB0031: Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à gauche.
  - Autres options pour rampes à plateaux, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.
- Options pour la Base:
  - OB0014: Quatre (4) roulettes pivotantes insonorisées en acier inoxydable, avec Ø125 mm, deux (2) avec des freins pour une manipulation facile et sûre. Non compatible avec plinthes ou décoration descendant à 40 mm du sol.
  - OB0020: Plinthe en acier inoxydable. Livrée démontée. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou décoration descendant à 40 mm du sol.
  - OB0030: Décoration descendant à 40 mm du sol. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou plinthes.

« Buffets isolés avec « cuve à glace 120 mm »

- Buffets isolés avec « cuve à glace 120 mm », spécialement conçus pour conserver à la température froide, présenter et fournir des aliments (p. ex. desserts, fruits, entrées froides sur des assiettes ou des ramequins) et des boissons (p. ex. bouteilles, boîtes, jus, etc.) exposés sur la glace pendant le service, avec les clients ayant accès aux deux côtés utiles du meuble.
- Cuve neutre, isolée, en acier inoxydable, 120 mm de profondeur.
- Trois (2) barrettes d'éclairage LED RGB puissance de 14.5 w/m dans le fond, pour obtenir un éclairage uniforme. Régulateur de puissance pour fournir différentes nuances de couleur.
- Cuve avec double fond en méthacrylate perforé permettant le passage de l'éclairage LED.
- Armature de meuble entièrement en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Dessus en finition poli vibré, avec une épaisseur de 2 mm, offrant une plus grande résistance et durabilité dans le travail quotidien. Bord tombé avant côté public de 100 mm en finition poli satiné.
- Façade en panneau hydrofuge de fibres à densité moyenne (MDF), avec une épaisseur de 19 mm sur les quatre côtés, descendant à 150 mm du sol.
- Façade décorée stratifié, avec une épaisseur de 1 mm sur les quatre côtés, en différentes couleurs en option.

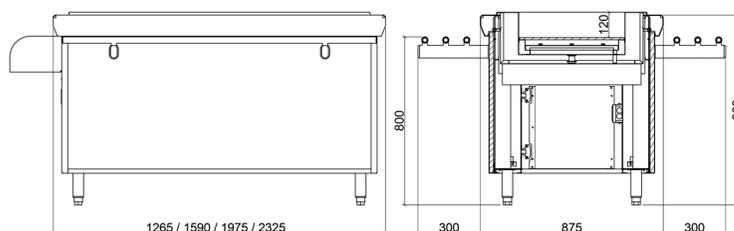
- Cornière en acier inoxydable sur les côtés de la façade, avec une épaisseur 30 mm. En partie basse avec une épaisseur 20 mm.
- Rampe à plateaux en acier inoxydable, à 800 mm du sol, assurant un accès facile aux personnes à mobilité réduite et installée sur les deux côtés utiles pour une meilleure accessibilité. Composée par trois (3) tubes ronds Ø 30 mm et deux (2) consoles support en tube oblong avec fixation invisible sur la façade de l'élément. Son design arrondi permet un nettoyage facile et un bon guidage des plateaux. Livré démonté.
- Drain de 3/4" pour vider l'eau produite par la fonte de la glace. Vanne à sphère papillon 3/4" lorsqu'il manque une vidange au réseau d'assainissement.
- Boîte de jonction contenant des connexions électriques. Elle fournit un accès centralisé à tous les éléments techniques alimentés électriquement.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins de réglage en hauteur à filetage non apparent. La hauteur standard est de 150 mm.
- Support pour assiettes en acier inoxydable, à installer sur l'un des deux côtés du meuble, en accessoire optionnel.
- Présentoirs, supports, vitres, plinthes et autres accessoires doivent être demandés séparément et sont livrés démontés.



SCNH-120-4



Accessoire SP-70



SCNH-120

Modèle	Référence	Dimensions extérieures (mm)	Capacité GN	Description	Profondeur cuve (mm)	Capacité assiettes (Ø 150 mm) à cuve	Capacité ramequins (Ø 130 mm) à cuve	Capacité bouteilles (Ø 65 mm) à cuve	Puissance (W)
SCNH-120-3	18001590	1265 x 875 x 900	3 GN 1/1	Cuve isolée	120	27	36	146	45
SCNH-120-4	18001591	1590 x 875 x 900	4 GN 1/1	Cuve isolée	120	36	48	195	60
SCNH-120-5	18001592	1975 x 875 x 900	5 GN 1/1	Cuve isolée	120	46	61	245	80
SCNH-120-6	18001593	2325 x 875 x 900	6 GN 1/1	Cuve isolée	120	55	73	295	100
SP-70	19043113	680 x 250 x 170	Support pour assiettes en acier inoxydable SP-70						

- Options pour les Dessus:
  - OEN0010: Dessus côté public en finition miroir.
  - Autres options pour dessus, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.
- Options pour les Façades:
  - OF0010: Façade en acier inoxydable finition satinée. Non compatible avec décoration de façade en couleurs.
  - OF0020: Façade décorée stratifié en différentes couleurs en option. Choisir entre 16 couleurs basiques, 8 bois et 6 tons métalliques. Non compatible avec façade en acier inoxydable.
  - OF0030: Décoration bois avec sens du fil vertical, à la place d'horizontal. Cette option ne concerne que les décorations de façade en bois.
- Options pour les Rampes à plateaux:
  - OPB0010: Sans rampes à plateaux.
  - OPB0020: Consoles support en section tube carré à la place de tube oblong.
  - OPB0030: Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à droite.
- OPB0031: Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à gauche.
- Autres options pour rampes à plateaux, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.
- Options pour la Base:
  - OB0014: Quatre (4) roulettes pivotantes insonorisées en acier inoxydable, avec Ø125 mm, deux (2) avec des freins pour une manipulation facile et sûre. Non compatible avec plinthes ou décoration descendant à 40 mm du sol.
  - OB0020: Plinthe en acier inoxydable. Livrée démontée. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou décoration descendant à 40 mm du sol.
  - OB0030: Décoration descendant à 40 mm du sol. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou plinthes.
- Options pour le Groupe Froid:
  - OGF0020: Groupe froid à 230V 1N 60 Hz.
  - OGF0021: Groupe froid à 110V 1~ 60 Hz.

## « Buffets isolés réfrigérés « froid statique 80 mm»

- Buffets isolés réfrigérés « froid statique 80 mm», spécialement conçus pour conserver à la température froide, présenter et fournir des aliments (p. ex. desserts, fruits, yogourts, crèmes, entrées froides sur des assiettes ou des ramequins, etc.) et des boissons (p. ex. petites bouteilles, boîtes, etc.) pendant le service, avec les clients ayant accès aux deux côtés utiles du meuble.
- Cuve réfrigérée statique en acier inoxydable, 80 mm de profondeur, légèrement inclinée pour faciliter le drainage. Angles internes arrondis pour un nettoyage facile et assurer une hygiène maximale.
- Armature de meuble entièrement en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Dessus en finition poli vibré, avec une épaisseur de 2 mm, offrant une plus grande résistance et durabilité dans le travail quotidien. Bord tombé avant côté public de 100 mm en finition poli satiné.
- Façade en panneau hydrofuge de fibres à densité moyenne (MDF), avec une épaisseur de 19 mm sur les quatre côtés, descendant à 150 mm du sol.
- Façade décorée stratifié, avec une épaisseur de 1 mm sur les quatre côtés, en différentes couleurs en option.
- Cornière en acier inoxydable sur les côtés de la façade, avec une épaisseur 30 mm. En partie basse avec une épaisseur 20 mm.
- Rampe à plateaux en acier inoxydable, à 800 mm du sol, assurant un accès facile aux personnes à mobilité réduite et installé sur les deux côtés utiles pour une meilleure accessibilité. Composée par trois (3) tubes ronds Ø 30 mm et deux (2) consoles support en tube oblong avec fixation invisible sur la façade de l'élément. Son design arrondi permet un nettoyage facile et un bon guidage des plateaux. Livré démonté.
- Système de refroidissement de la cuve réfrigérée statique par un serpentín en cuivre élargi, déployé à la base de la plaque de la cuve.
- Contrôle et régulation de la température dans la cuve statique par

thermostat électronique numérique. Fonction de démarrage différé, ce qui permet des économies d'énergie.

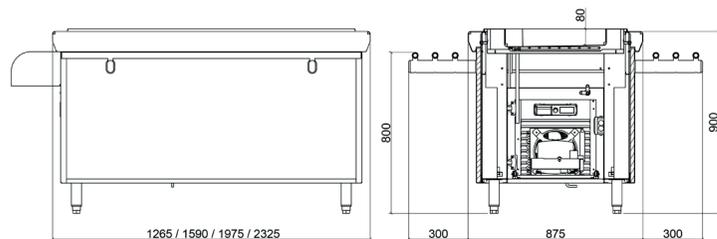
- Système de dégivrage automatique qui réduit la charge de travail du compresseur et générant ainsi des économies d'énergie.
- Vanne de vidange de 1/2", emboutie dans la cuve, qui permet d'évacuer les eaux résiduelles de la condensation qui peut se produire au sein de la cuve. Il est recommandé une vidange au réseau d'assainissement.
- Système intelligent pour l'évaporation de l'eau de dégivrage, en série. Détecteur de niveau qui minimise la consommation d'énergie en activant la résistance uniquement en présence d'un certain niveau d'eau.
- Grille d'aération à lamelles en acier inoxydable sur les deux côtés de la façade.
- Condenseur du groupe froid sur coulisses, dans l'un des deux côtés utiles du meuble, pour effectuer les opérations d'extraction rapidement et facilement, maintenance sans outils.
- Composants électroniques accessibles à un seul point, pour faciliter les opérations de maintenance.
- Boîte de jonction contenant des connexions électriques. Elle fournit un accès centralisé à tous les éléments techniques alimentés électriquement.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins de réglage en hauteur à filetage non apparent. La hauteur standard est de 150 mm.
- Support pour assiettes en acier inoxydable, à installer sur l'un des deux côtés du meuble, en accessoire optionnel.
- Présentoirs, supports, vitres, plinthes et autres accessoires doivent être demandés séparément et sont livrés démontés.
- Gaz réfrigérant: Olefin hydrofluorocarbon R452a (HFO/HFC).
- Température de fonctionnement dans la cuve statique (en classe climatique IV): de -10 °C à +5 °C.
- Tension et fréquence: 230V 1N 50 Hz.



SCR-4



Accessoire SP-70



SCR

Modèle	Référence	Dimensions extérieures (mm)	Capacité GN	Description	Profondeur cuve (mm)	Capacité assiettes (Ø 150 mm) à cuve	Capacité ramequins (Ø 130 mm) à cuve	Capacité bouteilles (Ø 65 mm) à cuve	Puissance (W)
SCR-3	18001594	1265 x 875 x 900	3 GN 1/1	Cuve réfrigérée «froid statique»	80	27	36	146	670
SCR-4	18001595	1590 x 875 x 900	4 GN 1/1	Cuve réfrigérée «froid statique»	80	36	48	195	685
SCR-5	18001596	1975 x 875 x 900	5 GN 1/1	Cuve réfrigérée «froid statique»	80	46	61	245	830
SCR-6	18001597	2325 x 875 x 900	6 GN 1/1	Cuve réfrigérée «froid statique»	80	55	73	295	845
SP-70	19043113	680 x 250 x 170		Support pour assiettes en acier inoxydable SP-70					

- Options pour les Dessus:
  - OEN0010: Dessus côté public en finition miroir.
  - Autres options pour dessus, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.
- Options pour les Façades:
  - OF0010: Façade en acier inoxydable finition satinée. Non compatible avec décoration de façade en couleurs.
  - OF0020: Façade décorée stratifié en différentes couleurs en option. Choisir entre 16 couleurs basiques, 8 bois et 6 tons métalliques. Non compatible avec façade en acier inoxydable.
  - OF0030: Décoration bois avec sens du fil vertical, à la place d'horizontal. Cette option ne concerne que les décorations de façade en bois.
- Options pour la Grille d'Aération:
  - ORI0010: Grille d'aération décorée stratifié comme la façade.
- Options pour les Rampes à plateaux:
  - OPB0010: Sans rampes à plateaux.
  - OPB0020: Consoles support en section tube carré à la place de tube oblong.
  - OPB0030: Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à droite.
  - OPB0031: Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à gauche.
- Autres options pour rampes à plateaux, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.
- Options pour la Base:
  - OB0014: Quatre (4) roulettes pivotantes insonorisées en acier inoxydable, avec Ø125 mm, deux (2) avec des freins pour une manipulation facile et sûre. Non compatible avec plinthes ou décoration descendant à 40 mm du sol.
  - OB0020: Plinthe en acier inoxydable. Livrée démontée. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou décoration descendant à 40 mm du sol.
  - OB0030: Décoration descendant à 40 mm du sol. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou plinthes.
- Options pour le Groupe Froid:
  - OGF0010: Groupe froid à distance. Meubles pour installation à moins de 5m dans le compresseur du groupe de refroidissement à distance, avec l'unité de refroidissement fourni en série. Si une plus grande distance est nécessaire, le groupe de refroidissement à distance doit être dimensionné en particulier. Groupe de refroidissement à distance non inclus. Détendeur et robinet d'arrêt non inclus. Lignes de connexion de liquide et de gaz de 3/8" Cu.
  - OGF0020: Groupe froid à 230V 1N 60 Hz.
  - OGF0021: Groupe froid à 110V 1~ 60 Hz.
  - OGF0030: Groupe froid tropicalisé. À utiliser à la température d'ambiance 40°C, avec 40% d'humidité maximale (en classe climatique V).

## « Buffets isolés réfrigérés « froid ventilé 115 mm »

- Buffets isolés réfrigérés « froid ventilé 115 mm », spécialement conçus pour conserver à la température froide, présenter et fournir des aliments (p. ex. desserts, fruits, yogourts, crèmes, entrées froides sur des assiettes ou des ramequins, etc.) et des boissons (p. ex. bouteilles, boîtes, etc.) pendant le service, avec les clients ayant accès aux deux côtés utiles du meuble.
- Cuve réfrigérée ventilée en acier inoxydable, 115 mm de profondeur, avec niveau d'exposition lisse et zone de drainage légèrement inclinée.
- Système de refroidissement ventilé crée un flux constant d'air froid, généré par les ventilateurs dans le module d'évaporation, qui permettent d'atteindre rapidement une température homogène et stable sur toute la surface des bacs.
- Armature de meuble entièrement en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Dessus en finition poli vibré, avec une épaisseur de 2 mm, offrant une plus grande résistance et durabilité dans le travail quotidien. Bord tombé avant côté public de 100 mm en finition poli satiné.
- Façade en panneau hydrofuge de fibres à densité moyenne (MDF), avec une épaisseur de 19 mm sur les quatre côtés, descendant à 150 mm du sol.
- Façade décorée stratifié, avec une épaisseur de 1 mm sur les quatre côtés, en différentes couleurs en option.
- Cornière en acier inoxydable sur les côtés de la façade, avec une épaisseur 30 mm. En partie basse avec une épaisseur 20 mm.
- Rampe à plateaux en acier inoxydable, à 800 mm du sol, assurant un accès facile aux personnes à mobilité réduite et installée sur les deux côtés utiles pour une meilleure accessibilité. Composée par trois (3) tubes ronds Ø 30 mm et deux (2) consoles support en tube oblong avec fixation invisible sur la façade de l'élément. Son design arrondi permet un nettoyage facile et un bon guidage des plateaux.
- Système de refroidissement ventilé pour la cuve par ventilateurs électroniques et évaporateur grande surface, traité avec un revêtement anticorrosion.

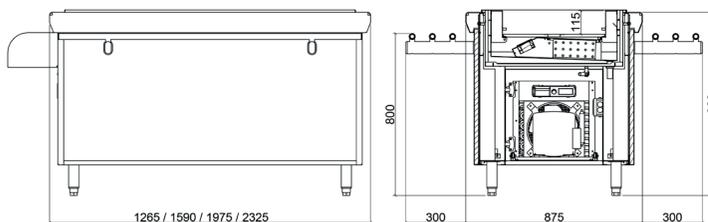
- Contrôle et régulation de la température dans la cuve ventilée par thermostat électronique numérique. Fonction de démarrage différé, ce qui permet des économies d'énergie.
- Système de dégivrage automatique qui réduit la charge de travail du compresseur et générant ainsi des économies d'énergie.
- Vanne de vidange de 3/4", emboutie dans la cuve, qui permet d'évacuer les eaux résiduelles de la condensation qui peut se produire au sein de la cuve. Il faut obligatoirement une vidange au réseau d'assainissement.
- Système intelligent pour l'évaporation de dégivrage de l'eau et bac de récupération, en accessoire optionnel. Détecteur de niveau qui minimise la consommation d'énergie en activant la résistance uniquement en présence d'un certain niveau d'eau.
- Grille d'aération à lamelles en acier inoxydable sur les deux côtés non utiles de la façade.
- Condenseur du groupe froid sur coulisses, dans l'un des deux côtés utiles du meuble, pour effectuer les opérations d'extraction rapidement et facilement, maintenance sans outils.
- Composants électroniques accessibles à un seul point, pour faciliter les opérations de maintenance.
- Boîte de jonction contenant des connexions électriques. Elle fournit un accès centralisé à tous les éléments techniques alimentés électriquement.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins de réglage en hauteur à filetage non apparent. La hauteur standard est de 150 mm.
- Support pour assiettes en acier inoxydable, à installer sur l'un des deux côtés du meuble, en accessoire optionnel.
- Présentoirs, supports, vitres, plinthes et autres accessoires doivent être demandés séparément et sont livrés démontés.
- Gaz réfrigérant: Olefin hydrofluorocarbon R452a (HFO/HFC).
- Température de fonctionnement dans la cuve ventilée (en classe climatique IV): de 0 °C à +4 °C.
- Tension et fréquence: 230V 1N 50 Hz.



SCV-4



Accessoire SP-70



SCV

Modèle	Référence	Dimensions extérieures (mm)	Capacité GN	Description	Profondeur cuve (mm)	Capacité assiettes (Ø 150 mm) à cuve	Capacité ramequins (Ø 130 mm) à cuve	Capacité bouteilles (Ø 65 mm) à cuve	Puissance (W)
SCV-3	18001598	1265 x 875 x 900	3 GN 1/1	Cuve réfrigérée «froid ventilé»	115	28	37	150	395
SCV-4	18001599	1590 x 875 x 900	4 GN 1/1	Cuve réfrigérée «froid ventilé»	115	37	50	200	535
SCV-5	18001600	1975 x 875 x 900	5 GN 1/1	Cuve réfrigérée «froid ventilé»	115	47	62	250	710
SCV-6	18001601	2325 x 875 x 900	6 GN 1/1	Cuve réfrigérée «froid ventilé»	115	56	75	300	780
SP-70	19043113	680 x 250 x 170	Support pour assiettes en acier inoxydable SP-70						

- Options pour les Dessus:
  - OEN0010: Dessus côté public en finition miroir.
  - Autres options pour dessus, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.
- Options pour les Façades:
  - OF0010: Façade en acier inoxydable finition satinée. Non compatible avec décoration de façade en couleurs.
  - OF0020: Façade décorée stratifié en différentes couleurs en option. De choisir entre 16 couleurs basiques, 8 bois et 6 tons métalliques. Non compatible avec façade en acier inoxydable.
  - OF0030: Décoration bois avec sens du fil vertical, à la place d'horizontal. Cette option ne concerne que les décorations de façade en bois.
- Options pour la Grille d'Aération:
  - ORI0010: Grille d'aération décorée stratifié comme la façade.
- Options pour les Rampes à plateaux:
  - OPB0010: Sans rampes à plateaux.
  - OPB0020: Consoles support en section tube carré à la place de tube oblong.
  - OPB0030: Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à droite.
  - OPB0031: Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à gauche.
- Autres options pour rampes à plateaux, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.
- Options pour la Base:
  - OB0014: Quatre (4) roulettes pivotantes insonorisées en acier inoxydable, avec Ø125 mm, deux (2) avec des freins pour une manipulation facile et sûre. Non compatible avec plinthes ou décoration descendant à 40 mm du sol.
  - OB0020: Plinthe en acier inoxydable. Livrée démontée. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou décoration descendant à 40 mm du sol.
  - OB0030: Décoration descendant à 40 mm du sol. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou plinthes.
- Options pour le Groupe Froid:
  - OGF0010: Groupe froid à distance. Meubles pour installation à moins de 5m dans le compresseur du groupe de refroidissement à distance, avec l'unité de refroidissement fourni en série. Si une plus grande distance est nécessaire, le groupe de refroidissement à distance doit être dimensionné en particulier. Groupe de refroidissement à distance non inclus. Détendeur et robinet d'arrêt non inclus. Lignes de connexion de liquide et de gaz de 3/8" Cu.
  - OGF0020: Groupe froid à 230V 1N 60 Hz.
  - OGF0021: Groupe froid à 110V 1~ 60 Hz.
  - OGF0030: Groupe froid tropicalisé. À utiliser à la température d'ambiance 40°C, avec 40% d'humidité maximale (en classe climatique V).



**ÉTAGÈRES AVEC PRÉSENTOIRS, SUPPORTS ET VITRES POUR ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS**

**Types d'éclairage:**

Les éclairages LEDS apportent une grande durabilité, des économies d'énergie et une moindre transmission de chaleur. Leurs résistances aux conditions de températures de réfrigération ou de températures de maintien de la chaleur les rendent idéals pour être utilisés lors de la présentation ou l'exposition des aliments.



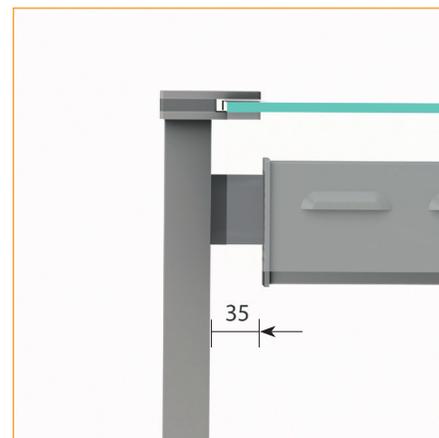
**Types de présentoirs et de vitres**

Deux formes de vitres pour les présentoirs, courbée avant et courbée centrale. La forme de la vitre est un élément de décoration du local. Il joue à la fois un rôle de protection de la santé et de personnalisation. Forme arrondie pour le présentoir.



**Types de supports**

Supports oblongs. Durabilité garantie grâce à l'exclusif système de fixation. Les supports sont montés sur le plan de travail par l'intermédiaire de platines filetées et sur les vitres par l'intermédiaire d'un système de pinces de fixation.



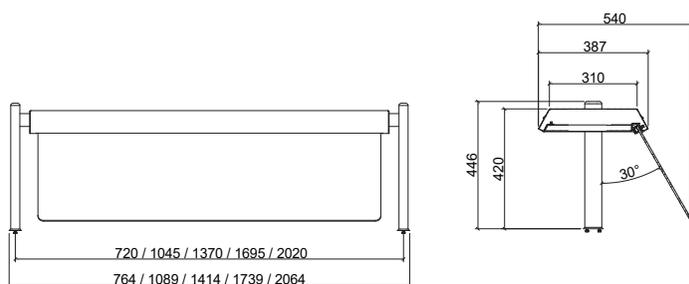
*La séparation entre le support et le présentoir permet des opérations de nettoyage confortables et efficaces. Toutes les étagères comprennent le pare-haleine, le verre et les fixations.*

« Étagère en acier inoxydable avec vitre de protection

- Étagère en acier inoxydable avec vitre de protection, spécialement conçus pour améliorer la protection de la santé et de l'hygiène de tous les types de nourriture.
- Vitre en verre trempé, angles arrondis, épaisseur 6 mm. Il garantit la sécurité dans les opérations et une meilleure protection des aliments.
- Étagère en acier inoxydable hauteur 420 mm.
- Montants verticaux, en acier inoxydable et en tube oblong, pour assurer l'uniformité esthétique avec le reste de la ligne de service.
- Les montants sont assemblés sur le dessus par platines filetées et sur les vitres par pinces de fixation. Durabilité garantie grâce à l'exclusif système de fixation.
- La séparation entre les montants verticaux et les présentoirs est de 35 mm, permettant les opérations de nettoyage confortables et efficaces.



ECS-4



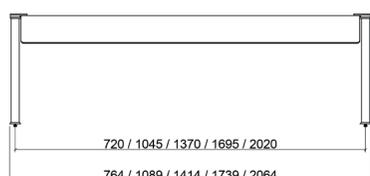
ECS

Modèle	Référence	Dimensions extérieures (mm)	Capacité GN	Description	Puissance (W)
ECS-2	19046770	764 x 540 x 446	2 GN 1/1	Présentoirs sans éclairage, avec vitre de protection	-
ECS-3	19042220	1089 x 540 x 446	3 GN 1/1	Présentoirs sans éclairage, avec vitre de protection	-
ECS-4	19042221	1414 x 540 x 446	4 GN 1/1	Présentoirs sans éclairage, avec vitre de protection	-
ECS-5	19042222	1739 x 540 x 446	5 GN 1/1	Présentoirs sans éclairage, avec vitre de protection	-
ECS-6	19042223	2064 x 540 x 446	6 GN 1/1	Présentoirs sans éclairage, avec vitre de protection	-

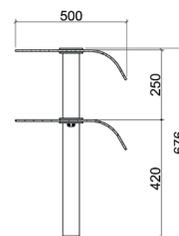
## « Étagères neutres avec vitre. Pare-haleine neutre à 1 et 2 niveaux

- Pare-haleines neutres à un (1) ou deux (2) niveaux, spécialement conçus pour améliorer l'hygiène de tous les types de nourriture grâce à ses fonctions anti-souffles. Tout en même temps, ils permettent aussi de mettre en valeur l'exposition des aliments à la température ambiante (p. ex. pain, céréales, confitures) pendant le service.
- Vitre en verre trempé, angles arrondis, épaisseur 6 mm. Il garantit la sécurité dans les opérations et une meilleure protection des aliments.
- Pare-haleine à un (1) niveau: étagère neutre hauteur 420 mm. Pare-haleine à deux (2) niveaux: étagère neutre basse hauteur 420 mm et étagère neutre supérieure hauteur 670 mm.

- Deux modèles sont disponibles:
  - EN-FC: étagère neutre 1 niveau.
  - EN-FC-2: étagère neutre 2 niveaux.
- Montants verticaux, en acier inoxydable et en tube oblong, pour assurer l'uniformité esthétique avec le reste de la ligne de service.
- Les montants sont assemblés sur le dessus par platines filetées et sur les vitres par pinces de fixation. Durabilité garantie grâce à l'exclusif système de fixation.
- La séparation entre les montants verticaux et les présentoirs est de 35 mm, permettant les opérations de nettoyage confortables et efficaces.



EN-FC



EN-FC-2

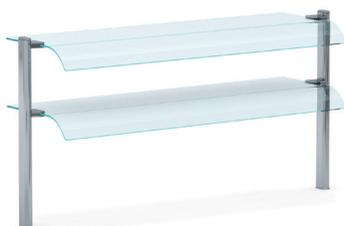
1

VITRE COURBÉE AVANT



EN-FC-4

Modèle	Référence	Dimensions extérieures (mm)	Capacité GN	Description
EN-FC-2	19042301	764 x 500 x 426	2 GN 1/1	1 niveau sans éclairage et vitre avant galbé
EN-FC-3	19042298	1089 x 500 x 426	3 GN 1/1	1 niveau sans éclairage et vitre avant galbé
EN-FC-4	19042302	1414 x 500 x 426	4 GN 1/1	1 niveau sans éclairage et vitre avant galbé
EN-FC-5	19042303	1739 x 500 x 426	5 GN 1/1	1 niveau sans éclairage et vitre avant galbé
EN-FC-6	19042304	2064 x 500 x 426	6 GN 1/1	1 niveau sans éclairage et vitre avant galbé



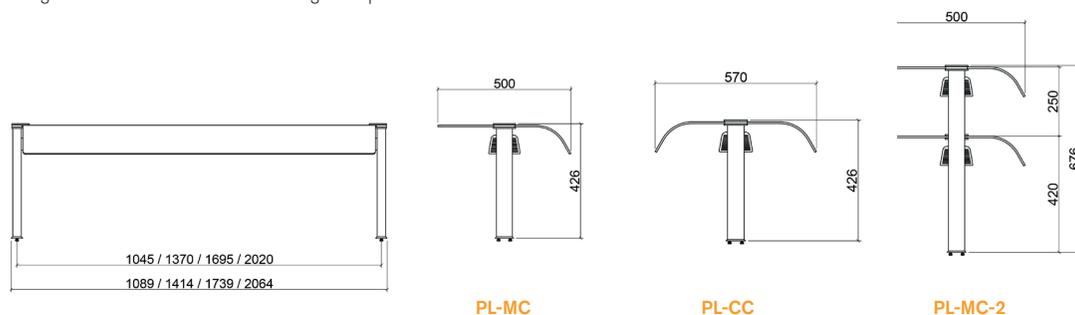
EN-FC-2-4

Modèle	Référence	Dimensions extérieures (mm)	Capacité GN	Description
EN-FC-2-2	19042305	764 x 500 x 676	2 GN 1/1	2 niveaux avec éclairage et vitre avant galbé
EN-FC-2-3	19042306	1089 x 500 x 676	3 GN 1/1	2 niveaux avec éclairage et vitre avant galbé
EN-FC-2-4	19042307	1414 x 500 x 676	4 GN 1/1	2 niveaux avec éclairage et vitre avant galbé
EN-FC-2-5	19042308	1739 x 500 x 676	5 GN 1/1	2 niveaux avec éclairage et vitre avant galbé
EN-FC-2-6	19042309	2064 x 500 x 676	6 GN 1/1	2 niveaux avec éclairage et vitre avant galbé

« Étagères avec présentoirs et éclairage.  
Pare-haleine à 1 et 2 niveaux.

- Pare-haleines à un (1) ou deux (2) niveaux, spécialement conçus pour améliorer l'hygiène de tous les types de nourriture grâce à ses fonctions anti-souffles. Tout en même temps, ils permettent aussi de mettre en valeur l'exposition des aliments froids ou à la température ambiante pendant le service.
- Entièrement en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Barrettes d'éclairage LED de couleur blanc pur, 4500° K haute luminosité avec puissance 29 w/m. Intégrées dans les présentoirs. L'éclairage LED illumine intensément la surface d'exposition, imitant la lumière naturelle, améliorant l'aspect d'origine des aliments exposés.
- Vitre en verre trempé, angles arrondis, épaisseur 6 mm. Elle garantit la sécurité dans les opérations et une meilleure protection des aliments.
- Pare-haleine à un (1) niveau: étagère hauteur 420 mm. Pare-haleine à deux (2) niveaux: étagère basse hauteur 420 mm et étagère supérieure hauteur 670 mm.

- Deux modèles sont disponibles:
  - PL-MC: présentoirs avec éclairage et vitre courbée avant.
  - PL-CC: présentoirs avec éclairage et vitre courbée centrale.
- Montants verticaux, en acier inoxydable et en tube oblong, pour assurer l'uniformité esthétique avec le reste de la ligne de service.
- Les montants sont assemblés sur le dessus par platines filetées et sur les vitres par pinces de fixation. Durabilité garantie grâce à l'exclusif système de fixation.
- La séparation entre les montants verticaux et les présentoirs est de 35 mm, permettent les opérations de nettoyage confortables et efficaces.

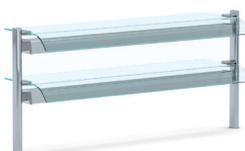


1 VITRE COURBÉE AVANT



PL-MC-4

Modèle	Référence	Dimensions extérieures (mm)	Capacité GN	Description	Puissance (W)
PL-MC-3	19038428	1089 x 500 x 426	3 GN 1/1	1 niveau avec éclairage et vitre avant galbé	25
PL-MC-4	19038429	1414 x 500 x 426	4 GN 1/1	1 niveau avec éclairage et vitre avant galbé	35
PL-MC-5	19038430	1739 x 500 x 426	5 GN 1/1	1 niveau avec éclairage et vitre avant galbé	45
PL-MC-6	19038431	2064 x 500 x 426	6 GN 1/1	1 niveau avec éclairage et vitre avant galbé	55



PL-MC-2-4

Modèle	Référence	Dimensions extérieures (mm)	Capacité GN	Description	Puissance (W)
PL-MC-2-3	19038440	1089 x 500 x 676	3 GN 1/1	2 niveaux avec éclairage et vitre avant galbé	45
PL-MC-2-4	19038441	1089 x 500 x 676	4 GN 1/1	2 niveaux avec éclairage et vitre avant galbé	70
PL-MC-2-5	19038442	1739 x 500 x 676	5 GN 1/1	2 niveaux avec éclairage et vitre avant galbé	90
PL-MC-2-6	19038443	2064 x 500 x 676	6 GN 1/1	2 niveaux avec éclairage et vitre avant galbé	110

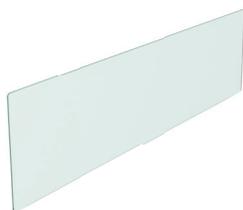
2 VITRE COURBÉE CENTRALE



PL-CC-4

Modèle	Référence	Dimensions extérieures (mm)	Capacité GN	Description	Puissance (W)
PL-CC-3	19038488	1089 x 570 x 426	3 GN 1/1	1 niveau avec éclairage et vitre centrale galbé	25
PL-CC-4	19038489	1414 x 570 x 426	4 GN 1/1	1 niveau avec éclairage et vitre centrale galbé	35
PL-CC-5	19038490	1739 x 570 x 426	5 GN 1/1	1 niveau avec éclairage et vitre centrale galbé	45
PL-CC-6	19038491	2064 x 570 x 426	6 GN 1/1	1 niveau avec éclairage et vitre centrale galbé	55

## « Vitres frontales de protection pour présentoirs - Pare haleine



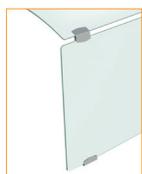
CPS

Modèle	Référence	Dimensions extérieures Long (mm)	Dimensions extérieures Largeur (mm)	Capacité GN
CPS-2	19046692	675	285	2 GN 1/1
CPS-3	19042213	1000	285	3 GN 1/1
CPS-4	19042214	1325	285	4 GN 1/1
CPS-5	19042215	1650	285	5 GN 1/1
CPS-6	19042216	1975	285	6 GN 1/1

## « Kit pour la fixation des vitres de protection



IKS



Modèle	Référence	Description
IKS	19043321	2 éléments de fixation

## « Kit thermomètre digital pour présentoir

- Thermomètre digital pour afficher la température sur les éléments drop-in Inoxfera.
- Boîtier en acier inox prêt à être installé/fixé sur les présentoirs avec éclairage ou avec lumière chaude.
- ITDP : Pour éléments froids



ITDP

Modèle	Référence	Dimensions extérieures long (mm)	Dimensions extérieures largeur (mm)	Dimensions extérieures haut (mm)
ITDP	19043323	120	110	40

ELÉMENTS  
CHAUDS

Les éléments chauds Self-Suite offrent une solution parfaite pour la conservation, présentation et distribution des aliments chauds à la température de consommation correcte. Ils sont aussi conçus pour améliorer la circulation, augmenter la productivité des zones de service et apporter une meilleure exposition des aliments. Grâce à son aspect moderne et élégant, ils vous permettent de créer des styles différents dans la présentation des repas et ils deviennent partie intégrante du décor de la salle à manger. Avec Self-suite leurs présentations sont entre de bonnes mains.

