

Matériel De Cuisson



CDA CHR

141 Av Aristide Briand
38220 Vizille
+33 (476 427 869)
contact@cdachr.com
www.cdachr.com

Un équipement adapté

Pour que votre cuisine réponde aux normes ergonomiques, le choix de son équipement doit être adapté au type de cuisine professionnelle concerné. Pour répondre aux besoins de production de 300 couverts dans un Ehpad, hôpital ou une école, il ne faudra pas s'appuyer sur le même matériel que pour 100 couverts dans un restaurant. L'installation devra être fiable et performante, mais aussi ergonomique et conforme aux normes en vigueur. Et bien évidemment, adaptée à 100 % à votre activité.

Il est donc important de s'assurer du bon matériel de restauration adapté à votre activité pour une bonne qualité de service et un plaisir optimal

Pourquoi se soucier de l'ergonomie ?

- ✓ C'est un gain de temps : un des nombreux chefs que CDA CHR consulte pour rester à la pointe de l'ergonomie en matière d'équipement de cuisine nous confiait que des écueils et un manque de cohérence dans ce domaine pouvaient entraîner une perte 5 à 10% de son temps.
- ✓ Une bonne ergonomie réduit le nombre d'accidents du travail.
- ✓ On gagne également en énergie pour le personnel, ce qui diminue aussi les potentiels arrêts de travail (et donc les coûts d'exploitation).
- ✓ Les brigades sont moins stressées.
- ✓ Les réglementations et obligations légales sont encore davantage respectées.
- ✓ La productivité est améliorée.

Si vous êtes soucieux de l'ergonomie en cuisine professionnelle, n'hésitez pas à nous contacter avant de vous lancer dans la conception ou la rénovation de votre outil de travail.



N'hésitez pas à cliquer sur le titre pour vous rendre dans la bonne catégorie

➤ Gamme 700 de cuisson

- / Table de cuisson
- / Fourneau Piano
- / Plaque à induction
- / Cuisinière infrarouge
- / Friteuse
- / Plancha
- / Grill pierre de lave
- / Plaque coup de feu
- / Chauffe frite
- / Bruleur Wok
- / Bain-Marie
- / Marmite
- / Sauteuse
- / Plaque de cuisson
- / Cuiseur à pâtes
- / Soubassement

➤ Gamme 900 de cuisson

- / Table de cuisson
- / Fourneau Piano
- / Plaque à induction
- / Cuisinière infrarouge
- / Friteuse
- / Plancha
- / Grill pierre de lave
- / Chauffe frite
- / Bruleur Wok
- / Bain-Marie
- / Marmite
- / Sauteuse
- / Cuiseur à pâtes
- / Soubassement

➤ Gamme 600 de cuisson

- / Table de cuisson
- / Friteuse
- / Plancha
- / Chauffe frite
- / Bruleur Wok
- / Bain-Marie
- / Cuiseur à pâtes
- / Soubassement

Gamme 700 de cuisson

Table de Cuisson

Table de Cuisson - 2 Brûleurs - Électrique

La table de cuisson e est fabriquée en acier inoxydable épais avec des composants robustes conçus pour un usage intensif à long terme.



Caractéristique

Type gaz :

Thermostat de sécurité 50 – 300 °C

Facile à nettoyer

Caractéristiques ergonomiques

Poids net : 27 kg

Dimensions : L400 x P700 x H280 mm

Puissance : 2 x 2,6 kW



Réf : M-09395001

Table de Cuisson - 2 Brûleurs - Gaz

La table de cuisson est fabriquée en acier inoxydable épais avec des composants robustes conçus pour un usage intensif à long terme.



Caractéristique

Type gaz :

Thermostat de sécurité 100 – 300 °C

Facile à nettoyer

Poids net : 27 kg

Dimensions : L400 x P700 x H280 mm



Réf	Puissance (kW)
M-09396001	Puissance : 2 x 6,0
M-09396016	Puissance : 2 x 6,75
M-09396017	Puissance : 2 x 7,5

Table de Cuisson- 4 Brûleurs - Gaz

La table de cuisson est fabriquée en acier inoxydable épais avec des composants robustes conçus pour un usage intensif à long terme.



Caractéristique

Type gaz :

Thermostat de sécurité 100 – 300 °C

Convient pour GPL ou gaz naturel

Facile à nettoyer

Poids net : 50 kg

Dimensions : L800 x P700 x H280 mm

Réf	Puissance (kW)
M-09396003	Puissance : 4 x 6,0
M-09396018	Puissance : 4 x 6,75
M-09396019	Puissance : 4 x 7,5

Fourneau Piano

Fourneau 4 Brûleurs - Avec Four – Gaz ou Electrique

Ce fourneau de qualité robuste est adapté à une forte usure pendant de nombreuses années.
Épaisseur en acier inoxydable avec un design ergonomique.



Caractéristique

Type gaz :
Thermostat de sécurité 100 - 300 °C
Brûleurs à gaz micro perforés pour l'efficacité et la performance
Poids net : 100 kg
Dimensions : L800 x P700 x H850mm
Four de puissance : 7,0 kW
type électrique :
Four de puissance : 6,0 kW
Alimentation : 400V / 50Hz / 3Phase 6000 Watt



Réf	Puissance (kW)
M-09396002	Puissance : 4 x 6,0
M-09396005	Puissance : 4 x 6,0

Fourneau Gastro avec Four Électrique et Plaques de Cuisson

Ce fourneau de qualité robuste est adapté à une forte usure pendant de nombreuses années.
Épaisseur en acier inoxydable avec un design ergonomique.



Caractéristique

Type électrique :
Thermostat de sécurité 100 – 300 °C
Poids net : 100 kg
Dimensions : L800 x P700 x H850 mm
Puissance : 2 x 6,0 + 2 x 7,5 kW
Four de puissance : 6,0 kW
Alimentation : 400V / 50Hz / 3Phase 6000 Watt



Réf	Puissance (kW)
M-09396014	Puissance : 33
M-09396015	Puissance : 36

Fourneau Gaz avec Four 4 Plaques de Cuisson

Ce fourneau de qualité robuste est adapté à une forte usure pendant de nombreuses années. Épaisseur en acier inoxydable avec un design ergonomique.



Caractéristique

Type gaz :
Thermostat de sécurité 100– 300 °C
Convient pour GPL ou gaz naturel
Poids net : 100 kg
Dimensions : L800 x P700 x H850 mm
Four de puissance : 7,0 kW



Réf	Puissance (kW)
M-09396013	Puissance : 4 x 7,5

Fourneau avec 4 plaques de cuisson

La plaque de cuisson est fabriquée en acier inoxydable épais avec des composants robustes conçus pour un usage intensif à long terme. Cette machine fiable dure des années, même dans les cuisines les plus fréquentées.



Caractéristique

Electrique :
Thermostat avec interrupteur de sécurité en cas de surchauffe
Thermostat de sécurité 50 – 300°C
Poids net : 100 kg
Facile à nettoyer
Dimensions : L800 x P700 x H850 mm
Four de puissance : 6 kW
Plaque de cuisson : 4 x 2,6 kW



Réf	Puissance (kW)
M-09394997	Puissance : 16,4

Plaque à induction

Plaque à induction - 1 Brûleur - Électrique

La plaque à induction est fabriquée en acier inoxydable épais avec des composants robustes conçus pour un usage intensif à long terme.



Caractéristique

Type électrique :
Thermostat de sécurité 50 - 300 °C
Facile à nettoyer
Poids net : 27 kg
Dimensions : L400 x P700 x H280 mm
Alimentation : 230V / 50Hz / 1Phase
3500 Watt



Réf	Puissance (kW)
M-09398200	Puissance : 3,5

Plaque à induction - 2 Brûleurs - Électrique

La plaque à induction est fabriquée en acier inoxydable épais avec des composants robustes conçus pour un usage intensif à long terme.



Caractéristique

Type électrique :
Thermostat de sécurité 50 - 300 °C
Poids net : 38 kg
Dimensions : L800 x P700 x H280 mm
Alimentation : 400V / 50Hz / 3Phase
7000 Watt



Réf	Puissance (kW)
M-09398201	Puissance : 2 x 3,5

Cuisinière Infrarouge

Cuisinière Infrarouge - 2 Brûleurs - Électrique

La cuisinière est fabriquée en acier inoxydable épais avec des composants robustes conçus pour un usage intensif à long terme.



Caractéristique

Type électrique :
Thermostat de sécurité 50 - 300 °C
Facile à nettoyer
Poids net : 20 kg
Dimensions : L400 x P700 x H280 mm
Alimentation : 230V / 50Hz / 1Phase 4200 Watt

Réf	Puissance (kW)
M-09398200	Puissance : 4,2

Cuisinière Infrarouge - 4 Brûleurs - Électrique

La cuisinière infrarouge est fabriquée en acier inoxydable épais avec des composants robustes conçus pour un usage intensif à long terme.



Caractéristique

Type électrique :
Thermostat de sécurité 50 – 300 °C
Poids net : 38 kg
Dimensions : L800 x P700 x H280 mm
Alimentation : 400V / 50Hz / 3Phase 7000 Watt

Réf	Puissance (kW)
M-09398201	Puissance : 2 x 4,2

Friteuse

Friteuse à gaz 1 x 12L

Cette friteuse de qualité robuste est adaptée à une forte usure pendant de nombreuses années.

Épaisseur en acier inoxydable avec une conception hygiénique et ergonomique.



Caractéristique

Type gaz :

Thermostat de sécurité 110 – 190 °C

Facile à nettoyer

Poids net : 20 kg

Dimensions : L400 x P700 x H280 mm

Dimensions du panier à friture : L260 x P265 x H120 mm

Réf	Puissance (kW)
M-09395002	Puissance : 10,0

Friteuse à gaz 2 x 12L

La friteuse double est fabriquée en acier inoxydable épais avec des composants robustes conçus pour un usage intensif à long terme.



Caractéristique

Type gaz :

Thermostat de sécurité 110 – 190 °C

Poids net : 40 kg

Dimensions : L800 x P700 x H280 mm

Dimensions du panier à friture : L260 x P265 x H120 mm

Réf	Puissance (kW)
M-09395003	Puissance : 2 x 10,0

Friteuse avec robinet

Cette friteuse de qualité robuste est adaptée à une forte usure pendant de nombreuses années.
Épaisseur en acier inoxydable avec une conception hygiénique et ergonomique.



Caractéristique

Electrique :
Thermostat de sécurité 60 – 190°C
Poids net : 20 kg
Facile à nettoyer
Capacité : 12 L
Dimensions : L260 x P265 x H120 mm



Réf	Puissance (kW)
M-09395000	Puissance : 11

Friteuse double avec robinet

Cette friteuse double de qualité robuste est adaptée à une forte usure pendant de nombreuses années.
Épaisseur en acier inoxydable avec une conception hygiénique et ergonomique.



Caractéristique

Electrique :
Thermostat de sécurité 60 – 190°C
Poids net : 40 kg
Facile à nettoyer
Capacité : 2 x 12 L
Dimensions : L260 x P265 x H120 mm



Réf	Puissance (kW)
M-09394999	Puissance : 2 x 11

Plancha

Plancha gaz ou lisse

Cette plancha de qualité robuste est adapté à une forte usure pendant de nombreuses années. Épaisseur en acier inoxydable avec une conception hygiénique et ergonomique.



Caractéristique

Type gaz :

Thermostat de sécurité 100 – 300 °C

Convient pour le GPL ou Gaz naturel

Facile à nettoyer

Poids net : 20 kg

Dimensions : L280 x P400 x H700 mm

Type lisse :

Thermostat de sécurité 100 – 300 °C

Convient pour le GPL ou Gaz naturel

Poids net : 20 kg

Dimensions : L280 x P400 x H700 mm

Réf	Puissance (kW)
M-09395016	Puissance : 7,0
M-09395998	Puissance : 7,0

Plancha rainurée gaz

Cette plancha de qualité robuste est adapté à une forte usure pendant de nombreuses années. Épaisseur en acier inoxydable avec une conception hygiénique et ergonomique.



Caractéristique

Type gaz :

Thermostat de sécurité 100 – 300 °C

Convient pour le GPL ou Gaz naturel

Facile à nettoyer

Poids net : 20 kg

Dimensions : L400 x P700 x H280 mm

Type chrome :

Thermostat de sécurité 100 – 300 °C

Convient pour le GPL ou Gaz naturel

Poids net : 20 kg

Dimensions : L400 x P700 x H280 mm

Réf	Puissance (kW)
M-09395015	Puissance : 7,0

Plancha double gaz ou chrome

Cette plancha de qualité robuste est adapté à une forte usure pendant de nombreuses années.
Épaisseur en acier inoxydable avec un design ergonomique.



Caractéristique

Type gaz :

Thermostat de sécurité 100– 300 °C

Convient pour GPL ou gaz naturel

Poids net : 40 kg

Dimensions : L800 x P700 x H280 mm

Type chrome :

Thermostat de sécurité 100– 300 °C

Convient pour GPL ou gaz naturel

Poids net : 40 kg

Dimensions : L800 x P700 x H280 mm



Réf	Puissance (kW)
M-09395017	Puissance : 2 x 7,0
M-09395999	Puissance : 2 x 7,0

Plancha rainurée double gaz ou chrome

Cette plancha de qualité robuste est adapté à une forte usure pendant de nombreuses années.
Épaisseur en acier inoxydable avec une conception hygiénique et ergonomique.



Caractéristique

Type gaz :

Thermostat de sécurité 100 – 300 °C

Convient pour le GPL ou Gaz naturel

Facile à nettoyer

Poids net : 40 kg

Dimensions : L800 x P700 x H280 mm

Type chrome :

Thermostat de sécurité 100 – 300 °C

Convient pour le GPL ou Gaz naturel

Facile à nettoyer

Poids net : 40 kg

Dimensions : L800 x P700 x H280 mm



Réf	Puissance (kW)
M-09395990	Puissance : 2 x 7,0
M-09396008	Puissance : 2 x 7,0

Plancha double rainurée gaz

Cette plancha de qualité robuste est adapté à une forte usure pendant de nombreuses années.
Épaisseur en acier inoxydable avec un design ergonomique.



Caractéristique

Type gaz :

Thermostat de sécurité 100– 300 °C

Convient pour GPL ou gaz naturel

Poids net : 40 kg

Dimensions : L800 x P700 x H280 mm

Type chrome :

Thermostat de sécurité 100– 300 °C

Convient pour GPL ou gaz naturel

Poids net : 40 kg

Dimensions : L800 x P700 x H280 mm



Réf	Puissance (kW)
M-09396010	Puissance : 2 x 7,0
M-09396011	Puissance : 2 x 7,0

Plancha lisse ou chrome

Cette plancha de qualité robuste est adapté à une forte usure pendant de nombreuses années.
Épaisseur en acier inoxydable avec une conception hygiénique et ergonomique.