Conserver les aliments conformément aux normes en vigueur est crucial pour assurer un fonctionnement en toute sécurité. La plupart des règlements et des codes sur la sécurité et l'hygiène alimentaire indiquent que les aliments chauds doivent être

maintenus à une température égale ou supérieur à +65° C. Les éléments chauds Self-Suite ont été conçus pour assurer la conformité aux exigences plus strictes en termes de température de restauration professionnelle, avec une utilisation intensive de l'équipement. De plus, pour répondre aux besoins des convives, permettent de travailler à des températures bien supérieures aux normes.

Chez Inoxfera nous avons une bonne quantité de différents types d'articles qui sont conçus spécialement pour ce type d'application, en tenant compte des règlements existants et des particularités d'un projet Self-service. En outre, chaque type de produit est livré avec ou sans la réserve chaude. Vous trouverez également des informations sur une gamme complète de présentoirs et supports avec éclairage : présentoirs avec un ou deux niveaux. Trouvez la bonne solution pour votre projet.

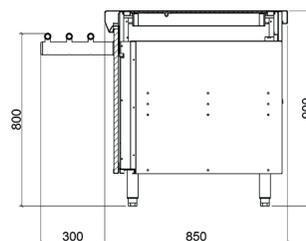
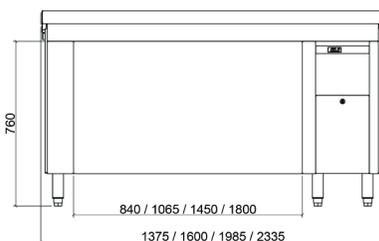
## « Éléments chauds avec dessus en inox

- Éléments chauds avec dessus en inox, spécialement conçus pour conserver à la température chaude, présenter et fournir des aliments (p. ex. pâtisseries, gâteaux, pain, etc.) pendant le service, aidant à maintenir la fraîcheur et la chaleur pour être perçues comme « frais et sorti du four ».
- Armature de meuble entièrement en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Dessus en finition poli vibré, avec une épaisseur de 2 mm, offrant une plus grande résistance et durabilité dans le travail quotidien. Bord tombé avant côté public de 100 mm en finition poli satiné.
- Joint en silicone pour une utilisation alimentaire, élastique et imperméable à l'eau, placée entre les dessus des éléments pour assurer la liaison précise entre eux. Assure l'étanchéité, évite le risque d'accumulation de particules alimentaires entre les meubles et cela permet un accès facile pour le nettoyage.
- Façade en panneau hydrofuge de fibres à densité moyenne (MDF), avec une épaisseur de 19 mm, descendant à 150 mm du sol.
- Façade décorée stratifiée, avec une épaisseur de 1 mm, en différentes couleurs en option.
- Cornière en acier inoxydable sur les côtés de la façade, avec une épaisseur 40 mm. En partie basse avec une épaisseur 20 mm.
- Rampe à plateaux en acier inoxydable, à 800 mm du sol, assurant un accès facile aux personnes à mobilité réduite. Composée par trois (3) tubes ronds Ø 30 mm et deux (2) consoles support en tube oblong avec fixation invisible sur la façade de l'élément. Son design arrondi permet un nettoyage facile et un bon guidage des plateaux. Livré démonté.
- Contrôle et régulation de la température du dessus inox par thermostat électronique numérique. Sur les modèles avec réserve chaude, le contrôle et régulation de la température est indépendante, de sorte qu'il a deux (2) thermostats séparés.
- Boîte de jonction contenant des connexions électriques. Elle fournit un accès centralisé à tous les éléments techniques alimentés électriquement.

- Deux (2) modèles d'éléments chauds avec dessus en inox: dessous libre (SR) ou avec réserve chaude (CR).
- Sur les modèles dessous libres SR, une zone de stockage neutre par un (1) plancher et une (1) étagère intermédiaire en accessoires optionnels.
- Sur les modèles CR, réserve chaude avec les caractéristiques suivantes:
  - Chauffage à air pulsé. Chauffage rapide grâce au système résistance-ventilateur qui produit une circulation efficace de l'air chaud à l'intérieur.
  - Pour une meilleure répartition de la chaleur, les meubles de taille 6 GN1/1 incorporent résistances et ventilateurs à chaque extrémité.
  - Étagère intermédiaire perforée pour empêcher l'accumulation de chaleur dans la partie supérieure de la réserve et maintenir la température uniforme au sein de toute la réserve.
  - Portes coulissantes, en acier inoxydable et doublées, avec poignée ergonomique pour assurer une ouverture facile. Chants verticaux arrondis, facilitent le nettoyage, en évitant l'accumulation de saleté.
  - Isolation d'épaisseur 30 mm par laine de roche.
  - Contrôle et régulation de la température dans la réserve chaude par thermostat électronique numérique.
  - Température de fonctionnement dans la réserve chaude: de +30 °C à +90 °C.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins de réglage en hauteur à filetage non apparent. La hauteur standard est de 150 mm.
- Présentoirs, supports, vitres, plinthes et autres accessoires doivent être demandés séparément et sont livrés démontés.
- Température de fonctionnement sur le dessus en inox: de +30 °C à +60 °C.
- Tension et fréquence: 230V 1N 50/60 Hz.



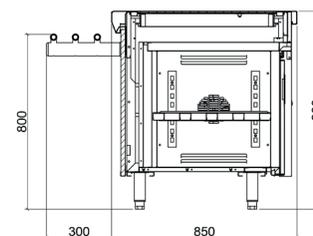
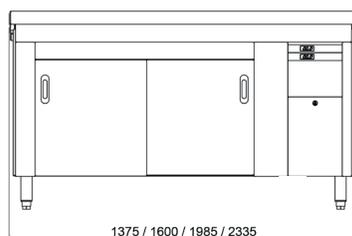
SI-SR-4



SI-SR



SI-CR-4



SI-CR

Modèle	Référence	Dimensions extérieures (mm)	Capacité GN	Description	Capacité assiettes (Ø 150 mm) à dessus	Capacité ramequins (Ø 130 mm) à dessus	Capacité assiettes (Ø 250 mm) à dessus	Puissance (W)
SI-SR-3	18001610	1375 x 850 x 900	3 GN 1/1	Dessous libre	28	37	10	1355
SI-SR-4	18001611	1600 x 850 x 900	4 GN 1/1	Dessous libre	37	50	13	1805
SI-SR-5	18001612	1985 x 850 x 900	5 GN 1/1	Dessous libre	47	62	16	2255
SI-SR-6	18001613	2335 x 850 x 900	6 GN 1/1	Dessous libre	56	75	20	2705

Modèle	Référence	Dimensions extérieures (mm)	Capacité GN	Description	Capacité assiettes (Ø 150 mm) à dessus	Capacité ramequins (Ø 130 mm) à dessus	Capacité assiettes (Ø 250 mm) à dessus	Puissance (W)
SI-CR-3	18001606	1375 x 850 x 900	3 GN 1/1	Dessous chauffant et réserve chaude	28	37	10	1895
SI-CR-4	18001607	1600 x 850 x 900	4 GN 1/1	Dessous chauffant et réserve chaude	37	50	13	1895
SI-CR-5	18001608	1985 x 850 x 900	5 GN 1/1	Dessous chauffant et réserve chaude	47	62	16	3120
SI-CR-6	18001609	2335 x 850 x 900	6 GN 1/1	Dessous chauffant et réserve chaude	56	75	20	3575

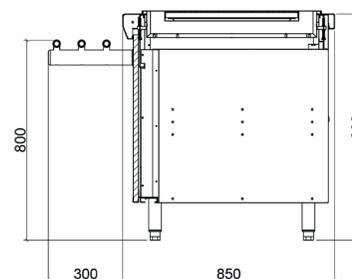
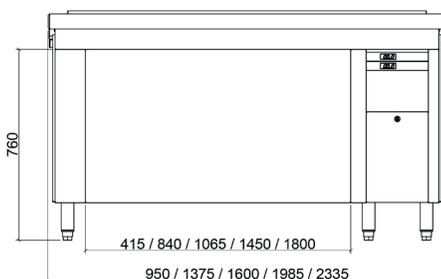
- Options pour les Dessus:
  - OEN0010: Dessus côté public en finition miroir.
  - Autres options pour dessus, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.
- Options pour les Façades:
  - OF0010: Façade en acier inoxydable finition satinée. Non compatible avec décoration de façade en couleurs.
  - OF0020: Façade décorée stratifié en différentes couleurs en option. De choisir entre 16 couleurs basiques, 8 bois et 6 tons métalliques. Non compatible avec façade en acier inoxydable.
  - OF0030: Décoration bois avec sens du fil vertical, à la place d'horizontal. Cette option ne concerne que les décorations de façade en bois.
- Options pour les Rampes à plateaux:
  - OPB0010: Sans rampes à plateaux.
  - OPB0020: Consoles support en section tube carré à la place de tube oblong.
  - OPB0030: Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à droite.
  - OPB0031: Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à gauche.
  - Autres options pour rampes à plateaux, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.
- Options pour la Base:
  - OB0014: Quatre (4) roulettes pivotantes insonorisées en acier inoxydable, avec Ø125 mm, deux (2) avec des freins pour une manipulation facile et sûre. Non compatible avec plinthes ou décoration descendant à 40 mm du sol. Appliqué uniquement au modèle CR.
  - OB0015: Cinq (5) roulettes pivotantes insonorisées en acier inoxydable, avec Ø125 mm, deux (2) avec des freins pour une manipulation facile et sûre. Non compatible avec plinthes ou décoration descendant à 40 mm du sol. Appliqué uniquement au modèle SR.
  - OB0020: Plinthe en acier inoxydable. Livrée démontée. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou décoration descendant à 40 mm du sol.
  - OB0030: Décoration descendant à 40 mm du sol. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou plinthes.
- Options de Disposition:
  - OL0010: Élément à la fin de la ligne de service, à droite (FLD). L'habillage latéral à droite de l'élément est le même qui a été choisi pour la façade. Si l'option OB0020 est sélectionnée, la plinthe vers la droite de l'élément sera aussi fournie.
  - OL0011: Élément à la fin de la ligne de service, à gauche (FLI). L'habillage latéral à gauche de l'élément est le même qui a été choisi pour la façade. Si l'option OB0020 est sélectionnée, la plinthe vers la gauche de l'élément sera aussi fournie.
- Options pour le Groupe Chaud:
  - OGC0030: Groupe chaud à 110V 1~ 50/60 Hz.
- Options Prises de Courant Supplémentaires:
  - OEE0011: Une (1) prise de courant supplémentaire monophasée, avec tension 230V 1N 50/60 Hz et indice de protection IP55. Pour connecter des chariots chauds sous les éléments dessus inox avec dessous libre SI-SR-3 et SI-SR-4.
  - OEE0012: Deux (2) prises de courant supplémentaires monophasées, avec tension 230V 1N 50/60 Hz et indice de protection IP55. Pour connecter des chariots chauds sous les éléments dessus inox avec dessous libre SI-SR-5 et SI-SR-6.
- Options Type de Prise de Courant:
  - OTE000E: Prise de courant standard européenne – France / Belgique. Type E.
  - OTE000F: Prise de courant standard européenne – Allemagne / Italie / Espagne. Type F.
  - OTE000B: Prise de courant standard américaine. Type B.
  - OTE000G: Prise de courant standard britannique. Type G.
- Options de Protection Électrique:
  - OPE0010: Disjoncteur avec une sensibilité de 30mA pour protéger des possible dériviations électriques.
  - OPE0011: Interrupteur magnétothermique de 16A pour protéger câblage et les prises électriques.

## « Éléments chauds avec dessus en verre trempé

- Éléments chauds avec dessus en verre trempé, spécialement conçus pour conserver à la température chaude, présenter et fournir des aliments (p. ex. plats chauds, sandwichs, pizzas, etc. sur des assiettes ou des bacs GN peu profonds) pendant le service.
- Plaque chauffante en verre trempé vitrifié, très résistante, de haute technologie et épaisseur de 4 mm.
- Système de chauffage du verre par des résistances de silicone collées au bas de la plaque qui permet d'obtenir très rapidement une température uniforme sur toute la surface.
- Armature de meuble entièrement en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Dessus en finition poli vibré, avec une épaisseur de 2 mm, offrant une plus grande résistance et durabilité dans le travail quotidien. Bord tombé avant côté public de 100 mm en finition poli satiné.
- Joint en silicone pour une utilisation alimentaire, élastique et imperméable à l'eau, placé entre les dessus des éléments pour assurer la liaison précise entre eux. Assure l'étanchéité, évite le risque d'accumulation de particules alimentaires entre les meubles et cela permet un accès facile pour le nettoyage.
- Façade en panneau hydrofuge de fibres à densité moyenne (MDF), avec une épaisseur de 19 mm, descendant à 150 mm du sol.
- Façade décorée stratifiée, avec une épaisseur de 1 mm, en différentes couleurs en option.
- Cornière en acier inoxydable sur les côtés de la façade, avec une épaisseur 40 mm. En partie basse avec une épaisseur 20 mm.
- Rampe à plateaux en acier inoxydable, à 800 mm du sol, assurant un accès facile aux personnes à mobilité réduite. Composée par trois (3) tubes ronds Ø 30 mm et deux (2) consoles support en tube oblong avec fixation invisible sur la façade de l'élément. Son design arrondi permet un nettoyage facile et un bon guidage des plateaux. Livré démonté.
- Contrôle et régulation de la température des plaques chauffantes par thermostat électronique numérique. Sur les modèles avec réserve chaude, le contrôle de la régulation de la température est indépendant, de sorte qu'il a deux (2) thermostats séparés.
- Boîte de jonction contenant des connexions électriques. Elle fournit un accès centralisé à tous les éléments techniques alimentés électriquement.
- Deux (2) modèles d'éléments chauds avec dessus en verre trempé: dessous libre (SR) ou avec réserve chaude (CR).
- Sur les modèles dessous libres SR, une zone de stockage neutre par un (1) plancher et une (1) étagère intermédiaire en accessoires optionnels.
- Sur les modèles CR, réserve chaude avec les caractéristiques suivantes:
  - Chauffage à air pulsé. Chauffage rapide grâce au système résistance-ventilateur qui produit une circulation efficace de l'air chaud à l'intérieur.
  - Pour une meilleure répartition de la chaleur, les meubles de taille 6 GN1/1 incorporent résistances et ventilateurs à chaque extrémité.
  - Étagère intermédiaire perforée pour empêcher l'accumulation de chaleur dans la partie supérieure de la réserve et maintenir la température uniforme dans cette même réserve.
  - Portes coulissantes, en acier inoxydable et doublées, avec poignée ergonomique pour assurer une ouverture facile. Chants verticaux arrondis, facilitent le nettoyage, en évitant l'accumulation de saleté.
  - Isolation d'épaisseur 30 mm par laine de roche.
  - Contrôle et régulation de la température dans la réserve chaude par thermostat électronique numérique.
  - Température de fonctionnement dans la réserve chaude: de +30 °C à +90 °C.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins de réglage en hauteur à filetage non apparent. La hauteur standard est de 150 mm.
- Présentoirs, supports, vitres, plinthes et autres accessoires doivent être demandés séparément et sont livrés démontés.
- Température de fonctionnement sur dessus en verre trempé: de +30 °C à +120 °C.
- Tension et fréquence:
  - 400V 3N 50/60 Hz sur modèles 5 et 6 GN avec réserve chaude.
  - 230V 1N 50/60 Hz pour tous les autres modèles.



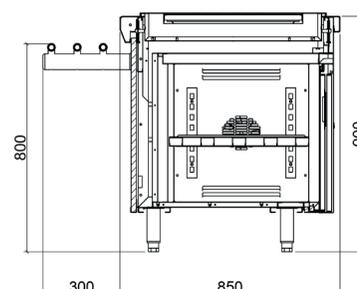
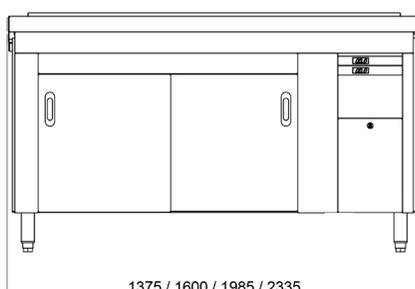
SV-SR-4



SV-SR



SV-CR-4



SV-CR

Modèle	Référence	Dimensions extérieures (mm)	Capacité GN	Description	Capacité assiettes (Ø 150 mm) à dessus	Capacité ramequins (Ø 130 mm) à dessus	Capacité assiettes (Ø 250 mm) à dessus	Puissance (W)	Voltage (V)
SV-SR-2	18001658	950 x 850 x 900	2 GN 1/1	Dessous libre	19	25	7	905	230V/1N/50-60Hz
SV-SR-3	18001610	1375 x 850 x 900	3 GN 1/1	Dessous libre	28	37	10	1355	230V/1N/50-60 Hz
SV-SR-4	18001611	1600 x 850 x 900	4 GN 1/1	Dessous libre	37	50	13	1805	230V/1N/50-60 Hz
SV-SR-5	18001612	1985 x 850 x 900	5 GN 1/1	Dessous libre	47	62	16	2255	230V/1N/50-60 Hz
SV-SR-6	18001613	2335 x 850 x 900	6 GN 1/1	Dessous libre	56	75	20	2705	230V/1N/50-60 Hz
SV-CR-3	18001614	1375 x 850 x 900	3 GN 1/1	Dessous avec réserve chaude	29	38	10	2800	230V/1N/50-60 Hz
SV-CR-4	18001615	1600 x 850 x 900	4 GN 1/1	Dessous avec réserve chaude	38	51	14	3250	230V/1N/50-60 Hz
SV-CR-5	18001616	1985 x 850 x 900	5 GN 1/1	Dessous avec réserve chaude	48	64	17	4700	400V/3N/50-60 Hz
SV-CR-6	18001617	2335 x 850 x 900	6 GN 1/1	Dessous avec réserve chaude	58	77	21	5605	400V/3N/50-60 Hz

- Options pour les Dessus:
  - OEN0010: Dessus côté public en finition miroir.
  - Autres options pour dessus, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.
- Options pour les Façades:
  - OF0010: Façade en acier inoxydable finition satinée. Non compatible avec décoration de façade en couleurs.
  - OF0020: Façade décorée stratifié en différentes couleurs en option. Choisir entre 16 couleurs basiques, 8 bois et 6 tons métalliques. Non compatible avec façade en acier inoxydable.
  - OF0030: Décoration bois avec sens du fil vertical, à la place d'horizontal. Cette option ne concerne que les décorations de façade en bois.
- Options pour les Rampes à plateaux:
  - OPB0010: Sans rampes à plateaux.
  - OPB0020: Consoles support en section tube carré à la place de tube oblong.
  - OPB0030: Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à droite.
  - OPB0031: Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à gauche.
  - Autres options pour rampes à plateaux, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.
- Options pour la Base:
  - OB0014: Quatre (4) roulettes pivotantes insonorisées en acier inoxydable, avec Ø125 mm, deux (2) avec des freins pour une manipulation facile et sûre. Non compatible avec plinthes ou décoration descendant à 40 mm du sol. Appliqué uniquement au modèle CR.
  - OB0015: Cinq (5) roulettes pivotantes insonorisées en acier inoxydable, avec Ø125 mm, deux (2) avec des freins pour une manipulation facile et sûre. Non compatible avec plinthes ou décoration descendant à 40 mm du sol. Appliqué uniquement au modèle SR.
  - OB0020: Plinthe en acier inoxydable. Livrée démontée. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou décoration descendant à 40 mm du sol.
  - OB0030: Décoration descendant à 40 mm du sol. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou plinthes.
- Options de Disposition:
  - OL0010: Élément à la fin de la ligne de service, à droite (FLD). L'habillage latéral à droite de l'élément est le même qui a été choisi pour la façade. Si l'option OB0020 est sélectionnée, la plinthe vers la droite de l'élément sera aussi fournie.
  - OL0011: Élément à la fin de la ligne de service, à gauche (FLI). L'habillage latéral à gauche de l'élément est le même qui a été choisi pour la façade. Si l'option OB0020 est sélectionnée, la plinthe vers la gauche de l'élément sera aussi fournie.
- Options pour le Groupe Chaud:
  - OGC0030: Groupe chaud à 110V 1~ 50/60 Hz. Cette option s'applique uniquement aux modèles SV-SR-2, SV-SR-3, SV-SR-4, SV-SR-5, SV-SR-6, SV-CR-3 y SV-CR-4.
  - OGC0020: Groupe chaud à 230V 3~ 50/60 Hz. Cette option s'applique uniquement aux modèles SV-CR-5 y SV-CR-6.
- Options Prises de Courant Supplémentaires:
  - OEE0011: Une (1) prise de courant supplémentaire monophasée, avec tension 230V 1N 50/60 Hz et indice de protection IP55. Pour connecter des chariots chauds sous les éléments dessus verres trempé avec dessous libre SV-SR-3 et SV-SR-4.
  - OEE0012: Deux (2) prises de courant supplémentaires monophasés, avec tension 230V 1N 50/60 Hz et indice de protection IP55. Pour connecter des chariots chauds sous les éléments dessus en verre trempé avec dessous libre SV-SR-5 et SV-SR-6.
- Options Type de Prise de Courant:
  - OTE000E: Prise de courant standard européenne – France / Belgique. Type E.
  - OTE000F: Prise de courant standard européenne – Allemagne / Italie / Espagne. Type F.
  - OTE000B: Prise de courant standard américaine. Type B
  - OTE000G: Prise de courant standard britannique. Type G.
- Options de Protection Électrique:
  - OPE0010: Disjoncteur avec une sensibilité de 30mA pour protéger des possible dérivation électriques.
  - OPE0011: Interrupteur magnétothermique de 16A pour protéger câblage et les prises électriques.

### Accessoires meuble chaud avec dessus en verre trempé

Modèle	Référence	Description	applique à
FS-VIT	19046602	Cadre acier inox pour verre trempé éléments FS-VIT	SV-SR-X, SV-CR-X, VCC-SR-2-X, VCC-CR-2-X, SV-X

## « Éléments chauds avec cuve bain marie à eau

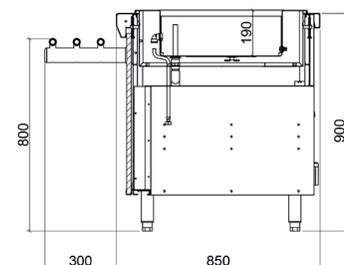
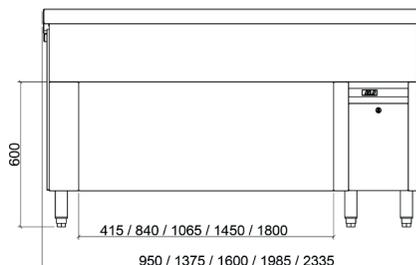
- Éléments chauds avec cuve bain marie à eau, spécialement conçus pour conserver à la température chaude, présenter et fournir des aliments (soupe, ragoût, pâtes, riz, sauces, viandes, poissons, etc. dans des bacs GN profonds) pendant le service.
- Cuve bain marie à eau, en acier inoxydable, 190 mm de profondeur, légèrement inclinée pour faciliter la vidange. Angles internes arrondis pour un nettoyage facile et assurant une hygiène maximale.
- Chauffage indirect de l'eau du bain-marie avec des résistances en silicone cachées et collées au fond de la cuve. Les résistances en silicone permettent d'obtenir une température très uniforme rapidement. Le système bain marie à eau obtient la meilleure uniformité de la distribution de chaleur sur la surface des bacs GN.
- Prévue pour récipients GN 1/1, ou leurs subdivisions, avec une profondeur maximale de 150 mm.
- Armature de meuble entièrement en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Dessus en finition poli vibré, avec une épaisseur de 2 mm, offrant une plus grande résistance et durabilité dans le travail quotidien. Bord tombé avant côté public de 100 mm en finition poli satiné.
- Joint en silicone pour une utilisation alimentaire, élastique et imperméable à l'eau, placé entre les dessus des éléments pour assurer la liaison précise entre eux. Assure l'étanchéité, évite le risque d'accumulation de particules alimentaires entre les meubles et cela permet un accès facile pour le nettoyage.
- Façade en panneau hydrofuge de fibres à densité moyenne (MDF), avec une épaisseur de 19 mm, descendant à 150 mm du sol.
- Façade décorée stratifié, avec une épaisseur de 1 mm, en différentes couleurs en option.
- Cornière en acier inoxydable sur les côtés de la façade, avec une épaisseur 40 mm. En partie basse avec une épaisseur 20 mm.
- Rampe à plateaux en acier inoxydable, à 800 mm du sol, assurant un accès facile aux personnes à mobilité réduite. Composée par trois (3) tubes ronds Ø 30 mm et deux (2) consoles support en tube oblong avec fixation invisible sur la façade de l'élément. Son design arrondi permet un nettoyage facile et un bon guidage des plateaux. Livré démonté.
- Électrovanne de 1/2" qui permet le remplissage d'eau dans la cuve. Vanne de vidange de 3/4" avec trop plein amovible.
- Remplissage automatique de la cuve par électrovanne. Une fois que l'eau

descend un certain niveau, le capteur active automatiquement le remplissage de l'eau de la cuve.

- Contrôle et régulation de la température dans la cuve bain marie à eau par thermostat électronique numérique. Sur les modèles avec réserve chaude, le contrôle et régulation de la température est indépendante, de sorte qu'il a deux (2) thermostats séparés.
- Boîte de jonction contenant des connexions électriques. Elle fournit un accès centralisé à tous les éléments techniques alimentés électriquement.
- Deux (2) modèles d'éléments chauds avec cuve bain marie à eau: dessous libre (SR) ou avec réserve chaude (CR).
- Sur les modèles dessous libres SR, une zone de stockage neutre par un (1) plancher et une (1) étagère intermédiaire en accessoires optionnels.
- Sur les modèles CR, réserve chaude avec les caractéristiques suivantes:
  - Chauffage à air pulsé. Chauffage rapide grâce au système résistance-ventilateur qui produit une circulation efficace de l'air chaud à l'intérieur.
  - Pour une meilleure répartition de la chaleur, les meubles de taille 6 GN1/1 incorporent résistances et ventilateurs à chaque extrémité.
  - Étagère intermédiaire perforée pour empêcher l'accumulation de chaleur dans la partie supérieure de la réserve et maintenir la température uniforme au sein même de la réserve.
  - Portes coulissantes, en acier inoxydable et doublées, avec poignée ergonomique pour assurer une ouverture facile. Chants verticaux arrondis, facilitent le nettoyage, en évitant l'accumulation de saleté.
  - Isolation d'épaisseur 30 mm par laine de roche.
  - Contrôle et régulation de la température dans la réserve chaude par thermostat électronique numérique.
  - Température de fonctionnement dans la réserve chaude: de +30 °C à +90 °C.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins de réglage en hauteur à filetage non apparent. La hauteur standard est de 150 mm.
- Présentoirs, supports, vitres, plinthes et autres accessoires doivent être demandés séparément et sont livrés démontés.
- Température de fonctionnement dans la cuve bain marie à eau: de +30 °C à +90 °C.
- Tension et fréquence:
  - 400V 3N 50/60 Hz sur modèles 4, 5 et 6 GN avec réserve chaude.
  - 230V 1N 50/60 Hz pour tous les autres modèles.



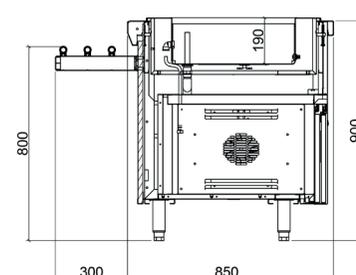
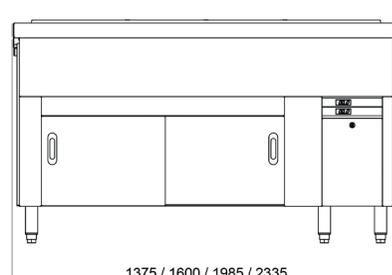
SBM-SR-4



SBM-SR



SBM-CR-4



SBM-CR

Modèle	Référence	Dimensions extérieures (mm)	Capacité GN	Description	Profondeur cuve (mm)	Capacité litres à cuve (GN 1/1 - 40 mm)	Capacité litres à cuve (GN 1/1 - 65 mm)	Capacité litres à cuve (GN 1/1 - 100 mm)	Capacité litres à cuve (GN 1/1 - 150 mm)	Puissance (W)	Voltage (V)
SBM-SR-2	18001618	950 x 850 x 900	2 GN 1/1	Dessous libre	190	11,5	18,5	28,0	42,0	1505	230V/1N/50-60 Hz
SBM-SR-3	18001619	1375 x 850 x 900	3 GN 1/1	Dessous libre	190	17,3	27,8	42,0	63,0	2025	230V/1N/50-60 Hz
SBM-SR-4	18001620	1600 x 850 x 900	4 GN 1/1	Dessous libre	190	23,0	37,0	56,0	84,0	2525	230V/1N/50-60 Hz
SBM-SR-5	18001621	1985 x 850 x 900	5 GN 1/1	Dessous libre	190	28,8	46,3	70,0	105,0	3025	230V/1N/50-60 Hz
SBM-SR-6	18001622	2335 x 850 x 900	6 GN 1/1	Dessous libre	190	34,5	55,5	84,0	126,0	3560	230V/1N/50-60 Hz
SBM-CR-3	18001623	1375 x 850 x 900	3 GN 1/1	Dessous avec réserve chaude	190	17,3	27,8	42,0	63,0	3275	230V/1N/50-60 Hz
SBM-CR-4	18001624	1600 x 850 x 900	4 GN 1/1	Dessous avec réserve chaude	190	23,0	37,0	56,0	84,0	3975	400V/3N/50-60 Hz
SBM-CR-5	18001625	1985 x 850 x 900	5 GN 1/1	Dessous avec réserve chaude	190	28,8	46,3	70,0	105,0	4475	400V/3N/50-60 Hz
SBM-CR-6	18001626	2335 x 850 x 900	6 GN 1/1	Dessous avec réserve chaude	190	34,5	55,5	84,0	126,0	5260	400V/3N/50-60 Hz

- Options pour les Dessus:
  - OEN0010: Dessus côté public en finition miroir.
  - Autres options pour dessus, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.
- Options pour les Façades:
  - OF0010: Façade en acier inoxydable finition satinée. Non compatible avec décoration de façade en couleurs.
  - OF0020: Façade décorée stratifié en différentes couleurs en option. Choisir entre 16 couleurs basiques, 8 bois et 6 tons métalliques. Non compatible avec façade en acier inoxydable.
  - OF0030: Décoration bois avec sens du fil vertical, à la place d'horizontal. Cette option ne concerne que les décorations de façade en bois.
- Options pour les Rampes à plateaux:
  - OPB0010: Sans rampes à plateaux.
  - OPB0020: Consoles support en section tube carré à la place de tube oblong.
  - OPB0030: Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à droite.
  - OPB0031: Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à gauche.
  - Autres options pour rampes à plateaux, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.
- Options pour la Base:
  - OB0014: Quatre (4) roulettes pivotantes insonorisées en acier inoxydable, avec Ø125 mm, deux (2) avec des freins pour une manipulation facile et sûre. Non compatible avec plinthes ou décoration descendant à 40 mm du sol. Appliqué uniquement au modèle CR.
  - OB0015: Cinq (5) roulettes pivotantes insonorisées en acier inoxydable, avec Ø125 mm, deux (2) avec des freins pour une manipulation facile et sûre. Non compatible avec plinthes ou décoration descendant à 40 mm du sol. Appliqué uniquement au modèle SR.
  - OB0020: Plinthe en acier inoxydable. Livrée démontée. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou décoration descendant à 40 mm du sol.
  - OB0030: Décoration descendant à 40 mm du sol. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou plinthes.
- Options de Disposition:
  - OLO0010: Élément à la fin de la ligne de service, à droite (FLD). L'habillage latéral à droite de l'élément est le même qui a été choisi pour la façade. Si l'option OB0020 est sélectionnée, la plinthe vers la droite de l'élément sera aussi fournie.
  - OLO0011: Élément à la fin de la ligne de service, à gauche (FLI). L'habillage latéral à gauche de l'élément est le même qui a été choisi pour la façade. Si l'option OB0020 est sélectionnée, la plinthe vers la gauche de l'élément sera aussi fournie.
- Options pour le Groupe Chaud:
  - OGC0030: Groupe chaud à 110V 1~ 50/60 Hz. Cette option s'applique uniquement aux modèles SBM-SR-2, SBM-SR-3, SBM-SR-4, SBM-SR-5, SBM-SR-6 et SBM-CR-3.
  - OGC0020: Groupe chaud à 230V 3~ 50/60 Hz. Cette option s'applique uniquement aux modèles SBM-CR-4, SBM-CR-5 et SBM-CR-6.
- Options pour Bain Marie à Eau:
  - OBM0010: Remplissage de l'eau manuel au lieu d'un remplissage automatique.

## « Éléments chauds avec cuve bain marie à air pulsé

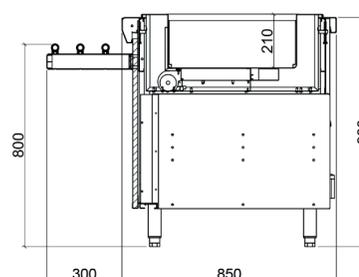
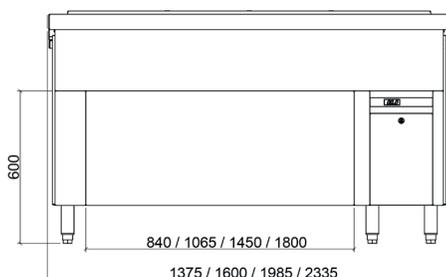
- Éléments chauds avec cuve bain marie à air pulsé, spécialement conçus pour conserver à la température chaude, présenter et fournir des aliments (soupe, ragoût, pâtes, riz, sauces, viandes, poissons, etc. dans des bacs GN profonds) pendant le service.
- Cuve bain marie à air pulsé, en acier inoxydable, 210 mm de profondeur. Angles internes arrondis pour un nettoyage facile et assurant une hygiène maximale.
- Système de chauffage ventilé formé par des modules de résistances avec un ventilateur tangentiel qui crée un circuit d'air chaud à l'intérieur de la cuve.
- Prévu pour récipients GN 1/1, ou leurs subdivisions, avec une profondeur maximale de 150 mm.
- Armature de meuble entièrement en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Dessus en finition poli vibré, avec une épaisseur de 2 mm, offrant une plus grande résistance et durabilité dans le travail quotidien. Bord tombé avant côté public de 100 mm en finition poli satiné.
- Joint en silicone pour une utilisation alimentaire, élastique et imperméable à l'eau, placé entre les dessus des éléments pour assurer la liaison précise entre eux. Assure l'étanchéité, évite le risque d'accumulation de particules alimentaires entre les meubles et cela permet un accès facile pour le nettoyage.
- Façade en panneau hydrofuge de fibres à densité moyenne (MDF), avec une épaisseur de 19 mm, descendant à 150 mm du sol.
- Façade décorée stratifié, avec une épaisseur de 1 mm, en différentes couleurs en option.
- Cornière en acier inoxydable sur les côtés de la façade, avec une épaisseur 40 mm. En partie basse avec une épaisseur 20 mm.
- Rampe à plateaux en acier inoxydable, à 800 mm du sol, assurant un accès facile aux personnes à mobilité réduite. Composée par trois (3) tubes ronds Ø 30 mm et deux (2) consoles support en tube oblong avec fixation invisible sur la façade de l'élément. Son design arrondi permet un nettoyage facile et un bon guidage des plateaux. Livré démonté.
- Contrôle et régulation de la température dans la cuve bain marie à air pulsé par thermostat électronique numérique. Sur les modèles avec réserve chaude, le contrôle et régulation de la température est indépendante, de sorte qu'il a

deux (2) thermostats séparés.

- Boîte de jonction contenant des connexions électriques. Elle fournit un accès centralisé à tous les éléments techniques alimentés électriquement.
- Deux (2) modèles d'éléments chauds avec cuve bain marie à air pulsé: dessous libre (SR) ou avec réserve chaude (CR).
- Sur les modèles dessous libres SR, une zone de stockage neutre par un (1) plancher et une (1) étagère intermédiaire en accessoires optionnels.
- Sur les modèles CR, réserve chaude avec les caractéristiques suivantes:
  - Chauffage à air pulsé. Chauffage rapide grâce au système résistance-ventilateur qui produit une circulation efficace de l'air chaud à l'intérieur.
  - Pour une meilleure répartition de la chaleur, les meubles de taille 6 GN1/1 incorporent résistances et ventilateurs à chaque extrémité.
  - Étagère intermédiaire perforée pour empêcher l'accumulation de chaleur dans la partie supérieure de la réserve et maintenir la température uniforme au sein même de la réserve.
  - Portes coulissantes, en acier inoxydable et doublées, avec poignée ergonomique pour assurer une ouverture facile. Chants verticaux arrondis, facilitent le nettoyage, en évitant l'accumulation de saleté.
  - Isolation d'épaisseur 30 mm par laine de roche.
  - Contrôle et régulation de la température dans la réserve chaude par thermostat électronique numérique.
  - Température de fonctionnement dans la réserve chaude: de +30 °C à +90 °C.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins de réglage en hauteur à filetage non apparent. La hauteur standard est de 150 mm.
- Présentoirs, supports, vitres, plinthes et autres accessoires doivent être demandés séparément et sont livrés démontés.
- Température de fonctionnement dans la cuve bain marie à air pulsé: de +30 °C à +120 °C.
- Tension et fréquence:
  - 400V 3N 50/60 Hz sur modèles 5 et 6 GN avec réserve chaude.
  - 230V 1N 50/60 Hz pour tous les autres modèles.



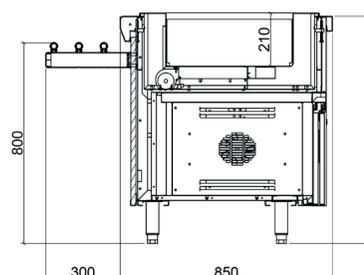
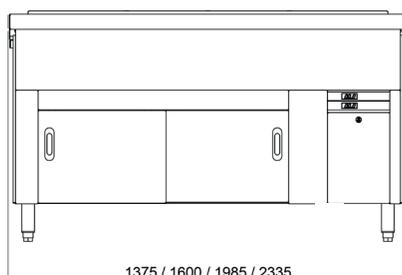
SBMV-SR-4



SBMV-SR



SBMV-CR-4



SBMV-CR

Modèle	Référence	Dimensions extérieures (mm)	Capacité GN	Description	Profondeur cuve (mm)	Capacité litres à cuve (GN 1/1 - 40 mm)	Capacité litres à cuve (GN 1/1 - 65 mm)	Capacité litres à cuve (GN 1/1 - 100 mm)	Capacité litres à cuve (GN 1/1 - 150 mm)	Puissance (W)	Voltage (V)
SBMV-SR-3	18001627	1375 x 850 x 900	3 GN 1/1	Dessous libre	210	17,3	27,8	42,0	63,0	1550	230V/1N/50-60 Hz
SBMV-SR-4	18001628	1600 x 850 x 900	4 GN 1/1	Dessous libre	210	23,0	37,0	56,0	84,0	2050	230V/1N/50-60 Hz
SBMV-SR-5	18001629	1985 x 850 x 900	5 GN 1/1	Dessous libre	210	28,8	46,3	70,0	105,0	3050	230V/1N/50-60 Hz
SBMV-SR-6	18001630	2335 x 850 x 900	6 GN 1/1	Dessous libre	210	34,5	55,5	84,0	126,0	3050	230V/1N/50-60 Hz
SBMV-CR-3	18001631	1375 x 850 x 900	3 GN 1/1	Dessous avec réserve chaude	210	17,3	27,8	42,0	63,0	3000	230V/1N/50-60 Hz
SBMV-CR-4	18001632	1600 x 850 x 900	4 GN 1/1	Dessous avec réserve chaude	210	23,0	37,0	56,0	84,0	3500	230V/1N/50-60 Hz
SBMV-CR-5	18001633	1985 x 850 x 900	5 GN 1/1	Dessous avec réserve chaude	210	28,8	46,3	70,0	105,0	5500	400V/3N/50-60 Hz
SBMV-CR-6	18001634	2335 x 850 x 900	6 GN 1/1	Dessous avec réserve chaude	210	34,5	55,5	84,0	126,0	5500	400V/3N/50-60 Hz

Options pour les Dessus:

- OEN0010: Dessus côté public en finition miroir.
- Autres options pour dessus, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.

Options pour les Façades:

- OF0010: Façade en acier inoxydable finition satinée. Non compatible avec décoration de façade en couleurs.
- OF0020: Façade décorée stratifié en différentes couleurs en option. Choisir entre 16 couleurs basiques, 8 bois et 6 tons métalliques. Non compatible avec façade en acier inoxydable.
- OF0030: Décoration bois avec sens du fil vertical, à la place d'horizontal. Cette option ne concerne que les décorations de façade en bois.

Options pour les Rampes à plateaux:

- OPB0010: Sans rampes à plateaux.
- OPB0020: Consoles support en section tube carré à la place de tube oblong.
- OPB0030: Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à droite.
- OPB0031: Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à gauche.
- Autres options pour rampes à plateaux, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.

Options pour la Base:

- OB0014: Quatre (4) roulettes pivotantes insonorisées en acier inoxydable, avec Ø125 mm, deux (2) avec des freins pour une manipulation facile et sûre. Non compatible avec plinthes ou décoration

descendant à 40 mm du sol. Appliqué uniquement au modèle CR.

- OB0015: Cinq (5) roulettes pivotantes insonorisées en acier inoxydable, avec Ø125 mm, deux (2) avec des freins pour une manipulation facile et sûre. Non compatible avec plinthes ou décoration descendant à 40 mm du sol. Appliqué uniquement au modèle SR.
  - OB0020: Plinthe en acier inoxydable. Livrée démontée. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou décoration descendant à 40 mm du sol.
  - OB0030: Décoration descendant à 40 mm du sol. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou plinthes.
- Options de Disposition:
- OL0010: Élément à la fin de la ligne de service, à droite (FLD). L'habillage latéral à droite de l'élément est le même qui a été choisi pour la façade. Si l'option OB0020 est sélectionnée, la plinthe vers la droite de l'élément sera aussi fournie.
  - OL0011: Élément à la fin de la ligne de service, à gauche (FLI). L'habillage latéral à gauche de l'élément est le même qui a été choisi pour la façade. Si l'option OB0020 est sélectionnée, la plinthe vers la gauche de l'élément sera aussi fournie.
- Options pour le Groupe Chaud:
- OGC0030: Groupe chaud à 110V 1~ 50/60 Hz. Cette option s'applique uniquement aux modèles SBMV-SR-2, SBMV-SR-3, SBMV-SR-4, SBMV-SR-5, SBMV-SR-6, SBMV-CR-3 et SBMV-CR-4.
  - OGC0020: Groupe chaud à 230V 3~ 50/60 Hz. Cette option s'applique uniquement aux modèles SBMV-CR-5 et SBMV-CR-6.

« **Éléments chauds avec dessus en verre trempé et vitrine 1 niveau en verre trempé**

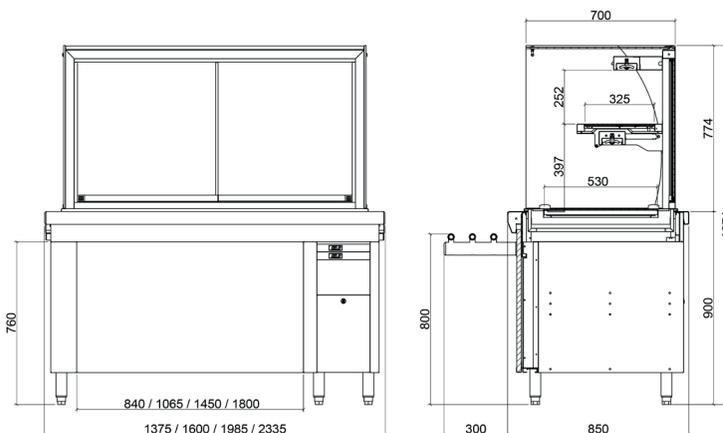
- Éléments chauds avec dessus en verre trempé et vitrine 1 niveau en verre trempé, spécialement conçus pour conserver à la température chaude, présenter et fournir des aliments (p. ex. plats chauds, sandwiches, pizzas, etc. sur des assiettes ou des bacs GN peu profonds) pendant le service.
- Plaques chauffantes, pour le dessus et étagère, en verre trempé vitrifié, très résistant, de haute technologie et épaisseur de 4 mm.
- Système de chauffage du verre par des résistances de silicone collées au bas des plaques, sous dessus et étagère, qui permet d'obtenir très rapidement une température uniforme sur toutes les surfaces.
- Côtés de la vitrine en verre trempé, épaisseur 6 mm, pour accroître la sécurité des opérations.
- Les vitres sont solidement fixées à la structure à l'aide d'accessoires discrets, en acier inoxydable.
- Portes arrière de la vitrine coulissantes, offrant un accès aisé du personnel au produit à tout moment.
- Vitrine ouverte côté client.
- Présentoirs avec éclairage et lumière chaude. Éclairage supérieur par des halogènes protégés avec puissance de 120 w. Réchauffement à température élevée par des éléments céramiques infrarouges avec puissance de 250 w.
- Armature de meuble entièrement en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Dessus en finition poli vibré, avec une épaisseur de 2 mm, offrant une plus grande résistance et durabilité dans le travail quotidien. Bord tombé avant côté public de 100 mm en finition poli satiné.
- Joint en silicone pour une utilisation alimentaire, élastique et imperméable à l'eau, placé entre les dessus des éléments pour assurer la liaison précise entre eux. Assure l'étanchéité, évite le risque d'accumulation de particules alimentaires entre les meubles et cela permet un accès facile pour le nettoyage.
- Façade en panneau hydrofuge de fibres à densité moyenne (MDF), avec une épaisseur de 19 mm, descendant à 150 mm du sol.
- Façade décorée stratifié, avec une épaisseur de 1 mm, en différentes couleurs en option.
- Cornière en acier inoxydable sur les côtés de la façade, avec une épaisseur 40 mm. En partie basse avec une épaisseur 20 mm.
- Rampe à plateaux en acier inoxydable, à 800 mm du sol, assurant un accès facile aux personnes à mobilité réduite. Composée par trois (3) tubes ronds Ø 30 mm et deux (2) consoles support en tube oblong avec fixation invisible sur la façade de l'élément. Son design arrondi permet un nettoyage facile et un

bon guidage des plateaux. Livré démonté.

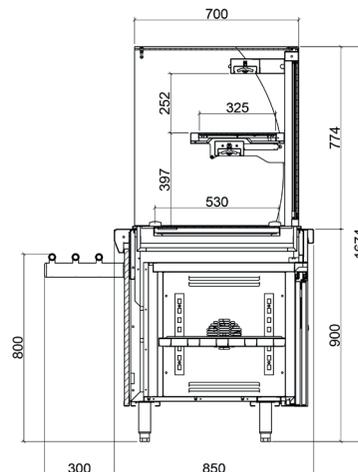
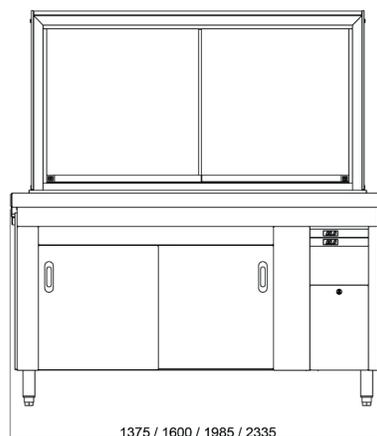
- Contrôle et régulation de la température sur le dessus en verre trempé et la vitrine en verre trempé avec deux (2) thermostats électroniques, numériques indépendants. Sur les modèles avec réserve chaude, le contrôle et régulation de la température est indépendant aussi, de sorte qu'il a trois (3) thermostats séparés.
- Boîte de jonction contenant des connexions électriques. Elle fournit un accès centralisé à tous les éléments techniques alimentés électriquement.
- Deux (2) modèles d'éléments chauds avec dessus en verre trempé et vitrine 1 niveau en verre trempé: dessous libre (SR) ou avec réserve chaude (CR).
- Sur les modèles dessous libres SR, une zone de stockage neutre par un (1) plancher et une (1) étagère intermédiaire en accessoires optionnels.
- Sur les modèles CR, réserve chaude avec les caractéristiques suivantes:
  - Chauffage à air pulsé. Chauffage rapide grâce au système résistance-ventilateur qui produit une circulation efficace de l'air chaud à l'intérieur.
  - Pour une meilleure répartition de la chaleur, les meubles de taille 6 GN1/1 incorporent résistances et ventilateurs à chaque extrémité.
  - Étagère intermédiaire perforée pour empêcher l'accumulation de chaleur dans la partie supérieure de la réserve et maintenir la température uniforme au sein même de la réserve.
  - Portes coulissantes, en acier inoxydable et doublées, avec poignée ergonomique pour assurer une ouverture facile. Chants verticaux arrondis, facilitent le nettoyage, en évitant l'accumulation de saleté.
  - Isolation d'épaisseur 30 mm par laine de roche.
  - Contrôle et régulation de la température dans la réserve chaude par thermostat électronique numérique.
  - Température de fonctionnement dans la réserve chaude: de +30 °C à +90 °C.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins de réglage en hauteur à filetage non apparent. La hauteur standard est de 150 mm.
- Plinthes et autres accessoires doivent être demandés séparément et sont livrés démontés.
- Température de fonctionnement:
  - De +30 °C à +120 °C sur dessus en verre trempé.
  - De +30 °C à +120 °C sur étagère en verre trempé.
- Tension et fréquence: 400V 3N 50/60 Hz.



VCC-SR-2-4



VCC-SR-2



VCC-CR-2-4

VCC-CR-2

Modèle	Référence	Dimensions extérieures (mm)	Capacité GN	Description	Capacité assiettes (Ø 150 mm) à dessus // vitrine	Capacité ramequins (Ø 130 mm) à dessus // vitrine	Capacité assiettes (Ø 250 mm) à dessus // vitrine	Puissance (W)	Voltage (V)
VCC-SR-2-3	18001635	1375 x 850 x 1674	3 GN 1/1	Dessous libre et vitrine 1 niveau	29 // 17	38 // 23	10 // 6	4105	400V/3N/50-60 Hz
VCC-SR-2-4	18001636	1600 x 850 x 1674	4 GN 1/1	Dessous libre et vitrine 1 niveau	38 // 23	51 // 31	14 // 8	4780	400V/3N/50-60 Hz
VCC-SR-2-5	18001637	1985 x 850 x 1674	5 GN 1/1	Dessous libre et vitrine 1 niveau	48 // 29	64 // 38	17 // 10	6195	400V/3N/50-60 Hz
VCC-SR-2-6	18001638	2335 x 850 x 1674	6 GN 1/1	Dessous libre et vitrine 1 niveau	58 // 35	77 // 46	21 // 12	7610	400V/3N/50-60 Hz
VCC-CR-2-3	18001639	1375 x 850 x 1674	3 GN 1/1	Dessous avec réserve et vitrine 1 niveau	29 // 17	38 // 23	10 // 6	5555	400V/3N/50-60 Hz
VCC-CR-2-4	18001640	1600 x 850 x 1674	4 GN 1/1	Dessous avec réserve et vitrine 1 niveau	38 // 23	51 // 31	14 // 8	6230	400V/3N/50-60 Hz
VCC-CR-2-5	18001641	1985 x 850 x 1674	5 GN 1/1	Dessous avec réserve et vitrine 1 niveau	48 // 29	64 // 38	17 // 10	8695	400V/3N/50-60 Hz
VCC-CR-2-6	18001642	2335 x 850 x 1674	6 GN 1/1	Dessous avec réserve et vitrine 1 niveau	58 // 35	77 // 46	21 // 12	10530	400V/3N/50-60 Hz

- Options pour les Dessus:
  - OEN0010: Dessus côté public en finition miroir.
  - Autres options pour dessus, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.
- Options pour les Façades:
  - OF0010: Façade en acier inoxydable finition satinée. Non compatible avec décoration de façade en couleurs.
  - OF0020: Façade décorée stratifié en différentes couleurs en option. Choisir entre 16 couleurs basiques, 8 bois et 6 tons métalliques. Non compatible avec façade en acier inoxydable.
  - OF0030: Décoration bois avec sens du fil vertical, à la place d'horizontal. Cette option ne concerne que les décorations de façade en bois.
- Options pour les Rampes à plateaux:
  - OPB0010: Sans rampes à plateaux.
  - OPB0020: Consoles support en section tube carré à la place de tube oblong.
  - OPB0030: Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à droite.
  - OPB0031: Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à gauche.
  - Autres options pour rampes à plateaux, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.
- Options pour la Base:
  - OB0014: Quatre (4) roulettes pivotantes insonorisées en acier inoxydable, avec Ø125 mm, deux (2) avec des freins pour une manipulation facile et sûre. Non compatible avec plinthes ou décoration descendant à 40 mm du sol. Appliqué uniquement au modèle CR.
  - OB0015: Cinq (5) roulettes pivotantes insonorisées en acier inoxydable, avec Ø125 mm, deux (2) avec des freins pour une manipulation facile et sûre. Non compatible avec plinthes ou décoration descendant à 40 mm du sol. Appliqué uniquement au modèle SR.
  - OB0020: Plinthe en acier inoxydable. Livrée démontée. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou décoration descendant à 40 mm du sol.
- OB0030: Décoration descendant à 40 mm du sol. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou plinthes.
- Options de Disposition:
  - OL0010: Élément à la fin de la ligne de service, à droite (FLD). L'habillage latéral à droite de l'élément est le même qui a été choisi pour la façade. Si l'option OB0020 est sélectionnée, la plinthe vers la droite de l'élément sera aussi fournie.
  - OL0011: Élément à la fin de la ligne de service, à gauche (FLI). L'habillage latéral à gauche de l'élément est le même qui a été choisi pour la façade. Si l'option OB0020 est sélectionnée, la plinthe vers la gauche de l'élément sera aussi fournie.
- Options Prises de Courant Supplémentaires:
  - OEE0011: Une (1) prise de courant supplémentaire monophasée, avec tension 230V 1N 50/60 Hz et indice de protection IP55. Pour connecter des chariots chauds sous les éléments avec dessus en verre trempé et vitrine 1 niveau en verre trempé avec dessous libre VCC-SR-2-3 et VCC-SR-2-4.
  - OEE0012: Deux (2) prises de courant supplémentaires monophasées, avec tension 230V 1N 50/60 Hz et indice de protection IP55. Pour connecter des chariots chauds sous les éléments avec dessus en verre trempé et vitrine 1 niveau en verre trempé avec dessous libre VCC-SR-2-5 et VCC-SR-2-6.
- Options Type de Prise de Courant:
  - OTE000E: Prise de courant standard européenne – France / Belgique. Type E.
  - OTE000F: Prise de courant standard européenne – Allemagne / Italie / Espagne. Type F.
  - OTE000B: Prise de courant standard américaine. Type B.
  - OTE000G: Prise de courant standard britannique. Type G
- Options de Protection Électrique:
  - OPE0010: Disjoncteur avec une sensibilité de 30mA pour protéger des possible dérivation électriques.
  - OPE0011: Interrupteur magnétothermique de 16A pour protéger câblage et les prises électriques.

## Accessoires meuble chaud avec dessus en verre trempé et vitrine

Modèle	Référence	Description	applique à
FS-VIT	19046602	Cadre acier inox pour verre trempé éléments FS-VIT	SV-SR-X, SV-CR-X, VCC-SR-2-X, VCC-CR-2-X, SV-X

## ACCESSOIRES MEUBLES CHAUDS

### « Étagère intermédiaire



ESC

Modèle	Référence	Dimensions extérieures Long (mm)	Description	applique à
ESC-2	19046588	412 x 670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour éléments chauds ESC-2	SCR-SR-30-6, SCR-SR-80-6, SCV-SR-6, VCR-SR-CT-6, VCR-SR-CP-6, VCR-SR-CT-4-6, VCR-SR-CP-4-6, VCRE-SR-CT-6
ESC-3	19046589	837 x 670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour éléments chauds ESC-3	SI-SR-3, SV-SR-3, SBM-SR-3, SBMV-SR-3, VCC-SR-2-3
ESC-4	19046590	1062 x 670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour éléments chauds ESC-4	SI-SR-4, SV-SR-4, SBM-SR-4, SBMV-SR-4, VCC-SR-2-4
ESC-5	19046591	1447 x 670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour éléments chauds ESC-5	SI-SR-5, SV-SR-5, SBM-SR-5, SBMV-SR-5, VCC-SR-2-5
ESC-6	19046592	1797 x 670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour éléments chauds ESC-6	SI-SR-6, SV-SR-6, SBM-SR-6, SBMV-SR-6, VCC-SR-2-6

### « Outil pour soulever éléments techniques drop-in



PAL-DROPIN

Modèle	Référence	Description	applique à
PAL-DROPIN	19046641	Outil pour soulever éléments techniques PAL-DROPIN	Tous les éléments de self-service avec des éléments techniques froids ou chauds

## « Buffets isolés chauds avec dessus en verre trempé

- Buffets isolés chauds avec dessus en verre trempé, spécialement conçus pour conserver à la température chaude, présenter et fournir des aliments (p. ex. plats chauds, sandwichs, pizzas, etc. sur des assiettes ou des bacs GN peu profonds) pendant le service, avec les clients ayant accès aux deux côtés utiles du meuble.
- Plaque chauffante en verre trempé vitrifié, très résistant, de haute technologie et épaisseur de 4 mm.
- Système de chauffage du verre par des résistances de silicone collées au bas de la plaque qui permet d'obtenir très rapidement une température uniforme sur toute la surface.
- Armature de meuble entièrement en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Dessus en finition poli vibré, avec une épaisseur de 2 mm, offrant une plus grande résistance et durabilité dans le travail quotidien. Bord tombé avant côté public de 100 mm en finition poli satiné.
- Façade en panneau hydrofuge de fibres à densité moyenne (MDF), avec une épaisseur de 19 mm sur les quatre côtés, descendant à 150 mm du sol.
- Façade décorée stratifié, avec une épaisseur de 1 mm sur les quatre côtés, en différentes couleurs en option.
- Cornière en acier inoxydable sur les côtés de la façade, avec une épaisseur 30 mm. En partie basse avec une épaisseur 20 mm.

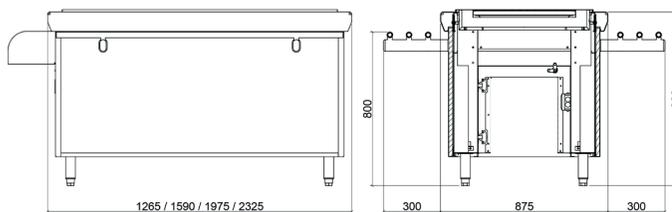
- Rampe à plateaux en acier inoxydable, à 800 mm du sol, assurant un accès facile aux personnes à mobilité réduite et installée sur les deux côtés utiles pour une meilleure accessibilité. Composée par trois (3) tubes ronds Ø 30 mm et deux (2) consoles support en tube oblong avec fixation invisible sur la façade de l'élément. Son design arrondi permet un nettoyage facile et un bon guidage des plateaux.
- Contrôle et régulation de la température des plaques chauffantes par thermostat électronique numérique.
- Boîte de jonction contenant des connexions électriques. Elle fournit un accès centralisé à tous les éléments techniques alimentés électriquement.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins de réglage en hauteur à filetage non apparent. La hauteur standard est de 150 mm.
- Support pour assiettes en acier inoxydable, à installer sur l'un des deux côtés du meuble, en accessoire optionnel.
- Présentoirs, supports, vitres, plinthes et autres accessoires doivent être demandés séparément et sont livrés démontés.
- Température de fonctionnement sur dessus en verre trempé: de +30 °C à +120 °C.
- Tension et fréquence: 230V 1N 50/60 Hz.



SV-4



Accessoire SP-70



SV

Modèle	Référence	Dimensions extérieures (mm)	Capacité GN	Description	Capacité assiettes (Ø 150 mm) à dessus	Capacité ramequins (Ø 130 mm) à dessus	Capacité assiettes (Ø 250 mm) à dessus	Puissance (W)
SV-3	18001643	1265 x 875 x 900	3 GN 1/1	Plaque chauffante vitrocéramique	29	38	10	1355
SV-4	18001644	1590 x 875 x 900	4 GN 1/1	Plaque chauffante vitrocéramique	38	51	14	1805
SV-5	18001645	1975 x 875 x 900	5 GN 1/1	Plaque chauffante vitrocéramique	48	64	17	2255
SV-6	18001646	2325 x 875 x 900	6 GN 1/1	Plaque chauffante vitrocéramique	58	77	21	2705
SP-70	19043113	680 x 250 x 170		Support pour assiettes en acier inoxydable SP-70				

- Options pour les Dessus:
  - OEN0010: Dessus côté public en finition miroir.
  - Autres options pour dessus, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.
- Options pour les Façades:
  - OF0010: Façade en acier inoxydable finition satinée. Non compatible avec décoration de façade en couleurs.
  - OF0020: Façade décorée stratifié en différentes couleurs en option. Choisir entre 16 couleurs basiques, 8 bois et 6 tons métalliques. Non compatible avec façade en acier inoxydable.
  - OF0030: Décoration bois avec sens du fil vertical, à la place d'horizontal. Cette option ne concerne que les décorations de façade en bois.
- Options pour les Rampes à plateaux:
  - OPB0010: Sans rampes à plateaux.
  - OPB0020: Consoles support en section tube carré à la place de tube oblong.
  - OPB0030: Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à droite.
  - OPB0031: Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à gauche.
  - Autres options pour rampes à plateaux, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.
- Options pour la Base:
  - OB0014: Quatre (4) roulettes pivotantes insonorisées en acier inoxydable, avec Ø125 mm, deux (2) avec des freins pour une manipulation facile et sûre. Non compatible avec plinthes ou décoration descendant à 40 mm du sol.
  - OB0020: Plinthe en acier inoxydable. Livrée démontée. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou décoration descendant à 40 mm du sol.
  - OB0030: Décoration descendant à 40 mm du sol. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou plinthes.
- Options pour le Groupe Chaud:
  - OGC0030: Groupe chaud à 110V 1~ 50/60 Hz.

« Buffets isolés chauds avec cuve bain marie à eau

- Buffets isolés chauds avec cuve bain marie à eau, spécialement conçus pour conserver à la température chaude, présenter et fournir des aliments (soupe, ragoût, pâtes, riz, sauces, viandes, poissons, etc. dans des bacs GN profonds) pendant le service, avec les clients ayant accès aux deux côtés utiles du meuble.
- Cuve bain marie à eau, en acier inoxydable, 190 mm de profondeur, légèrement inclinée pour faciliter la vidange. Angles internes arrondis pour un nettoyage facile et assurant une hygiène maximale.
- Chauffage indirect de l'eau du bain-marie avec des résistances en silicone cachées et collées au fond de la cuve. Les résistances en silicone permettent d'obtenir une température très uniforme rapidement. Le système bain marie à eau obtient la meilleure uniformité de la distribution de chaleur sur la surface des bacs GN.
- Prévue pour récipients GN 1/1, ou leurs subdivisions, avec une profondeur maximale de 150 mm.
- Armature de meuble entièrement en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Dessus en finition poli vibré, avec une épaisseur de 2 mm, offrant une plus grande résistance et durabilité dans le travail quotidien. Bord tombé avant côté public de 100 mm en finition poli satiné.
- Façade en panneau hydrofuge de fibres à densité moyenne (MDF), avec une épaisseur de 19 mm sur les quatre côtés, descendant à 150 mm du sol.
- Façade décorée stratifié, avec une épaisseur de 1 mm sur les quatre côtés, en différentes couleurs en option.
- Cornière en acier inoxydable sur les côtés de la façade, avec une épaisseur

30 mm. En partie basse avec une épaisseur 20 mm.

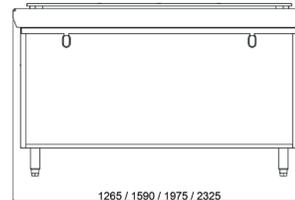
- Rampe à plateaux en acier inoxydable, à 800 mm du sol, assurant un accès facile aux personnes à mobilité réduite et installée sur les deux côtés utiles pour une meilleure accessibilité. Composée par trois (3) tubes ronds Ø 30 mm et deux (2) consoles support en tube oblong avec fixation invisible sur la façade de l'élément. Son design arrondi permet un nettoyage facile et un bon guidage des plateaux. Livré démonté.
- Électrovanne de 1/2" qui permet le remplissage d'eau dans la cuve. Vanne de vidange de 3/4" avec trop plein amovible.
- Remplissage automatique de la cuve par électrovanne. Une fois que l'eau descend un certain niveau, le capteur active automatiquement le remplissage de l'eau de la cuve.
- Contrôle et régulation de la température dans la cuve bain marie à eau par thermostat électronique numérique.
- Boîte de jonction contenant des connexions électriques. Elle fournit un accès centralisé à tous les éléments techniques alimentés électriquement.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins de réglage en hauteur à filetage non apparent. La hauteur standard est de 150 mm.
- Support pour assiettes en acier inoxydable, à installer sur l'un des deux côtés du meuble, en accessoire optionnel.
- Présentoirs, supports, vitres, plinthes et autres accessoires doivent être demandés séparément et sont livrés démontés.
- Température de fonctionnement dans la cuve bain marie à eau: de +30 °C à +90 °C.
- Tension et fréquence: 230V 1N 50/60 Hz.