Caractéristique

Electrique :

Thermostat avec interrupteur de sécurité en cas de surchauffe

Thermostat de sécurité 50 – 300°C

Poids net : 20 kg

Facile à nettoyer

Dimensions : L400 x P700 x H280 mm



Réf	Puissance (kW)
M-09395052	Puissance : 4,5
M-09396007	Puissance : 4,5

Plancha rainurée ou chrome

Cette plancha de qualité robuste est adapté à une forte usure pendant de nombreuses années.
Épaisseur en acier inoxydable avec une conception hygiénique et ergonomique.



Caractéristique

Electrique :
Thermostat avec interrupteur de sécurité en cas de surchauffe
Thermostat de sécurité 50 – 300°C
Poids net : 20 kg
Facile à nettoyer
Dimensions : L800 x P700 x H280 mm



Réf	Puissance (kW)
M-09395047	Puissance : 4,5
M-09395048	Puissance : 4,5

Plancha double lisse ou chrome

Cette plancha double de qualité robuste est adapté à une forte usure pendant de nombreuses années.
Épaisseur en acier inoxydable avec une conception hygiénique et ergonomique.



Caractéristique

Electrique :
Thermostat avec interrupteur de sécurité en cas de surchauffe
Thermostat de sécurité 50 – 300°C
Poids net : 40 kg
Facile à nettoyer
Dimensions : L800 x P700 x H280 mm



Réf	Puissance (kW)
M-09395051	Puissance : 2 x 4,5
M-09395050	Puissance : 2 x 4,5

Plancha double rainurée à moitié ou chrome

La plaque de cuisson est fabriquée en acier inoxydable épais avec des composants robustes conçus pour un usage intensif à long terme. Cette machine fiable dure des années, même dans les cuisines les plus fréquentées.



Caractéristique

Electrique :
Thermostat avec interrupteur de sécurité en cas de surchauffe
Thermostat de sécurité 50 – 300°C
Poids net : 40 kg
Facile à nettoyer
Dimensions : L800 x P700 x H280 mm



Réf	Puissance (kW)
M-09395053	Puissance : 2 x 4,5
M-09395049	Puissance : 2 x 4,5

Plancha double rainurée ou chrome

Cette plancha double de qualité robuste est adapté à une forte usure pendant de nombreuses années. Épaisseur en acier inoxydable avec une conception hygiénique et ergonomique.



Caractéristique

Electrique :
Thermostat avec interrupteur de sécurité en cas de surchauffe
Thermostat de sécurité 50 – 300°C
Poids net : 40 kg
Facile à nettoyer
Dimensions : L800 x P700 x H280 mm



Réf	Puissance (kW)
M-09395054	Puissance : 2 x 4,5
M-09395055	Puissance : 2 x 4,5

Grill à pierre de lave

Grill à pierre de lave gaz

Ce grill de qualité robuste est adapté à une forte usure pendant de nombreuses années. Épaisseur en acier inoxydable avec une conception hygiénique et ergonomique.



Caractéristique

Type gaz :
Thermostat de sécurité 100 – 300 °C
Convient pour le GPL ou Gaz naturel
Facile à nettoyer
Poids net : 20 kg
Dimensions : L400 x P700 x H280 mm

Réf	Puissance (kW)
M-09397990	Puissance : 2 x 7,0

Grill à pierre de lave double gaz

Ce grill de qualité robuste est adapté à une forte usure pendant de nombreuses années. Épaisseur en acier inoxydable avec un design ergonomique.



Caractéristique

Type gaz :
Thermostat de sécurité 100– 300 °C
Convient pour GPL ou gaz naturel
Poids net : 40 kg
Dimensions : L800 x P700 x H280 mm

Réf	Puissance (kW)
M-09398000	Puissance : 2 x 7,0

Plaque coup de feu

Plaque coup de feu double gaz

Cette plaque coup de feu de qualité robuste est adapté à une forte usure pendant de nombreuses années. Épaisseur en acier inoxydable avec un design ergonomique.



Caractéristique

Type gaz :

Convient pour GPL ou gaz naturel

Poids net : 40 kg

Dimensions : L800 x P700 x H280 mm

Réf	Puissance (kW)
M-09398300	Puissance : 10

Chauffe-frites

Chauffe-frites

Cette chauffe-frites est conçue pour un usage quotidien intensif dans un environnement professionnel. La surface facile à nettoyer, associée à des pièces fiables.



Caractéristique

Electrique :

Poids net : 15 kg

Facile à nettoyer

Capacité frites : 1,5 kg

Dimensions : L400 x P700 x H280 mm

Réf	Puissance (kW)
M-09398150	1

Brûleur Wok

Brûleur Wok Simple à gaz

Ce brûleur de qualité robuste est adapté à une forte usure pendant de nombreuses années. Épaisseur en acier inoxydable avec une conception hygiénique et ergonomique.



Caractéristique

Type gaz :

Convient pour le GPL ou gaz naturel

Facile à nettoyer

Poids net : 20 kg

Dimensions : L400 x P700 x H380 mm



Réf	Puissance (kW)
M-09396004	Puissance : 14

Brûleur Wok Double Gaz

Ce brûleur de qualité robuste est adapté à une forte usure pendant de nombreuses années. Épaisseur en acier inoxydable avec un design ergonomique.



Caractéristique

Type gaz :

Convient pour GPL ou gaz naturel

Poids net : 40 kg

Dimensions : L800 x P700 x H380 mm



Réf	Puissance (kW)
M-09396006	Puissance : 28

Bain-Marie

Bain-Marie Gaz

Ce bain-marie de qualité robuste est adapté à une forte usure pendant de nombreuses années.
Épaisseur en acier inoxydable avec une conception hygiénique et ergonomique.



Caractéristique



Réf	Puissance (kW)
M-09395005	Puissance : 2

Type gaz :

Convient pour le GPL ou gaz naturel

Facile à nettoyer

Poids net : 20 kg

Dimensions : L400 x P700 x H280 mm



Bain-Marie Gastro Double Gaz

Ce bruleur de qualité robuste est adapté à une forte usure pendant de nombreuses années. Épaisseur en acier inoxydable avec un design ergonomique.



Caractéristique

Type gaz :

Convient pour GPL ou gaz naturel

Poids net : 40 kg

Dimensions : L800 x P700 x H280 mm



Réf	Puissance (kW)
M-09395006	Puissance : 4

Bain-marie

Ce bain-marie de qualité robuste est adapté à une forte usure pendant de nombreuses années.
Épaisseur en acier inoxydable avec une conception hygiénique et ergonomique.



Caractéristique

Electrique :

Drainage facile et rapide par vanne d'eau rotative

Poids net : 20 kg

Facile à nettoyer

Dimensions : L400 x P700 x H280 mm



Réf	Puissance (kW)
M-09398130	Puissance : 1

Bain-marie double

Cette chauffe-frites est conçue pour un usage quotidien intensif dans un environnement professionnel. La surface facile à nettoyer, associée à des pièces fiables.



Caractéristique

Electrique :

Drainage facile et rapide par vanne d'eau rotative

Poids net : 40 kg

Facile à nettoyer

Dimensions : L800 x P700 x H280 mm



Réf	Puissance (kW)
M-09398135	Puissance : 2

Bain-marie double

Cette chauffe-frites est conçue pour un usage quotidien intensif dans un environnement professionnel. La surface facile à nettoyer, associée à des pièces fiables.



Caractéristique

Electrique :

Drainage facile et rapide par vanne d'eau rotative

Poids net : 40 kg

Facile à nettoyer

Dimensions : L800 x P700 x H280 mm

Réf	Puissance (kW)
M-09398135	Puissance : 2

Marmite

Marmite Gaz ou Electrique ou Gaz indirect

La marmite à gaz d'une capacité de 60 litres. La machine dispose de commandes faciles à utiliser et se nettoie facilement.



Caractéristique

Type gaz :

Convient pour le GPL ou gaz naturel

Poids net : 67 kg

Capacité : 50 L

Dimensions : L800 x P700 x H850 mm

Réf	Puissance (kW)
M-09398060	Puissance : 11
M-09398140	
M-09398050	

Sauteuse

Sauteuse gaz ou électrique

Cette sauteuse est non seulement robuste et facile à entretenir, mais également utilisée. Le conteneur inclinable permet de verser directement tout le bac.



Caractéristique

Type gaz :

Convient pour GPL ou gaz naturel

Poids net : 115 kg

Capacité : 50 L

Dimensions : L800 x P700 x H850 mm



Réf
M-09396012
M-09398145

Plaque de cuisson électrique

Plaque de cuisson 2 bruleurs

La plaque de cuisson est fabriquée en acier inoxydable épais avec des composants robustes conçus pour un usage intensif à long terme. Cette machine fiable dure des années, même dans les cuisines les plus fréquentées.



Caractéristique

Thermostat avec interrupteur de sécurité en cas de surchauffe

Thermostat de sécurité 50 – 300°C

Poids net : 27 kg

Facile à nettoyer

Dimensions : L400 x P700 x H280 mm



Réf	Puissance (kW)
M-09395001	Puissance : 2 x 2,6

Plaque de cuisson 4 bruleurs

La plaque de cuisson est fabriquée en acier inoxydable épais avec des composants robustes conçus pour un usage intensif à long terme. Cette machine fiable dure des années, même dans les cuisines les plus fréquentées.



Caractéristique

Thermostat avec interrupteur de sécurité en cas de surchauffe

Thermostat de sécurité 50 – 300°C

Poids net : 50 kg

Facile à nettoyer

Dimensions : L800 x P700 x H280 mm



Réf	Puissance (kW)
M-09394998	Puissance : 4x 2,6

Cuiseur à pâtes

Cuiseur à pâtes

Le cuiseur à pâtes est conçu pour un usage quotidien intensif dans un environnement professionnel. La surface facile à nettoyer, combinée aux pièces fiables, rend le raccord très facile à manipuler.



Caractéristique

Electrique :

Drainer facilement et rapidement avec un bouton manuel

Thermostat de sécurité 30 ° - 110 °

Poids net : 9 kg

Facile à nettoyer

Dimensions : L400 x P700 x H240 mm

Taille du panier : petit L130 x P130 x H200 / grand L280 x P90 x H200 mm

Réf	Puissance (kW)
M-09398100	5,5

Soubassement simple avec porte

Armoires robustes et stables. Compatible avec l'ensemble de notre série de cuisson 700. Vous pouvez facilement monter une unité de cuisson sur les armoires et avoir de la place dans les armoires pour les casseroles.



Caractéristique

Jambes robustes pour la stabilité
Dimensions : L400 x P630 x H570 mm
Porte : 40 x 70 cm



Réf
M-09397000

Soubassement double avec portes

Armoires robustes et stables. Compatible avec l'ensemble de notre série de cuisson 700. Vous pouvez facilement monter une unité de cuisson sur les armoires et avoir de la place dans les armoires pour les casseroles.



Caractéristique

Jambes robustes pour la stabilité
Dimensions : L800 x P630 x H570 mm
Portes : 80 x 70 cm (2 portes)



Réf
M-09397001

Soubassement sans porte

Compatible avec l'ensemble de notre série de cuisson 700. Vous pouvez facilement monter une unité de cuisson sur les armoires et avoir de la place dans les armoires pour les casseroles.



Caractéristique

Jambes robustes pour la stabilité
Aussi disponible en version double (80 x 70 cm)
Dimensions : L400 x P630 x H570 mm



Réf	Puissance (kW)
M-09398135	Puissance : 2

Soubassement double sans portes

Compatible avec l'ensemble de notre série de cuisson 700. Vous pouvez facilement monter une unité de cuisson sur les armoires et avoir de la place dans les armoires pour les casseroles.



Caractéristique

Jambes robustes pour la stabilité
Aussi disponible en version double (80 x 70 cm)
Dimensions : L800 x P580 x H570 mm



Réf
M-09397003

Plan de travail

Il est facile de combiner l'établi avec chaque châssis disponible dans la gamme.



Caractéristique

Etablie 40 x 70 m

Plan de travail en acier inoxydable

Poids net : 15 kg

Dimensions : L400 x P700 x H280 mm

Etablie 80 x 70 cm

Plan de travail en acier inoxydable

Poids net : 25 kg

Dimensions : L800 x P700 x H280 mm



Réf
M-09397050
M-09397055

Gamme 900 de cuisson

Table de Cuisson

Table de Cuisson - 1 Brûleur - gaz

La plaque de cuisson Premium fonctionne au gaz et est équipée d'un brûleur avec 2 anneaux de flamme. Les anneaux de flamme peuvent être utilisés séparément ou simultanément, ce qui facilite la régulation de la chaleur



Caractéristique

- Table de cuisson aux coins arrondis
- Brûleur avec veilleuse
- Equipé d'un thermostat de sécurité
- Soupape de sécurité pour gaz avec thermocouple
- Allumage piezo
- Convient pour le GPL ou le gaz naturel
- Poids net : 65,6 kg
- Dimensions de l'appareil : L800 x P900 x H280 mm
- Puissance du brûleur à gaz : 4,0 kW et 10,0 kW
- Puissance totale gaz : 14,0 kW

Injecteurs de gaz installés : G25 - Gaz naturel

Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30 - GPL (propane / butane)



Réf : M-09398518



Table de Cuisson - 2 Brûleurs - gaz

La plaque de cuisson Premium fonctionne au gaz et dispose de 2 brûleurs. Cette table de cuisson est conçue pour un usage intensif et sa conception ergonomique la rend agréable à travailler. Le boîtier est entièrement en acier inoxydable, il est donc facile à nettoyer. Les supports de casserole sont en fonte et les brûleurs à gaz chromés fournissent beaucoup de puissance et une combustion rapide. La profondeur de 900 mm rend cette table de cuisson parfaite pour les grandes casseroles. Il y a suffisamment d'espace pour fournir à tous les brûleurs de grandes casseroles.



Réf : M-09398515



Caractéristique

- Table de cuisson aux coins arrondis
- Brûleur avec veilleuse
- Equipé d'un thermostat de sécurité
- Soupape de sécurité pour gaz avec thermocouple
- Allumage piezo
- Convient pour le GPL ou le gaz naturel
- Poids net : 65,6 kg
- Dimensions de l'appareil : L800 x P900 x H280 mm
- Puissance du brûleur à gaz : 4,0 kW et 10,0 kW
- Puissance totale gaz : 14,0 kW



Injecteurs de gaz installés : G25 - Gaz naturel

Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30 - GPL (propane / butane)

Table de Cuisson - 4 Brûleurs - gaz

La plaque de cuisson Premium fonctionne au gaz et dispose de 4 brûleurs. Cette table de cuisson est conçue pour un usage intensif et sa conception ergonomique la rend agréable à travailler. Le boîtier est entièrement en acier inoxydable, il est donc facile à nettoyer. Les supports de casserole sont en fonte et les brûleurs à gaz chromés fournissent beaucoup de puissance et une combustion rapide. La profondeur de 900 mm rend cette table de cuisson parfaite pour les grandes casseroles. Il y a suffisamment d'espace pour fournir à tous les brûleurs de grandes casseroles.



Réf : M-09398516



Caractéristique

- Table de cuisson aux coins arrondis
- Brûleurs avec veilleuse
- Equipé d'un thermostat de sécurité
- Soupape de sécurité pour gaz avec thermocouple
- Allumage piézo
- Convient pour le GPL ou le gaz naturel
- Construction très durable
- Poids net : 60,2 kg
- Dimensions de l'appareil : L800 x P900 x H280 mm
- Puissance du brûleur à gaz: 2 x 6,0 kW et 2 x 10,0 kW
- Puissance totale gaz: 32,0 kW



Injecteurs de gaz installés : G25 - Gaz naturel

Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30 - GPL (propane / butane)

Table de Cuisson - 6 Brûleurs - gaz

La plaque de cuisson Premium fonctionne au gaz et dispose de 6 brûleurs. Cette table de cuisson est conçue pour un usage intensif et sa conception ergonomique la rend agréable à travailler. Le boîtier est entièrement en acier inoxydable, il est donc facile à nettoyer. Les supports de casserole sont en fonte et les brûleurs à gaz chromés fournissent beaucoup de puissance et une combustion rapide. La profondeur de 900 mm rend cette cuisinière parfaite pour les grandes casseroles. Il y a suffisamment d'espace pour fournir à tous les brûleurs de grandes casseroles..



Réf : M-09398519



Caractéristique

Table de cuisson aux coins arrondis,
Composants robustes
Brûleurs avec veilleuse
Equipé d'un thermostat de sécurité
Soupape de sécurité pour gaz avec thermocouple
Allumage piézo
Convient pour le GPL ou le gaz naturel
Construction très durable
Poids net: 84,9 kg
Dimensions de l'appareil: L1200 x P900 x H280 mm
Puissance du brûleur à gaz: 3 x 6,0 kW et 3 x 10,0 kW
Puissance totale gaz: 48,0 kW



Injecteurs de gaz installés : G25 - Gaz naturel

Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30 - GPL (propane / butane)

Table de Cuisson - 2 Brûleurs – électrique

La plaque électrique Premium est équipée de 2 brûleurs. Cette table de cuisson est conçue pour un usage intensif et sa conception ergonomique la rend agréable à travailler. Le boîtier est entièrement en acier inoxydable, il est donc facile à nettoyer. Les plaques de cuisson en fonte sont hermétiquement fermées et forment un tout au sommet. La profondeur de 900 mm rend cette table de cuisson parfaite pour les grandes casseroles. Il y a suffisamment d'espace pour fournir à tous les brûleurs de grandes casseroles.



Réf : M-09398535



Caractéristique

Table de cuisson aux coins arrondis

Interrupteur de sécurité contre la surchauffe

La plaque de cuisson individuelle a 6 réglages

Température entre 90 et 450 degrés Celsius

Poids net: 34,8 kg

Dimensions de l'appareil : L400 x P900 x H280 mm

Puissance du brûleur : 4,0 kW

Puissance électrique totale : 8,0 kW

Puissance : 400V / 50Hz / 3Phase 8000 Watt



Table de Cuisson - 4 Brûleurs – électrique

La plaque électrique Premium est équipée de 4 brûleurs. Cette table de cuisson est conçue pour un usage intensif et sa conception ergonomique la rend agréable à travailler. Le boîtier est entièrement en acier inoxydable, il est donc facile à nettoyer. Les plaques de cuisson en fonte sont hermétiquement fermées et forment un tout au sommet. La profondeur de 900 mm rend cette table de cuisson parfaite pour les grandes casseroles. Il y a suffisamment d'espace pour fournir à tous les brûleurs de grandes casseroles.



Réf : M-09398536



Caractéristique

Table de cuisson aux coins arrondis

Interrupteur de sécurité contre la surchauffe

La plaque de cuisson individuelle a 6 réglages

Température entre 90 et 450 degrés Celsius

Poids net: 65 kg

Dimensions de l'appareil: L800 x P900 x H280 mm

Puissance du brûleur: 4,0 kW

Puissance électrique totale: 16,0 kW

Puissance: 400V / 50-60Hz / 3Phase 16000

Watt



Table de Cuisson - 6 Brûleurs – électrique

La plaque électrique Premium est équipée de 6 brûleurs. Cette table de cuisson est conçue pour un usage intensif et sa conception ergonomique la rend agréable à travailler. Le boîtier est entièrement en acier inoxydable, il est donc facile à nettoyer. Les plaques de cuisson en fonte sont hermétiquement fermées et forment un tout au sommet. La profondeur de 900 mm rend cette table de cuisson parfaite pour les grandes casseroles. Il y a suffisamment d'espace pour fournir à tous les brûleurs de grandes casseroles.



Réf : M-09398537



Caractéristique

Table de cuisson aux coins arrondis
Interrupteur de sécurité contre la surchauffe
La plaque de cuisson individuelle a 6 réglages

Température entre 90 et 450 degrés Celsius

Poids net: 91,2 kg
Dimensions de l'appareil: L1200 x P900 x H280 mm

Puissance du brûleur: 4,0 kW
Puissance électrique totale: 24,0 kW

Puissance: 400V / 50Hz / 3Phase 24000 Watt



Fourneau Piano

Cuisinière Premium - 4 Brûleurs - Y Compris Four - Gaz

La cuisinière à gaz Premium avec 4 brûleurs et un four est une cuisinière professionnelle et exclusive. Ce réchaud à gaz robuste est conçu pour un usage intensif et sa conception ergonomique le rend agréable à travailler. Le boîtier est entièrement en acier inoxydable, il est donc facile à nettoyer. Les supports de casserole sont en fonte et les brûleurs à gaz chromés fournissent beaucoup de puissance et une combustion rapide. La profondeur de 900 mm rend cette cuisinière parfaite pour les grandes casseroles. Il y a suffisamment d'espace pour fournir à tous les brûleurs de grandes casseroles.



Réf : M-09398500



Caractéristique

Table de cuisson aux coins arrondis
Brûleurs avec veilleuse
Soupape de sécurité pour gaz avec thermocouple
Allumage piézo
Convient pour le GPL ou le gaz naturel

Caractéristiques du four à gaz

Chambre du four entièrement en acier inoxydable
Support chromé à 3 niveaux pour GN 2/1
Bonne isolation avec porte de four en acier inoxydable de 40 mm d'épaisseur
Poignée ergonomique et solide
Les micro-brûleurs assurent un chauffage rapide
Thermostat de sécurité 100-300 degrés Celsius
Poids net: 110 kg
Dimensions de l'appareil: L800 x P900 x H850 mm
Puissance du brûleur à gaz: 2 x 6,0 kW et 2 x 10,0 kW
Puissance du four: 8,0 kW
Puissance totale gaz: 40,0 kW

Injecteurs de gaz installés : G25 - Gaz naturel

Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30 - GPL (propane / butane)



Cuisinière Premium - 4 Brûleurs - Y Compris Four – électrique

La cuisinière à gaz Premium avec 4 brûleurs et un four électrique est une cuisinière professionnelle et exclusive. Ce réchaud à gaz robuste est conçu pour un usage intensif et sa conception ergonomique le rend agréable à travailler. Le boîtier est entièrement en acier inoxydable, il est donc facile à nettoyer. Les supports de casserole sont en fonte et les brûleurs à gaz chromés fournissent beaucoup de puissance et une combustion rapide. La profondeur de 900 mm rend cette cuisinière parfaite pour les grandes casseroles. Il y a suffisamment d'espace pour fournir à tous les brûleurs de grandes casseroles.



Réf : M-09398505



Caractéristique

Table de cuisson aux coins arrondis
Brûleurs avec veilleuse
Soupape de sécurité pour gaz avec thermocouple
Allumage piézo
Convient pour le GPL ou le gaz naturel
Construction très durable
Chambre du four entièrement en acier inoxydable
Support chromé à 3 niveaux pour GN 2/1
Bonne isolation avec porte de four en acier inoxydable de 40 mm d'épaisseur
Poignée ergonomique et solide
Les micro-brûleurs assurent un chauffage rapide
Thermostat de sécurité 100-300 degrés Celsius
Poids net: 105 kg
Dimensions de l'appareil: L800 x P900 x H850 mm
Puissance des brûleurs à gaz: 2 x 6,0 kW et 2 x 10 kW
Puissance totale gaz: 32,0 kW
Puissance du four électrique : 400V / 50Hz / 3Phase 6000 Watt
Puissance électrique totale : 6,0 kW



Injecteurs de gaz installés : G25 - Gaz naturel

Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30 - GPL (propane / butane)

Cuisinière Premium - 6 Brûleurs - Y Compris Four – Gaz

La cuisinière à gaz Premium avec 6 brûleurs et un four est une cuisinière professionnelle et exclusive. Cette cuisinière à gaz robuste est conçue pour un usage intensif et son design ergonomique le rend agréable à travailler. Le boîtier est entièrement en acier inoxydable, il est donc facile à nettoyer. Les supports de casserole sont en fonte et les brûleurs à gaz chromés fournissent beaucoup de puissance et une combustion rapide. La profondeur de 900 mm rend cette cuisinière parfaite pour les grandes casseroles. Il y a suffisamment d'espace pour fournir à tous les brûleurs de grandes casseroles.



Réf : M-09398502



Caractéristique

Table de cuisson aux coins arrondis
Brûleurs avec veilleuse
Soupape de sécurité pour gaz avec thermocouple
Allumage piézo
Convient pour le GPL ou le gaz naturel
Construction très durable

Caractéristiques du four à gaz

Chambre du four entièrement en acier inoxydable
Rack chromé à 3 niveaux pour GN 2/1
Bonne isolation avec porte de four en acier inoxydable de 40 mm d'épaisseur
Poignée ergonomique et solide
Les micro-brûleurs assurent un chauffage rapide
Thermostat de sécurité 100-300 degrés Celsius
Poids net: 170 kg
Dimensions de l'appareil: L1200 x P900 x H850 mm
Puissance du brûleur: 3 x 6,0 kW et 3 x 10,0 kW
Puissance du four: 8,0 kW
Puissance totale gaz: 56,0 kW

Injecteurs de gaz installés : G25 - Gaz naturel

Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30 - GPL (propane / butane)



Cuisinière Premium - 6 Brûleurs - Y Compris Four – électrique

La cuisinière à gaz Premium avec 6 brûleurs et un four est une cuisinière professionnelle et exclusive. Cette cuisinière à gaz robuste est conçue pour un usage intensif et son design ergonomique le rend agréable à travailler. Le boîtier est entièrement en acier inoxydable, il est donc facile à nettoyer. Les supports de casserole sont en fonte et les brûleurs à gaz chromés fournissent beaucoup de puissance et une combustion rapide. La profondeur de 900 mm rend cette cuisinière parfaite pour les grandes casseroles. Il y a suffisamment d'espace pour fournir à tous les brûleurs de grandes casseroles.



Réf : M-09398507



Caractéristique

Table de cuisson aux coins arrondis,
Brûleurs avec veilleuse
Soupape de sécurité pour gaz avec thermocouple
Allumage piézo
Convient pour le GPL ou le gaz naturel
Comprend un four électrique
Chambre du four entièrement en acier inoxydable
Rack chromé à 3 niveaux pour GN 2/1
Bonne isolation avec porte de four en acier inoxydable de 40 mm d'épaisseur
Poignée ergonomique et solide
Les micro-brûleurs assurent un chauffage rapide
Thermostat de sécurité 100-300 degrés Celsius
Poids net : 175 kg
Dim de l'appareil : L1200 x P900 x H850 mm
Puissance du brûleur à gaz : 3 x 6,0 kW et 3 x 10,0 kW
Puissance totale gaz : 48,0 kW
Puissance four : 400V / 50Hz / 3Phase 6000 Watt
Puissance électrique totale : 6,0 KW



Injecteurs de gaz installés : G25 - Gaz naturel

Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30 - GPL (propane / butane)

Cuisinière Premium – 4 Brûleurs électrique - Y Compris Four – électrique

La cuisinière électrique Premium avec 4 brûleurs et un four est une cuisinière professionnelle et exclusive. Ce poêle électrique robuste est conçu pour un usage intensif et sa conception ergonomique le rend agréable à travailler. Le boîtier est entièrement en acier inoxydable, il est donc facile à nettoyer. Les plaques de cuisson en fonte sont hermétiquement fermées et forment un tout au sommet. La profondeur de 900 mm rend cette cuisinière parfaite pour les grandes casseroles. Il y a suffisamment d'espace pour équiper toutes les plaques de cuisson de grandes casseroles.



Réf : M-09398525



Caractéristique

Table de cuisson aux coins arrondis
Interrupteur de sécurité contre la surchauffe
La plaque de cuisson individuelle a 6 réglages
Température entre 90 et 450 degrés Celsius

Caractéristiques du four électrique

Chambre du four entièrement en acier inoxydable
Éléments chauffants en haut et en bas
Les éléments chauffants peuvent être utilisés individuellement ou ensemble
Rack chromé à 3 niveaux pour GN 2/1
Bonne isolation avec porte de four en acier inoxydable de 40 mm d'épaisseur
Poignée ergonomique et solide
Thermostat de sécurité 50-300 degrés Celsius

Poids net: 119 kg
Dimensions de l'appareil: L800 x P900 x H850 mm
Puissance du four: 6,0 kW
Puissance électrique totale: 22,0 kW
Puissance: 400V / 50Hz / 3Phase 22000 Wat



Cuisinière Premium – 6 Brûleurs électrique - Y Compris Four – électrique

La cuisinière électrique Premium avec 6 brûleurs et un four est une cuisinière professionnelle et exclusive. Ce poêle électrique robuste est conçu pour un usage intensif et sa conception ergonomique le rend agréable à travailler. Le boîtier est entièrement en acier inoxydable, il est donc facile à nettoyer. Les plaques de cuisson en fonte sont hermétiquement fermées et forment un tout au sommet. La profondeur de 900 mm rend cette cuisinière parfaite pour les grandes casseroles. Il y a suffisamment d'espace pour équiper toutes les plaques de cuisson de grandes casseroles.