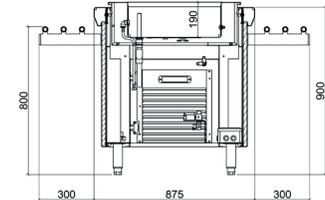
SV-4



Accessoire SP-70



1265 / 1590 / 1975 / 2325



SV

Modèle	Référence	Dimensions extérieures (mm)	Capacité GN	Description	Profondeur cuve (mm)	Capacité litres à cuve (GN 1/1 - 40 mm)	Capacité litres à cuve (GN 1/1 - 65 mm)	Capacité litres à cuve (GN 1/1 - 100 mm)	Capacité litres à cuve (GN 1/1 - 150 mm)	Puissance (W)
SBM-3	18001647	1265 x 875 x 900	3 GN 1/1	Cuve chaude bain-marie à l'eau	190	17,3	27,8	42,0	63,0	2000
SBM-4	18001648	1590 x 875 x 900	4 GN 1/1	Cuve chaude bain-marie à l'eau	190	23,0	37,0	56,0	84,0	2500
SBM-5	18001649	1975 x 875 x 900	5 GN 1/1	Cuve chaude bain-marie à l'eau	190	28,8	46,3	70,0	105,0	3000
SBM-6	18001650	2325 x 875 x 900	6 GN 1/1	Cuve chaude bain-marie à l'eau	190	34,5	55,5	84,0	126,0	3505
SP-70	19043113	680 x 250 x 170		Support pour assiettes en acier inoxydable SP-70						

- Options pour les Dessus:
  - OEN0010: Dessus côté public en finition miroir.
  - Autres options pour dessus, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.
- Options pour les Façades:
  - OF0010: Façade en acier inoxydable finition satinée. Non compatible avec décoration de façade en couleurs.
  - OF0020: Façade décorée stratifié en différentes couleurs en option. Choisir entre 16 couleurs basiques, 8 bois et 6 tons métalliques. Non compatible avec façade en acier inoxydable.
  - OF0030: Décoration bois avec sens du fil vertical, à la place d'horizontal. Cette option ne concerne que les décorations de façade en bois.
- Options pour les Rampes à plateaux:
  - OPB0010: Sans rampes à plateaux.
  - OPB0020: Consoles support en section tube carré à la place de tube oblong.
  - OPB0030: Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à droite.
  - OPB0031: Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à gauche.
  - Autres options pour rampes à plateaux, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.
- Options pour la Base:
  - OB0014: Quatre (4) roulettes pivotantes insonorisées en acier inoxydable, avec Ø125 mm, deux (2) avec des freins pour une manipulation facile et sûre. Non compatible avec plinthes ou décoration descendant à 40 mm du sol.
  - OB0020: Plinthe en acier inoxydable. Livrée démontée. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou décoration descendant à 40 mm du sol.
  - OB0030: Décoration descendant à 40 mm du sol. Non compatible avec les roulettes pivotantes ou plinthes.
- Options pour le Groupe Chaud:
  - OGC0030: Groupe chaud à 110V 1~ 50/60 Hz.
- Options pour Bain Marie à Eau:
  - OBM0010: Remplissage de l'eau manuel au lieu d'un remplissage automatique.



## ÉTAGÈRES AVEC PRÉSENTOIRS, SUPPORTS ET VITRES POUR ÉLÉMENTS CHAUDS

### Types d'éclairage:

Lumière et chaleur générées par les ampoules halogènes protégées et les éléments céramiques, en alternance.



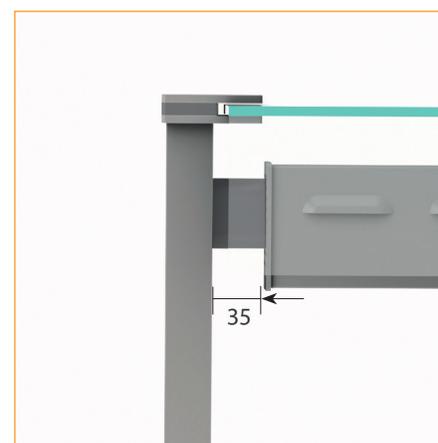
### Types de présentoirs et de vitres

Deux formes de vitres pour les présentoirs, courbée avant et courbée centrale. La forme de la vitre est un élément de décoration du local. Il joue à la fois un rôle de protection de la santé et de personnalisation. Forme arrondie pour le présentoir.



### Types de supports

Supports oblongs. Durabilité garantie grâce à l'exclusif système de fixation. Les supports sont montés sur le plan de travail par l'intermédiaire de platines filetées et sur les vitres par l'intermédiaire d'un système de pinces de fixation.

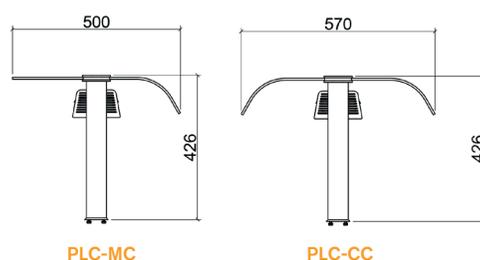
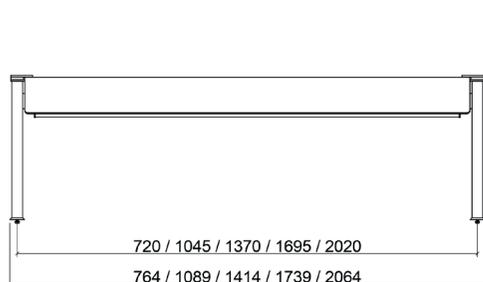


La séparation entre le support et le présentoir permet des opérations de nettoyage confortables et efficaces. Toutes les étagères comprennent le pare-haleine, le verre et les fixations.

« Étagères avec présentoirs et lumière chaude par céramiques. Pare-haleine à 1 niveau.

- Pare-haleines à un (1) niveau, spécialement conçus pour améliorer l'hygiène de tous les types de nourriture et assurer la protection du convive, grâce respectivement à ses fonctions anti-souffles et anti-vapeur. Tout en même temps, ils permettent aussi de mettre en valeur l'exposition des aliments chauds pendant le service.
- Entièrement en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Lumière et chaleur générées par les ampoules halogènes protégées et les éléments céramiques, en alternance.
- Chauffage et éclairage par lampes halogènes, protégées et intégrées de bout en bout, pour améliorer l'apparence des aliments chauds. Puissance: 240 w.
- Transmission de chaleur infrarouge à haut rendement en utilisant la technologie céramique. Les éléments céramiques génèrent une chaleur plus intense et concentrée, ce qui crée une enveloppe chaude entourant la nourriture, sans qu'ils ne se dessèchent ou décolorent. Puissance: 250 w.

- Vitre en verre trempé, angles arrondis, épaisseur 6 mm. Il garantit la sécurité dans les opérations et une meilleure protection des aliments.
- Pare-haleine à un (1) niveau: étagère hauteur 420 mm.
- Deux modèles sont disponibles:
  - PLC-MC: présentoirs avec lumière chaude par céramiques et vitre courbée avant.
  - PLC-CC: présentoirs avec lumière chaude par céramiques et vitre courbée centrale.
- Montants verticaux, en acier inoxydable et en tube oblong, pour assurer l'uniformité esthétique avec le reste de la ligne de service.
- Les montants sont assemblés sur le dessus par platines filetées et sur les vitres par pinces de fixation. Durabilité garantie grâce à l'exclusif système de fixation.
- La séparation entre les montants verticaux et les présentoirs est de 35 mm, permettant les opérations de nettoyage confortables et efficaces.



1 VITRE COURBÉE AVANT



PLC-MC-4

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)	Capacité GN	Description	Puissance (W)
PLC-MC-2	19038461	764 x 500 x 426	2 GN 1/1	1 niveau avec éclairage et chauffant, vitre avant galbé	620
PLC-MC-3	19038462	1089 x 500 x 426	3 GN 1/1	1 niveau avec éclairage et chauffant, vitre avant galbé	990
PLC-MC-4	19038463	1414 x 500 x 426	4 GN 1/1	1 niveau avec éclairage et chauffant, vitre avant galbé	1360
PLC-MC-5	19038464	1739 x 500 x 426	5 GN 1/1	1 niveau avec éclairage et chauffant, vitre avant galbé	1730
PLC-MC-6	19038465	2064 x 500 x 426	6 GN 1/1	1 niveau avec éclairage et chauffant, vitre avant galbé	1730

2 VITRE COURBÉE CENTRALE



PLC-CC-4

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)	Capacité GN	Description	Puissance (W)
PLC-CC-3	19038498	1089 x 570 x 426	3 GN 1/1	1 niveau avec éclairage et chauffant, vitre centrale galbé	990
PLC-CC-4	19038499	1414 x 570 x 426	4 GN 1/1	1 niveau avec éclairage et chauffant, vitre centrale galbé	1360
PLC-CC-5	19038500	1739 x 570 x 426	5 GN 1/1	1 niveau avec éclairage et chauffant, vitre centrale galbé	1730
PLC-CC-6	19038501	2064 x 570 x 426	6 GN 1/1	1 niveau avec éclairage et chauffant, vitre centrale galbé	1730

## « Vitres frontales de protection pour présentoirs - Pare haleine



CPS

Modèle	Référence	Dimensions extérieures Long (mm)	Dimensions extérieures Largeur (mm)	Capacité GN
CPS-2	19046692	675	285	2 GN 1/1
CPS-3	19042213	1000	285	3 GN 1/1
CPS-4	19042214	1325	285	4 GN 1/1
CPS-5	19042215	1650	285	5 GN 1/1
CPS-6	19042216	1975	285	6 GN 1/1

## « Kit pour la fixation des vitres de protection



IKS

Modèle	Référence	Description
IKS	19043321	2 éléments de fixation

## « Kit thermomètre digital pour présentoirs

- Thermomètre digital pour afficher la température sur les éléments drop-in Inoxfera.
- Boîtier en acier inox prêt à être installé/fixé sur les présentoirs avec éclairage ou avec lumière chaude.
  - ITDP : Pour éléments chauds.
  - ITDP-VIT : Pour éléments vitrocéramique
- Il est déconseillé d'utiliser ces éléments avec des lumières céramiques

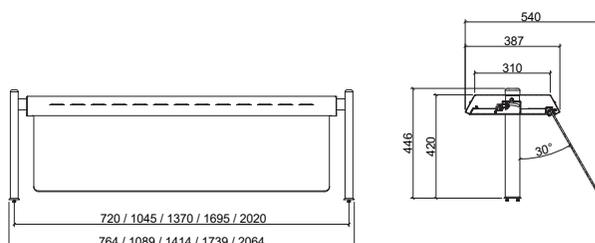


ITDP

Modèle	Référence	Dimensions extérieures long (mm)	Dimensions extérieures largeur (mm)	Dimensions extérieures haut (mm)
ITDP	19043323	120	110	40
ITDP-VIT	19043324	120	110	40

« Étagère en acier inoxydable avec vitre de protection et lumière chaude par céramiques.

- Étagère en acier inoxydable avec vitre de protection, spécialement conçus pour améliorer la protection de la santé et de l'hygiène de tous les types de nourriture.
- Lumière et chaleur générées par les ampoules halogènes protégées et les éléments céramiques, en alternance.
- Chauffage et éclairage par lampes halogènes, protégées et intégrées de bout en bout, pour améliorer l'apparence des aliments chauds. Puissance: 240 w.
- Transmission de chaleur infrarouge à haut rendement en utilisant la technologie céramique. Les éléments céramiques génèrent une chaleur plus intense et concentrée, ce qui crée une enveloppe chaude entourant la nourriture, sans qu'ils ne se dessèchent ou décolorent. Puissance: 250 w.
- Vitre en verre trempé, angles arrondis, épaisseur 6 mm. Il garantit la sécurité dans les opérations et une meilleure protection des aliments.
- Étagère en acier inoxydable hauteur 420 mm.
- Montants verticaux, en acier inoxydable et en tube oblong, pour assurer l'uniformité esthétique avec le reste de la ligne de service.
- Les montants sont assemblés sur le dessus par platines filetées et sur les vitres par pinces de fixation. Durabilité garantie grâce à l'exclusif système de fixation.
- La séparation entre les montants verticaux et les présentoirs est de 35 mm, permettant les opérations de nettoyage confortables et efficaces.



ECS-LC-4

ECS-LC

Modèle	Référence	Dimensions extérieures (mm)	Capacité GN	Description	Puissance (W)
ECS-LC-2	19046772	764 x 540 x 446	2 GN 1/1	Présentoirs avec éclairage et chauffant, avec vitre de protection	620
ECS-LC-3	19046773	1089 x 540 x 446	3 GN 1/1	Présentoirs avec éclairage et chauffant, avec vitre de protection	990
ECS-LC-4	19046774	1414 x 540 x 446	4 GN 1/1	Présentoirs avec éclairage et chauffant, avec vitre de protection	1360
ECS-LC-5	19046775	1739 x 540 x 446	5 GN 1/1	Présentoirs avec éclairage et chauffant, avec vitre de protection	1730
ECS-LC-6	19046776	2064 x 540 x 446	6 GN 1/1	Présentoirs avec éclairage et chauffant, avec vitre de protection	1730



## ELÉMENTS DÉCORATIFS



Plongez-vous au cœur du Self-service avec l'excellence des finitions du dessus inox. Conçu pour donner au meuble une extrême robustesse et durabilité. Le profil du dessus transmet une personnalisation unique, incomparable, sobre et d'une rare élégance. Sa forme confère esthétique, confort et sécurité quotidienne.

## « Décoration de façade

- En option les éléments du Self-service peuvent être fournis avec des panneaux décoratifs stratifiés dans différentes couleurs. La finition est plastifiée couleur unie, résistante à un usage quotidien.
- La grille d'aération pour les unités réfrigérées peut être décorée stratifié comme la façade pour maintenir l'homogénéité esthétique du meuble.
- Les éléments des façades décoratives doivent être spécifiés lors de la commande des meubles, en sélectionnant les codes de couleurs disponibles ci-dessous.
- Options pour les Façades:
  - OF0010: Façade en acier inoxydable finition satinée. Non compatible avec décoration de façade en couleurs.

- OF0020: Façade décorée stratifié en différentes couleurs en option. Choisir entre 16 couleurs basiques, 8 bois et 6 tons métalliques. Non compatible avec façade en acier inoxydable. D'autres options de couleur peuvent être sélectionnées en tant que projets personnalisés. Non compatible avec façade en acier inoxydable finition satinée.
- OF0030: Décoration bois avec sens du fil vertical, à la place d'horizontal. Cette option ne concerne que les décorations de façade en bois.
- Options pour la Grille d'Aération:
  - ORI0010: Grille d'aération décorée stratifié comme la façade. Cette option ne concerne que les unités réfrigérées avec grille d'aération.



### Couleurs basiques

BF3091	Cristal Blanc
BF7927	Folkestone
BF7912	Tempête
BF2253	Diamant Noir
BF7940	Jaune Spectre
BF3210	Levant
BF1238	Carnaval
BF6907	Amarena
BF4177	Lime
BF8755	Citron
BF6901	Vert Vibrant
BF0187	Cachemire
BF5347	Mau
BF1326	Capri
BF5127	Monaco
BF0157	Tahiti



### Bois

WF1079	Chêne Naturel
WF5374	Chêne Éléphant
WF2726	Hêtre Naturel
WF0190	Hêtre Finlandais
WF8839	Ribbonwood Cendre*
WF8849	Teck Naturel*
WF0873	Ribbonwood Ébène*
WF1614	Punga Punga Bois



### Tons métalliques

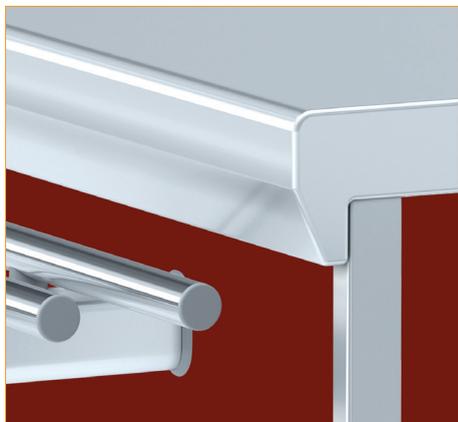
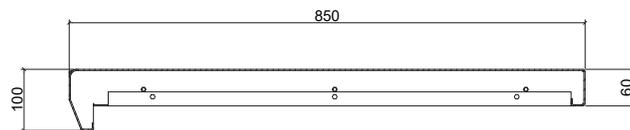
M2178	Acier Inoxydable Brossé*
M6423	Laiton Brossé*
M2052	Aluminium de Cuivre Brossé*
M6431	Graphite Martelée*
M6433	Argent Tissé*
M5309	Or Plex*



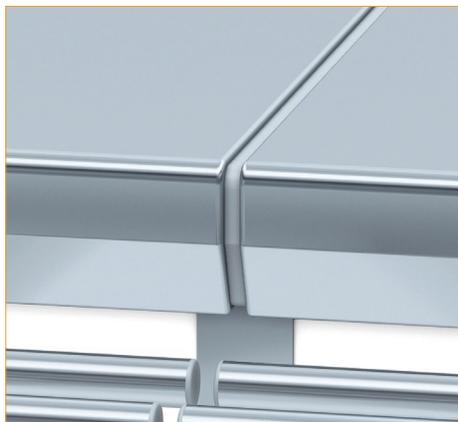
\* Délai de livraison de ces panneaux décoratifs est de 3-4 semaines. Pour le reste, la disponibilité immédiate.

« Dessus

- Dessus en finition poli vibré, avec une épaisseur de 2 mm, offrant une plus grande résistance et durabilité dans le travail quotidien.
- Bord tombé avant côté public de 100 mm en finition poli satiné.
- Avec bords arrondis et polis agréables au toucher.
- Options pour les Dessus:
  - OEN0010: Dessus côté public en finition miroir
  - En option, on peut fournir des dessus en granit, marbre ou autres matériaux.



Dessus en acier inoxydable et 2 mm d'épaisseur. Ils offrent une haute résistance et une durabilité dans le travail quotidien.



Joint en silicone pour une utilisation alimentaire, élastique et imperméable à l'eau, placée entre les dessus des éléments pour assurer la liaison précise entre eux. Assure l'étanchéité, évite le risque d'accumulation de particules alimentaires entre les meubles et cela permet un accès facile pour le nettoyage.

- Si vous avez besoin d'un dessus "en pierre", Inoxfera recommande d'utiliser le Silestone. Silestone est un matériau composé de 94% de quartz naturel, ce qui est extrêmement dure et résistant. Il est un excellent matériau à utiliser comme le dessus d'une cuisine ou un buffet. Contrairement à la pierre naturelle, le Silestone offre une large gamme de couleurs et de textures et ses qualités techniques sont totalement cohérentes et fiables.
- Options pour dessus en Silestone, avec 30 mm d'épaisseur:
  - Blanc Zeus, Crème Minerva, Gris Expo, Ciment Spa, Noir Tebas, Vert Fun, Rouge Monza.

- Si l'option du dessus en Silestone est choisi dans une ligne de service avec plusieurs éléments assemblés, le dessus est fourni séparément et en une seule pièce. Si l'option du dessus en Silestone est choisie pour un élément avec vitrine, le dessus est fourni séparément aussi. Dans les deux cas, un manuel d'instructions détaillées sur l'installation du dessus Silestone sera fourni.



Silestone

- 1 Blanc Zeus
- 2 Crème Minerva
- 3 Gris Expo
- 4 Ciment Spa
- 5 Noir Tebas
- 6 Vert Fun
- 7 Rouge Monza



## « Rampe à plateaux

- Rampe à plateaux en acier inoxydable, à 800 mm du sol, assurant un accès facile aux personnes à mobilité réduite. Composée par trois (3) tubes ronds Ø 30 mm et deux (2) consoles support en tube oblong avec fixation invisible sur la façade de l'élément. Son design arrondi permet un nettoyage facile et un bon guidage des plateaux. Livré démonté.
- Système d'assemblage des tubes ronds et des consoles support oblongs à travers des pièces en plastique alimentaire cruciformes, permettent un accès facile pour le nettoyage.
- Options pour les Rampes à plateaux:
  - OPB0010: Sans rampes à plateaux.

- OPB0020: Consoles support en section tube carré à la place de tube oblong.
- OPB0030: Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à droite.
- OPB0031: Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à gauche.
- Autres options pour rampes à plateaux, comme en granit ou Silestone, sont disponibles comme des projets personnalisés.
- Note: La fermeture à droite et/ou à gauche d'une rampe à plateaux dans une ligne de service est déterminée en fonction du point de vue du client.



Modèle standard de rampe à plateaux



OPB0030 Modèle optionnel de rampe à plateaux

## « Habillage latéral

- Pour les éléments Self-Suite à la fin de la ligne de service, à droite (FLD) et/ou à gauche (FLI), l'habillage latéral est le même qui a été choisi pour la façade (couleurs, etc.).
- Note: La position à droite et/ou à gauche d'un élément dans une ligne de service est déterminée en fonction du point de vue du client.



Habillage latéral à droite (FLD)

## Options générales - Prix supplémentaires par option

Code Option	Options pour les Dessus	Unité de mesure	
OEN0010	Dessus côté public en finition miroir	le ml	
OEN0040	Dessus en granit	-	
OEN0051 .. OEN0057	Dessus en Silestone	-	

Code Option	Options pour la Décoration des Façade et Côtés	Unité de mesure	
OF0010	Façade ou côtés en acier inoxydable finition satinée	le ml	
OF0020 + BXXXXX	Façade décorée stratifié en couleurs basiques	le ml	
OF0020 + BXXXXX + OL0010 / OL0011	Côté décorée stratifié en couleurs basiques	le ml	
OF0020 + WXXXXX	Façade ou côtés décorées stratifiés en bois	le ml	
OF0020 + MXXXXX	Façade ou côtés décorées stratifiés en tons métalliques	le ml	
OF0020 + WXXXXXV + OF0030	Façade ou côtés décorées stratifiés en bois avec sens du fil vertical, à la place d'horizontal	le ml	
ORI0010	Grille d'aération décorée stratifié comme la façade	l'unité	
OF0040	Autres options de décoration	-	

Code Option	Options pour les Rampes à plateaux	Unité de mesure	
OPB0010	Sans rampes à plateaux	le ml	
OPB0020	Consoles support en section tube carré à la place de tube oblong	le ml	
OPB0030	Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à droite	l'unité	
OPB0031	Rampe à plateaux courbée et fermée avec crosse d'extrémité à gauche	l'unité	
OPB0040	Rampe à plateaux en granit	-	
OPB0051.. OPBE0057	Rampe à plateaux en Silestone	-	

Code Option	Options pour la Base	Unité de mesure	
OB0012	Deux (2) roulettes pivotantes, une (1) avec des freins	l'élément	
OB0013	Trois (3) roulettes pivotantes, une (1) avec des freins	l'élément	
OB0014	Quatre (4) roulettes pivotantes, deux (2) avec des freins	l'élément	
OB0015	Cinq (5) roulettes pivotantes, deux (2) avec des freins	l'élément	
OB0020	Plinthe en acier inoxydable	le ml	
OB0030	Décoration de façade descendant à 40 mm du sol	le ml	

Code Option	Options pour la Réserve Réfrigérée	Unité de mesure	
ORF0010	Fermeture à clé	le portillon	
ORF0011	Tiroirs au lieu des portes de la réserve	le portillon	

Code Option	Options Prises de Courant Supplémentaires	Unité de mesure	
OEE0011	Une (1) prise de courant supplémentaire monophasée, avec tension 230V 1N 50/60 Hz et indice de protection IP55	l'élément	
OEE0012	Deux (2) prises de courant supplémentaires monophasées, avec tension 230V 1N 50/60 Hz et indice de protection IP55	l'élément	

Code Option	Options Type de Prise de Courant	Unité de mesure	
OTE000F	Prise de courant standard européenne – Allemagne / Italie / Espagne. Type F.	l'unité	
OTE000E	Prise de courant standard européenne – France / Belgique. Type E.	l'unité	
OTE000B	Prise de courant standard américaine. Type B.	l'unité	
OTE000G	Prise de courant standard britannique. Type G.	l'unité	

Code Option	Options de Protection Électrique	Unité de mesure	
OPE0010	Disjoncteur avec une sensibilité de 30mA pour protéger des possibles dérivations électriques	l'unité	
OPE0011	Interrupteur magnétothermique de 16A pour protéger le câblage et les prises électriques	l'unité	

Code Option	Options de Tension triphasé pour Éléments d'animation	Unité de mesure	
OVS0010	Prises de courant triphasés, avec 400V 3N 50/60 Hz et indice de protection IP44	l'unité	

Code Option	Options de Protection aux impacts	Unité de mesure	
OPM0010	Pare choc non tachant, résistant aux impacts directs - 4 coins	l'élément	

Code Option	Options pour Bain Marie à Eau	Unité de mesure	
OBM0010	Remplissage de l'eau manuel au lieu d'un remplissage automatique	l'unité	

## Options pour le Groupe Froid - Prix supplémentaires par élément

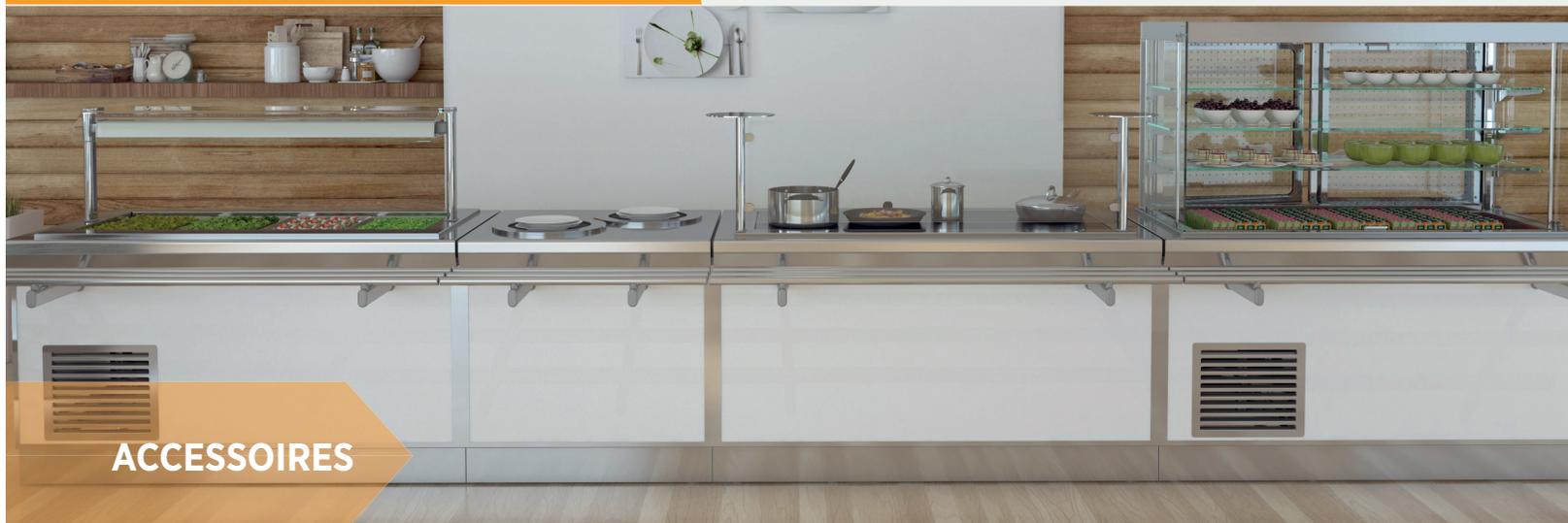
Modèle	Reference	standard	OGF0010	OGF0020	OGF0021	OGF0030	OGF0020 + OGF0030	OGF0021 + OGF0030
		230V 1N 50 Hz	Groupe froid à distance	230V 1N 60 Hz	110V 1~ 60 Hz	230V 1N 50 Hz tropicalisé	230V 1N 60 Hz tropicalisé	110V 1~ 60 Hz tropicalisé
SCR-SR-30-3	18001526	-						
SCR-SR-30-4	18001527	-						
SCR-SR-30-5	18001528	-						
SCR-SR-30-6	18001529	-						
SCR-CR-30-3	18001530	-						
SCR-CR-30-4	18001531	-						
SCR-CR-30-5	18001532	-						
SCR-CR-30-6	18001533	-						
SCR-SR-80-3	18001534	-						
SCR-SR-80-4	18001535	-						
SCR-SR-80-5	18001536	-						
SCR-SR-80-6	18001537	-						
SCR-CR-80-3	18001538	-						
SCR-CR-80-4	18001539	-						
SCR-CR-80-5	18001540	-						
SCR-CR-80-6	18001541	-						
SCV-SR-3	18001542	-						
SCV-SR-4	18001543	-						
SCV-SR-5	18001544	-						
SCV-SR-6	18001545	-						
SCV-CR-3	18001546	-						
SCV-CR-4	18001547	-						
SCV-CR-5	18001548	-						
SCV-CR-6	18001549	-						
VCR-SR-CT-3	18001550	-						
VCR-SR-CT-4	18001551	-						
VCR-SR-CT-5	18001552	-						
VCR-SR-CT-6	18001553	-				n/a	n/a	n/a
VCR-SR-CP-3	18001554	-						
VCR-SR-CP-4	18001555	-						
VCR-SR-CP-5	18001556	-						
VCR-SR-CP-6	18001557	-				n/a	n/a	n/a
VCR-CR-CT-3	18001558	-						
VCR-CR-CT-4	18001559	-						
VCR-CR-CT-5	18001560	-						
VCR-CR-CT-6	18001561	-				n/a	n/a	n/a
VCR-CR-CP-3	18001562	-						
VCR-CR-CP-4	18001563	-						
VCR-CR-CP-5	18001564	-						
VCR-CR-CP-6	18001565	-				n/a	n/a	n/a
VCR-SR-CT-4-3	18001566	-						
VCR-SR-CT-4-4	18001567	-						
VCR-SR-CT-4-5	18001568	-						
VCR-SR-CT-4-6	18001569	-				n/a	n/a	n/a
VCR-SR-CP-4-3	18001570	-						
VCR-SR-CP-4-4	18001571	-						
VCR-SR-CP-4-5	18001572	-						
VCR-SR-CP-4-6	18001573	-				n/a	n/a	n/a

Modèle	Reference	standard	OGF0010	OGF0020	OGF0021	OGF0030	OGF0020 + OGF0030	OGF0021 + OGF0030
		230V 1N 50 Hz	Groupe froid à distance	230V 1N 60 Hz	110V 1~ 60 Hz	230V 1N 50 Hz tropicalisé	230V 1N 60 Hz tropicalisé	110V 1~ 60 Hz tropicalisé
VCR-CR-CT-4-3	18001574	-						
VCR-CR-CT-4-4	18001575	-						
VCR-CR-CT-4-5	18001576	-						
VCR-CR-CT-4-6	18001577	-				n/a	n/a	n/a
VCR-CR-CP-4-3	18001578	-						
VCR-CR-CP-4-4	18001579	-						
VCR-CR-CP-4-5	18001580	-						
VCR-CR-CP-4-6	18001581	-				n/a	n/a	n/a
VCRE-SR-CT-3	18001582	-						
VCRE-SR-CT-4	18001583	-						
VCRE-SR-CT-5	18001584	-						
VCRE-SR-CT-6	18001585	-				n/a	n/a	n/a
VCRE-CR-CT-3	18001586	-						
VCRE-CR-CT-4	18001587	-						
VCRE-CR-CT-5	18001588	-						
VCRE-CR-CT-6	18001589	-				n/a	n/a	n/a
SCNH-120-3	18001590	-						
SCNH-120-4	18001591	-						
SCNH-120-5	18001592	-						
SCNH-120-6	18001593	-						
SCR-3	18001594	-						
SCR-4	18001595	-						
SCR-5	18001596	-						
SCR-6	18001597	-						
SCV-3	18001598	-						
SCV-4	18001599	-						
SCV-5	18001600	-						
SCV-6	18001601	-						

## Options pour le Groupe Chaud - Prix supplémentaires par élément

Modèle	Reference	standard	standard	OGC0030	OGC0020
		230V 1N 50/60 Hz	400V 3~ 50/60 Hz	110V 1~ 50/60 Hz	230V 3~ 50/60 Hz
DAC-95	18001509	-	n/a		n/a
SI-SR-3	18001602	-	n/a		n/a
SI-SR-4	18001603	-	n/a		n/a
SI-SR-5	18001604	-	n/a		n/a
SI-SR-6	18001605	-	n/a		n/a
SI-CR-3	18001606	-	n/a		n/a
SI-CR-4	18001607	-	n/a		n/a
SI-CR-5	18001608	-	n/a		n/a
SI-CR-6	18001609	-	n/a		n/a
SV-SR-2	18001658	-	n/a		n/a
SV-SR-3	18001610	-	n/a		n/a
SV-SR-4	18001611	-	n/a		n/a
SV-SR-5	18001612	-	n/a		n/a
SV-SR-6	18001613	-	n/a		n/a
SV-CR-3	18001614	-	n/a		n/a
SV-CR-4	18001615	-	n/a		n/a
SV-CR-5	18001616	n/a	-	n/a	
SV-CR-6	18001617	n/a	-	n/a	
SBM-SR-2	18001618	-	n/a		n/a
SBM-SR-3	18001619	-	n/a		n/a
SBM-SR-4	18001620	-	n/a		n/a
SBM-SR-5	18001621	-	n/a		n/a
SBM-SR-6	18001622	-	n/a		n/a
SBM-CR-3	18001623	-	n/a		n/a
SBM-CR-4	18001624	n/a	-	n/a	
SBM-CR-5	18001625	n/a	-	n/a	
SBM-CR-6	18001626	n/a	-	n/a	
SBMV-SR-3	18001627	-	n/a		n/a
SBMV-SR-4	18001628	-	n/a		n/a
SBMV-SR-5	18001629	-	n/a		n/a
SBMV-SR-6	18001630	-	n/a		n/a
SBMV-CR-3	18001631	-	n/a		n/a
SBMV-CR-4	18001632	-	n/a		n/a
SBMV-CR-5	18001633	n/a	-	n/a	
SBMV-CR-6	18001634	n/a	-	n/a	
VCC-SR-2-3	18001635	n/a	-	n/a	
VCC-SR-2-4	18001636	n/a	-	n/a	
VCC-SR-2-5	18001637	n/a	-	n/a	
VCC-SR-2-6	18001638	n/a	-	n/a	
VCC-CR-2-3	18001639	n/a	-	n/a	
VCC-CR-2-4	18001640	n/a	-	n/a	
VCC-CR-2-5	18001641	n/a	-	n/a	
VCC-CR-2-6	18001642	n/a	-	n/a	

Modèle	Reference	standard	standard	OGC0030	OGC0020
		230V 1N 50/60 Hz	400V 3~ 50/60 Hz	110V 1~ 50/60 Hz	230V 3~ 50/60 Hz
SV-3	18001643	-	n/a		n/a
SV-4	18001644	-	n/a		n/a
SV-5	18001645	-	n/a		n/a
SV-6	18001646	-	n/a		n/a
SBM-3	18001647	-	n/a		n/a
SBM-4	18001648	-	n/a		n/a
SBM-5	18001649	-	n/a		n/a
SBM-6	18001650	-	n/a		n/a



ACCESSOIRES

« Plinthes

- Plinthes disponibles pour tous les meubles en Self-Suite, en accessoires optionnels.
- Facile à installer. Elles sont fixées aux pieds des éléments par des « clips » en acier inoxydable.
- Entièrement en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Pour les éléments Self-Suite à la fin de la ligne de service, à droite (FLD) et/ou à gauche (FLI), le meuble sera livré avec des plinthes à droite et/ou à gauche si vous avez sélectionné cette option.
- Plinthes non compatibles si les éléments sont munis roulettes pivotantes.