Réf : M-09398526



Caractéristique

- Table de cuisson aux coins arrondis,
- Interrupteur de sécurité contre la surchauffe
- La plaque de cuisson individuelle a 6 réglages
- Température entre 90 et 450 degrés Celsius
- Construction très durable
- Conception hygiénique
- Chambre du four entièrement en acier inoxydable
- Éléments chauffants en haut et en bas
- Les éléments chauffants peuvent être utilisés individuellement ou ensemble
- Rack chromé à 3 niveaux pour GN 2/1
- Bonne isolation avec porte de four en acier inoxydable de 40 mm d'épaisseur
- Poignée ergonomique et solide
- Thermostat de sécurité 50-300 degrés Celsius
- Châssis avec porte pour espace de rangement
- Poids net: 194 kg
- Dimensions de l'appareil: L1200 x P900 x H850 mm
- Puissance du four: 6,0 kW
- Puissance électrique totale: 30,0 kW
- Puissance: 400V / 50Hz / 3Phase 30000 Watt



Cuisinière Premium - 6 Brûleurs électrique - Y Compris Four Large – Électrique

La cuisinière électrique Premium avec 6 brûleurs et un four large est une cuisinière professionnelle et exclusive. Ce poêle électrique robuste est conçu pour un usage intensif et son design ergonomique le rend agréable à travailler. Le boîtier est entièrement en acier inoxydable, il est donc facile à nettoyer. Les plaques de cuisson en fonte sont hermétiquement fermées et forment un tout en haut. La profondeur de 900 mm rend cette cuisinière parfaite pour les grandes casseroles. Il y a suffisamment d'espace pour équiper toutes les plaques de cuisson de grandes casseroles.



Réf : M-09398527



Caractéristique

- Table de cuisson aux coins arrondis
- Interrupteur de sécurité contre la surchauffe
- La plaque de cuisson individuelle a 6 réglages
- Température entre 90 et 450 degrés Celsius
- Chambre du four entièrement en acier inoxydable
- Éléments chauffants en haut et en bas
- Les éléments chauffants peuvent être utilisés individuellement ou ensemble
- Rack chromé à 3 niveaux pour GN 2/1
- Bonne isolation avec porte de four en acier inoxydable de 40 mm d'épaisseur
- Poignée ergonomique et solide
- Thermostat de sécurité 50-300 degrés Celsius

Poids net: 142 kg

Dimensions de l'appareil: L1200 x P900 x H850 mm

Puissance du four: 9,0 kW

Puissance électrique totale: 33,0 kW

Puissance: 400V / 50Hz / 3Phase 33000 Watt



Plaque à induction

Plaque à induction - 2 Brûleurs - Électrique

La plaque à induction est fabriquée en acier inoxydable épais avec des composants robustes conçus pour un usage intensif à long terme.



Caractéristique

Poids net : 25,4 kg
Thermostat de sécurité 50 - 300 °C
Dimensions de l'appareil : L400 x P900 x H280 mm
Puissance du brûleur : 2 x 3,5 kW
Puissance électrique totale : 7,0 kW
Puissance : 400V / 50Hz / 3Phase 7000 Watt



Réf	Puissance (kW)
M- 09398555	Puissance : 3,5

Plaque à induction - 4 Brûleurs - Électrique

La plaque à induction est fabriquée en acier inoxydable épais avec des composants robustes conçus pour un usage intensif à long terme.



Caractéristique

Type électrique :
Thermostat de sécurité 50 - 300 °C
Poids net : 53,8 kg
Dimensions de l'appareil : L800 x P900 x H280 mm
Puissance du brûleur : 4 x 3,5 kW
Puissance électrique totale : 14,0 kW



Réf	Puissance (kW)
M-09398556	Puissance : 2 x 3,5

Cuisinière Infrarouge

Cuisinière Infrarouge - 2 Brûleurs - Électrique

Épaisseur de la plaque de cuisson de 6 mm

Cuisinière scellée dans un plan de travail monobloc

Zones de chauffage de diamètre 210-300 mm

Témoin d'avertissement de chaleur de surface restante

Interrupteur de sécurité contre la surchauffe



Caractéristique

- Poids net : 40 kg
- Dimensions de l'appareil : L400 x P900 x H280 mm
- Puissance électrique totale : 6,0 kW
- Puissance : 400V / 50Hz / 3Phase 6000 Watt



Réf	Puissance (kW)
M-09398560	Puissance : 4,2

Cuisinière Infrarouge - 4 Brûleurs - Électrique

La cuisinière infrarouge est fabriquée en acier inoxydable épais avec des composants robustes conçus pour un usage intensif à long terme.



Caractéristique

Type électrique :

Thermostat de sécurité 50 – 300 °C

Poids net : 38 kg

Dimensions : L800 x P700 x H280 mm

Alimentation : 400V / 50Hz / 3Phase 7000

Watt



Réf	Puissance (kW)
M-09398561	Puissance : 2 x 4,2

Friteuse

Friteuse 1 x 22L avec Robinet - Gaz

Friteuse 1 x 22L

Composants robustes

Thermostat entre 110 °C et 190 °C

Brûleurs en acier inoxydable

Soupape de sécurité pour gaz avec thermocouple

Allumage piezzo

Convient pour le GPL ou le gaz naturel

Réf : M-09398605



Caractéristique

Type gaz :

Poids net : 50 kg

Dimensions du panier à friture : L145 x P330

Dimensions de l'appareil : L400 x P900 x

H850 mm

Puissance totale gaz: 22,0 kW



Friteuse 2 x 22L avec Robinet - Gaz

Friteuse 2 x 22L

Composants robustes

Thermostat entre 110 °C et 190 °C

Brûleurs en acier inoxydable

Soupape de sécurité pour gaz avec thermocouple

Allumage piezzo

Convient pour le GPL ou le gaz naturel

Réf : M-09398606



Caractéristique

Type gaz :

Poids net : 50 kg

Dimensions du panier à friture : L145 x P330

Dimensions de l'appareil : L400 x P900 x

H850 mm

Puissance totale gaz: 22,0 kW



Friteuse 1 x 22L avec Robinet - Électrique

Friteuse 1 x 22L

Réf : M-09398607

Thermostat entre 60 °C et 190 °C Élément chauffant rotatif

Témoin lumineux de température

La friteuse est équipée d'un robinet de vidange pour l'huile de friture au fond.

La friteuse est soigneusement finie avec des coins arrondis



Caractéristique

Type électrique : Poids net : 60 kg

Dim du panier à friture : L145 x P330

Dim de l'appareil : L400 x P900 x H850 mm

Puissance électrique totale : 18,0 kW

Puissance : 400V / 50Hz / 3Phase 18000

Watt



Plancha

Plancha gaz lisse Inox 400

Plaque de cuisson simple avec finition satinée

Brûleurs en acier inoxydable sous la surface de cuisson avec thermostat

100-300 degrés Celsius

Consommation de gaz optimale et répartition uniforme de la chaleur

Brûleur avec veilleuse

Equipé d'un thermostat de sécurité

Soupape de sécurité pour gaz avec thermocouple

Allumage piézo

Convient pour le GPL ou le gaz naturel

Réf : M-09398565



Caractéristique

Type gaz :

Poids net : 50 kg

Dimensions de l'appareil : L400 x P900 x

H280 mm

Puissance totale gaz : 9,0 kW



Plancha gaz lisse chrome 400

Plaque de cuisson simple avec finition chromée miroir pour une plus grande résistance aux rayures

Brûleurs en acier inoxydable sous la surface de cuisson avec thermostat

100-300 degrés Celsius

Consommation de gaz optimale et répartition uniforme de la chaleur

Brûleur avec veilleuse Equipé d'un thermostat de sécurité

Soupape de sécurité pour gaz avec thermocouple

Allumage piézo

Convient pour le GPL ou le gaz naturel

Réf : M-09398566



Caractéristique

Type gaz :

Poids net : 50 kg

Dimensions de l'appareil : L400 x P900 x

H280 mm

Puissance totale gaz : 9,0 kW



Plancha électrique lisse Inox 400

Plaque de cuisson simple avec finition satinée

Composants robustes

Thermostat entre 50 et 300 degrés Celsius

Répartition uniforme de la chaleur

La plaque de cuisson électrique Premium a une plaque de cuisson lisse et convient à une production élevée et à une utilisation quotidienne. La plaque à pâtisserie est en acier de 15 mm d'épaisseur



Caractéristique

Type électrique

Poids net : 45 kg

Dimensions de l'appareil : L400 x P900 x H280 mm

Puissance électrique totale : 6,0 kW

Puissance : 400V / 50Hz / 3Phase 6000 Watt

Réf : M-09398581



Plancha électrique lisse chrome 400

Plaque de cuisson simple avec finition chromée miroir pour une plus grande résistance aux rayures

Composants robustes

Thermostat entre 50 et 300 degrés Celsius

Répartition uniforme de la chaleur

La plaque de cuisson électrique Premium a une plaque de cuisson lisse et convient à une production élevée et à une utilisation quotidienne. La plaque à pâtisserie est en acier de 15 mm d'épaisseur



Caractéristique

Type électrique :

Poids net : 50 kg

Dimensions de l'appareil : L400 x P900 x H280 mm

Puissance électrique totale : 6,0 kW

Puissance : 400V / 50Hz / 3Phase 6000 Watt

Réf : M-09398566



Plancha gaz rainurée Inox 400

Plaque de cuisson simple avec finition satinée

Brûleurs en acier inoxydable sous la surface de cuisson avec thermostat

100-300 degrés Celsius

Consommation de gaz optimale et répartition uniforme de la chaleur

Brûleur avec veilleuse

Equipé d'un thermostat de sécurité

Soupape de sécurité pour gaz avec thermocouple

Allumage piézo

Convient pour le GPL ou le gaz naturel

Réf : M-09398567



Caractéristique

Type gaz :

Poids net : 48,7 kg

Dimensions de l'appareil : L400 x P900 x
H280 mm

Puissance totale gaz : 9,0 kW



Plancha gaz rainurée chrome 400

Plaque de cuisson simple avec finition chromée miroir pour une plus grande résistance aux rayures

Brûleurs en acier inoxydable sous la surface de cuisson avec thermostat

100-300 degrés Celsius

Consommation de gaz optimale et répartition uniforme de la chaleur

Brûleur avec veilleuse Equipé d'un thermostat de sécurité

Soupape de sécurité pour gaz avec thermocouple

Allumage piézo

Convient pour le GPL ou le gaz naturel

Réf : M-09398568



Caractéristique

Type gaz :

Poids net : 50 kg

Dimensions de l'appareil : L400 x P900 x
H280 mm

Puissance totale gaz : 9,0 kW



Plancha électrique rainurée Inox 400

Plaque de cuisson simple avec finition satinée

Composants robustes

Thermostat entre 50 et 300 degrés Celsius

Répartition uniforme de la chaleur

La plaque de cuisson électrique Premium a une plaque de cuisson lisse et convient à une production élevée et à une utilisation quotidienne. La plaque à pâtisserie est en acier de 15 mm d'épaisseur



Caractéristique

Type électrique

Poids net : 50 kg

Dimensions de l'appareil : L400 x P900 x H280 mm

Puissance électrique totale : 6,0 kW

Puissance : 400V / 50Hz / 3Phase 6000 Watt

Réf : M-09398582



Plancha électrique rainurée chrome 400

Plaque de cuisson simple avec finition chromée miroir pour une plus grande résistance aux rayures

Composants robustes

Thermostat entre 50 et 300 degrés Celsius

Répartition uniforme de la chaleur

La plaque de cuisson électrique Premium a une plaque de cuisson lisse et convient à une production élevée et à une utilisation quotidienne. La plaque à pâtisserie est en acier de 15 mm d'épaisseur



Caractéristique

Type électrique :

Poids net : 50 kg

Dimensions de l'appareil : L400 x P900 x H280 mm

Puissance électrique totale : 6,0 kW

Puissance : 400V / 50Hz / 3Phase 6000 Watt

Réf : M-09398583



Plancha gaz lisse Inox 800

Plaque à pâtisserie double finition satinée

Brûleurs en acier inoxydable sous la surface de cuisson avec thermostat

100-300 degrés Celsius

Consommation de gaz optimale et répartition uniforme de la chaleur

Brûleur avec veilleuse

Equipé d'un thermostat de sécurité

Soupape de sécurité pour gaz avec thermocouple

Allumage piézo

Convient pour le GPL ou le gaz naturel

Réf : M-09398569



Caractéristique

Type gaz :

Poids net : 95 kg

Dimensions de l'appareil : L800 x P900 x
H280 mm

Puissance totale gaz : 18,0 kW



Plancha gaz lisse chrome 800

Plaque à pâtisserie double avec finition chromée miroir pour une meilleure résistance aux rayures

Brûleurs en acier inoxydable sous la surface de cuisson avec thermostat

100-300 degrés Celsius

Consommation de gaz optimale et répartition uniforme de la chaleur

Brûleur avec veilleuse Equipé d'un thermostat de sécurité

Soupape de sécurité pour gaz avec thermocouple

Allumage piézo

Convient pour le GPL ou le gaz naturel

Réf : M-09398570



Caractéristique

Type gaz :

Poids net : 97 kg

Dimensions de l'appareil : L800 x P900 x
H280 mm

Puissance totale gaz : 18,0 kW



Plancha électrique lisse Inox 800

Plaque de cuisson double avec finition satinée

Thermostat entre 50 et 300 degrés Celsius

Thermostats individuels pour chaque zone de cuisson

Répartition uniforme de la chaleur

Double plaque de cuisson lisse et convient à une production élevée et à une utilisation quotidienne. La plaque est en acier de 15 mm d'épaisseur



Caractéristique

Réf : M-09398584

Type électrique :

Poids net : 90 kg

Dimensions de l'appareil :

L800 x P900 x H280 mm

Puissance électrique totale : 12,0 kW

Puissance : 400V / 50Hz / 3Phase 12000 Watt



Plancha électrique lisse chrome 800

Plaque de cuisson double avec finition chromée miroir pour une meilleure résistance aux rayures

Thermostat entre 50 et 300 degrés Celsius

Thermostats individuels pour chaque zone de cuisson

Répartition uniforme de la chaleur

Double plaque de cuisson lisse et convient à une production élevée et à une utilisation quotidienne. La plaque est en acier de 15 mm d'épaisseur



Caractéristique

Réf : M-09398585

Type électrique :

Poids net : 95 kg

Dimensions de l'appareil :

L800 x P900 x H280 mm

Puissance électrique totale : 12,0 kW

Puissance : 400V / 50Hz / 3Phase 12000 Watt



Plancha gaz 1/2 rainurée Inox 800

Plaque à pâtisserie double finition satinée

Brûleurs en acier inoxydable sous la surface de cuisson avec thermostat

100-300 degrés Celsius

Consommation de gaz optimale et répartition uniforme de la chaleur

Brûleur avec veilleuse

Equipé d'un thermostat de sécurité

Soupape de sécurité pour gaz avec thermocouple

Allumage piézo

Convient pour le GPL ou le gaz naturel

Réf : M-09398571



Caractéristique

Type gaz :

Poids net : 95 kg

Dimensions de l'appareil : L800 x P900 x
H280 mm

Puissance totale gaz : 18,0 kW



Plancha gaz 1/2 rainurée chrome 800

Plaque à pâtisserie double avec finition chromée miroir pour une meilleure résistance aux rayures

Brûleurs en acier inoxydable sous la surface de cuisson avec thermostat

100-300 degrés Celsius

Consommation de gaz optimale et répartition uniforme de la chaleur

Brûleur avec veilleuse Equipé d'un thermostat de sécurité

Soupape de sécurité pour gaz avec thermocouple

Allumage piézo

Convient pour le GPL ou le gaz naturel

Réf : M-09396000



Caractéristique

Type gaz :

Poids net : 95 kg

Dimensions de l'appareil : L800 x P900 x
H280 mm

Puissance totale gaz : 18,0 kW



Plancha électrique 1/2 rainurée Inox 800

Plaque de cuisson double avec finition satinée

Thermostat entre 50 et 300 degrés Celsius

Thermostats individuels pour chaque zone de cuisson

Répartition uniforme de la chaleur

Double plaque de cuisson lisse et convient à une production élevée et à une utilisation quotidienne. La plaque à pâtisserie est en acier de 15 mm d'épaisseur



Caractéristique

Réf : M-09398586

Type électrique :

Poids net : 90 kg

Dimensions de l'appareil :

L800 x P900 x H280 mm

Puissance électrique totale : 12,0 kW

Puissance : 400V / 50Hz / 3Phase 12000 Wat



Plancha électrique 1/2 rainurée Inox 800

Plaque de cuisson double avec finition chromée miroir pour une meilleure résistance aux rayures

Thermostat entre 50 et 300 degrés Celsius

Thermostats individuels pour chaque zone de cuisson

Répartition uniforme de la chaleur

Double plaque de cuisson lisse et convient à une production élevée et à une utilisation quotidienne. La plaque est en acier de 15 mm d'épaisseur



Caractéristique

Réf : M-09398587

Type électrique :

Poids net : 90 kg

Dimensions de l'appareil :

L800 x P900 x H280 mm

Puissance électrique totale : 12,0 kW

Puissance : 400V / 50Hz / 3Phase 12000 Watt



Plancha gaz rainurée Inox 800

Plaque double finition satinée

Brûleurs en acier inoxydable sous la surface de cuisson avec thermostat

100-300 degrés Celsius

Consommation de gaz optimale et répartition uniforme de la chaleur

Brûleur avec veilleuse

Equipé d'un thermostat de sécurité

Soupape de sécurité pour gaz avec thermocouple

Allumage piézo

Convient pour le GPL ou le gaz naturel

Réf : M-09398574



Caractéristique

Type gaz :

Poids net : 95 kg

Dimensions de l'appareil : L800 x P900 x
H280 mm

Puissance totale gaz : 18,0 kW



Plancha gaz rainurée chrome 800

Plaque double avec finition chromée miroir pour une meilleure résistance aux rayures

Brûleurs en acier inoxydable sous la surface de cuisson avec thermostat

100-300 degrés Celsius

Consommation de gaz optimale et répartition uniforme de la chaleur

Brûleur avec veilleuse Equipé d'un thermostat de sécurité

Soupape de sécurité pour gaz avec thermocouple

Allumage piézo

Convient pour le GPL ou le gaz naturel

Réf : M-09398573



Caractéristique

Type gaz :

Poids net : 95 kg

Dimensions de l'appareil : L800 x P900 x
H280 mm

Puissance totale gaz : 18,0 kW



Plancha électrique rainurée Inox 800

Plaque double finition satinée

Thermostat entre 50 et 300 degrés Celsius

Thermostats individuels pour chaque zone de cuisson

Répartition uniforme de la chaleur

Construction très durable

Plaque de 15 mm d'épaisseur et a une finition satinée. Sous la surface de cuisson se trouve un grand récipient de 1,5 litre pour collecter la graisse et la plaque du gril est équipée de protection



Caractéristique

Type électrique :

Poids net : 90 kg

Dimensions de l'appareil :

L800 x P900 x H280 mm

Puissance électrique totale : 12,0 kW

Puissance : 400V / 50Hz / 3Phase 12000 Watt

Réf : M-09398588



Plancha électrique rainurée chrome 800

Plaque double avec finition chromée miroir pour une meilleure résistance aux rayures

Thermostat entre 50 et 300 degrés Celsius

Thermostats individuels pour chaque zone de cuisson

Répartition uniforme de la chaleur

Construction très durable

Plaque de 15 mm d'épaisseur et a une finition satinée. Sous la surface de cuisson se trouve un grand récipient de 1,5 litre pour collecter la graisse et la plaque du gril est équipée de protections



Caractéristique

Type électrique :

Poids net : 90 kg

Dimensions de l'appareil :

L800 x P900 x H280 mm

Puissance électrique totale : 12,0 kW

Réf : M-09398589



Grill pierre de lave

Grill pierre de lave– Single- Gaz

Grilles de grill en fonte pour pierres de lave

Grille supérieure en aluminium avec rainures en V pour éliminer la graisse Thermostat entre 100 °C et 300 °C

Micro brûleurs avec veilleuse

Soupape de sécurité pour gaz avec thermocouple

Allumage piézo

Convient pour le GPL ou le gaz naturel

Grille supérieure réglable en hauteur

Répartition uniforme de la chaleur

Réf : M-09398595



Caractéristique

Type gaz :

Poids net : 52,2 kg

Dimensions de l'appareil : L400 x P900 x H280 mm

Puissance totale gaz : 10,0 kW



Grill pierre de lave – Double- Gaz

Grilles de grill en fonte pour pierres de lave

Grille supérieure en aluminium avec rainures en V pour éliminer la graisse Thermostat entre 100 °C et 300 °C

Micro brûleurs avec veilleuse

Soupape de sécurité pour gaz avec thermocouple

Allumage piézo

Convient pour le GPL ou le gaz naturel

Grille supérieure réglable en hauteur

Répartition uniforme de la chaleur

Réf : M-09398596



Caractéristique

Type gaz :

Poids net : 103,8 kg

Dimensions de l'appareil : L800 x P900 x H280 mm

Puissance totale gaz : 20,0 kW



Chauffe frite

Unité de chauffage Frites - Électrique - Single

Réf : M-09398595

Boîtier et dessus entièrement en acier

Joliment fini par les coins arrondis et le dessus soudé sans couture

Faux fond perforé pour une prise facile des frites

Appareil solide avec 4 pieds en acier inoxydable

Thermostat entre 110 °C et 190 °C

Augmentation de la durée de conservation grâce à l'élément chauffant infrarouge à l'arrière

Équipé d'un bac de collecte en acier inoxydable pour collecter l'excès d'huile

Témoin lumineux de température



Caractéristique

Type électrique

Poids net : 20 kg

Dim de l'appareil : L400 x P900 x H280 mm

Puissance électrique totale : 1 kW

Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 1000 Watt



Brûleur Wok

Brûleur Wok – Single- Gaz

Brûleur wok avec dessus en acier inoxydable
Anneau de cuisson en fonte conçu pour les charges lourdes
Brûleur avec un bac d'égouttement en bas
Bac collecteur facile à retirer pour un nettoyage intensif
Brûleur avec veilleuse
Equipé d'un thermostat de sécurité
Soupape de sécurité pour gaz avec thermocouple
Allumage piézo
Convient pour le GPL ou le gaz naturel

Réf : M-09398545



Caractéristique

Type gaz :
Diamètre bague fonte : Ø285 mm
Poids net : 30,7 kg
Dimensions de l'appareil : L400 x P900 x H380 mm
Puissance totale au gaz: 14,0 kW



Brûleur Wok – Double- Gaz

Brûleur wok avec dessus en acier inoxydable
Anneau de cuisson en fonte conçu pour les charges lourdes
Brûleur avec un bac d'égouttement en bas
Bac collecteur facile à retirer pour un nettoyage intensif
Brûleur avec veilleuse
Equipé d'un thermostat de sécurité
Soupape de sécurité pour gaz avec thermocouple
Allumage piézo
Convient pour le GPL ou le gaz naturel

Réf : M-09398546



Caractéristique

Type gaz :
Diamètre bague fonte : Ø285 mm
Poids net : 59,9 kg
Dimensions de l'appareil : L800 x P900 x H380 mm
Puissance totale au gaz: 28,0 kW



Bain-Marie

Bain Marie - Single - Électrique

Entièrement en acier inoxydable et équipé de coins arrondis

Des composants lourds pour un Bain Marie robuste et solide

Convient pour une combinaison de bacs 1/2 GN et 2/3 GN (H150 mm)

Bain Marie est livré hors conteneurs GN. Témoin lumineux de température

Thermostat jusqu'à 90 °C. Interrupteur de sécurité contre la surchauffe

Le bassin peut être rempli manuellement avec de l'eau

Vidangez simplement l'eau avec un robinet

Réf : M-09398632

Équipé de pieds en acier inoxydable, empêche le glissement

Construction très durable et design ergonomique



Caractéristique

Poids net : 17,2 kg

Dim du bassin : L330 x P630 x H170 mm

Dim de l'appareil : L400 x P900 x H280 mm

Puissance électrique totale : 1,0 kW

Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 1000 Watt



Bain Marie - Double - Électrique

Entièrement en acier inoxydable et équipé de coins arrondis, si facile à nettoyer

Des composants lourds pour un Bain Marie robuste et solide

Convient pour une combinaison de bacs 2 x 1/2 GN et 2 x 2/3 GN (H150 mm)

Bain Marie est livré hors conteneurs GN. Thermostat jusqu'à 90 °C

Interrupteur de sécurité contre la surchauffe. Témoin lumineux de température

Le bassin peut être rempli manuellement avec de l'eau

Vidangez simplement l'eau avec un robinet

Réf : M-09398633

Équipé de pieds en acier inoxydable, empêche le glissement

Construction très durable et design ergonomique



Caractéristique

Poids net : 59,8 kg

Dim du bassin : L660 x P630 x H170 mm

Dim de l'appareil : L800 x P900 x H280 mm

Puissance électrique totale : 2,0 kW

Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 2000 Watt



Bain Marie - Single - Gaz

Entièrement en acier inoxydable et équipé de coins arrondis, si facile à nettoyer Des composants lourds pour un Bain Marie robuste et solide Convient pour une combinaison de bacs 1/2 GN et 2/3 GN (H150 mm) Bain Marie est livré hors conteneurs GN Sous le bassin se trouve un brûleur avec veilleuse pour un chauffage rapide Equipé d'un thermostat de sécurité Soupape de sécurité pour gaz avec thermocouple Allumage piézo Convient pour le GPL ou le gaz naturel Témoin lumineux de température Le bassin peut être rempli manuellement avec de l'eau Vidangez simplement l'eau avec un robinet Équipé de pieds en acier inoxydable, empêche le glissement Construction très durable et design ergonomique



Caractéristique

Poids net : 59,8 kg

Dim du bassin : L330 x P630 x H170 mm

Dim de l'appareil : L400 x P900 x H280 mm

Puissance totale au gaz : 2,0 kW

Injecteurs de gaz installés : G25 - Gaz naturel

Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz

G30 – GPL (propane / butane)

Réf : M-09398630



Bain Marie - Double - Gaz

Entièrement en acier inoxydable et équipé de coins arrondis, si facile à nettoyer Des composants lourds pour un Bain Marie robuste et solide Convient pour une combinaison de bacs 2 x 1/2 GN et 2 x 2/3 GN (H150 mm) Bain Marie est livré hors conteneurs GN Sous le bassin se trouve un brûleur avec veilleuse pour un chauffage rapide Equipé d'un thermostat de sécurité Soupape de sécurité pour gaz avec thermocouple Allumage piézo Convient pour le GPL ou le gaz naturel Témoin lumineux de température Le bassin peut être rempli manuellement avec de l'eau Vidangez simplement l'eau avec un robinet Équipé de pieds en acier inoxydable, empêche le glissement Construction très durable et design ergonomique



Caractéristique

Poids net : 59,8 kg

Dim : L660 x P630 x H170 mm

Dim : L800 x P900 x H280 mm

Puissance totale au gaz : 2,0 kW

Injecteurs de gaz installés : G25 - Gaz naturel

Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz

G30 – GPL (propane / butane)

Réf : M-09398633



Marmite

Marmites 100L - Gaz - Indirectement

Marmite ronde en acier inoxydable pour un nettoyage rapide

Marmite avec un matériau isolant supplémentaire partout dans la marmite pour des coûts énergétiques minimaux

Brûleurs micro-perforés en acier inoxydable avec protection contre les flammes pour plus de sécurité

Système de chauffage indirect jusqu'à avec vapeur saturée jusqu'à 110 °C

Soupape de surpression empêche la surpression de la vapeur dans la chemise

Manomètre clairement lisible

Régulation de l'énergie au moyen du bouton de commande

Équipé d'un robinet de vidange pour un drainage facile des aliments

Équipé d'une vanne externe pour évacuer l'excès d'air

Allumage piézo

Convient pour le GPL ou le gaz naturel

Stable grâce aux 4 pieds en acier inoxydable, la marmite ne bouge pas

Construction très durable



Caractéristique

Poids net : 105,6 kg

Capacité : 100 L.

Dimensions de l'appareil : L800 x P900 x H850 mm

Puissance totale gaz : 22,0 kW

Réf : M-09398640



Injecteurs de gaz installés : G25 - Gaz naturel

Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30 - GPL (propane / butane)

Marmites 150L - Gaz - Indirectement

Marmite ronde en acier inoxydable pour un nettoyage rapide

Marmite avec un matériau isolant supplémentaire partout dans la marmite pour des coûts énergétiques minimaux

Brûleurs micro-perforés en acier inoxydable avec protection contre les flammes pour plus de sécurité

Système de chauffage indirect jusqu'à avec vapeur saturée jusqu'à 110 °C

Soupape de surpression empêche la surpression de la vapeur dans la chemise

Manomètre clairement lisible

Régulation de l'énergie au moyen du bouton de commande

Équipé d'un robinet de vidange pour un drainage facile des aliments

Équipé d'une vanne externe pour évacuer l'excès d'air

Allumage piézo

Convient pour le GPL ou le gaz naturel

Stable grâce aux 4 pieds en acier inoxydable, la marmite ne bouge pas

Construction très durable



Caractéristique

Poids net : 111,8 kg

Capacité : 150 L.