Modèle	Référence	Description	applique à
Z-SS-77-ISL	19046603	Plinthe acier inox pour soubassement SS-77	SS-77, D-313, D-313/2, DV-6, DV-8
Z-SS-147-ISL	19046604	Plinthe acier inox pour soubassement SS-147	SS-147, D-613, D-613/2, DV-62, DV-82, DVCP-6
Z-SM-450	19046605	Plinthe acier inox pour élément neutre SM-450	SM-450
Z-SM-450-LW	19046606	Plinthe acier inox pour élément neutre SM-450	SM-450
Z-SM-450-L2W	19046607	Plinthe acier inox pour élément neutre SM-450	SM-450
Z-SA-I-90	19046630	Plinthe acier inox pour élément d'angle SA-I-90	SA-I-90
Z-SA-I-45	19046631	Plinthe acier inox pour élément d'angle SA-I-45	SA-I-45
Z-SA-E-90	19046632	Plinthe acier inox pour élément d'angle SA-E-90	SA-E-90
Z-SA-E-45	19046633	Plinthe acier inox pour élément d'angle SA-E-45	SA-E-45
Z-F-5	19046608	Plinthe acier inox pour élément de façade F-5	F-5
Z-F-5-LW	19046609	Plinthe acier inox pour élément de façade F-5	F-5
Z-BL	19046610	Plinthe acier inox pour bras du retour latéral BL	BL
Z-SMC-12	19046635	Plinthe acier inox pour SMC-12-D et SMC-12-I	SMC-12-D, SMC-12-I
Z-SMC-16	19046636	Plinthe acier inox pour SMC-16-D et SMC-16-I	SMC-16-D, SMC-16-I
Z-SMC-16-C-ISL	19046637	Plinthe acier inox pour SMC-16	SMC-16
Z-SMC-8	19046638	Plinthe acier inox pour SMC-8-F	SMC-8-F
Z-SMC-8-LW	19046639	Plinthe acier inox pour SMC-8-F	SMC-8-F
Z-SMC-8-L2W	19046640	Plinthe acier inox pour SMC-8-F	SMC-8-F
Z-SMC-6	19046634	Plinthe acier inox pour SMC-6-D et SMC-6-I	SMC-6-D, SMC-6-I
Z-2GN	19046611	Plinthe acier inox pour élément assisté self-service 2GN	SM-2, SV-SR-2, SV-CR-2, SBM-SR-2, SBM-CR-2, DAC-95, DAN-95, DPAN-95
Z-2GN-LW	19046612	Plinthe acier inox pour élément assisté self-service 2GN	SM-2, SV-SR-2, SV-CR-2, SBM-SR-2, SBM-CR-2, DAC-95, DAN-95, DPAN-95
Z-2GN-L2W	19046613	Plinthe acier inox pour élément assisté self-service 2GN	SM-2, SV-SR-2, SV-CR-2, SBM-SR-2, SBM-CR-2, DAC-95, DAN-95, DPAN-95
Z-3GN	19046614	Plinthe acier inox pour élément assisté self-service 3GN	SCR-SR-30-3, SCR-CR-30-3, SCR-SR-80-3, SCR-CR-80-3, SCV-SR-3, SCV-CR-3, VCR-SR-XX-3, VCR-CR-XX-3, VCR-SR-XX-4-3, VCR-CR-XX-4-3, VCRE-XX-CT-3, SI-SR-3, SI-CR-3, SV-SR-3, SV-CR-3, SBM-SR-3, SBM-CR-3, SBMV-SR-3, SBMV-CR-3, VCC-SR-2-3, VCC-CR-2-3

Modèle	Référence	Description	applique à
Z-3GN-LW	19046615	Plinthe acier inox pour élément assisté self-service 3GN	SCR-SR-30-3, SCR-CR-30-3, SCR-SR-80-3, SCR-CR-80-3, SCV-SR-3, SCV-CR-3, VCR-SR-XX-3, VCR-CR-XX-3, VCR-SR-XX-4-3, VCR-CR-XX-4-3, VCRE-XX-CT-3, SI-SR-3, SI-CR-3, SV-SR-3, SV-CR-3, SBM-SR-3, SBM-CR-3, SBMV-SR-3, SBMV-CR-3, VCC-SR-2-3, VCC-CR-2-3
Z-3GN-L2W	19046616	Plinthe acier inox pour élément assisté self-service 3GN	SCR-SR-30-3, SCR-CR-30-3, SCR-SR-80-3, SCR-CR-80-3, SCV-SR-3, SCV-CR-3, VCR-SR-XX-3, VCR-CR-XX-3, VCR-SR-XX-4-3, VCR-CR-XX-4-3, VCRE-XX-CT-3, SI-SR-3, SI-CR-3, SV-SR-3, SV-CR-3, SBM-SR-3, SBM-CR-3, SBMV-SR-3, SBMV-CR-3, VCC-SR-2-3, VCC-CR-2-3
Z-4GN	19046617	Plinthe acier inox pour élément assisté self-service 4GN	SCR-SR-30-4, SCR-CR-30-4, SCR-SR-80-4, SCR-CR-80-4, SCV-SR-4, SCV-CR-4, VCR-SR-XX-4, VCR-CR-XX-4, VCR-SR-XX-4-4, VCR-CR-XX-4-4, VCRE-XX-CT-4, SI-SR-4, SI-CR-4, SV-SR-4, SV-CR-4, SBM-SR-4, SBM-CR-4, SBMV-SR-4, SBMV-CR-4, VCC-SR-2-4, VCC-CR-2-4
Z-4GN-LW	19046618	Plinthe acier inox pour élément assisté self-service 4GN	SCR-SR-30-4, SCR-CR-30-4, SCR-SR-80-4, SCR-CR-80-4, SCV-SR-4, SCV-CR-4, VCR-SR-XX-4, VCR-CR-XX-4, VCR-SR-XX-4-4, VCR-CR-XX-4-4, VCRE-XX-CT-4, SI-SR-4, SI-CR-4, SV-SR-4, SV-CR-4, SBM-SR-4, SBM-CR-4, SBMV-SR-4, SBMV-CR-4, VCC-SR-2-4, VCC-CR-2-4
Z-4GN-L2W	19046619	Plinthe acier inox pour élément assisté self-service 4GN	SCR-SR-30-4, SCR-CR-30-4, SCR-SR-80-4, SCR-CR-80-4, SCV-SR-4, SCV-CR-4, VCR-SR-XX-4, VCR-CR-XX-4, VCR-SR-XX-4-4, VCR-CR-XX-4-4, VCRE-XX-CT-4, SI-SR-4, SI-CR-4, SV-SR-4, SV-CR-4, SBM-SR-4, SBM-CR-4, SBMV-SR-4, SBMV-CR-4, VCC-SR-2-4, VCC-CR-2-4
Z-5GN	19046620	Plinthe acier inox pour élément assisté self-service 5GN	SCR-SR-30-5, SCR-CR-30-5, SCR-SR-80-5, SCR-CR-80-5, SCV-SR-5, SCV-CR-5, VCR-SR-XX-5, VCR-CR-XX-5, VCR-SR-XX-4-5, VCR-CR-XX-4-5, VCRE-XX-CT-5, SI-SR-5, SI-CR-5, SV-SR-5, SV-CR-5, SBM-SR-5, SBM-CR-5, SBMV-SR-5, SBMV-CR-5, VCC-SR-2-5, VCC-CR-2-5
Z-5GN-LW	19046621	Plinthe acier inox pour élément assisté self-service 5GN	SCR-SR-30-5, SCR-CR-30-5, SCR-SR-80-5, SCR-CR-80-5, SCV-SR-5, SCV-CR-5, VCR-SR-XX-5, VCR-CR-XX-5, VCR-SR-XX-4-5, VCR-CR-XX-4-5, VCRE-XX-CT-5, SI-SR-5, SI-CR-5, SV-SR-5, SV-CR-5, SBM-SR-5, SBM-CR-5, SBMV-SR-5, SBMV-CR-5, VCC-SR-2-5, VCC-CR-2-5
Z-5GN-L2W	19046622	Plinthe acier inox pour élément assisté self-service 5GN	SCR-SR-30-5, SCR-CR-30-5, SCR-SR-80-5, SCR-CR-80-5, SCV-SR-5, SCV-CR-5, VCR-SR-XX-5, VCR-CR-XX-5, VCR-SR-XX-4-5, VCR-CR-XX-4-5, VCRE-XX-CT-5, SI-SR-5, SI-CR-5, SV-SR-5, SV-CR-5, SBM-SR-5, SBM-CR-5, SBMV-SR-5, SBMV-CR-5, VCC-SR-2-5, VCC-CR-2-5
Z-6GN	19046623	Plinthe acier inox pour élément assisté self-service 6GN	SCR-SR-30-6, SCR-CR-30-6, SCR-SR-80-6, SCR-CR-80-6, SCV-SR-6, SCV-CR-6, VCR-SR-XX-6, VCR-CR-XX-6, VCR-SR-XX-6-6, VCR-CR-XX-6-6, VCRE-XX-CT-6, SI-SR-6, SI-CR-6, SV-SR-6, SV-CR-6, SBM-SR-6, SBM-CR-6, SBMV-SR-6, SBMV-CR-6, VCC-SR-2-6, VCC-CR-2-6
Z-6GN-LW	19046624	Plinthe acier inox pour élément assisté self-service 6GN	SCR-SR-30-6, SCR-CR-30-6, SCR-SR-80-6, SCR-CR-80-6, SCV-SR-6, SCV-CR-6, VCR-SR-XX-6, VCR-CR-XX-6, VCR-SR-XX-6-6, VCR-CR-XX-6-6, VCRE-XX-CT-6, SI-SR-6, SI-CR-6, SV-SR-6, SV-CR-6, SBM-SR-6, SBM-CR-6, SBMV-SR-6, SBMV-CR-6, VCC-SR-2-6, VCC-CR-2-6
Z-6GN-L2W	19046625	Plinthe acier inox pour élément assisté self-service 6GN	SCR-SR-30-6, SCR-CR-30-6, SCR-SR-80-6, SCR-CR-80-6, SCV-SR-6, SCV-CR-6, VCR-SR-XX-6, VCR-CR-XX-6, VCR-SR-XX-6-6, VCR-CR-XX-6-6, VCRE-XX-CT-6, SI-SR-6, SI-CR-6, SV-SR-6, SV-CR-6, SBM-SR-6, SBM-CR-6, SBMV-SR-6, SBMV-CR-6, VCC-SR-2-6, VCC-CR-2-6
Z-3GN-ISL	19046626	Plinthe acier inox pour buffets isolé self-service 3GN	SCNH-120 -3, SCNH-80 -3, SCR-3, SCV-3, SV-3, SBM-4
Z-4GN-ISL	19046627	Plinthe acier inox pour buffets isolé self-service 4GN	SCNH-120 -4, SCNH-80 -4, SCR-4, SCV-4, SV-4, SBM-4
Z-5GN-ISL	19046628	Plinthe acier inox pour buffets isolé self-service 5GN	SCNH-120 -5, SCNH-80 -5, SCR-5, SCV-5, SV-5, SBM-4
Z-6GN-ISL	19046629	Plinthe acier inox pour buffets isolé self-service 6GN	SCNH-120 -6, SCNH-80 -6, SCR-6, SCV-6, SV-6, SBM-4

- Plinthe sur la face avant de l'élément
- LW Plinthe sur la face avant de l'élément et une côté
- L2W Plinthe sur la face avant de l'élément et deux côtés
- ISL Plinthe sur les quatre côtés de l'élément

« Roulettes pivotantes

- Roulettes pivotantes disponibles pour tous les meubles en Self-Suite, en accessoires optionnels.
- Ensemble de deux (2), trois (3), quatre (4) ou cinq (5) roulettes pivotantes insonorisées en acier inoxydable, avec Ø125 mm. Pour des ensembles de deux (2) et trois (3) roulettes, une (1) sera avec freins pour une manipulation facile et sûre. Pour des ensembles de quatre (4) roulettes ou plus, deux (2) seront avec freins.
- Roulettes pivotantes non compatibles avec plinthes ou décoration descendant à 40 mm du sol



KR

Modèle	Référence	Description	applique à
KR2	19046599	Kit 2 roulettes pivotantes inox. 1 roulette avec des freins KR2	F-X, BL
KR3	19046600	Kit 3 roulettes pivotantes inox. 1 roulette avec des freins KR3	SA-I-45, SA-E-45
KR4	19044875	Kit 4 roulettes pivotantes inox. 2 roulettes avec des freins KR4	SS-X, D-X, DV-X, DVCP-6, SM-X, SA-I-90, DAN-95, DAC-95, DPAN-95, SMC-X, SME-X, SCR-CR-XX-X, SCV-CR-X, VCR-CR-XX-X, VCR-CR-XX-4-X, VCRE-CR-CT-X, SI-CR-X, SV-CR-X, SBM-CR-X, SBMV-CR-X, VCC-CR-2-X, SCNH-120 -X, SCNH-80-X, SCR-X, SCV-X, ŠV-X, SBM-X
KR5	19046601	Kit 5 roulettes pivotantes inox. 2 roulettes avec des freins KR5	SA-E-90, SCR-SR-30-X, SCR-SR-80-X, SCV-SR-X, VCR-SR-XX-X, VCR-SR-XX-4-X, VCRE-SR-CT-X, SI-SR-X, SV-SR-X, SBM-SR-X, SBMV-SR-X, VCC-SR-2-X

# CHARIOTS CHAUDS

La gamme de chariots chauds d'Inoxfera a été conçue pour les cuisines et service de restauration nécessitant un chariot qui maintient la température avec une qualité éprouvée.

Chaque élément du chariot a été soigneusement analysé et testé, afin d'offrir un rendement optimal de température à l'intérieur, en gardant à l'esprit les besoins les plus importants qui sont: la facilité d'utilisation, l'entretien minimal et faciliter les tâches de nettoyage.

## « Chariots chauds

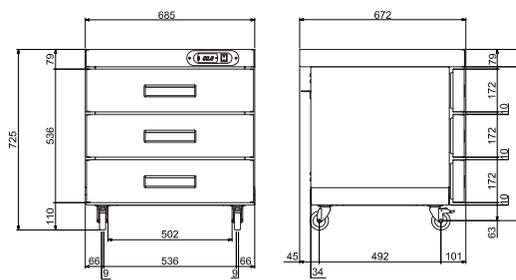
- Chariots chauds spécialement conçus pour conserver, transporter et distribuer des aliments chauds préparés précédemment.
- Système de chauffage par convection.
- Tableau de commande électronique, intuitif et moderne. Régulation de la température par un thermostat. Thermomètre extérieur.
- Complètement fabriqués en acier inoxydable.
- Parois et portes doublées et isolées à l'aide de mousse polyuréthane haute densité apportant une grande robustesse et rigidité.
- Quatre (4) roulettes pivotantes insonorisées en acier inoxydable, avec Ø60 mm, deux (2) avec des freins pour une manipulation facile et sûre.
- Fermeture ergonomique avec serrure.
- Capacité: Six (6) niveaux GN 2/1 au pas de 55 mm ou trois (3) tiroirs avec capacité pour trois (3) bacs GN 1/1 – 65 mm.
- Température de fonctionnement: de +30 °C à +90 °C.
- Tension et fréquence: 230V 1N 50/60 Hz.



ICCB-6

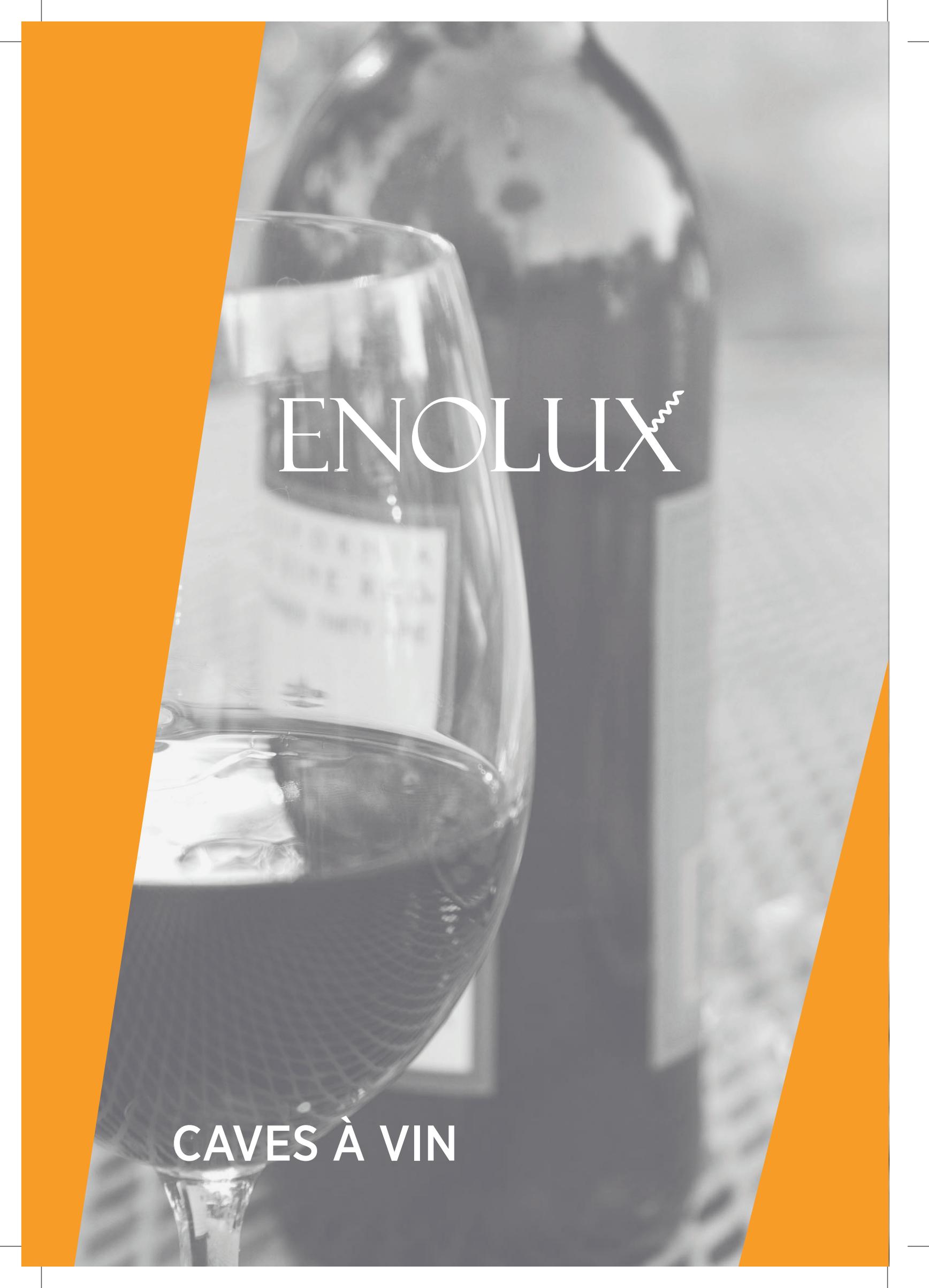


ICCB-6-3C



Pour ICCB-6 et ICCB-6-3C

Modèle	Référence	Dimensions extérieures Long (mm)	Nbre portes	Capacité guides GN 1/1 (séparation de 60 mm)	Tension (V)	Puissance (W)
ICCB-6	19043639	685 x 670 x 712	1	6	230/1/50-60 Hz	850
ICCB-6-3C	19043641	670 x 680 x 725	3 Tiroirs	3	230/1/50-60 Hz	850



ENOLUX

CAVES À VIN

## Caves à vin

Caves à vin en îlot avec un ou deux compartiments	108
Caves à vin murales avec un ou deux compartiments	109
Caves à vin sur mesure	110-111

# ENOLUX

## CAVES À VIN PRESENTATION DES VINS

### Le protagoniste:

Le vin est devenu un ingrédient essentiel des repas au restaurant partout dans le monde, une tendance dominante qui ne peut être négligée par les exploitants de services alimentaires. Les saveurs, textures et cépages du vin ont séduit les convives de telle manière que les chefs et les entrepreneurs ne peuvent même pas envisager de concevoir un menu alimentaire sans sa carte des vins correspondante.

### Nouvelles saveurs

La curiosité des clients pour découvrir de nouveaux vins, au-delà des limites fixées par des listes traditionnelles de vins, a engendré le besoin de présenter le vin de façon innovante. En ce sens, l'examen sensoriel du vin pourrait bien commencer avant sa dégustation, en examinant la forme d'une bouteille, le design élaboré de son étiquette ou la plantureuse couleur du vin. Pour répondre à ces besoins, Inoxfera présente ENOLUX.



## ENOLUX

Un nouveau concept d'exposition des vins. Avec son design épuré, les caves à vins ENOLUX sont conçues pour embellir les salles de restauration, et attirent l'attention des clients dans tous environnements gastronomiques.

Les caves à vins ENOLUX peuvent également devenir des objets décoratifs qui ajoutent de la valeur à chaque bouteille exposée et stockée. En fonction de leur implantation dans la salle, elles créent une ambiance et une atmosphère raffinées de part son design et son éclairage LEDS.



UN ENSEMBLE MODULAIRE  
POUR STOCKER, DECORER,  
PRESENTER ET EXPOSER LE VIN.

## DESIGN DE POINTE

### « CONCEPTION 360°

La conception 360° est un concept de design ouvert, vitré sur toute la longueur de ses côtés, une caractéristique unique des caves à vin ENOLUX. L'ensemble des quatre parois vitrées améliorent la visibilité du produit sous tous les angles. Les parois sont fabriquées d'un double vitrage avec une chambre à air intermédiaire, qui évite la condensation, même lorsque la porte est très fréquemment ouverte.

### « DESIGN MODULAIRE

ENOLUX a été conçu avec un design flexible qui permet de combiner plusieurs unités, puisque leurs parois latérales s'adaptent parfaitement ensemble, lorsqu'elles sont unies l'une à l'autre. Cette caractéristique permet de créer des cloisons de séparation dans les grandes salles de restauration avec un esthétique élégant et séduisant, garantissant la continuité visuel de la salle.

### « ISOLATION ET EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

Les caves à vin ENOLUX offre une exposition optimale avec leurs vitres latérales et arrière fabriquées à partir d'un double vitrage spécial, à faible émission, avec une chambre à air au milieu. L'isolation de la vitre est très efficace et le rétablissement très rapide de la température à l'intérieur évite les condensations, bien que la porte soit continuellement ouverte puis refermée. Grâce aux caractéristiques de leur compartiment et de leur isolation en verre, les caves à vin ENOLUX offrent une excellente efficacité thermique et réduisent la consommation énergétique.

### « SYSTÈME DUAL TEMP

Les modèles à deux compartiments ont deux zones d'ambiance différentes, complètement isolées et régulées par des thermostats numériques indépendants. Le système Dual Temp d'ENOLUX permet de contrôler la température sur une plage allant de 4 °C à 18 °C, indépendamment pour conserver et servir les vins blancs et vins rouges à la température idéale.



cave à vin 2 compartiments

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES FAISANT LA DIFFÉRENCE

1. SYSTÈME À AIR FORCÉ

Système ventilé de réfrigération avancé et efficace qui maintient la bonne température de façon uniforme de la cave à vin.

2. ÉCLAIRAGE LED

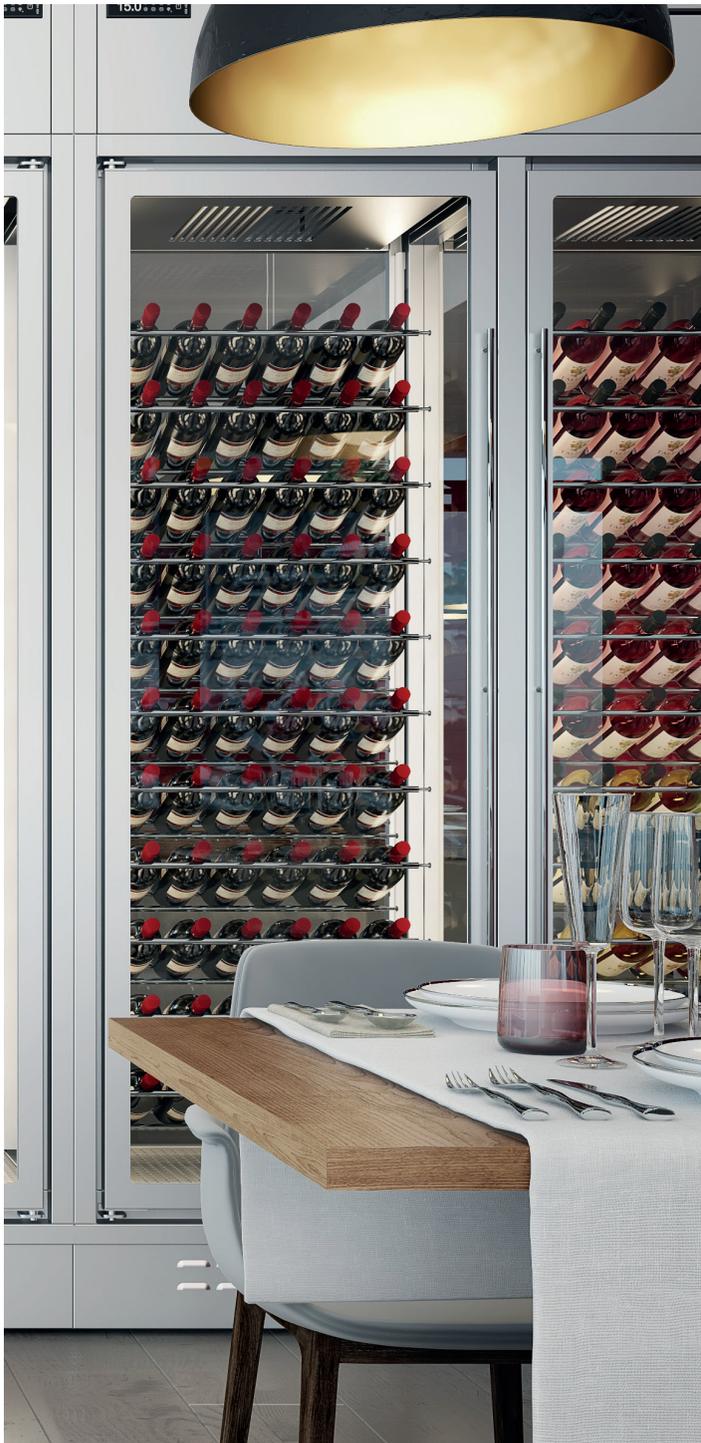
Une bibliothèque de vin entièrement éclairée. Ceci est l'un des principaux principes de conception ENOLUX. L'éclairage LED sur tout le contour recrée un cadre chaleureux et élégant, et réduit la consommation d'énergie. L'intensité lumineuse peut être contrôlée par une télécommande, afin de régler l'éclairage de la cave à vin par rapport à la lumière ambiante.

3. ÉLÉGANT THERMOSTAT NUMÉRIQUE

Les thermostats des caves à vin ENOLUX sont conçus de façon moderne et très élégante. Leur panneau d'affichage numérique est facile à lire à plusieurs mètres de distance, en affichant les valeurs en blanc.

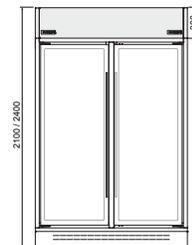
4. MAXIMUM DE VISIBILITÉ

Les parois vitrées sur toute la longueur, y compris sur les côtés, améliorent la visibilité du produit. Sa conception à 360° crée un effet exceptionnel sur la présentation des bouteilles.



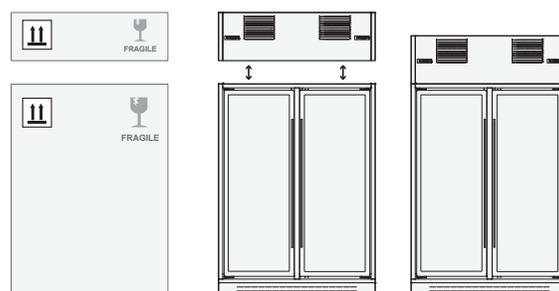
UNITÉ À DISTANCE

En option, les caves à vin ENOLUX peuvent être installées avec une unité groupe frigorifique à distance. Pour ces modèles en option, la hauteur de la cave est réduite de 300mm.



LIVRAISON ET SERVICE AISÉS

Afin de faciliter la livraison, les caves à vin ENOLUX sont expédiées en 2 parties: la partie compartiment et la partie supérieure amovible comprenant l'unité frigorifique. Lors de l'installation, il suffit d'installer la partie supérieure unité frigorifique sur la partie compartiment pour obtenir un bloc hermétique.





WC-2602-C-BLA



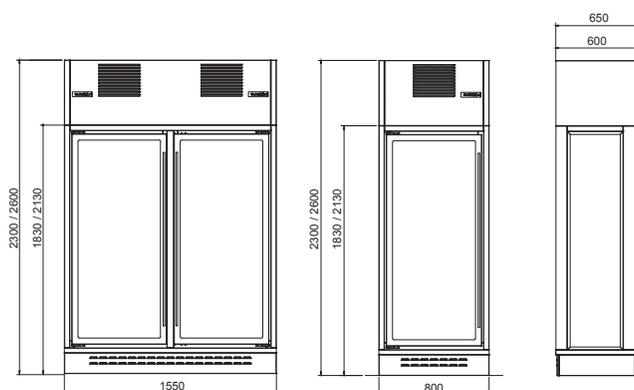
WC-2601-C-BLA



WC-2302-C-GRE

### « Cave à vin en îlot - avec un ou deux compartiments

- La partie arrière vitrée offre une finition épurée, idéale pour séparer des ambiances.
- 2 hauteurs disponibles:
  - 2.600 mm: 77 bouteilles (1 porte), 154 bouteilles (2 portes).
  - 2.300 mm: 70 bouteilles (1 porte), 140 bouteilles (2 portes).
- Couleurs standard disponibles: Noir et gris. D'autres options de couleurs sont disponibles sur demande.
- Double vitrage sur toute la longueur avec chambre à air intermédiaire.
- Poignée fabriquée en acier inoxydable.
- Verrouillage de porte à clé.
- Les modèles à deux compartiments ont deux zones d'ambiance différentes, complètement isolées et réglées par des thermostats numériques indépendants.
- Contrôleur numérique pour une utilisation aisée et des performances fiables, avec un affichage numérique clair.
- Dégivrage automatique. L'eau de dégivrage est recueillie dans un bac.
- Éclairage LED blanc puissant et lumineux à chaque coin, dont l'intensité lumineuse peut être réglée à l'aide d'une télécommande avec bouton marche-arrêt.
- Système de réfrigération ventilé efficace pour atteindre une température uniforme à l'intérieur.
- Afin de faciliter la livraison, les caves à vin sont expédiées en 2 parties: la partie compartiment et la partie supérieure amovible comprenant le système de réfrigération complet.
- Plages de température de fonctionnement de 4 °C à 18 °C.
- Classe climatique: V (H1)
- Une unité de condensation à distance est disponible en option.



Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)	Finition	Tension	Nbre portes	Nbre bouteilles	Puissance (W)
WC-2301-C-GRE	19043131	800 x 650 x 2300	Gris	230/1/50 Hz	1	70	1450
WC-2302-C-GRE	19043133	1550 x 650 x 2300	Gris	230/1/50 Hz	2	140	2900
WC-2301-C-BLA	19043135	800 x 650 x 2300	Noir	230/1/50 Hz	1	70	1450
WC-2302-C-BLA	19043137	1550 x 650 x 2300	Noir	230/1/50 Hz	2	140	2900
WC-2601-C-GRE	19043139	800 x 650 x 2600	Gris	230/1/50 Hz	1	77	1490
WC-2602-C-GRE	19043159	1550 x 650 x 2600	Gris	230/1/50 Hz	2	154	2980
WC-2601-C-BLA	19043160	800 x 650 x 2600	Noir	230/1/50 Hz	1	77	1490
WC-2602-C-BLA	19043161	1550 x 650 x 2600	Noir	230/1/50 Hz	2	154	2980

### MURALE



WC-2602-W-GRE



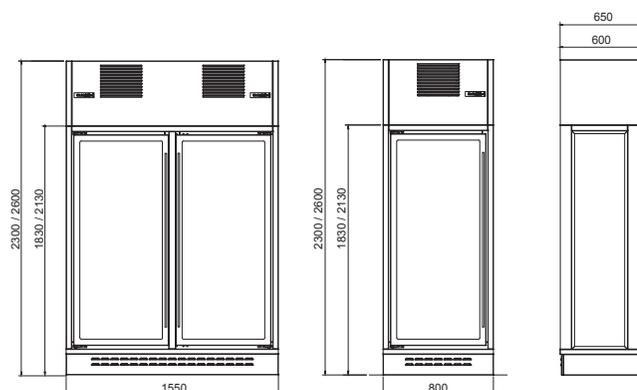
WC-2601-W-GRE



WC-2302-W-BLA

#### « Cave à vin mural - avec un ou deux compartiments

- Partie arrière en acier inoxydable dans les versions murales.
- 2 hauteurs disponibles :
  - 2.600 mm : 77 bouteilles (1 porte), 154 bouteilles (2 portes).
  - 2.300 mm : 70 bouteilles (1 porte), 140 bouteilles (2 portes).
- Couleurs standard disponibles : Noir et gris. D'autres options de couleurs sont disponibles sur demande.
- Poignée fabriquée en acier inoxydable.
- Double vitrage sur toute la longueur avec chambre à air intermédiaire.
- Verrouillage de porte à clé.
- Les modèles à deux compartiments ont deux zones d'ambiance différentes, complètement isolées et régulées par des thermostats numériques indépendants.
- Contrôleur numérique pour une utilisation aisée et des performances fiables, avec un affichage numérique clair.
- Dégivrage automatique. L'eau de dégivrage est recueillie dans un bac.
- Éclairage LED blanc puissant et lumineux à chaque coin, dont l'intensité lumineuse peut être réglée à l'aide d'une télécommande avec bouton marche-arrêt.
- Système de réfrigération ventilé efficace pour atteindre une température uniforme à l'intérieur.
- Afin de faciliter la livraison, les caves à vin sont expédiées en 2 parties: la partie compartiment et la partie supérieure amovible comprenant le système de réfrigération complet.
- Plages de température de fonctionnement de 4 °C à 18 °C.
- Classe climatique: V (H1)
- Une unité de condensation à distance est disponible en option.



Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)	Finition	Tension	Nbre portes	Nbre bouteilles	Puissance (W)
WC-2301-W-GRE	19043162	800 x 650 x 2300	Gris	230/1/50 Hz	1	70	1440
WC-2302-W-GRE	19043163	1550 x 650 x 2300	Gris	230/1/50 Hz	2	140	2880
WC-2301-W-BLA	19043164	800 x 650 x 2300	Noir	230/1/50 Hz	1	70	1440
WC-2302-W-BLA	19043165	1550 x 650 x 2300	Noir	230/1/50 Hz	2	140	2880
WC-2601-W-GRE	19043166	800 x 650 x 2600	Gris	230/1/50 Hz	1	77	1450
WC-2602-W-GRE	19043167	1550 x 650 x 2600	Gris	230/1/50 Hz	2	154	2900
WC-2601-W-BLA	19043168	800 x 650 x 2600	Noir	230/1/50 Hz	1	77	1450
WC-2602-W-BLA	19043169	1550 x 650 x 2600	Noir	230/1/50 Hz	2	154	2900

## CAVES À VIN SUR MESURE

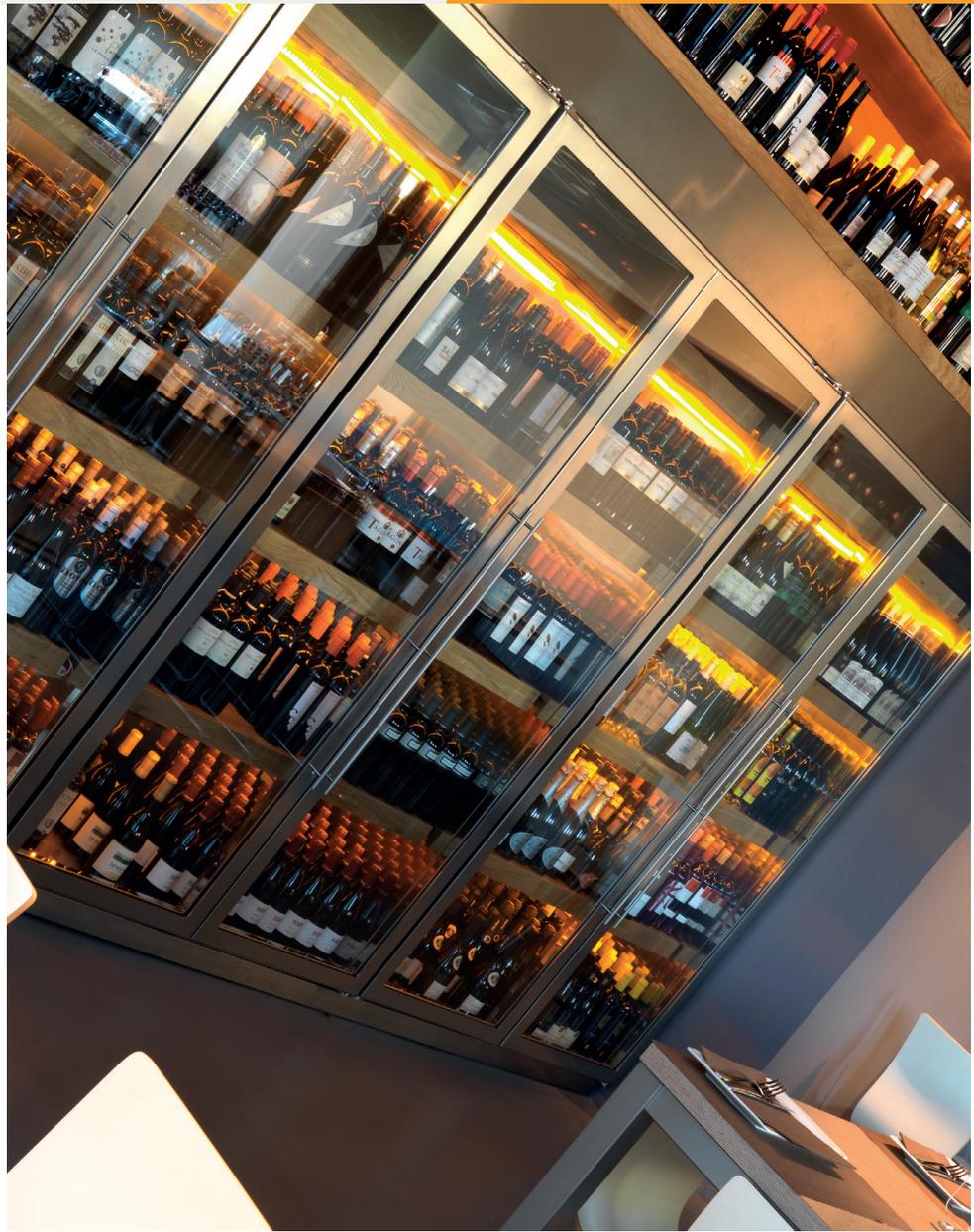
### NOUS VÉNÉRONS LE VIN

Vraiment, nous croyons qu'aucun repas n'est complet sans un bon verre de vin. Mais un bon mariage est indispensable et essentiel pour faire qu'un plat se démarque et se transforme, grâce à la qualité d'un vin, en une expérience inoubliable. Inoxfera, grâce à son savoir faire, crée un nouveau concept de caves à vin personnalisé pour chaque type d'environnement et de clientèle exigeante.

Nos caves à vins s'adaptent à tous les styles de restauration comme un élément décoratif et ainsi permet d'atteindre une parfaite harmonie entre l'élégance et le goût pour le bon vin.

Avoir le choix de la forme, de la couleur, de la taille et même des finitions pour la fabrication, nos caves à vin peuvent s'implanter partout sans altérer la cohérence et l'homogénéité décorative de l'environnement.







**DROP-IN**

## Éléments Drop-in pour Buffet

### Drop-in. Éléments froids 118-120

---

Plaques réfrigérées 1 et 2 niveaux	118
Cuves réfrigérées froid ventilé et froid statique	119
Cuve neutre pour glace	120
Cuve réfrigérée de congélation	120

### Drop-in. Éléments chauds 121-123

---

Bain-marie à air	121
Bain-marie à eau	121
Plaques chauffantes vitrocéramiques	122
Plaques chauffantes vitrocéramiques avec lampes chauffantes	123

### Drop-in. Vitrines réfrigérées. Vitrines chaudes 124-131

---

Vitrines réfrigérées cubiques, ventilées, portes battantes à l'arrière	126
Vitrines réfrigérées cubiques, murales, ventilées	126
Vitrines réfrigérées courbées, ventilées, portes battantes à l'arrière	127
Vitrines réfrigérées courbées, murales, ventilées	127
Vitrines chaudes courbées avec portes coulissantes à l'arrière	128
Vitrines chaudes courbées murales	128
Vitrines d'exposition avec éclairage ou lumière chaude	129-130

### Présentoirs, supports et vitres pour gamme arrondie et gamme droite 131-137

---

Présentoirs. Gamme arrondie	132-133
Présentoirs. Gamme droite	134-135
Supports pour vitres de protection et pare haleine	136
Vitres de protection	137

### Accessoires complémentaires 138-139

---

Kit thermomètre digital	138
Support et lampe de maintien en température.	138
Distributeur de couverts-verres et autres objets	138
Distributeurs à niveau constant à assiettes neutres et chauffants	139
Couvercles pour distributeurs	139
Distributeur neutre à niveau constant pour casiers à verres	139

## SATISFAIRE LES SENS

### SATISFAIRE LES SENS

De nombreux restaurateurs ont bien compris qu'aujourd'hui ce que recherchent les clients n'est pas un simple restaurant mais un endroit qui doit être un espace de détente, de partage d'expériences et surtout un espace d'éveil des sens.

### « PLUS QUE DES INGRÉDIENTS

Un bon repas n'est pas seulement constitué de bons ingrédients et du savoir faire d'un grand chef car avant le goût il y a la vue sur l'exposition des aliments. Par ce sens, le client est invité à faire sa sélection grâce à une présentation attrayante avec de bons éclairages et de bonnes températures sur les produits exposés. Ces combinaisons mettent en valeur le travail du chef et influencent le chiffre d'affaires de l'entreprise.

### « EXPÉRIENCES UNIQUES

Lors de la conception des espaces gastronomiques les architectes travaillent dans le but de créer un espace ayant de la personnalité, qu'il soit contemporain, classique ou un mélange des deux, mais toujours pour créer un environnement qui produise des sensations aux clients. Le Drop-In d'Inoxfera est la meilleure façon de faire de ces projets une réalité.

### « UNE GAMME COMPLÈTE

Qu'il s'agisse d'un service complet de restauration ou d'une sélection d'amuse-bouche, notre large gamme d'éléments encastrables pour conserver et exposer des aliments vous permet de créer l'espace gastronomique que vous imaginez.

### « UNE GAMME FLEXIBLE

La flexibilité offerte par le Drop-In n'a pas de limites pour vos projets, il peut être utilisé dans différents environnements allant des hôtels jusqu'aux cafétérias ou kiosques de vente. La qualité et les prestations du Drop-In renforcent la créativité et l'innovation de vos projets accordant le rôle principal à l'exposition de plats et des aliments.



Zone show cooking avec supports et vitres de protection.



La nouvelle conception des présentoirs avec éclairage, permet et facilite le nettoyage.



Vitrines cubiques, formes droites, idéales avec le reste d'éléments droits, tels que des écrans droits, des supports carrés...



Nouvelles gamme de vitres droites dans différentes dimensions et différents accessoires pour votre besoins d'équipements

## DROP-IN | Inoxfera En harmonie avec les projets

*Les détails décoratifs et l'attrait des aliments exposés jouent un rôle important dans les environnements de restauration Contemporaine.*

*Les caractéristiques des drop'in d'INOXFERA laissent libre cours à votre créativité et à votre imagination en donnant une importance particulière aux aliments et boissons présentés et exposés.*



## SATISFAIRE LES SENS

La conception et la fabrication de la gamme Drop-In sont le résultat d'une étude détaillée des besoins en termes de caractéristiques techniques, ergonomiques et fonctionnelles de tous les éléments. Sa conception et fabrication couvrent et garantissent le respect des exigences des normes les plus strictes.



SERVICE AISÉ

### Facile à nettoyer.

Tous les éléments de supports et présentoirs avec éclairage et chaleur ont un nouveau design qui permet une meilleure diffusion de la lumière dans la zone de présentation et permet de faciliter les opérations de nettoyage.



### Tableau de commande numérique

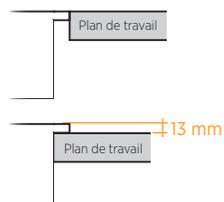
Tous les éléments comprennent un tableau de commande avec interrupteur ON/OFF et un thermostat numérique. Le tableau est protégé par une structure périmétrique, évitant ainsi les chocs dans leur utilisation quotidienne. Ils disposent d'un câble électrique de 1 mètre de longueur permettant l'installation dans un meuble d'agencement.



### Systèmes Drop-In

Tous les éléments peuvent être déposés au niveau du plan de travail ou même sur la partie supérieure du plan de travail pour former une structure robuste avec un chevauchement de 13 mm d'épaisseur.

Exemple d'installation:



### Thermomètre supplémentaire

Des thermomètres numériques peuvent être fixés sur les présentoirs, afin de surveiller la température d'un élément drop'in (à l'exception du modèle DV, plaque supérieure en vitrocéramique).



- « Tous les éléments sont fabriqués à partir d'une structure en acier inoxydable, finition satinée.
- « Équipés d'une isolation qui optimise la consommation d'énergie en évitant les pertes de chaleur.
- « Les étagères et parois des vitrines sont fabriquées en verre trempé ce qui garantit une sécurité pour l'utilisateur en cas de problème.
- « Les éléments de réfrigération disposent d'un bac avec un système d'évaporation automatique de l'eau de dégivrage. L'évaporation est réalisée par l'intermédiaire d'une résistance en silicone.
- « La structure des éléments Drop-In dispose d'une surface d'appui de 13 mm favorisant l'esthétique et le nettoyage des plans de travail.
- « Le refroidissement des éléments réfrigérés est réalisé par l'intermédiaire d'un serpentín en cuivre expansé, réparti sur toute la surface.
- « L'éclairage des présentoirs est réalisé par des bandeaux LEDs puissants et de dimensions réduites, les présentoirs chauds disposent de lampes halogènes protégées.

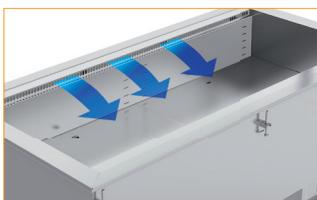


LA GAMME INOXFERA DROP-IN DISPOSE D'UN ENSEMBLE COMPLET D'ÉLÉMENTS DYNAMIQUES DE TEMPÉRATURE SERVANT À RÉDUIRE EFFICACEMENT LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE DANS LES LOCAUX

### ÉLÉMENTS AVEC SYSTÈME DE TEMPÉRATURE DYNAMIQUE

#### Cuves réfrigérées

Un système de réfrigération à air soufflé est généré par des ventilateurs d'évaporateurs, créant ainsi un léger rideau d'air sur la partie supérieure des récipients. Des temps de refroidissement rapides, une meilleure distribution de l'air et des résultats optimaux de conservation de la nourriture sont atteints. Ces performances exceptionnelles de refroidissement garantissent que la nourriture présentée ne sèche pas.



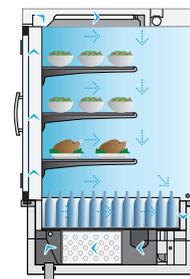
#### Cuves chaudes

Un flux dynamique d'air chaud est généré par un ensemble de modules de résistance avec des ventilateurs tangentiels, conduisant à des temps de chauffage plus rapides et à une meilleure distribution de la chaleur sur l'ensemble de la surface de la cuve. Le résultat est un flux d'air régulier, optimisé, qui maintient la nourriture chaude et améliore son apparence.



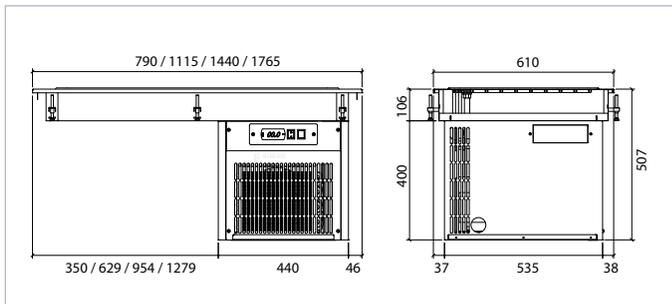
#### Vitrines réfrigérées

Un design innovant fournit un flux constant d'air réfrigéré, généré par les ventilateurs de la vitrine situés au fond. Ce flux d'air est canalisé à travers un système de double vitrage à l'arrière, afin de créer un rideau continuellement renouvelé d'air frais, qui entoure la nourriture, garantissant ainsi sa conservation à une température homogène et l'empêchant de sécher.

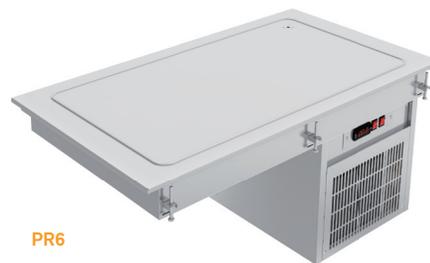


### « Plaque réfrigérée et cuve réfrigérée

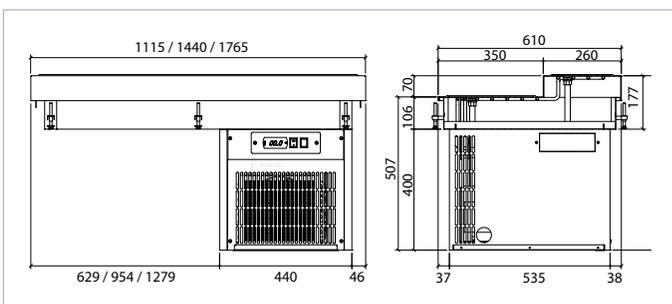
- Plaques et cuves réfrigérées avec unité frigorifique intégrée, pour le service et la présentation d'aliments froids, salades, desserts, etc.
- Fabrication en acier inox, finition polissage satiné.
- Panneau de commande avec interrupteur on / off et thermostat digital.
- Compresseur hermétique à faible niveau sonore.
- Gaz réfrigérant: R452.
- Fixation au plan de travail réalisé par serrages intégrés dans l'élément.
- Élément adapté à l'installation d'un afficheur digital de température face au client.
- Le refroidissement s'effectue par un serpentin en cuivre déployé à la base de la plaque.
- Vidange de 1/2 .
- Température de fonctionnement: 0 °C / 8 °C.
- Tension 230V/1/50Hz.
- Pour d'autres options d'installation, merci de nous consulter.
- Les plaques et cuves réfrigérées peuvent être livrées avec un groupe à distance et sans groupe.



PR6



PR6



P2R6



P2R6

Il améliore la vision et la présentation des plats.



Dans le modèle P2R6, le tableau de commande est situé dans la partie arrière de la machine.



PR6. Surface complètement plate, légèrement surélevée pour une meilleure exposition des aliments.

PR6



P2R6. La plaque du 2ème niveau est surélevée de 70 mm par rapport au premier niveau.

P2R6

### Plaque réfrigérée 1 niveau

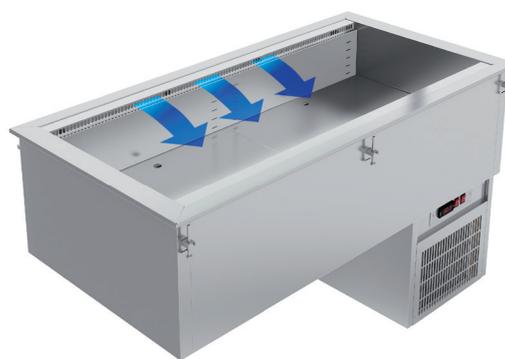
Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité GN	Puissance (W)
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur		
PR6-2	19043171	790	610	510	765	585	2 GN 1/1	305
PR6-3	19043172	1115	610	510	1090	585	3 GN 1/1	320
PR6-4	19043173	1440	610	510	1415	585	4 GN 1/1	335
PR6-5	19043174	1765	610	510	1740	585	5 GN 1/1	480

### Plaque réfrigérée 2 niveaux

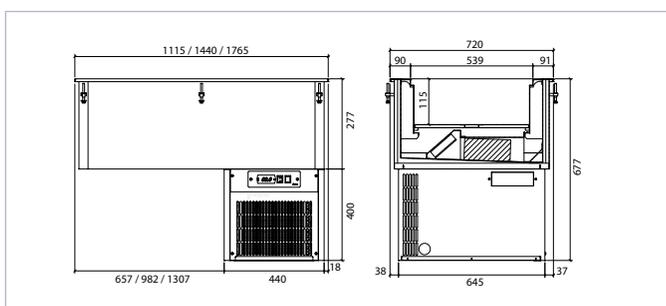
Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité GN	Puissance (W)
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur		
P2R6-3	19043175	1115	610	580	1090	585	3 GN 1/1	320
P2R6-4	19043176	1440	610	580	1415	585	4 GN 1/1	335
P2R6-5	19043177	1765	610	580	1740	585	5 GN 1/1	480

## « Cuve réfrigérée froid ventilé

- La cuve a une profondeur de 115 mm avec froid ventilé. Le système de refroidissement ventilé crée un flux constant d'air froid généré par les ventilateurs qui permettent d'atteindre une température homogène sur toute la surface des bacs.
- Largeur de la plaque 720 mm.
- Température de travail: 0 °C / 4 °C.
- Tension 230V/1/50Hz.



CRV-7



Hauteur de la base d'exposition réglable pour y poser des bacs plus profond ou des bouteilles.

CRV-7

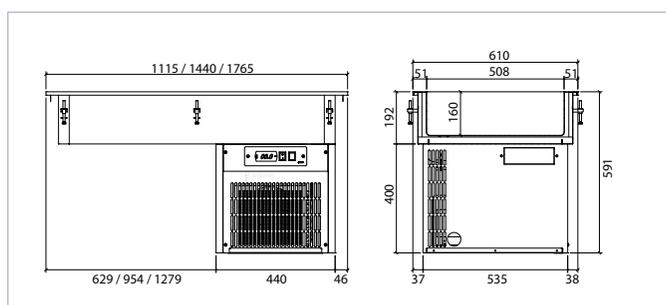
Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité GN	Puissance (W)
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur		
CRV7-3	19043178	1115	720	795	1090	690	3 GN 1/1	395
CRV7-4	19043179	1440	720	795	1415	690	4 GN 1/1	535
CRV7-5	19043181	1765	720	795	1740	690	5 GN 1/1	710

## « Cuve réfrigérée froid statique

- La cuve a une profondeur de 160 mm avec froid statique.
- Angles intérieurs arrondis pour garantir une parfaite hygiène.
- Température de travail de la cuve: 2 °C / 8 °C.
- Tension 230V/1/50 Hz.



CR6-160



CR6-160

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité GN	Puissance (W)
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur		
CR6-160-3	19043184	1115	610	595	1090	585	3 GN 1/1	325
CR6-160-4	19043186	1440	610	595	1415	585	4 GN 1/1	480
CR6-160-5	19043187	1765	610	595	1740	585	5 GN 1/1	510

### « Cuve à glace

- Cuve neutre isolée, spécialement conçue pour l'exposition de produits sur la glace.
- Fabriquée en acier inoxydable, finition satinée.
- Elle dispose d'un double fond en méthacrylate perforé permettant le passage de l'éclairage led situé au fond.
- Elle dispose de 3 bandes de led pour un éclairage intérieur homogène.
- Robinet de vidange avec robinet de 1/2" pour évacuer l'eau produite par la glace fondue.
- La fixation sur le plan de travail est réalisée par l'intermédiaire de ferrures intégrées dans l'élément.

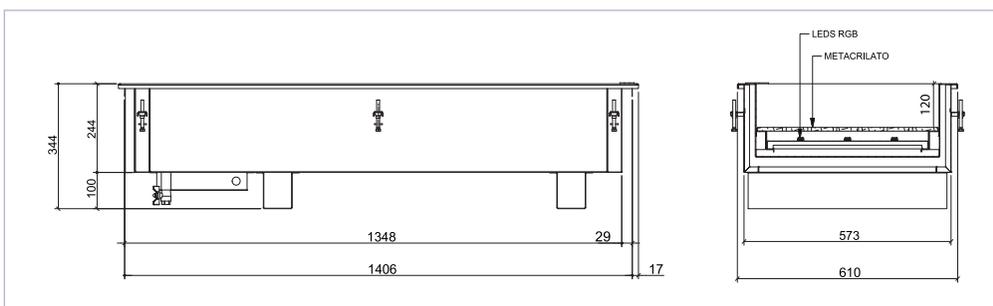


CNH6-4



La cuve CNH6-4 est la meilleure présentation pour l'exposition de plats et boissons fraîches avec un effet spécial et très attrayant.

La glace agit comme un récipient pouvant recevoir des teintes de couleur grâce à l'éclairage led installé au fond de la cuve.



CNH6-4

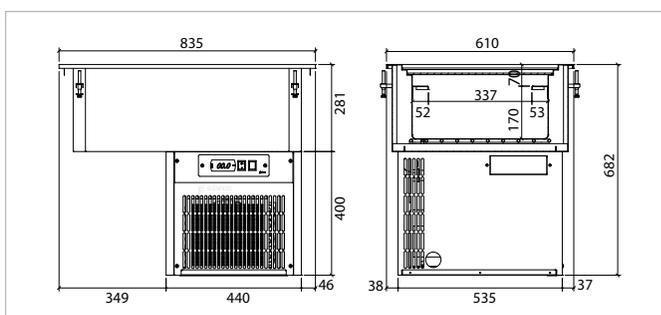
Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité GN	Puissance (W)
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur		
CNH6-4	19043188	1440	610	344	1415	585	4 GN 1/1	60

### « Cuve réfrigérée pour maintien des produits surgelés

- Cuve de congélation froid statique, conçue pour la visualisation et le service des produits surgelés, plus particulièrement pour les glaces.
- Groupe frigorifique intégré.
- Cuve isolée avec une profondeur de 240 mm.
- Angles intérieurs arrondis pour garantir une parfaite hygiène.
- Guide de soutien pour les bacs, couvercles de protection coulissants et transparents.
- Température de fonctionnement: -15 °C / -18 °C.
- Capacité pour 4 bacs de 360 x 165 x 180 mm, non fournis.
- Tension 230V/1/50Hz.



CMC6-4



CMC6-4



Équipée d'une cuve de 240 mm de profondeur avec isolation de haute densité, guides de soutien pour bacs de glace et couvercles coulissants transparents de protection.

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité 360X165	Puissance (W)
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur		
CMC6-4	19043189	835	610	685	810	585	4	245

## Éléments bain marie et plaque chauffante vitrocéramique

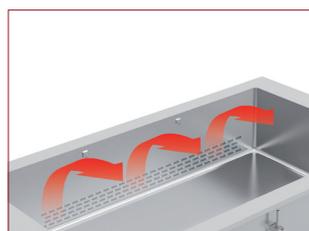
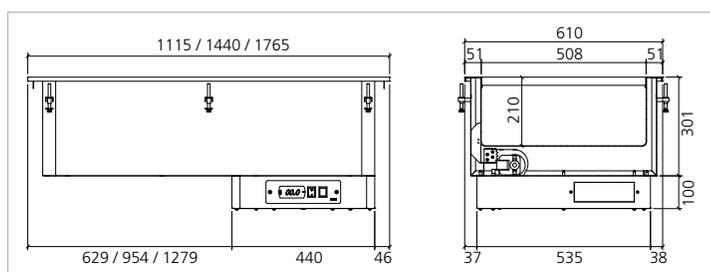
- Fabrication des éléments en acier inox, finition polissage satiné, angles intérieurs arrondis pour garantir une parfaite hygiène.
- Panneau de commande avec interrupteur on / off, thermostat digital pour régler et visualiser la température.
- La fixation de l'élément est réalisée en utilisant des serrages intégrés.
- Il est possible d'installer le panneau de commande à l'avant, sur le coté de l'élément ou bien sur la façade du meuble
- Tous les éléments sont prévus (installation électrique) pour la mise en place d'un thermomètre supplémentaire pour afficher la température à la vue des clients (modèles PV6, veuillez consulter inoxfera).
- Tension 230V/1/50Hz.

### « Bain marie à air

- Bain marie à air sec ventilé. La profondeur de la cuve est de 210 mm avec une isolation optimale réduisant la consommation d'énergie en évitant les pertes de chaleur.
- Éléments conçus pour bacs de dimensions GN 1/1 ou divisions avec une profondeur maximale de 150 mm.
- Température de fonctionnement: 30 °C / 120 °C.



CBMS6



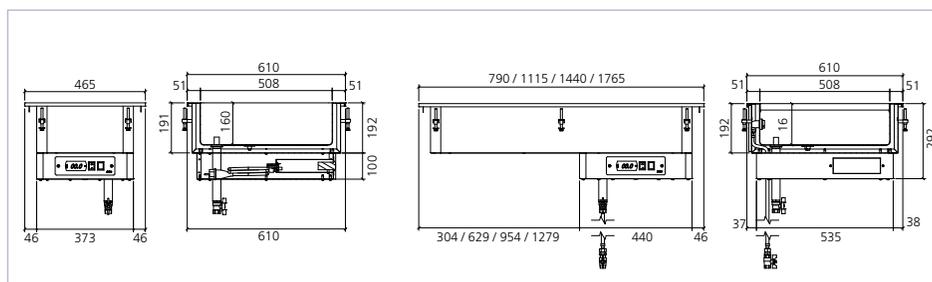
Le système de chauffage ventilé est réalisé par des modules de résistances avec un ventilateur qui crée un circuit d'air chaud à l'intérieur de la cuve, permettant d'atteindre plus rapidement la bonne température avec une meilleure distribution de la chaleur sur toute la surface des bacs.

CBMS6

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité GN	Puissance (W)
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur		
CBMS6-3	19043190	1115	610	405	1090	585	3 GN 1/1	1550
CBMS6-4	19043191	1440	610	405	1415	585	4 GN 1/1	2050
CBMS6-5	19043192	1765	610	405	1740	585	5 GN 1/1	3080

### « Bain marie à l'eau

- Bain marie à eau de profondeur 160 mm avec une isolation optimale réduisant la consommation d'énergie en évitant les pertes de chaleur.
- L'eau est chauffée par des résistances en silicone placées au fond de la cuve.
- Éléments conçus pour bacs de dimensions GN 1/1 ou divisions avec une profondeur maximale de 150 mm.
- La cuve est dotée d'un robinet de 1/2" qui permet le remplissage d'eau.
- Vanne de vidange de 3/4".
- Le modèle GN 1/1 n'inclus pas de robinet pour remplir la cuve.
- Température de fonctionnement: 30 °C / 90 °C.



CBMA6

CBMA6-1

CBMA6-2/3/4/5

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité GN	Puissance (W)
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur		
CBMA6-1	19043193	465	610	295	440	585	1 GN 1/1	1005
CBMA6-2	19043194	790	610	295	765	585	2 GN 1/1	1505
CBMA6-3	19043195	1115	610	295	1090	585	3 GN 1/1	2005
CBMA6-4	19043196	1440	610	295	1415	585	4 GN 1/1	2535
CBMA6-5	19043197	1765	610	295	1740	585	5 GN 1/1	3035

## PLAQUES VITROCÉRAMIQUES NOIRES OU BLANCHES

### Quel est votre style?

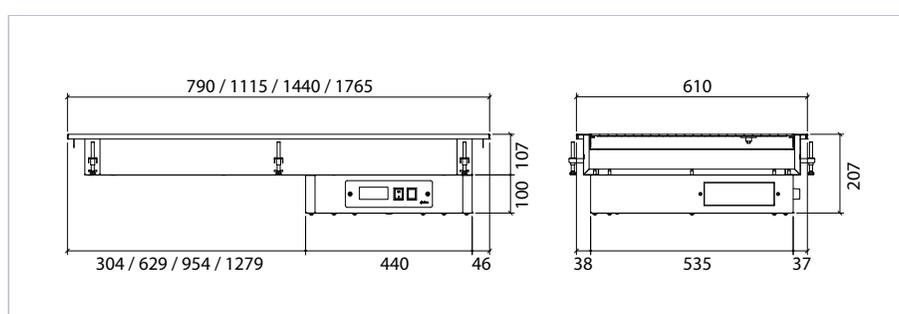
La décoration est un élément différentiel du projet, avec la cuisine, elles créent une expérience et apportent de la personnalité au local. Inoxfera ouvre la porte à un maximum de clarté et aux teintes fraîches et douces.

Après avoir réalisé de nombreux projets en contrastant des perceptions différentes, nous concluons que le style du projet, les couleurs employées ou les matériaux utilisés permettent d'utiliser plus d'une teinte, une finition noire ou blanche, quel est votre choix ?... Nous vous offrons les deux.



### « Plaque vitrocéramique chauffante

- Plaque lisse avec enveloppe en verre vitrocéramique pour le service, la présentation et le maintien d'aliments chauds.
- Système de réchauffement du verre vitrocéramique par l'intermédiaire de résistances en silicone fixées sous la plaque, permettant d'obtenir une température régulière sur toute la surface, ainsi que des économies d'énergie.
- Température de fonctionnement de 30 °C à 120 °C réglable par l'intermédiaire d'un thermostat.