Dimensions de l'appareil : L800 x P900 x H850 mm

Puissance totale gaz : 22,0 kW

Réf : M-09398641



Injecteurs de gaz installés : G25 - Gaz naturel

Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30 - GPL (propane / butane)

Marmites 250L - Gaz - Indirectement

Marmite rectangulaire en acier inoxydable pour un nettoyage rapide

Marmite avec un matériau isolant supplémentaire partout dans la marmite pour des coûts énergétiques minimaux

Brûleurs micro-perforés en acier inoxydable avec protection contre les flammes pour plus de sécurité

Système de chauffage indirect jusqu'à avec vapeur saturée jusqu'à 110 °C

Soupape de surpression empêche la surpression de la vapeur dans la chemise

Manomètre clairement lisible

Régulation de l'énergie au moyen du bouton de commande

Équipé d'un robinet de vidange pour un drainage facile des aliments

Équipé d'une vanne externe pour évacuer l'excès d'air

Allumage piézo

Convient pour le GPL ou le gaz naturel

Stable grâce aux 4 pieds en acier inoxydable, la marmite ne bouge pas

Construction très durable



Caractéristique

Poids net : 159 kg

Capacité : 250 L.

Dimensions de l'appareil : L1000 x P900 x H850 mm

Puissance totale gaz : 33,0 kW

Réf : M-09398642



Injecteurs de gaz installés : G25 - Gaz naturel

Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30 - GPL (propane / butane)

Marmites 100L - électrique - Indirectement

Marmite ronde en acier inoxydable pour un nettoyage rapide

Marmite avec un matériau isolant supplémentaire sur toute la marmite de cuisson pour des coûts énergétiques minimaux

Système de chauffage indirect jusqu'à avec vapeur saturée jusqu'à 110 °C

Soupape de surpression empêche la surpression de la vapeur dans la chemise

Manomètre clairement lisible

Régulation de l'énergie au moyen du bouton de commande

Éléments chauffants blindés avec thermostat de sécurité dans la chemise qui protège le navire contre les bas niveaux d'eau

Équipé d'un robinet de vidange pour un drainage facile des aliments

Équipé d'une vanne externe pour évacuer l'excès d'air

Stable grâce aux 4 pieds en acier inoxydable, la bouilloire de cuisson ne bouge pas

Construction très durable



Caractéristique

Poids net : 88,8 kg

Capacité : 100 L.

Dimensions de l'appareil : L800 x P900 x H850 mm

Puissance électrique totale : 18,0 kW

Puissance : 400V / 50Hz / 3Phase 18000 Watt

Réf : M-09398646



Marmites 150L - électrique - Indirectement

Marmite ronde en acier inoxydable pour un nettoyage rapide

Marmite avec un matériau isolant supplémentaire sur toute la marmite de cuisson pour des coûts énergétiques minimaux

Système de chauffage indirect jusqu'à avec vapeur saturée jusqu'à 110 °C

Soupape de surpression empêche la surpression de la vapeur dans la chemise

Manomètre clairement lisible

Régulation de l'énergie au moyen du bouton de commande

Éléments chauffants blindés avec thermostat de sécurité dans la chemise qui protège le navire contre les bas niveaux d'eau

Équipé d'un robinet de vidange pour un drainage facile des aliments

Équipé d'une vanne externe pour évacuer l'excès d'air

Stable grâce aux 4 pieds en acier inoxydable, la bouilloire de cuisson ne bouge pas

Construction très durable



Caractéristique

Poids net : 94,4 kg

Capacité : 150 L.

Dimensions de l'appareil : L800 x P900 x H850 mm

Puissance électrique totale : 18,0 kW

Puissance : 400V / 50Hz / 3Phase 1800 Watt

Réf : M-09398647



Marmites 250L - électrique - Indirectement

Marmite rectangulaire en acier inoxydable pour un nettoyage rapide
Marmite avec un matériau isolant supplémentaire sur toute la marmite de cuisson pour des coûts énergétiques minimaux
Système de chauffage indirect jusqu'à avec vapeur saturée jusqu'à 110 °C
Soupape de surpression empêche la surpression de la vapeur dans la chemise
Manomètre clairement lisible
Régulation de l'énergie au moyen du bouton de commande
Éléments chauffants blindés avec thermostat de sécurité dans la chemise qui protège le navire contre les bas niveaux d'eau
Équipé d'un robinet de vidange pour un drainage facile des aliments
Équipé d'une vanne externe pour évacuer l'excès d'air
Stable grâce aux 4 pieds en acier inoxydable, la bouilloire de cuisson ne bouge pas
Construction très durable



Caractéristique

Poids net : 130 kg

Capacité : 250 L.

Dimensions de l'appareil : L1000 x P900 x H850 mm

Puissance électrique totale : 27,0 kW

Puissance : 400V / 50Hz / 3Phase 2700 Watt

Réf : M-09398648



Marmites 100L - gaz - directement

Marmite ronde en acier inoxydable pour un nettoyage rapide

Marmite avec un matériau isolant supplémentaire partout dans la marmite pour des coûts énergétiques minimaux

Brûleurs micro-perforés en acier inoxydable avec protection contre les flammes pour plus de sécurité

Système de chauffage indirect jusqu'à avec vapeur saturée jusqu'à 110 °C

La soupape de sécurité empêche la surpression de la vapeur dans la chemise

Manomètre clairement lisible

Régulation de l'énergie au moyen du bouton de commande

Équipé d'un robinet de vidange pour un drainage facile des aliments

Allumage piézo

Convient pour le GPL ou le gaz naturel

Stable grâce aux 4 pieds en acier inoxydable, la marmite ne bouge pas

Construction très durable



Caractéristique

Poids net : 87,4 kg

Capacité : 100 L.

Dimensions de l'appareil : L800 x P900 x H850 mm

Puissance totale gaz : 22,0 kW

Réf : M-09398643



Injecteurs de gaz installés : G25 - Gaz naturel

Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30 - GPL (propane / butane)

Marmites 150L - gaz - directement

Marmite rectangulaire en acier inoxydable pour un nettoyage rapide

Marmite avec un matériau isolant supplémentaire partout dans la marmite pour des coûts énergétiques minimaux

Brûleurs micro-perforés en acier inoxydable avec protection contre les flammes pour plus de sécurité

Système de chauffage indirect jusqu'à avec vapeur saturée jusqu'à 110 °C

La soupape de sécurité empêche la surpression de la vapeur dans la chemise

Manomètre clairement lisible

Régulation de l'énergie au moyen du bouton de commande

Équipé d'un robinet de vidange pour un drainage facile des aliments

Équipé d'une vanne externe pour évacuer l'excès d'air

Allumage piézo

Convient pour le GPL ou le gaz naturel

Stable grâce aux 4 pieds en acier inoxydable, la marmite ne bouge pas

Construction très durable



Caractéristique

Poids net : 91,3 kg

Capacité : 150 L.

Dimensions de l'appareil : L800 x P900 x H850 mm

Puissance totale gaz : 22,0 kW

Réf : M-09398644



Injecteurs de gaz installés : G25 - Gaz naturel

Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30 - GPL (propane / butane)

Marmites 250L - gaz - directement

Marmite rectangulaire en acier inoxydable pour un nettoyage rapide

Marmite avec un matériau isolant supplémentaire partout dans la marmite pour des coûts énergétiques minimaux

Brûleurs micro-perforés en acier inoxydable avec protection contre les flammes pour plus de sécurité

Système de chauffage indirect jusqu'à avec vapeur saturée jusqu'à 110 °C

La soupape de sécurité empêche la surpression de la vapeur dans la chemise

Manomètre clairement lisible

Régulation de l'énergie au moyen du bouton de commande

Équipé d'un robinet de vidange pour un drainage facile des aliments

Équipé d'une vanne externe pour évacuer l'excès d'air

Allumage piézo

Convient pour le GPL ou le gaz naturel

Stable grâce aux 4 pieds en acier inoxydable, la marmite ne bouge pas

Construction très durable



Caractéristique

Poids net : 100 kg

Capacité : 250 L.

Dimensions de l'appareil : L1000 x P900 x H850 mm

Puissance totale gaz : 33,0 kW

Réf : M-09398645



Injecteurs de gaz installés : G25 - Gaz naturel

Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30 - GPL (propane / butane)

Marmites 300L - gaz - indirectement

Marmite ronde en acier inoxydable pour un nettoyage rapide

Marmite avec un matériau isolant supplémentaire partout dans la marmite pour des coûts énergétiques minimaux

Brûleurs micro-perforés en acier inoxydable avec protection contre les flammes pour plus de sécurité

Système de chauffage indirect à vapeur saturée jusqu'à 110 °C

Soupape de surpression empêche la surpression de la vapeur dans la chemise

Manomètre clairement lisible

Régulation de l'énergie au moyen du bouton de commande

Electrovanne et robinet pivotant chromé pour remplissage eau chaude ou froide

Équipé d'un robinet de vidange pour un drainage facile des aliments

Équipé d'une vanne externe pour évacuer l'excès d'air

Allumage piézo

Convient pour le GPL ou le gaz naturel

Stable grâce aux 4 pieds en acier inoxydable, la marmite ne bouge pas

Construction très durable



Caractéristique

Poids net : 405 kg

Dimensions de l'appareil : L1100 x P1362 x H895 mm

Puissance totale gaz : 40,0 kW

Réf : M-09398710



Injecteurs de gaz installés : G25 - Gaz naturel

Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30 - GPL (propane / butane)

Marmites 300L – 400V - indirectement

Marmite ronde en acier inoxydable pour un nettoyage rapide
Marmite équipée d'un matériau d'isolation supplémentaire sur toute la bouilloire pour des coûts énergétiques minimales
Résistances blindées avec thermostat de sécurité
Système de chauffage indirect à vapeur saturée jusqu'à 110°C
La soupape de surpression empêche la surpression de la vapeur dans la chemise
Manomètre clairement lisible
Régulation de l'énergie par bouton de commande
Electrovanne et robinet pivotant chromé pour remplissage eau chaude ou froide
Équipé d'une vanne de vidange pour une élimination facile des aliments
Équipé d'une vanne externe pour l'élimination de l'excès d'air
Stable grâce aux 4 pieds en inox, la marmite ne bouge pas
Construction très résistante
Conception hygiénique



Caractéristique

Poids net : 405 kg

Dimensions de l'appareil : L1100 x P1235 x H896 mm

Puissance électrique totale : 27,0 kW

Puissance : 400V / 50Hz / 3Phase 27000 Watt

Réf : M-09398713



Marmites 400L - gaz - indirectement

Marmite ronde en acier inoxydable pour un nettoyage rapide

Marmite avec un matériau isolant supplémentaire partout dans la marmite pour des coûts énergétiques minimaux

Brûleurs micro-perforés en acier inoxydable avec protection contre les flammes pour plus de sécurité

Système de chauffage indirect à vapeur saturée jusqu'à 110 °C

Soupape de surpression empêche la surpression de la vapeur dans la chemise

Manomètre clairement lisible

Régulation de l'énergie au moyen du bouton de commande

Electrovanne et robinet pivotant chromé pour remplissage eau chaude ou froide

Équipé d'un robinet de vidange pour un drainage facile des aliments

Équipé d'une vanne externe pour évacuer l'excès d'air

Allumage piézo

Convient pour le GPL ou le gaz naturel

Stable grâce aux 4 pieds en acier inoxydable, la marmite ne bouge pas

Construction très durable



Caractéristique

Poids net : 405 kg

Dimensions de l'appareil : L1100 x P1370 x H1020 mm

Puissance totale gaz : 45,0 kW

Réf : M-09398711



Injecteurs de gaz installés : G25 - Gaz naturel

Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30 - GPL (propane / butane)

Marmites 400L – 400V - indirectement

Marmite ronde en acier inoxydable pour un nettoyage rapide
Marmite équipée d'un matériau d'isolation supplémentaire sur toute la bouilloire pour des coûts énergétiques minimales
Résistances blindées avec thermostat de sécurité
Système de chauffage indirect à vapeur saturée jusqu'à 110°C
La soupape de surpression empêche la surpression de la vapeur dans la chemise
Manomètre clairement lisible
Régulation de l'énergie par bouton de commande
Electrovanne et robinet pivotant chromé pour remplissage eau chaude ou froide
Équipé d'une vanne de vidange pour une élimination facile des aliments
Équipé d'une vanne externe pour l'élimination de l'excès d'air
Stable grâce aux 4 pieds en inox, la marmite ne bouge pas
Construction très résistante
Conception hygiénique



Caractéristique

Poids net : 405 kg

Dimensions de l'appareil : L1100 x P1235 x H1020 mm

Puissance électrique totale : 36,0 kW

Puissance : 400V / 50Hz / 3Phase 36000 Watt

Réf : M-09398714



Marmites Inclinaire 100L - Gaz – Indirectement

Marmite en acier inoxydable pour un nettoyage rapide

Brûleurs micro-perforés en acier inoxydable avec protection contre les flammes pour plus de sécurité

Système de chauffage indirect à vapeur saturée jusqu'à 110 °C

La soupape de surpression empêche la surpression de la vapeur dans la chemise

Manomètre clairement lisible

Régulation de l'énergie au moyen du bouton de commande

Electrovanne et robinet pivotant chromé pour remplissage eau chaude ou froide

Équipé d'un robinet de vidange pour un drainage facile des aliments

Équipé d'une vanne externe pour évacuer l'excès d'air

Allumage piézo

Convient pour le GPL ou le gaz naturel

Avec 4 roues pour déplacer facilement la marmite

Construction très durable



Caractéristique

Poids net : 235 kg

Dimensions de l'appareil : L1353 x P1050 x H1007 mm

Puissance totale gaz : 22,0 kW

Réf : M-09398702



Injecteurs de gaz installés : G25 - Gaz naturel

Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30 - GPL (propane / butane)

Marmites Inclinaire 150L - Gaz – Indirectement

Marmite en acier inoxydable pour un nettoyage rapide

Brûleurs micro-perforés en acier inoxydable avec protection contre les flammes pour plus de sécurité

Système de chauffage indirect à vapeur saturée jusqu'à 110 °C

La soupape de surpression empêche la surpression de la vapeur dans la chemise

Manomètre clairement lisible

Régulation de l'énergie au moyen du bouton de commande

Electrovanne et robinet pivotant chromé pour remplissage eau chaude ou froide

Équipé d'un robinet de vidange pour un drainage facile des aliments

Équipé d'une vanne externe pour évacuer l'excès d'air

Allumage piézo

Convient pour le GPL ou le gaz naturel

Avec 4 roues pour déplacer facilement la marmite

Construction très durable

Conception hygiénique



Caractéristique

Poids net : 240 kg

Dimensions de l'appareil : L1353 x P1210 x H1007 mm

Puissance totale gaz : 35,0 kW

Réf : M-09398703



Injecteurs de gaz installés : G25 - Gaz naturel

Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30 - GPL (propane / butane)

Marmites Inclinaire 150L – 400V – Indirectement

Bouilloire ronde en acier inoxydable pour un nettoyage rapide
Système de chauffage indirect avec vapeur saturée jusqu'à 110 °C
Résistances blindées montées dans la jaquette avec thermostat de sécurité
La soupape de surpression empêche la surpression de la vapeur dans la chemise
Manomètre clairement lisible
Régulation de l'énergie par bouton de commande
Electrovanne et robinet pivotant chromé pour remplissage eau chaude ou froide
Équipé d'une vanne de vidange pour une élimination facile des aliments
Equipé d'une vanne externe pour l'évacuation de l'excès d'air
Avec 4 roues pour déplacer facilement la bouilloire
Construction très résistante
Conception hygiénique



Caractéristique

Poids net : 226 kg

Dimensions de l'appareil : L1353 x P844 x H1008 mm

Puissance électrique totale : 18,0 kW

Puissance: 400V / 50Hz / 3Phase 18000 Watt

Réf : M-09398700



Marmites Inclinaire 200L – 400V – Indirectement

Bouilloire ronde en acier inoxydable pour un nettoyage rapide
Système de chauffage indirect avec vapeur saturée jusqu'à 110 °C
Résistances blindées montées dans la jaquette avec thermostat de sécurité
La soupape de surpression empêche la surpression de la vapeur dans la chemise
Manomètre clairement lisible
Régulation de l'énergie par bouton de commande
Electrovanne et robinet pivotant chromé pour remplissage eau chaude ou froide
Équipé d'une vanne de vidange pour une élimination facile des aliments
Equipé d'une vanne externe pour l'évacuation de l'excès d'air
Avec 4 roues pour déplacer facilement la bouilloire
Construction très résistante
Conception hygiénique



Caractéristique

Poids net : 278 kg

Dimensions de l'appareil : L1560 x P1237 x H1100 mm

Puissance électrique totale : 27,0 kW

Puissance : 400V / 50Hz / 3Phase 27000 Watt

Réf : M-09398701



Marmites Inclinaire 500L - Gaz – Indirectement

Marmite en acier inoxydable pour un nettoyage rapide

Brûleurs micro-perforés en acier inoxydable avec protection contre les flammes pour plus de sécurité

Système de chauffage indirect à vapeur saturée jusqu'à 110 °C

La soupape de surpression empêche la surpression de la vapeur dans la chemise

Manomètre clairement lisible

Régulation de l'énergie au moyen du bouton de commande

Electrovanne et robinet pivotant chromé pour remplissage eau chaude ou froide

Équipé d'un robinet de vidange pour un drainage facile des aliments

Équipé d'une vanne externe pour évacuer l'excès d'air

Allumage piézo

Convient pour le GPL ou le gaz naturel

Avec 4 roues pour déplacer facilement la marmite

Construction très durable



Caractéristique

Poids net : 510 kg

Dimensions de l'appareil : L1928 x P1650 x H1087 mm

Puissance totale gaz : 56,0 kW

Réf : M-09398702



Injecteurs de gaz installés : G25 - Gaz naturel

Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30 - GPL (propane / butane)

Sauteuse

Braisière Basculante 80L - Gaz

Fond en acier inoxydable de 8 mm d'épaisseur pour une résistance élevée à la corrosion

Le couvercle à double paroi augmente l'isolation et le mécanisme à charnière permet une ouverture et une fermeture faciles

Brûleurs en acier inoxydable avec protection contre les flammes pour une combustion optimale

Température réglable de 120 °C à 300 °C

Thermostat de sécurité pour éviter la surchauffe de la casserole

Voyants d'allumage piézo et de température sur le panneau avant

Les brûleurs s'éteignent automatiquement lorsque la sauteuse est inclinée

Démarrage automatique des brûleurs par micro-interrupteur lorsque le plateau de sauteuse est à nouveau basculé vers l'arrière

L'isolation thermique garantit un rayonnement thermique limité et une faible consommation d'énergie

Le vidage du plateau de rôtissage est simplifié grâce au plateau basculant

Equipé d'une électrovanne pour eau froide ou chaude



Caractéristique

Poids net : 124 kg

Capacité : 80 L.

Dimensions de la surface de cuisson : L700 x P530 mm

Dimensions de l'appareil : L800 x P900 x H850 mm

Puissance totale gaz : 20,0 kW

Réf : M-09398665



Injecteurs de gaz installés : G25 - Gaz naturel

Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30 - GPL (propane / butane)

Braisière Basculante 100L - Gaz

Fond en acier inoxydable de 8 mm d'épaisseur pour une résistance élevée à la corrosion

Le couvercle à double paroi augmente l'isolation et le mécanisme à charnière permet une ouverture et une fermeture faciles

Brûleurs en acier inoxydable avec protection contre les flammes pour une combustion optimale

Température réglable de 120 ° C à 300 ° C

Thermostat de sécurité pour éviter la surchauffe de la casserole

Voyants d'allumage piézo et de température sur le panneau avant

Les brûleurs s'éteignent automatiquement lorsque la sauteuse est inclinée

Démarrage automatique des brûleurs par micro-interrupteur lorsque le plateau de sauteuse est à nouveau basculé vers l'arrière

L'isolation thermique garantit un rayonnement thermique limité et une faible consommation d'énergie

Le vidage du plateau de rôtissage est simplifié grâce au plateau basculant

Equipé d'une électrovanne pour eau froide ou chaude



Caractéristique

Poids net : 135,9 kg

Capacité : 100 L.

Dimensions de la surface de cuisson : L900 x P530 mm

Dimensions de l'appareil : L1000 x P900 x H850 mm

Puissance totale gaz : 24,0 kW

Réf : M-09398666



Injecteurs de gaz installés : G25 - Gaz naturel

Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30 - GPL (propane / butane)

Braisière Basculante 130L - Gaz

Fond en acier inoxydable de 8 mm d'épaisseur pour une résistance élevée à la corrosion

Le couvercle à double paroi augmente l'isolation et le mécanisme à charnière permet une ouverture et une fermeture faciles

Brûleurs en acier inoxydable avec protection contre les flammes pour une combustion optimale

Température réglable de 120 °C à 300 °C

Thermostat de sécurité pour éviter la surchauffe de la casserole

Voyants d'allumage piézo et de température sur le panneau avant

Les brûleurs s'éteignent automatiquement lorsque la sauteuse est inclinée

Démarrage automatique des brûleurs par micro-interrupteur lorsque le plateau de sauteuse est à nouveau basculé vers l'arrière

L'isolation thermique garantit un rayonnement thermique limité et une faible consommation d'énergie

Le vidage du plateau de rôtissage est simplifié grâce au plateau basculant

Equipé d'une électrovanne pour eau froide ou chaude



Caractéristique

Poids net : 173 kg

Capacité : 130 L.

Dimensions de la surface de cuisson : L1100 x P530 mm

Dimensions de l'appareil : L1200 x P900 x H850 mm

Puissance totale gaz : 30,0 kW

Réf : M-09398667



Injecteurs de gaz installés : G25 - Gaz naturel

Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30 - GPL (propane / butane)

Braisière Basculante 205L - Gaz

Fond en acier inoxydable de 8 mm d'épaisseur pour une résistance élevée à la corrosion

Le couvercle à double paroi augmente l'isolation et le mécanisme à charnière permet une ouverture et une fermeture faciles

Brûleurs en acier inoxydable avec protection contre les flammes pour une combustion optimale

Température réglable de 120 °C à 300 °C

Thermostat de sécurité pour éviter la surchauffe de la casserole

Voyants d'allumage piézo et de température sur le panneau avant

Les brûleurs s'éteignent automatiquement lorsque la sauteuse est inclinée

Démarrage automatique des brûleurs par micro-interrupteur lorsque le plateau de sauteuse est à nouveau basculé vers l'arrière

L'isolation thermique garantit un rayonnement thermique limité et une faible consommation d'énergie

Équipé d'un système de basculement automatisé

Le vidage du plateau de rôtissage est simplifié grâce au plateau basculant



Caractéristique

Poids net : 255,5 kg

Capacité : 205 L.

Dimensions de la surface de cuisson : L1325 x P530 mm

Dimensions de l'appareil : L1600 x P900 x H850 mm

Puissance totale gaz : 44,0 kW

Réf : M-09398668



Injecteurs de gaz installés : G25 - Gaz naturel

Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30 - GPL (propane / butane)

Cuiseur de pâtes

Cuiseur de Pâtes - Single - Gaz

Cuiseur à pâtes en acier inoxydable avec coins arrondis pour un nettoyage facile
Livré en standard avec 3 paniers à pâtes robustes en acier inoxydable avec une perforation fine

Brûleurs micro-perforés en acier inoxydable efficaces

La flamme pilote peut être actionnée visuellement au moyen de verre céramique résistant à la chaleur

Equipé d'un thermostat de sécurité 20 °C - 200 °C

Soupape de sécurité pour gaz avec thermocouple

Convient pour le GPL ou le gaz naturel

Fonction d'élimination automatique de l'amidon pour maintenir la qualité de l'eau en ordre

Equipé d'une électrovanne pour eau froide ou chaude

Vidange rapide du bassin d'eau avec robinet à bille et vidange

Construction très durable et design ergonomique

Équipé d'une base avec porte pour un espace de stockage supplémentaire



Caractéristique

Poids net : 67 kg

Capacité eau : 40L

Dimensions du panier : L270 x P140 x H230 mm

Dimensions de l'appareil : L400 x P900 x H850 mm

Puissance totale gaz : 18,0 kW

Réf : M-09398615



Injecteurs de gaz installés : G25 - Gaz naturel

Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30 - GPL (propane / butane)

Cuiseur de Pâtes - Double - Gaz

Cuiseur à pâtes en acier inoxydable avec coins arrondis pour un nettoyage facile
Livré en standard avec 6 paniers à pâtes robustes en acier inoxydable avec une perforation fine

Brûleurs micro-perforés en acier inoxydable efficaces

La flamme pilote peut être actionnée visuellement au moyen de verre céramique résistant à la chaleur

Equipé d'un thermostat de sécurité 20 °C - 200 °C

Soupape de sécurité pour gaz avec thermocouple

Convient pour le GPL ou le gaz naturel

Fonction d'élimination automatique de l'amidon pour maintenir la qualité de l'eau en ordre

Equipé d'une électrovanne pour eau froide ou chaude

Vidange rapide du bassin d'eau avec robinet à bille et vidange

Construction très durable et design ergonomique

Équipé d'une base à 2 portes pour un espace de stockage supplémentaire



Caractéristique

Poids net : 123 kg

Capacité eau : 2 x 40L

Dimensions du panier : L270 x P140 x H230 mm

Dimensions de l'appareil : L800 x P900 x H850 mm

Puissance totale gaz : 36,0 kW

Réf : M-09398616



Injecteurs de gaz installés : G25 - Gaz naturel

Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30 - GPL (propane / butane)

Cuiseur de Pâtes - Single - 400V

Cuiseur à pâtes en acier inoxydable avec coins arrondis pour un nettoyage facile
Livré en standard avec 3 paniers à pâtes robustes en acier inoxydable avec une perforation fine

Des éléments chauffants blindés efficaces dans le bassin d'eau assurent un chauffage rapide

Equipé d'un thermostat de sécurité 20 °C - 200 °C

Fonction d'élimination automatique de l'amidon pour maintenir la qualité de l'eau en ordre

Equipé d'une électrovanne pour eau froide ou chaude

Vidange rapide du bassin d'eau avec robinet à bille et vidange

Construction très durable et design ergonomique

Équipé d'une base avec porte pour un espace de stockage supplémentaire



Caractéristique

Poids net : 50 kg

Capacité eau : 40L

Dimensions du panier : L270 x P140 x H230 mm

Dimensions de l'appareil : L400 x P900 x H850 mm

Puissance électrique totale : 12,0 kW

Puissance : 400V / 50Hz / 3Phase 12000 Watt

Réf : M-09398617



Injecteurs de gaz installés : G25 - Gaz naturel

Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30 - GPL (propane / butane)

Cuiseur de Pâtes - Double - 400V

Cuiseur à pâtes en acier inoxydable avec coins arrondis pour un nettoyage facile
Livré en standard avec 6 paniers à pâtes robustes en acier inoxydable avec une perforation fine

Des éléments chauffants blindés efficaces dans le bassin d'eau assurent un chauffage rapide

Equipé d'un thermostat de sécurité 20 °C - 200 °C

Fonction d'élimination automatique de l'amidon pour maintenir la qualité de l'eau en ordre

Equipé d'une électrovanne pour eau froide ou chaude

Vidange rapide du bassin d'eau avec robinet à bille et vidange

Construction très durable et design ergonomique

Équipé d'une base à 2 portes pour un espace de stockage supplémentaire



Caractéristique

Poids net : 90 kg

Capacité eau : 2 x 40L

Dimensions du panier : L270 x P140 x H230 mm

Dimensions de l'appareil : L800 x P900 x H850 mm

Puissance électrique totale : 24,0 kW

Puissance : 400V / 50Hz / 3Phase 24000 Watt

Réf : M-09398618



Injecteurs de gaz installés : G25 - Gaz naturel

Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30 - GPL (propane / butane)

Soubassement/ plan de travail

Plan de Travail - 40 x 90 cm

Plan de travail robuste et solide en acier inoxydable, facile à nettoyer

Conception hygiénique grâce aux coins arrondis

Convient pour la ligne de cuisson Maxima 900

Peut-être combiné avec les bases de la ligne de cuisson Maxima 900

Réf : M-09398685



Caractéristique

Poids net : 15 kg

Dimensions de l'appareil : L400 x P900 x H280 m



Plan de Travail - 80 x 90 cm

Plan de travail robuste et solide en acier inoxydable, facile à nettoyer

Conception hygiénique grâce aux coins arrondis

Convient pour la ligne de cuisson Maxima 900

Peut-être combiné avec les bases de la ligne de cuisson Maxima 900

Réf : M-09398686



Caractéristique

Poids net : 25 kg

Dimensions de l'appareil : L800 x P900 x H280 mr



Soubassement - Single - 40 x 90 cm- Sans porte

Robuste et entièrement en acier inoxydable, si facile à nettoyer

Convient à toutes les pièces de la série 900, donc compatible et complète le mur de friture

Espace de rangement supplémentaire, donc pas d'ustensiles qui traînent

Se tient sur des pieds robustes pour plus de stabilité

Réf : M-09398693



Caractéristique

Poids net : 13 kg

Dimensions armoire : L400 x P743 x H570 mm



Soubassement - Single - 40 x 90 cm- Avec porte

Robuste et entièrement en acier inoxydable, si facile à nettoyer

Convient à toutes les pièces de la série 900, donc compatible et complète le mur de friture