PV6

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Finition	Capacité GN	Puissance (W)
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
PV6-2	19043198	790	610	210	765	585	Noir	2 GN 1/1	905
PV6-3	19043199	1115	610	210	1090	585	Noir	3 GN 1/1	1355
PV6-4	19043201	1440	610	210	1415	585	Noir	4 GN 1/1	1805
PV6-5	19043202	1765	610	210	1740	585	Noir	5 GN 1/1	2255
PV6-2-W	19043203	790	610	210	765	585	Blanc	2 GN 1/1	905
PV6-3-W	19043204	1115	610	210	1090	585	Blanc	3 GN 1/1	1355
PV6-4-W	19043205	1440	610	210	1415	585	Blanc	4 GN 1/1	1805
PV6-5-W	19043206	1765	610	210	1740	585	Blanc	5 GN 1/1	2255

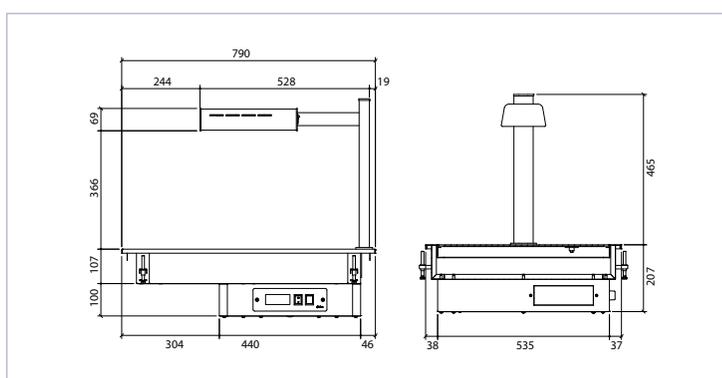
## « Plaque vitrocéramique chauffante

- Ensemble composé d'une plaque vitrocéramique et d'une lampe chauffante.
- Conseillé pour la présentation et le service des produits chauds en conteneurs spéciaux comme grands bacs ou des assiettes pour gros morceaux de viandes, poissons ou pizzas.
- Le système de chauffage est composé de résistances en Silicone fixées sous la plaque, permettant une meilleure distribution de la chaleur sur toute la surface de la plaque.
- La lampe chauffante dispose d'un interrupteur on / off.
- Température de fonctionnement maximale de 120 °C; réglable par thermostat.
- Modèle PVP6-2 conçu pour 2 bacs GN 1/1.



PVP6-2

PVP6-2-W



PVP6-2



Ensemble composé de: PV6-4 + IPC-4 + ICC-4-2C.

Les présentoirs avec éclairage et chaleur peuvent être installés dans la structure de la plaque vitrocéramique, afin de protéger, éclairer et réchauffer les produits exposés.



Ensemble formé par plaque vitrocéramique + vitrine fermée avec chauffage. Veuillez consulter la section des vitrines.

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Finition	Capacité GN	Puissance (W)
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
PVP6-2	19043207	790	610	675	765	585	Noir	2 GN 1/1	1145
PVP6-2-W	19043208	790	610	675	765	585	Blanc	2 GN 1/1	1145

# VITRINES DROP-IN

## Conception élégante à hautes performances

Inoxfera dispose d'une large gamme de vitrines pour l'exposition, le maintien et le service de repas et boissons dans des buffets et en général, dans des installations de libre-service. Sa construction en acier inoxydable, finition satinée garantit la durabilité des éléments et le respect des normes les plus exigeantes en matière d'hygiène et de sécurité.



LE PLUS LARGE GAMME DE VITRINES



VITRINE CUBIQUE  
RÉFRIGÉRÉE  
3GN-4 GN



VITRINE COURBEE  
RÉFRIGÉRÉE  
3GN-4 GN



VITRINE COURBEE  
CHAUDE  
3GN-4 GN



VITRINE NEUTRE  
ÉCLAIRÉE  
2GN-3GN-4GN



VITRINES RÉFRIGÉRÉES  
AVEC BASE RÉGLABLE

Les modèles de vitrines cubiques et vitrines courbées disposent d'une base réglable en hauteur qui permet de présenter des bouteilles ayant une hauteur différente. Elle permet également d'accéder immédiatement aux éléments internes pour faciliter le nettoyage et l'entretien du système de ventilation.

SYSTÈME DE FROID  
DYNAMIQUE ET EFFICACE

Système à double vitrage dans la partie arrière à travers lequel circule en permanence un rideau d'air froid provenant des ventilateurs de la cuve. Les perforations dans les portes et les parois arrière agissent comme diffuseurs d'air froid entre les étagères.

VITRES DE SÉCURITÉ

Les parois et étagères des vitrines sont fabriquées en verre trempé haute sécurité. Les vitres sont fermement fixées à la structure par l'intermédiaire de ferrures discrètes fabriquées en acier inoxydable.

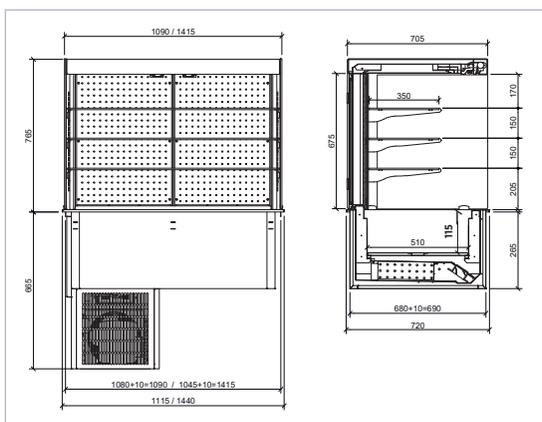
PANNEAU DÉMONTABLE

Toutes les vitrines sont conçues pour installer le tableau de commande à l'avant, sur le côté ou à distance dans un meuble d'agencement. Le tableau dispose de deux interrupteurs, l'un pour mettre en marche l'équipement de froid et l'autre pour allumer et éteindre l'éclairage.



### « Vitrines cubiques réfrigérées avec portes battantes à l'arrière

- Vitrine ouverte côté client.
- Cuve isolée de 115 mm de profondeur avec base réglable en hauteur.
- Système de réfrigération ventilé efficace.
- Température de fonctionnement:
  - Dans la cuve: 0 °C / 4 °C.
  - Dans la zone vitrine ouverte: 5 °C / 10 °C.



La partie arrière dispose de portes battantes pour remettre du produit.



VCR7-CT-4

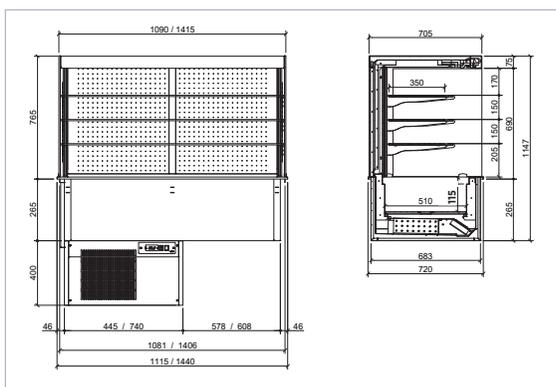


VCR7-CT

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité GN	Puissance (W)	Avant de l'armoire
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
VCR7-CT-3	19043209	1115	720	1547	1090	690	3 GN 1/1	885	Ouverte coté client avec rideau de nuit
VCR7-CT-4	19043210	1440	720	1547	1415	690	4 GN 1/1	1190	Ouverte coté client avec rideau de nuit

### « Vitrines cubiques réfrigérées murales

- Vitrine ouverte côté client.
- Partie arrière fermé par un diffuseur pour le passage et la distribution du froid.
- Cuve isolée de 115 mm de profondeur avec base réglable en hauteur.
- Système de réfrigération ventilé efficace.
- Température de fonctionnement:
  - Dans la cuve: 0 °C / 4 °C.
  - Dans la zone vitrine ouverte: 5 °C / 10 °C.



VCRM7-CT-4

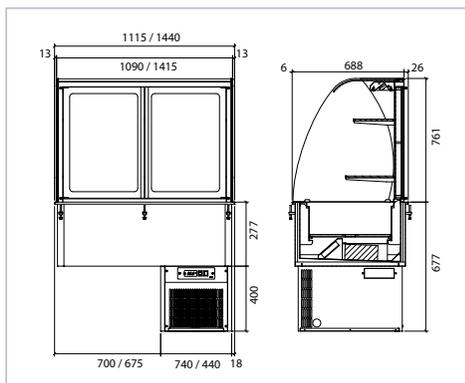


VCRM7-CT

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité GN	Puissance (W)	Avant de l'armoire
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
VCRM7-CT-3	19043211	1115	720	1547	1090	690	3 GN 1/1	885	Ouverte coté client avec rideau de nuit
VCRM7-CT-4	19043212	1440	720	1547	1415	690	4 GN 1/1	1190	Ouverte coté client avec rideau de nuit

## « Vitrines réfrigérées ventilées avec portes battantes à l'arrière

- Portes battantes à l'arrière pour le chargement des produits.
- Cuve réfrigérée isolée avec une profondeur de 115 mm, base réglable en hauteur.
- Eclairage LED supérieur.
- Température de fonctionnement:
  - Dans la cuve: 0 °C / 4 °C.
  - Dans la zone d'affichage: 5 °C / 10 °C.
  - Dans la zone fermée de la vitrine: 3 °C / 6 °C.
- Trois possibilités pour les vitrines réfrigérées:
  - Vitrine ouverte côté client, modèles VVR7.
  - Vitrine ouverte avec rideau, modèles VVR7-CT.
  - Vitrine fermée côté client, modèles VVR7-CE.



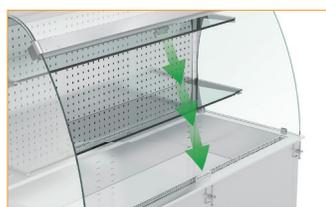
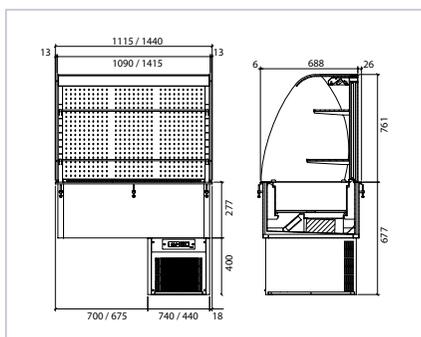
VVR7-4



Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité GN	Puissance (W)	Avant de l'armoire
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
VVR7-3	19043213	1115	720	1555	1090	690	3 GN 1/1	840	Ouverte coté client
VVR7-4	19043214	1440	720	1555	1415	690	4 GN 1/1	1050	Ouverte coté client
VVR7-CT-3	19043215	1115	720	1555	1090	690	3 GN 1/1	840	Ouverte coté client avec rideau de nuit
VVR7-CT-4	19043216	1440	720	1555	1415	690	4 GN 1/1	1050	Ouverte coté client avec rideau de nuit
VVR7-CE-3	19043217	1115	720	1555	1090	690	3 GN 1/1	840	Fermée coté client
VVR7-CE-4	19043218	1440	720	1555	1415	690	4 GN 1/1	1050	Fermée coté client

## « Vitrines réfrigérées murales ventilées

- L'arrière est fermé par un diffuseur de froid construit en acier inox.
- Le chargement et le service des produits se font par l'avant de la vitrine.
- Eclairage LED supérieur.
- Température de fonctionnement:
  - Dans la cuve: 0 °C / 4 °C.
  - Dans la zone vitrine: 7 °C / 10 °C.
- Deux possibilités pour les vitrines réfrigérées:
  - Vitrine ouverte coté client, modèles VVRM7.
  - Vitrine ouverte avec rideau modèles VVRM7-CT.



Modèle VVRM7-CT avec rideau de nuit. Idéal pour protéger les produits à la fin du service.



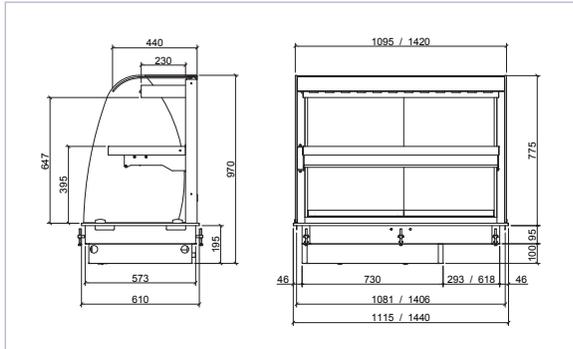
VVRM7-4

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité GN	Puissance (W)	Avant de l'armoire
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
VVRM7-3	19043219	1115	720	1555	1090	690	3 GN 1/1	840	Ouverte coté client
VVRM7-4	19043220	1440	720	1555	1415	690	4 GN 1/1	1050	Ouverte coté client
VVRM7-CT-3	19043221	1115	720	1555	1090	690	3 GN 1/1	840	Ouverte coté client avec rideau de nuit
VVRM7-CT-4	19043222	1440	720	1555	1415	690	4 GN 1/1	1050	Ouverte coté client avec rideau de nuit

### « Vitrines courbées chaudes avec portes coulissantes à l'arrière

- La partie arrière dispose de portes coulissantes pour charger les produits.
- Cuve avec plaque lisse chaude pour le service, la présentation et le maintien d'aliments chauds.
- Système de réchauffement de la vitre vitrocéramique par l'intermédiaire de résistances en silicone adhérentes en dessous de la plaque, permettant d'obtenir une température régulière sur toute la surface, ainsi que des économies d'énergie.
- Étagère intermédiaire avec surface en verre vitrocéramique pour garantir une température élevée

- Éclairage supérieur par l'intermédiaire d'halogènes protégés
- Réchauffement supérieur à température élevée dans l'étagère et la plaque de base produit par des éléments céramiques infrarouges.
- Température de fonctionnement comprise entre 30 °C et 120 °C
- Dispose de 2 tableaux de commande pour réguler indépendamment la température de la base, la température des étagères et l'éclairage.
- Tension de fonctionnement: 400V/3N/50-60Hz.



Chaque surface dispose de son propre contrôle de température



Vue de l'élément céramique infrarouge



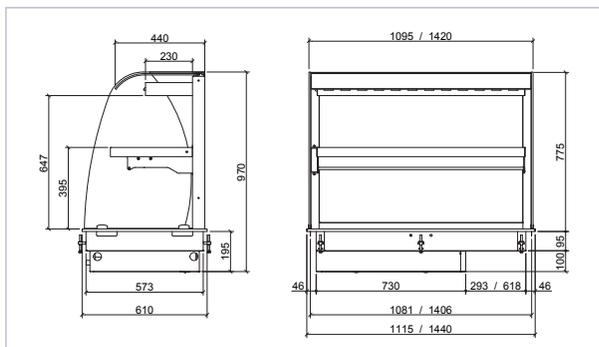
VVC6

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité GN	Puissance (W)
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur		
VVC6-3	19043229	1115	610	970	1090	585	3 GN 1/1	4105
VVC6-4	19043230	1440	610	970	1415	585	4 GN 1/1	4780

### « Vitrines courbées chaudes murales

- La partie arrière dispose d'une paroi lisse en acier inoxydable.
- Le chargement et le service sont réalisés par la partie avant.
- Cuve avec plaque lisse chaude pour le service, la présentation et le maintien d'aliments chauds.
- Système de réchauffement du verre vitrocéramique par l'intermédiaire de résistances en silicone fixées par leur partie inférieure, permettant d'obtenir une température régulière sur toute la surface, ainsi que des économies d'énergie.
- Étagère intermédiaire avec surface en verre vitrocéramique pour garantir une température élevée

- Éclairage supérieur par l'intermédiaire d'halogènes protégés
- Réchauffement supérieur à température élevée dans l'étagère et la plaque de base produit par des éléments céramiques infrarouges.
- Température de fonctionnement comprise entre 30 °C et 120 °C.
- Dispose de 2 tableaux de commande pour réguler indépendamment la température de la base, la température des étagères et l'éclairage.
- Tension de fonctionnement: 400V/3N/50-60Hz.



Chaque surface dispose de son propre contrôle de température



Vue de l'élément céramique infrarouge



VVCM6

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité GN	Puissance (W)
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur		
VVCM6-3	19043231	1115	610	970	1090	585	3 GN 1/1	4105
VVCM6-4	19043232	1440	610	970	1415	585	4 GN 1/1	4780

Les vitrines d'exposition peuvent être installées en compléments des éléments drop-in inoxfera comme sur d'autres plans de travail: comme le granit, l'acier inoxydable, silestone, etc.

Les vitrines sont conçues pour l'exposition, la protection et le service des repas.

Construites en acier inox, finition satinée.

Portes coulissantes à l'arrière de la vitrine pour le chargement et le service des produits.

Côtés en verre trempé avec serrages de fixation en acier inox. Bandeaux LEDs protégés dans les modèles avec éclairage et ampoules halogènes pour les vitrines chauffantes.

Vitrines chauffantes équipées de régulation de la température. Panneau de commande avec interrupteur marche / arrêt.

Tension 230/1/50 Hz.

Les modèles VE-CE-CB-EI et VE-C-EI comprennent une étagère intermédiaire en verre trempé, les modèles VEC-CE et VE-CE sont conçus pour ajouter une étagère en tant qu'accessoire.

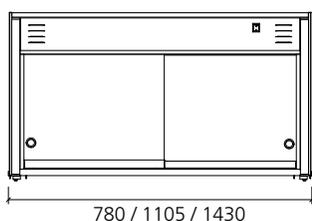


## « Vitrines chauffantes avec éclairage sans fond

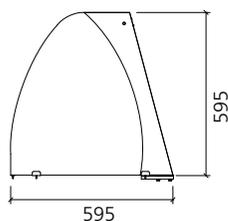
- Structure en acier inox, finition satinée.
- Vitrine sans fond, idéal pour installation sur d'autres éléments inoxfera ou sur plans de travail comme le granit.
- La vitre avant en verre trempé est courbée et fixée par brides en aluminium anodisé.
- Portes coulissantes à l'arrière et latéraux fermés par verre trempé.
- Ampoules halogènes protégées qui génèrent de la chaleur et de la lumière.
- Panneau de contrôle avec interrupteur on / off.



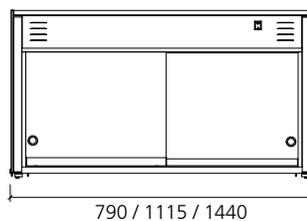
VEC-CE



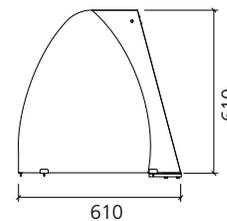
780 / 1105 / 1430



595



790 / 1115 / 1440



610

Modèles sans fond **VEC-CE, VEC, VE-CE, VE-C-EI**

Modèles avec fond **VE-CE-CB-EI**

Modèles	Références	Dimensions extérieures			Capacité GN	Puissance (W)	Description
		Long	Largeur	Haut			
VEC-CE-2	19043233	780	595	595	2 GN 1/1	480	Vitrine chauffante avec éclairage fermée coté client. Sans fond
VEC-CE-3	19043234	1105	595	595	3 GN 1/1	720	Vitrine chauffante avec éclairage fermée coté client. Sans fond
VEC-CE-4	19043235	1430	595	595	4 GN 1/1	960	Vitrine chauffante avec éclairage fermée coté client. Sans fond
VEC-2	19043236	780	595	595	2 GN 1/1	480	Vitrine chauffante avec éclairage ouverte coté client. Sans fond
VEC-3	19043237	1105	595	595	3 GN 1/1	720	Vitrine chauffante avec éclairage ouverte coté client. Sans fond
VEC-4	19043238	1430	595	595	4 GN 1/1	960	Vitrine chauffante avec éclairage ouverte coté client. Sans fond

### « Vitrynes fermées à l'avant avec éclairage et sans fond

- Structure en acier inox, finition satinée
- Vitryne sans fond, idéal pour installation sur d'autres éléments inoxfera ou sur plan de travail comme le granit.
- La vitre avant en verre trempé est courbée et fixée par brides en aluminium anodisé.
- Portes coulissantes à l'arrière et latéraux fermés par verre trempé.
- Eclairage par bandeau LED protégé.
- Panneau de contrôle avec interrupteur on / off.
- L'étagère EI est en option et doit être commandée séparément.



VE-CE

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Capacité GN	Puissance (W)	Description
		Long	Largeur	Haut			
VE-CE-2	19043239	780	595	595	2 GN 1/1	25	Vitryne avec éclairage fermée coté client. Sans fond
VE-CE-3	19043240	1105	595	595	3 GN 1/1	35	Vitryne avec éclairage fermée coté client. Sans fond
VE-CE-4	19043241	1430	595	595	4 GN 1/1	45	Vitryne avec éclairage fermée coté client. Sans fond

### « Étagère intermédiaire EI



EI

Modèles	Références	Dimensions (mm)		Capacité GN	Pour les vitrynes	Description
		Long	Largeur			
EI-2	19043253	760	290	2 GN 1/1	VE-CE-2	Étagère intermédiaire
EI-3	19043254	1085	290	3 GN 1/1	VE-CE-3	Étagère intermédiaire
EI-4	19043255	1410	290	4 GN 1/1	VE-CE-4	Étagère intermédiaire

### « Vitrynes avec éclairage et étagère intermédiaire

- Structure en acier inox, finition satinée.
- Portes coulissantes à l'arrière pour le chargement et le service des produits.
- Eclairage par bandeau LED protégé.
- Panneau de contrôle avec interrupteur on / off.
- Étagère intermédiaire EI inclus.
- Modèles VE-CE-CB-EI fermé avec fond:
  - Vitryne fermée avec fond en acier inox et vitre avant courbée en verre trempé.
- Modèles VE-C-EI ouvert sans fond:
  - Vitryne sans fond, idéal pour installation sur des éléments inoxfera ou sur plan de travail comme le granit.
  - Vitryne ouverte sans vitre avant.

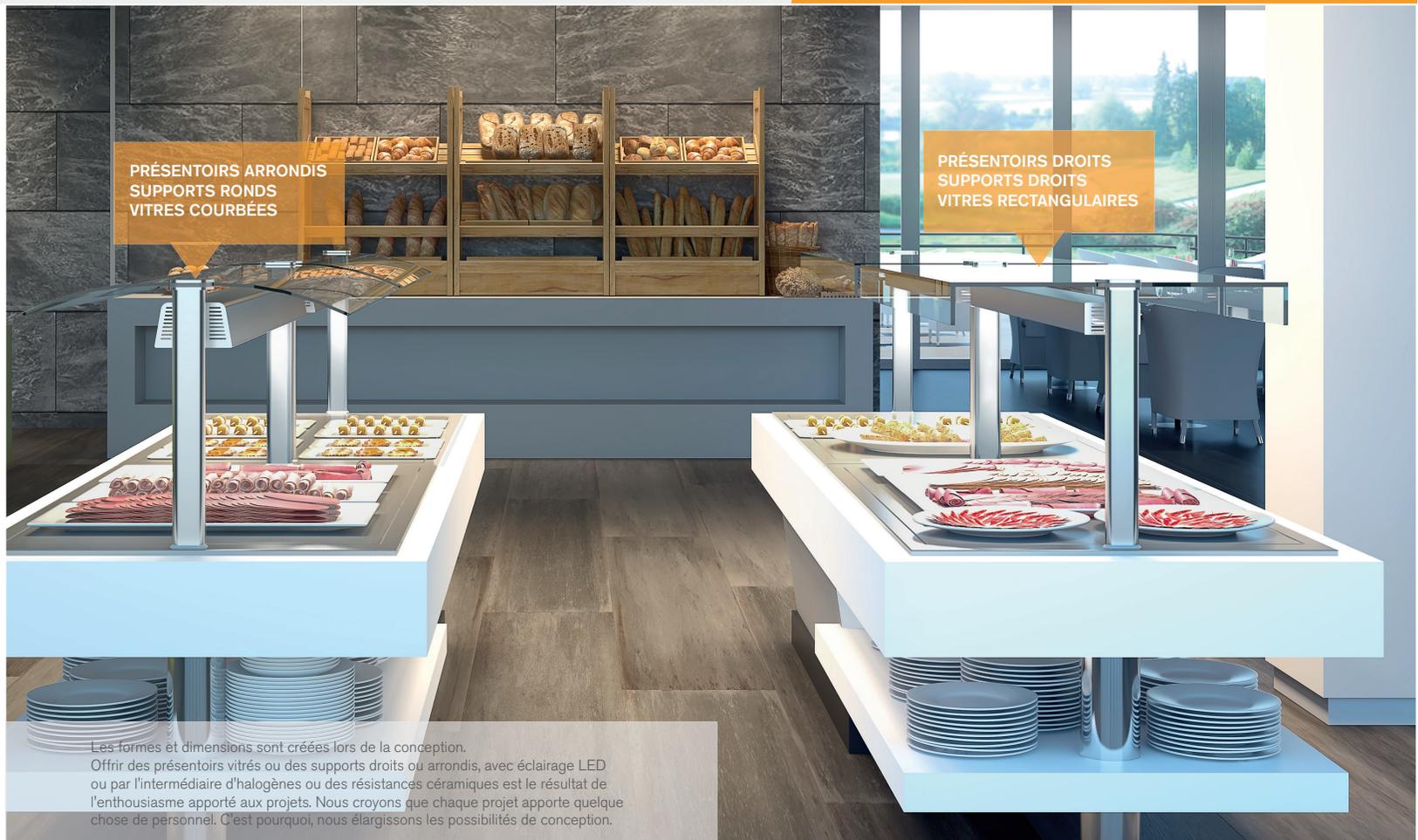


VE-CE-CB-EI



VE-C-EI

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Capacité GN	Puissance (W)	Description
		Long	Largeur	Haut			
VE-CE-CB-EI-2	19043242	790	610	610	2 GN 1/1	25	Vitryne avec éclairage et étagère intermédiaire fermée coté client. Avec fond
VE-CE-CB-EI-3	19043243	1115	610	610	3 GN 1/1	35	Vitryne avec éclairage et étagère intermédiaire fermée coté client. Avec fond
VE-CE-CB-EI-4	19043244	1440	610	610	4 GN 1/1	45	Vitryne avec éclairage et étagère intermédiaire fermée coté client. Avec fond
VE-C-EI-2	19043245	780	595	595	2 GN 1/1	25	Vitryne avec éclairage et étagère intermédiaire ouverte coté client. Sans fond
VE-C-EI-3	19043246	1105	595	595	3 GN 1/1	35	Vitryne avec éclairage et étagère intermédiaire ouverte coté client. Sans fond
VE-C-EI-4	19043247	1430	595	595	4 GN 1/1	45	Vitryne avec éclairage et étagère intermédiaire ouverte coté client. Sans fond



PRÉSENTOIRS ARRONDIS  
SUPPORTS ROUNDS  
VITRES COURBÉES

PRÉSENTOIRS DROITS  
SUPPORTS DROITS  
VITRES RECTANGULAIRES

Les formes et dimensions sont créées lors de la conception. Offrir des présentoirs vitrés ou des supports droits ou arrondis, avec éclairage LED ou par l'intermédiaire d'halogènes ou des résistances céramiques est le résultat de l'enthousiasme apporté aux projets. Nous croyons que chaque projet apporte quelque chose de personnel. C'est pourquoi, nous élargissons les possibilités de conception.

## PRÉSENTOIRS, SUPPORTS ET VITRES

### Types de présentoirs et de vitres

Quatre formes de vitres pour les présentoirs, courbées avant, courbées centrales, droites avant et droites centrales. La forme de la vitre est un élément de décoration du local. Il joue à la fois un rôle de protection et de personnalisation. Et aucun local n'est identique.

C'est pourquoi, les types, formes et dimensions des vitres conjointement aux formes des supports et au type d'éclairage multiplient les options de conception.



### Types d'éclairage

L'éclairage LED apporte une grande durabilité, des économies d'énergie et une moindre transmission de chaleur. Leur résistance aux conditions de températures de réfrigération ou de températures de maintien de la chaleur les rend idéales pour être utilisées lors de présentation ou d'exposition d'aliments.

Deux types de présentoirs de chaleur en fonction des aliments à exposer et à conserver, de la durée de fonctionnement du présentoir et de la puissance nécessaire. Présentoirs de maintien à l'aide d'halogènes ou d'une technologie de chaleur par infrarouge céramique à haute efficacité.



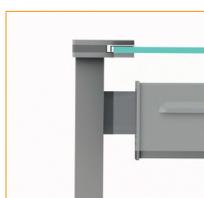
### Présentoirs avec thermomètre

Pour que les utilisateurs puissent visualiser la température des aliments dans les zones de service, les présentoirs peuvent intégrer un thermomètre numérique. Sensation de sécurité et confiance dans le service de repas.



### Types de supports

Deux esthétiques différents de supports. Formes arrondies ou formes droites. Ils utilisent le même système de fixation aux vitres et aux supports. Durabilité garantie grâce à l'exclusif système de fixation. Les supports sont montés sur le plan de travail par l'intermédiaire de platines filetées et sur les vitres par l'intermédiaire d'un système de pinces de fixation.



Tous les éléments en contact ou proches d'aliments doivent être facilement accessibles pour des raisons d'hygiène. Nous avons séparé légèrement le support du présentoir, afin de rendre les opérations de nettoyage plus pratiques et efficaces.

1

GAMME ARRONDIE



« Supports neutres arrondis pour vitre de protection courbée



ISPCC

- Ensemble de 2 supports pour la mise en place d'une vitre courbée de protection.
- Installation recommandée avec le verre adéquate pour améliorer la protection de l'exposition de tous les types de nourriture et d'aliments, en particulier ceux qui peuvent être exposés à la température ambiante comme le pain, céréales, confitures, etc.
- Supports oblongs.
- Formes arrondies.



ISPCC + ICC-4-2C



Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)		
		Long	Largeur	Haut
ISPCC	19043271	75	85	480

« Vitres courbées frontales pour présentoirs et supports



ICC-1C

- Vitre courbée frontale en verre trempé pour installation sur les présentoirs de la gamme drop-in inoxfera.
- La vitre garantit une meilleure protection des aliments.
- L'installation de la vitre s'effectue par un système de fixations inclus avec les présentoirs et les supports neutres.



Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)		
		Long	Largeur	Haut
ICC-2-1C	19043272	675	500	108
ICC-3-1C	19043273	1000	500	108
ICC-4-1C	19043274	1325	500	108
ICC-5-1C	19043275	1650	500	108

« Vitres courbées centrales pour présentoirs et supports



ICC-2C

- Vitre courbée centrale en verre trempé pour installation sur les présentoirs de la gamme drop-in inoxfera.
- La vitre garantit une meilleure protection des aliments.
- L'installation de la vitre s'effectue par un système de fixations inclus avec les présentoirs et les supports neutres.



Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)		
		Long	Largeur	Haut
ICC-2-2C	19046893	675	570	108
ICC-3-2C	19046894	1000	570	108
ICC-4-2C	19046895	1325	570	108
ICC-5-2C	19046896	1650	570	108

## « Présentoirs avec éclairage

- Présentoirs pour protéger et pour mettre en valeur toutes vos préparations froides.
- Eclairage LED.
- Formes arrondies.



IPL-4 + ICC-4-2C



IPL-4

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions en retrait (mm)	Capacité GN	Puissance (W)	
		Long	Largeur	Haut				
IPL-2	19043256	772	120	480	720	2 GN 1/1	15	
IPL-3	19043257	1097	120	480	1045	3 GN 1/1	25	
IPL-4	19043258	1422	120	480	1370	4 GN 1/1	35	
IPL-5	19043259	1747	120	480	1695	5 GN 1/1	45	

## « Présentoirs avec lumière chaude par halogène

- Présentoirs pour maintenir la bonne température, pour protéger et éclairer les aliments.
- Ampoules halogènes pour éclairer et chauffer les produits.
- Formes arrondies.



IPC-4 + ICC-4-2C



IPC-4

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions en retrait (mm)	Capacité GN	Puissance (W)	
		Long	Largeur	Haut				
IPC-2	19043260	772	120	480	720	2 GN 1/1	480	
IPC-3	19043261	1097	120	480	1045	3 GN 1/1	720	
IPC-4	19043262	1422	120	480	1370	4 GN 1/1	960	
IPC-5	19043263	1747	120	480	1695	5 GN 1/1	1200	

## « Présentoirs avec lumière chaude par céramique

- Présentoirs pour maintenir la bonne température, pour protéger et éclairer les aliments.
- Ils offrent une plus grande intensité de chaleur sur les aliments grâce aux éléments céramiques qui fournissent une chaleur intense et plus concentrée.
- Ampoules halogènes pour éclairer et chauffer les produits.
- Formes arrondies.



Détail céramique



IPC-4 C

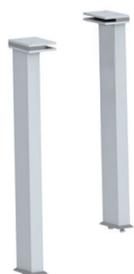
Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions en retrait (mm)	Capacité GN	Puissance (W)	
		Long	Largeur	Haut				
IPC-2 C	19043267	772	120	480	720	2 GN 1/1	620	
IPC-3 C	19043268	1097	120	480	1045	3 GN 1/1	990	
IPC-4 C	19043269	1422	120	480	1370	4 GN 1/1	1360	
IPC-5 C	19043270	1747	120	480	1695	5 GN 1/1	1730	

2

GAMME DROITE



« Supports neutres carrés pour vitre de protection droite



ISPCC-R

- Ensemble de 2 supports pour la mise en place d'une vitre droite de protection.
- Installation recommandée avec le verre adéquate pour améliorer la protection de l'exposition de tous les types de nourriture et d'aliments, en particulier ceux qui peuvent être exposés à la température ambiante comme le pain, céréales, confitures, etc.
- Supports carrés.
- Formes droites.



ISPCC-R + ICC-R-1C



Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)		
		Long	Largeur	Haut
ISPCC-R	19043291	75	85	480

« Vitres droites frontales pour présentoirs et supports neutres

- Vitre droite frontale en verre trempé pour installation sur les présentoirs de la gamme drop-in inoxfera.
- La vitre garantit une meilleure protection des aliments.
- L'installation de la vitre s'effectue par un système de fixations inclus avec les présentoirs et les supports.



ICC-R-1C

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)		
		Long	Largeur	Haut
ICC-R-2-1C	19043293	675	600	106
ICC-R-3-1C	19043295	1000	600	106
ICC-R-4-1C	19043296	1325	600	106
ICC-R-5-1C	19043297	1650	600	106

« Vitres droites centrales pour présentoirs et supports neutres

- Vitre droite centrale en verre trempé pour installation sur les présentoirs de la gamme drop-in inoxfera.
- La vitre garantit une meilleure protection des aliments.
- L'installation de la vitre s'effectue par un système de fixations inclus avec les présentoirs et les supports.

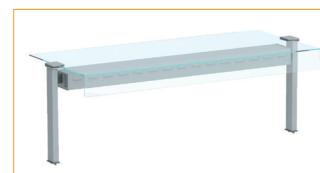


ICC-R-2C

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)		
		Long	Largeur	Haut
ICC-R-2-2C	19043298	675	600	106
ICC-R-3-2C	19043301	1000	600	106
ICC-R-4-2C	19043302	1325	600	106
ICC-R-5-2C	19043303	1650	600	106

## « Présentoirs avec éclairage

- Présentoirs pour protéger et pour mettre en valeur toutes vos préparations froides.
- Éclairage LED.
- Formes droites.



IPL-R-4 + ICC-R-4-1C



IPL-R-4

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions en retrait (mm)	Capacité GN	Puissance (W)	
		Long	Largeur	Haut				
IPL-R-2	19043276	772	120	480	720	2 GN 1/1	15	
IPL-R-3	19043277	1097	120	480	1045	3 GN 1/1	25	
IPL-R-4	19043278	1422	120	480	1370	4 GN 1/1	35	
IPL-R-5	19043279	1747	120	480	1695	5 GN 1/1	45	

## « Présentoirs avec lumière chaude par halogène

- Présentoirs pour maintenir la bonne température, pour protéger et éclairer les aliments.
- Ampoules halogènes pour éclairer et chauffer les produits.
- Formes droites.



IPC-R-4 + ICC-R-4-1C



IPC-R-4

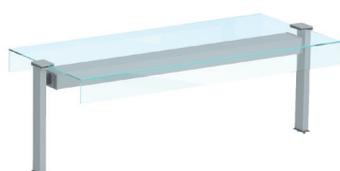
Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions en retrait (mm)	Capacité GN	Puissance (W)	
		Long	Largeur	Haut				
IPC-R-2	19043280	772	120	480	720	2 GN 1/1	480	
IPC-R-3	19043281	1097	120	480	1045	3 GN 1/1	720	
IPC-R-4	19043283	1422	120	480	1370	4 GN 1/1	960	
IPC-R-5	19043284	1747	120	480	1695	5 GN 1/1	1200	

## « Présentoirs avec lumière chaude par céramique

- Présentoirs pour maintenir la bonne température, pour protéger et éclairer les aliments.
- Ils offrent une plus grande intensité de chaleur sur les aliments grâce aux éléments céramiques qui fournissent une chaleur intense et plus concentrée.
- Ampoules halogènes pour éclairer et chauffer les produits.
- Formes droites.

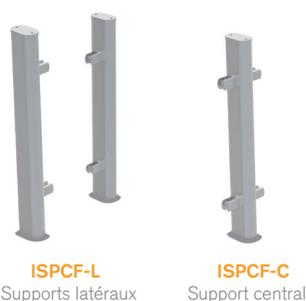


Détail céramique



IPC-R-4 C

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions en retrait (mm)	Capacité GN	Puissance (W)	
		Long	Largeur	Haut				
IPC-R-2 C	19043285	772	120	480	720	2 GN 1/1	620	
IPC-R-3 C	19043287	1097	120	480	1045	3 GN 1/1	990	
IPC-R-4 C	19043288	1422	120	480	1370	4 GN 1/1	1360	
IPC-R-5 C	19043289	1747	120	480	1695	5 GN 1/1	1730	



Supports latéraux ISPCF-L + vitre droite de protection IDFG.

### « Supports pour vitre de protection frontale pare haleine.

- Construits en acier inox, finition satinée, conçus pour la fixation de vitre droite.
- Recommandés comme des éléments de protection pour les clients dans des installations de type show-cooking ou pour les aliments exposés en self service.
- Il existe deux modèles:
  - ISPCF-L: ensemble de 2 supports latéraux.
  - ISPCF-C: support central.
- Les vitres droites verticales IDFG doivent être commandées séparément.
- Pour les installations avec une seule vitre il est nécessaire d'avoir un ensemble de deux supports latéraux (pincés sur un côté).
- Pour les installations avec deux ou plusieurs vitres il est nécessaire d'avoir un ensemble de deux supports latéraux (pincés sur un côté) et un ou plusieurs supports centraux (pincés sur les deux côtés).

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Description
		Long	Largeur	Haut	
ISPCF-L	19043305	75	80	420	2 supports latéraux oblongs
ISPCF-L-R	19043361	75	80	420	2 supports latéraux carrés
ISPCF-C	19043306	100	80	420	1 support central oblong
ISPCF-C-R	19043362	100	80	420	1 support central carré



Supports latéraux ISPCFE-L + vitre frontale de protection + vitre étagère supérieure.

### « Supports pour vitre de protection frontale avec supports pour étagère supérieure

- Construits en acier inoxydable, finition satinée pour la fixation d'une vitre frontale et d'une vitre étagère supérieure. Recommandés comme des éléments de protection pour les clients dans des installations de type show-cooking ou pour aliments exposés en self service.
- Il existe deux modèles:
  - ISPCFE-L: ensemble de 2 supports latéraux.
  - ISPCFE-C: support central.
- Pour les installations avec une seule vitre il est nécessaire d'avoir un ensemble de supports latéraux (pincés sur un côté).
- Pour les installations avec deux ou plusieurs vitres il est nécessaire d'avoir un ensemble de deux supports latéraux (pincés sur un côté) et un ou plusieurs supports centraux (pincés sur les deux côtés).

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Description
		Long	Largeur	Haut	
ISPCFE-L	19043307	75	80	433	2 supports latéraux oblongs
ISPCFE-L-R	19043363	75	80	433	2 supports latéraux carrés
ISPCFE-C	19043308	100	80	433	1 support central oblong
ISPCFE-C-R	19043365	100	80	433	1 support central carré



Supports latéraux ISPCI-L + vitre frontale de protection.

### « Supports pour vitre de protection frontale inclinée

- Construits en acier inox, finition satinée pour la fixation d'une vitre frontale avec inclinaison. Recommandés comme des éléments de protection pour les clients dans des installations de type show-cooking ou pour aliments exposés en self service.
- Il existe deux modèles:
  - ISPCI-L: ensemble de 2 supports latéraux
  - ISPCI-C: support central.
- Pour les installations avec une seule vitre il est nécessaire d'avoir un ensemble de supports latéraux (pincés sur un côté).
- Pour les installations avec deux ou plusieurs vitres il est nécessaire d'avoir un ensemble de deux supports latéraux (pincés sur un côté) et un ou plusieurs supports centraux (pincés sur les deux côtés).

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Description
		Long	Largeur	Haut	
ISPCI-L	19043310	75	80	420	2 supports latéraux oblongs
ISPCI-L-R	19043366	75	80	420	2 supports latéraux carrés
ISPCI-C	19043311	100	80	420	1 support central oblong
ISPCI-C-R	19043367	100	80	420	1 support central carré

### VITRES DE PROTECTION

La combinaison des vitres avec les présentoirs soit avec éclairage ou lumière chaude, est le complément nécessaire pour assurer et respecter la législation sur l'hygiène concernant la protection des aliments.

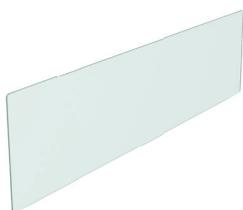
Une large gamme des vitres permet de trouver des différentes possibilités pour la protection des aliments exposés.

Permet de créer des espaces modernes.

Toutes les vitres frontales pare-haleine IDFG, CPD, et vitres droites pour étagère ICE, sont en verre trempé pour assurer la sécurité des clients et des utilisateurs.



Ensemble de présentoir avec éclairage IPL + vitre courbée ICC-1C + vitre frontale CPD + Kit support IKS



IDFG

### « Vitres frontales de protection pour supports- Pare haleine

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)		Capacité GN
		Long	Largeur	
IDFG-2	19043312	675	395	2 GN 1/1
IDFG-3	19043314	1000	395	3 GN 1/1
IDFG-4	19043315	1325	395	4 GN 1/1
IDFG-5	19043316	1650	395	5 GN 1/1



CPD

### « Vitres frontales de protection pour présentoirs - Pare haleine

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)		Capacité GN
		Long	Largeur	
CPD-2	19046899	675	340	2 GN 1/1
CPD-3	19046911	1000	340	3 GN 1/1
CPD-4	19046912	1325	340	4 GN 1/1
CPD-5	19046914	1650	340	5 GN 1/1



ICE

### « Vitres droites pour étagère

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)		Capacité GN
		Long	Largeur	
ICE-2	19043317	724	250	2 GN 1/1
ICE-3	19043319	1049	250	3 GN 1/1
ICE-4	19043320	1374	250	4 GN 1/1



IKS

### « Kit pour la fixation des vitres de protection.

Modèles	Références	Description
IKS	19043321	2 éléments de fixation

CUVE NEUTRE  
OU CHAUFFANTE  
POUR PLATEAUX  
OU ASSIETTES

BACS  
GASTRONORM

DISTRIBUTEUR DE  
COUVERTS-VERRES  
ET AUTRES OBJETS

DISTRIBUTEUR  
NEUTRE OU  
CHAUFFANT A  
NIVEAU CONSTANT  
POUR ASSIETTES OU  
NEUTRE A NIVEAU  
CONSTANT POUR  
CASIER A VERRES

### « Kit thermomètre digital pour présentoir



ITDP

- Thermomètre digital pour afficher la température sur les éléments drop-in inoxfera.
- Boîtier en acier inox prêt à être installé/fixé sur les présentoirs avec éclairage ou avec lumière chaude.
  - ITDP : Pour éléments chauds et froid
  - ITDP-VIT : Pour éléments vitrocéramique
- Il est déconseillé d'utiliser ces éléments avec des lumières céramiques

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)		
		Long	Largeur	Haut
ITDP	19043323	120	110	40
ITDP-VIT	19043324	120	110	40

### « Support et lampe de maintien en température.



IPMC

- Construite en acier inox.
- L'éclairage et la chaleur s'effectuent par des ampoules halogènes protégées.
- Pieds tubulaires en acier inox 60 x 30 x 2 mm, avec plaque vissée sur la partie inférieure.
- Interrupteur on / off avec voyant lumineux intégré.

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Puissance (W)	Description
		Long	Largeur	Haut		
IPMC	19043325	555	140	465	240	Lampe de maintien en température oblong
IPMC-R	19043489	555	140	465	240	Lampe de maintien en température carré

### « Distributeur de couverts-verres et autres objets



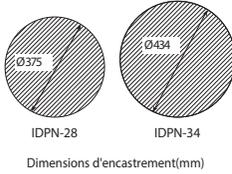
ISUV-211

- Élément pour être utilisé dans des espaces de type self-service, buffets, free-flow comme distributeur neutre de couverts, verres, plateaux etc.
- Construction en acier inox finition satiné, pieds en tube de 60 x 30 x 2 mm
- Facile à installer sur tout type de comptoir.
- Élément fabriqué pour 1 bac GN 1/1 pour le pain, 4 bacs GN 1/6 + 1 bac GN 1/3 pour les couverts (bacs non inclus).
- Le premier niveau avec plateau incliné est destiné pour placer des verres.
- L'espace disponible sous le niveau des verres peut être utilisé pour placer des plateaux ou pour d'autres utilisations.

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Capacité GN
		Long	Largeur	Haut	
ISUV-211	19043326	785	600	680	2 GN 1/1
ISUV-211-R	19043490	785	600	680	2 GN 1/1



IDPN



IDPN-28 IDPN-34  
Dimensions d'encastrement(mm)

## « Distributeur neutre à niveau constant pour assiettes

- Système spécial à ressorts qui gardent les assiettes à niveau constant.
- Possibilité de régler le niveau par l'activation ou la désactivation des ressorts.
- Facile à placer et à enlever.
- Capacité maximale (selon l'épaisseur de la vaisselle): 40/45 assiettes.
- Charge maximale: 45 kg.
- Fabrication en acier inox.



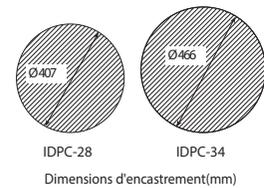
Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)	Ø Des assiettes
IDPN-28	19046408	391 x 730	180 ÷ 280 mm
IDPN-34	19043371	451 x 730	240 ÷ 340 mm

## « Distributeur chauffant à niveau constant pour assiettes



IDPC-28

IDPC-28 + ITDP-28



IDPC-28 IDPC-34  
Dimensions d'encastrement(mm)

- Système spécial à ressorts, résiste à des températures élevées et garde les assiettes à niveau constant.
- Possibilité de régler le niveau par l'activation ou la désactivation des ressorts.
- Facile à installer et à enlever.
- Capacité maximale (selon l'épaisseur de la vaisselle): 40/45 assiettes.
- Charge maximale: 45 Kg.
- Boîtier avec thermostat réglable, interrupteur avec voyant lumineux, câble avec prise.
- Puissance électrique: 480 W.
- Tension 230 V.
- Construction en acier inox.
- Dimensions d'encastrement sur le plan de travail (mm).

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)	Ø Des assiettes
IDPC-28	19043372	420 x 730	180 ÷ 280 mm
IDPC-34	19043373	480 x 730	240 ÷ 340 mm

## « Couvertres pour distributeurs



ITDP-34

ITDP-28

- Couvertres fabriqués en plastique pour maintenir la température des distributeurs.
- Il existe un modèle pour le distributeur de diamètre 280 mm et un autre pour le distributeur de diamètre 340 mm.

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)	Description
ITDP-28	19043374	Ø 400 X 60	Couvercle pour distributeur d'assiettes Ø280
ITDP-34	19043375	Ø 400 x 60	Couvercle pour distributeur d'assiettes Ø340

## « Distributeur neutre à niveau constant pour casiers à verres



IDCN-55

- Conçus spécialement pour casiers à vaisselle universelle de 500 x 500 mm.
- Système à ressort spécial qui maintient les casiers à niveau constant.
- Possibilité de régler le niveau par l'activation ou la désactivation des ressorts.
- Facile à placer et à enlever.
- Charge maximale: 120 kg.
- Capacité: 5/6 casiers à vaisselle 110 mm de hauteur.
- Construction en acier inox.

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)	Dimensions d'encastrement (mm)
IDCN-55	19043376	600 x 640 x 710	535 x 610



**FRESH-2-HOME**

## **Fresh-2-Home**

Fresh-2-Home Elegance	146
Meubles Buffet centraux réfrigérés	146
Fresh-2-Home Suprême	147
Meubles Buffet muraux réfrigérés	147
Meubles Buffet centraux réfrigérés	147
Meubles Buffet centraux réfrigérés Haute Capacité	147

# FRESH-2-HOME

## SALAD TIME

Les consommateurs d'aujourd'hui ont de moins en moins de temps et d'énergie pour acheter des ingrédients et préparer leurs repas. Et pourtant, l'envie de repas faits maison, frais, sains et de grande qualité reste la même. La solution de substitution de Repas Faits Maison est un développement relativement récent qui, dirigée par les supermarchés et les commerces de proximité, offre des aliments préparés pour être consommés à domicile.

La nouvelle gamme Fresh-2-Home d'Inoxfera Professional est une solution self-service de Substitution de Repas Faits Maison, qui non seulement améliore la présentation et la conservation des aliments, mais qui est directement rentable grâce à ses nombreux avantages.

Afin de répondre à tous les besoins et exigences, le Fresh-2-Home est présenté en deux séries :

- Élégance: Design classique et standard conçu pour offrir les meilleures caractéristiques à un prix très compétitif.

- Suprême: Conception et design élaborés comprenant du Silestone sur le buffet aux 4 côtés.

### « POUR LES PETITS COMMERÇANTS

Améliore la circulation dans le magasin.  
Source supplémentaire de revenus.  
Marges plus élevées que les ventes d'épicerie traditionnelles.  
Différenciation de la concurrence.  
Meilleure image, associée à des produits frais et sains.

### « POUR LES DISTRIBUTEURS D'EQUIPEMENTS

Ajout d'une nouvelle ligne d'équipements adaptée aux nouvelles tendances des modes de vie des consommateurs.  
Expansion commerciale dans le canal de distribution alimentaire de détail : supermarchés, commerces de proximité, etc.





# FRESH-2-HOME

*Salad time*



## « UTILITÉ

Fresh-2-Home est une bonne façon de stimuler un magasin. Tout le monde aime créer son propre repas et profiter de la commodité d'un aliment frais, prêt à être déguster. Fresh-2-Home peut également être installé dans d'autres sites telles que des hôpitaux, des écoles, des cantines, des campings ou des restaurants.

## « SUCCÈS

Fresh-2-Home vous aide à augmenter la circulation et obtenir la satisfaction des clients :

En persuadant les acheteurs avec des présentations visuelles de la nourriture.

En conservant la nourriture à la bonne température et en garantissant leur sécurité avec des pare-haleine.

## « CHOIX

Ajouter de la variété à Fresh-2-Home - à vous de choisir :

Salades, légumes et fruits traditionnels

Ingrédients exotiques, inhabituels

Bars à thème - thèmes ethniques ou de vacances

Stations de spécialités alimentaires - hamburger, pizza, sandwich, etc.

## Caractéristiques



Système de réfrigération à air soufflé, qui crée un léger rideau d'air sur la partie supérieure des récipients.

Pare-haleine protecteur complètement transparent en verre trempé résistant.

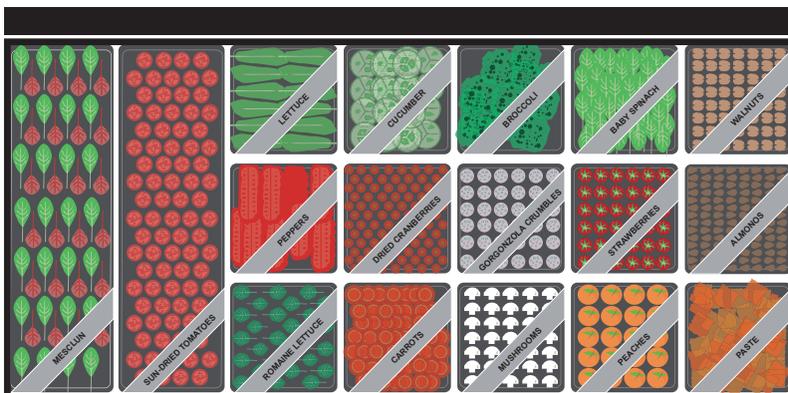
Lampe fluorescente / à LED puissante, intégrée dans le pare-haleine, qui éclaire parfaitement l'ensemble de la surface de présentation.

Branding. Le logo de votre propre société ou d'autres images et texte peuvent être appliqués sur l'équipement.

Dans la gamme Suprême, partie supérieure de comptoir de 170 mm de large, fabriquée en Silestone® solide, durable, mais au toucher délicat.

Tableau de commande. Thermostat électronique numérique pour surveiller, contrôler et réguler la température au point de consigne désiré.

Conservation optimale de la nourriture, puisque ses performances exceptionnelles de refroidissement garantissent que la nourriture exposée ne se dessèche pas.



Soulignez la variété de choix. Ajoutez du contraste à la texture, à la température, au goût, à la couleur et à la forme des aliments. Tenez compte de l'attrait visuel. Vivez avec les couleurs vives de fruits et légumes.

Modèle 21 GN1/1 tout-en-un : 8 légumes - 3 fruits - 2 salades froides - Croûtons - Minimum de 2 protéines

# Comment l'utiliser

## INGRÉDIENTS À PRENDRE EN COMPTE POUR FRESH-2-HOME

### FRUITS / LÉGUMES:

Produits verts (endive, scarole, laitue, etc.), légumes (carottes, concombres, oignons, tomates, etc.), fruits (melons, pastèques, oranges, pommes, etc.), fruits en conserve, fruits secs, salades de fruits / légumes (chou, salade de pommes de terre, etc.).

### PROTÉINES:

Yaourt, viandes (dinde, thon, poulet, jambon, etc.), fromages, œufs durs, fruits à coques (amandes, noix, cacahuètes, noix de pécan, etc.), graines de tournesol et de sésame grillées.

### PAINS / CÉRÉALES:

Variétés de pain (croûtons, crackers, pita, tortillas, etc.), pâtes et salade de pâtes, riz et salade de riz.

### AUTRES ARTICLES:

Variété de vinaigrettes, cornichons, olives, guacamole



ELEGANCE

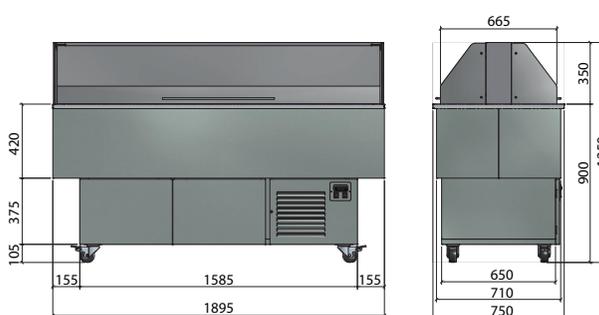
- Finition de structure en métal massif, peinte en noir.
- Cuve en acier inoxydable de 165 mm de profondeur, particulièrement conçue pour accueillir des bacs ou sous-divisions GN 1/1.
- Système de réfrigération à air soufflé, qui crée un léger rideau d'air sur la nourriture.
- Couvercles protecteurs entièrement transparents, fermés fabriqués en polyéthylène (PETG) massif durable.
- Facile à ouvrir, il ferme en douceur à l'aide d'un système de ressort à gaz, évitant une chute brusque du couvercle.
- Le pare-haleine est facile à retirer pour être transporté sans effort et garantir un accès rapide vers la destination finale.
- Contrôle et régulation de la température à l'aide d'un thermostat électronique.
- Éclairage LED avec interrupteur ON/OFF.
- Option de support latéral d'étagères pour récipients en plastique.
- Quatre (4) roulettes, deux (2) avec freins, pour un déplacement aisé.
- Température de fonctionnement dans la cuve : 1 °C / 4 °C
- Réfrigération de classe N. Compresseurs moyens-élevés, très performants et fiables, en utilisant du gaz R507 ou R404a.
- Tension et fréquence de fonctionnement : 230V/1/50Hz.



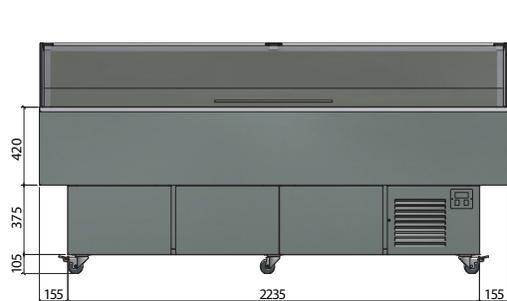
IF2HELE-RC-511



IF2HELE-RC-311



IF2HELE-RC-511



IF2HELE-RC-711



« Meuble Buffet central réfrigéré Elegance

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Capacité GN	Puissance (W)	
		Long	Largeur	Haut			
IF2HELE-RC-311	19043604	1245	750	1638	3 GN 1/1	1063	
IF2HELE-RC-511	19043605	1895	750	1638	5 GN 1/1	1637	
IF2HELE-RC-711	19043606	2545	750	1638	7 GN 1/1	1689	
IABE	19043607	717 x 340 x 160			Support laterale pour conteneurs plastiques	IF2HELE	

En option, un cadre spécial peut être fourni pour accrocher les prix des produits exposés, augmentant ainsi la commodité et l'attrait de l'élément.

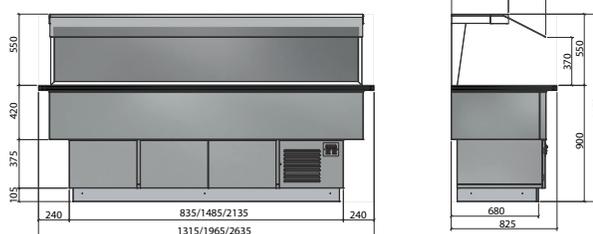
### SUPREME

- Finition de structure en métal massif, peinte en noir.
- Partie supérieure fabriquée en Silestone®
- Cuve en acier inoxydable de 165 mm de profondeur, particulièrement conçue pour accueillir des bacs ou sous-divisions GN 1/1.
- Système de réfrigération à air soufflé, qui crée un léger rideau d'air sur la nourriture.
- Silestone® de 180 mm de large sur la partie supérieure du comptoir.
- Les modèles muraux Suprême ont un miroir arrière qui améliore les détails de finition et l'apparence générale.
- Pare-haleine protecteur entièrement transparent, fabriqué en verre trempé solide et durable dans tous les modèles Suprême.
- Les pare-haleine sont faciles à retirer pour être transportés sans effort et garantir un accès rapide vers la destination finale.

- Contrôle et régulation de la température à l'aide d'un thermostat électronique.
- Éclairage LED avec interrupteur ON/OFF.
- Option de support latéral d'étagères pour récipients en plastique.
- Quatre (4) roulettes, deux (2) avec freins, pour un déplacement aisé du meuble Buffet central réfrigéré. Réfrigération de classe N. Compresseurs moyens-élevés, extrêmement fiables, en utilisant du gaz R507 ou R404a.
- Température de fonctionnement dans la cuve : 1 °C / 4 °C à une température ambiante de 32 °C.
- Tension et fréquence de fonctionnement : 230V/1/50Hz.



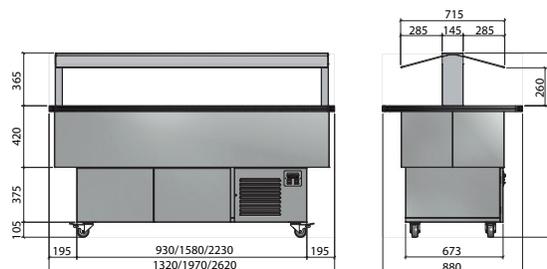
Sur demande, les modèles Suprême peuvent être fabriqués pour une température de maintien au chaud et avec différentes tailles ou capacités.



IF2HSUP-RM-711

#### Meuble Buffet mural réfrigéré Suprême

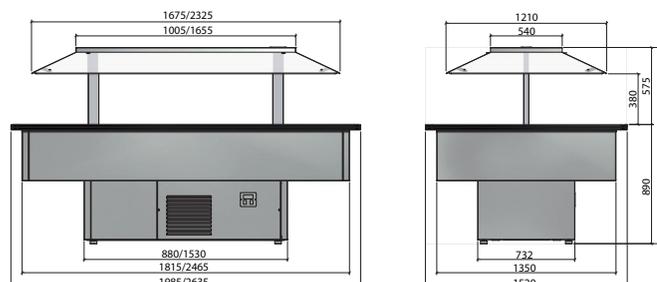
Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Capacité GN	Puissance (W)	Description
		Long	Largeur	Haut			
IF2HSUP-RM-311	19043608	1315	825	1450	3 GN 1/1	1063	Mural
IF2HSUP-RM-511	19043609	1965	825	1450	5 GN 1/1	1637	Mural
IF2HSUP-RM-711	19043610	2615	825	1450	7 GN 1/1	1689	Mural
IABS	19043611	717 x 340 x 160			Support latérale pour conteneurs plastiques		IF2HSUP_-3/5/7



IF2HSUP-RC-511

#### Meuble Buffet central réfrigéré Suprême

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Capacité GN	Puissance (W)	Description
		Long	Largeur	Haut			
IF2HSUP-RC-311	19043612	1315	880	1265	3 GN 1/1	1063	Central
IF2HSUP-RC-511	19043613	1965	880	1265	5 GN 1/1	1637	Central
IF2HSUP-RC-711	19043614	2615	880	1265	7 GN 1/1	1689	Central
IABS	19043611	717 x 340 x 160			Support latérale pour conteneurs plastiques		IF2HSUP_-3/5/7



IF2HSUP-RC-1411

#### Meuble Buffet central réfrigéré Suprême Haute Capacité

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Capacité GN	Puissance (W)	Description
		Long	Largeur	Haut			
IF2HSUP-RC-1011	19043615	1985	1520	1470	10 GN 1/1	2342	Central haute capacité
IF2HSUP-RC-1411	19043616	2635	1520	1470	14 GN 1/1	2551	Central haute capacité
IABS-10	19043617	1300 x 340 x 160			Support latérale pour conteneurs plastiques		IF2HSUP_-10/14

# CONDITIONS GENERALES DE VENTE

### A - CONDITIONS GENERALES DE VENTE

#### 1. - FORMATION DU CONTRAT – CONTENU

Les descriptions des produits contenus dans cette liste tentent de répondre aux caractéristiques les plus importantes des machines.

Avis pour les procédés de fabrication peuvent forcer le changement des valeurs et des spécifications. Par conséquent, les données techniques contenue dans cette liste des prix sont des valeurs indicatives, ainsi que des photographies et tout dessin ou diagramme est inclus.

Onnera Contract Vous réservez le droit d'introduire des modifications sans préavis dans leur équipement qu'il juge nécessaires, sans endommageant les principales caractéristiques de celle-ci.

Toutes les données ou la valeur transcendante considérée lors de la commande doit d'abord être vérifié par l'acheteur, contacter Onnera Contract.

Les codes des articles et les prix sont sujets à changement sans préavis. Cette liste remplace toutes les précédentes.

#### 2. - PRIX

Les prix dans cette liste sont en euros (€) et sont les prix au détail.

Sur la liste des prix et les montants résultant, les taux d'imposition prévus par la loi en vigueur seront facturés.

Les prix ne comprennent pas le transport, le déchargement, la manutention et l'installation et la mise en service des équipements.

Dans le cas où l'assemblage, l'installation et la mise en service ont été effectuées par notre assistance technique, le montant sera facturé en dehors de ces prix.

#### 3. - EMBALLAGES

Les prix indiqués dans cette liste sont inclus EXW emballage standard de notre usine. Tout autre l'emballage aura un coût supplémentaire, et doit être consulté avant Onnera Contract.

#### 4. - LIVRAISON

Les délais de livraison sont approximatifs, sous réserve de frais production Onnera Contract, et cherchent à être aussi précise possible ; mais ils ne sont pas contractuels.

Le client n'a pas le droit à la réparation des dommages et des blessures ou d'imposer des sanctions en cas de retard de livraison.

Les commandes ne seront pas annulées, sauf si cela a été convenu par écrit au préalable avec le fabricant.

#### 5. - GARANTIE

Les appareils qui composent cette liste sont garantis pour un an à compter de la date de la facture, selon les critères suivants :

- 12 mois attribuables à la fabrication de pièces défectueuses.
- Les extensions de garantie seront facturés séparément.

Onnera Contract ne remplacera aucun composant ou d'effectuer des réparations de garantie si le défaut est dû à un accident, une mauvaise utilisation, d'une négligence, une mauvaise installation ou d'autres causes non imputables à la société.

Onnera Contract ne couvre pas la réparation ou le remplacement de tout étranger à leur matériel fabriqué.

#### 6. - MODIFICATIONS, ANNULATIONS ET REMBOURSEMENTS

Une commande est considérée comme acceptée si dans les 24 heures de la réception aucune contre-ordre à ce sujet arrive. Une fois cette période écoulée sans modification ou annulation autorisée.

6.1 Les commandes ne peuvent être annulées une fois qu'elles ont été acceptées et confirmées par écrit, en particulier les commandes sur mesure.

Onnera Contract accepte que les annulations dans les conditions suivantes:

- Si l'annulation par le client se produit avant que les marchandises quittent nos entrepôts, ils ont facturés les mêmes coûts de 28 € par article pour couvrir les dépenses administratives et logistiques.

- Si l'annulation par le client se produit une fois que les marchandises ont quitté notre entrepôt, un supplément de 10% de la valeur de la facture, ainsi que des frais supplémentaires pour la livraison annulée si NÉCESSAIRES.

- Si les marchandises avaient également été déballés, une charge de 15% de la valeur de la facture sera ajoutée seulement pour cet article.

6.2 Onnera Contract exceptionnellement peut accepter les retours de marchandises, une autorisation préalable de la division commerciale. Cela fera une demande de remboursement obligatoire par écrit.

Tous les frais ont été pris en charge par Onnera Contract jusque-là, ils seront à la charge du client. Il sera indispensable à l'acceptation du retour à condition que le produit est dans le même état au moment de l'expédition de notre entrepôt d'origine et dans leur emballage d'origine.

Toute autre marchandise qui Onnera Contract accepte comme retour et qui ne répond pas à ces exigences (à l'exclusion de ceux attribuables à la fabrication de produits défectueux) est soumis à une augmentation de 25% au prix facturé.

## Conditions de vente

### 7. - TRANSPORT

Sauf convention contraire, les marchandises voyagent toujours aux risques et périls de l'acheteur. A partir du moment où la marchandise est chargée sur le camion, la manutention et le déchargement sont à la charge de l'acheteur.

La marchandise est chargée sous la couverture d'assurance. Le client doit vérifier l'état des marchandises dès leur réception, afin de réclamer des dommages dans les 24 heures suivant la livraison des marchandises.

Les plaintes relatives au transport doivent être traitées dans les 24 heures suivant la réception de la marchandise.

Toute réclamation non liée au transport doit être effectuée dans les 5 jours suivant la réception du matériel.

### 8. - PAIEMENTS

Les paiements seront effectués dans le délai indiqué dans le contrat ou la commande d'origine, que ce soit le transport, la réception, l'installation et la mise en service ont été reportées ou annulées pour des raisons non imputables à Onnera Contract.