Espace de rangement supplémentaire, donc pas d'ustensiles qui traînent

La porte à une poignée robuste et ergonomique et se ferme facilement avec une serrure magnétique

Se tient sur des pieds robustes pour plus de stabilité

Réf : M-09398690



Caractéristique

Poids net : 15 kg

Dimensions armoire : L400 x P791 x H570 mm



Soubassement - Single - 80 x 90 cm- Sans porte

Robuste et entièrement en acier inoxydable, si facile à nettoyer

Convient à toutes les pièces de la série 900, donc compatible et complète le mur de friture

Espace de rangement supplémentaire, donc pas d'ustensiles qui traînent

Se tient sur des pieds robustes pour plus de stabilité

Réf : M-09398694



Caractéristique

Poids net : 23,5 kg

Dimensions armoire : L800 x P743 x H570 mm



Soubassement - Single - 80 x 90 cm- Avec porte

Robuste et entièrement en acier inoxydable, si facile à nettoyer

Convient à toutes les pièces de la série 900, donc compatible et complète le mur de friture

Espace de rangement supplémentaire, donc pas d'ustensiles qui traînent

La porte à une poignée robuste et ergonomique et se ferme facilement avec une serrure magnétique

Se tient sur des pieds robustes pour plus de stabilité

Réf : M-09398691



Caractéristique

Poids net : 22,5 kg

Dimensions armoire : L800 x P791 x H570 mm



Soubassement - Single - 120 x 90 cm- Sans porte

Robuste et entièrement en acier inoxydable, si facile à nettoyer

Convient à toutes les pièces de la série 900, donc compatible et complète le mur de friture

Espace de rangement supplémentaire, donc pas d'ustensiles qui traînent

Se tient sur des pieds robustes pour plus de stabilité

Réf : M-09398695



Caractéristique

Poids net : 36,2 kg

Dimensions armoire : L1200 x P743 x H570 mm



Soubassement - Single - 120 x 90 cm- Avec porte

Robuste et entièrement en acier inoxydable, si facile à nettoyer

Convient à toutes les pièces de la série 900, donc compatible et complète le mur de friture

Espace de rangement supplémentaire, donc pas d'ustensiles qui traînent

La porte à une poignée robuste et ergonomique et se ferme facilement avec une serrure magnétique

Se tient sur des pieds robustes pour plus de stabilité

Réf : M-09398692



Caractéristique

Poids net : 63,9 kg

Dimensions armoire : L1200 x P791 x H570 mm



Gamme 600 de cuisson

Table de Cuisson

Table de Cuisson - 2 Brûleurs - gaz 40 x 60 cm

La cuisinière est conçue pour un usage quotidien intensif dans un environnement professionnel. La surface facile à nettoyer, associée aux pièces fiables, facilite l'entretien de la cuisinière.



Caractéristique

Brûleurs chromés

Conçu pour un maximum de puissance, de combustion et d'efficacité

Dispositifs de sécurité en cas de flamme sur tous les brûleurs ouverts

Construction très durable

Taille compacte pour un placement facile Poids net : 20 kg

Dimensions : L400 x P600 x H240 mm Power : 5 kW + 3.5 kW.400V

/ 50Hz / 3Phase 5200 Watt

Injecteurs de gaz préinstallés : G25 - Gaz Naturel

Injecteurs de gaz supplémentaires : G30 - GPL (Propane / Butane)



Réf : M-09391510

Table de Cuisson - 2 Brûleurs – Gaz 60 x 60 cm

La table de cuisson est fabriquée en acier inoxydable épais avec des composants robustes conçus pour un usage intensif à long terme.



Caractéristique

Type gaz :

Thermostat de sécurité 100 – 300 °C

Facile à nettoyer

Poids net : 22 kg

Dimensions : L600 x P600 x H240 mm

Injecteurs de gaz préinstallés : G25 - Gaz Naturel

Injecteurs de gaz supplémentaires : G30 - GPL
(Propane / Butane)



Réf : M-09391520

Table de Cuisson- 2 Brûleurs – électrique 40 x 60 cm

La table de cuisson est fabriquée en acier inoxydable épais avec des composants robustes conçus pour un usage intensif à long terme.



Caractéristique

Contrôle de la température entre 90 et 450 degrés Celsius sur 6 niveaux

Taille compacte pour un placement facile

Poids net : 13 kg

Dimensions : L400 x P600 x H240 mm

Power : 2 kW + 1.5 kW

230V / 50Hz / 1Phase 3500 Watt

Réf : M-09391550



Table de Cuisson- 4 Brûleurs – électrique 60 x 60 cm

La table de cuisson est fabriquée en acier inoxydable épais avec des composants robustes conçus pour un usage intensif à long terme.



Caractéristique

Réf : M-09391530

Contrôle de la température entre 90 et 450 degrés Celsius sur 6 niveaux

Taille compacte pour un placement facile

Poids net : 13 kg

Dimensions : L600 x P600 x H260 mm

Power : 2x 2 kW + 2 x 1.5 kW

400V / 50Hz / 3Phase 7000 Watt



Friteuse

Friteuse électrique avec robinet 10 L 40 x 60 cm

Cuve de friteuse monobloc en acier inoxydable
Coins arrondis Thermostat de sécurité à réarmement
manuel Régulation thermostatique de la température de
l'huile jusqu'à 190 ° C Éléments chauffants blindés
Vidange facile et sûre avec tuyau de vidange et vanne



Caractéristique

Réf
M-09391640

Dimensions du panier : L210 x P230 x H100 mm
Poids net : 14 kg Capacité : 10 litres
Min. capacité d'huile : 1 x 5,8 litres
Max. capacité d'huile : 1 x 8,5 litres
Capacité frite : 1.1 kg
Dimensions : L400 x P670 x H380 mm
Power : 6.0 kW 400V / 50Hz / 3Phase 6000 Watt

Friteuse électrique avec robinet 2 x 10 L 60 x 60 cm

Cuve de friteuse monobloc en acier inoxydable
Coins arrondis Thermostat de sécurité à
réarmement manuel Régulation thermostatique de
la température de l'huile jusqu'à 190 ° C Éléments



Caractéristique



Dimensions du panier : L210 x P230 x H100 mm
Poids net : 27 kg
Capacité : 20 Litres
Min. capacité d'huile : 2 x 5,8 litres
Max. capacité d'huile : 2 x 8,5 litres
Capacité frite : 2 x 1.1 kg
Dimensions : L605 x P670 x H380 mm
Power : 2x 6.0 kW
400V / 50Hz / 3Phase 12000 Watt

Réf
M-09391650

Plancha

Plancha gaz Grade Grill Lisse - Gaz - 40 x 60 cm

Conçu pour une distribution uniforme de la chaleur Grand trou de vidange pour une utilisation et un nettoyage facile Grand tiroir de récupération des graisses d'une capacité de 1 litre Grilles antiéclaboussures en acier inoxydable à l'arrière et sur les côtés pour un confort d'utilisation Contrôle de la température entre 50 et 300 degrés Celsius Zones de cuisson contrôlées indépendamment pour une utilisation efficace.

Réchauffement rapide avec des brûleurs en acier inoxydable

Réf
M-09391580



Caractéristique

Type gaz : Piezzo Spark Ignition

Dispositifs de sécurité en cas d'incendie

Facile à nettoyer Poids net : 20 kg

Dimensions : L400 x P600 x H240 mm Power : 3.0 kW

Injecteurs de gaz préinstallés : G25 - Gaz Naturel

Injecteurs de gaz supplémentaires : G30 - GPL (Propane / Butane)



Plancha gaz Grade Grill Rainurée - Gaz - 40 x 60 cm

Conçu pour une distribution uniforme de la chaleur Grand trou de vidange pour une utilisation et un nettoyage facile Grand tiroir de récupération des graisses d'une capacité de 1 litre Grilles antiéclaboussures en acier inoxydable à l'arrière et sur les côtés pour un confort d'utilisation Contrôle de la température entre 50 et 300 degrés Celsius Zones de cuisson contrôlées indépendamment pour une utilisation efficace.

Réchauffement rapide avec des brûleurs en acier inoxydable



Caractéristique

Réf
M-09391590

Type gaz : Piezzo Spark Ignition

Dispositifs de sécurité en cas d'incendie

Facile à nettoyer Poids net : 20 kg

Dimensions : L400 x P600 x H240 mm Power : 3.0 kW

Injecteurs de gaz préinstallés : G25 - Gaz Naturel

Injecteurs de gaz supplémentaires : G30 - GPL (Propane / Butane)



Plancha gaz Grade Grill Lisse - Gaz - 60 x 60 cm

Conçu pour une distribution uniforme de la chaleur Grand trou de vidange pour une utilisation et un nettoyage facile Grand tiroir de récupération des graisses d'une capacité de 1 litre Grilles antiéclaboussures en acier inoxydable à l'arrière et sur les côtés pour un confort d'utilisation Contrôle de la température entre 50 et 300 degrés Celsius Zones de cuisson contrôlées indépendamment pour une utilisation efficace. Réchauffement rapide avec des brûleurs en acier inoxydable



Caractéristique

Piezzo Spark Ignition
Dispositifs de sécurité en cas d'incendie
Facile à nettoyer
Poids net : 33 kg
Dimensions : L600 x P600 x H240 mm
Power : 5.0 kW
Injecteurs de gaz préinstallés : G25 - Gaz Naturel
Injecteurs de gaz supplémentaires : G30 - GPL (Propane / Butane)

Réf
M-09391600



Chauffe-frites

Grade commercial - Unité de chauffage Frites - Électrique - 40 x 60 cm

Cette unité de chauffage Frites de qualité commerciale a une boîte intérieure de B29 x D32 cm. La machine est conçue pour un usage quotidien intensif dans un environnement professionnel. La surface facile à nettoyer, associée à des pièces fiables, rend le système très économique. Grade commercial - Unité de chauffage Frites - Électrique - 40 x 60 cm Boîtier et dessus entièrement en acier inoxydable Bac à graisse en acier inoxydable embouti avec coins arrondis Recommandé pour une utilisation avec une friteuse pour recueillir l'excès d'huile dans le récipient Augmentation de la durée de vie grâce à l'élément chauffant infrarouge situé à l'arrière Faux fond perforé pour faciliter l'évacuation des frites Dessus soudé sans soudure Composants lourds



Caractéristique

Composants lourds
Construction très durable
Conception hygiénique
Facile à nettoyer
Design ergonomique
Capacité frite : 1 kg
Poids net: 15 kg
Dimensions: L400 x P600 x H370 mm
230 V / 50 Hz / 1 phase 1000 watts

Réf
M-09391670



Brûleur Wok

Grade Brûleur Wok - Gas - 40 x 60 cm

Le brûleur Wok de qualité commerciale est un brûleur au wok de luxe. Ces machines de haute qualité sont conçues pour un usage intensif pendant de nombreuses années. La meilleure qualité ! Brûleur Wok pour une utilisation quotidienne intensive Brûleurs en fonte à haute puissance Anneau de cuisson en fonte durable et résistant Le diamètre de la bague en fonte est de Ø 280 mm Anneau de cuisson amovible pour un nettoyage facile Avec un large bac d'égouttage pour une utilisation continue



Caractéristique

Réf
M-09391560

Le plateau d'égouttage peut être retiré pour faciliter le nettoyage

Veilleuse et dispositif de sécurité en cas de défaillance de la flamme pour assurer la sécurité

Construction très durable

Poids net : 23 kg

Dimensions : L400 x P600 x H340 mm

Total power : 12.0 kW

Injecteurs de gaz préinstallés : G25 - Gaz Naturel

Injecteurs de gaz supplémentaires : G30 - GPL

(Propane / Butane)



Bain-Marie

Bain-Marie - Électrique - 40 x 60 cm

Bain Marie Grade Commercial - 1/1 GN - Électrique - 40 x 60 cm Boîtier et dessus entièrement en acier inoxydable Bassin d'eau en acier inoxydable embouti avec coins arrondis Remplir manuellement avec de l'eau Chauffage efficace et rapide Compatible avec les contenants 1/1 GN (non inclus) Dessus soudé sans soudure Composants lourds Chauffage efficace et rapide Drainer facilement et rapidement avec un bouton manuel Thermostat de sécurité 90 ° C



Caractéristique

Réf
M-09391680

Construction très durable
Facile à nettoyer
Design ergonomique
Poids net : 15 kg
Dimensions : L400 x P600 x H240 mm
230V / 50Hz / 1 phase 1500 watts



Cuiseur à pâtes

Cuiseur à pâtes de qualité commerciale - électrique - 40 x 60 cm

Cuiseur à pâtes de qualité commerciale - 1 x 15,0 L – Électrique Boîtier et dessus entièrement en acier inoxydable Panier à pâtes en acier inoxydable robuste avec une perforation fine Taille du panier : petit L135 x P135 x H170 / grand L275 x P90 x H190 mm Bassin d'eau en acier inoxydable embouti avec coins arrondis Solution pour l'élimination de l'amidon Dessus soudé sans soudure Composants lourds Alimentation en eau froide avec électrovanne Drainer facilement et rapidement avec un bouton manuel



Caractéristique

Réf

M-09391660

Thermostat de sécurité 30 ° - 110 °
Construction très durable
Conception hygiénique
Facile à nettoyer
Design ergonomique
Poids net : 19 kg
Dimensions : L400 x P600 x H240 mm
230 V / 50 Hz / 1 phases 3,4 kW



Soubassement / Plan de travail

Soubassement simple avec porte 40 x 60 cm

Armoires robustes et stables. Compatible avec l'ensemble de notre série de cuisson 600. Vous pouvez facilement monter une unité de cuisson sur les armoires et avoir de la place dans les armoires pour les casseroles.



Caractéristique

Réf
M-09391950



Grand compartiment de base pour le rangement des casseroles, casseroles, etc.
Portes à double couche avec poignée ergonomique
Serrure magnétique pour garder la porte fermée
Mécanisme de connexion facile avec d'autres composants de la série 600
Poids net : 8 kg
Dimensions : L400 x P600 x H610 mm

Soubassement double avec portes 60 x 60 cm

Armoires robustes et stables. Compatible avec l'ensemble de notre série de cuisson 600. Vous pouvez facilement monter une unité de cuisson sur les armoires et avoir de la place dans les armoires pour les casseroles.



Caractéristique

Réf
M-09391955



Grand compartiment de base pour le rangement des casseroles, casseroles, etc.
Portes à double couche avec poignée ergonomique
Serrure magnétique pour garder la porte fermée
Mécanisme de connexion facile avec d'autres composants de la série 600
Poids net : 15 kg
Dimensions : L600 x P600 x H610 mm



La Cuisson



CDA CHR

141 Av Aristide Briand
38220 Vizille
+33 (476 427 869)
contact@cdachr.com
www.cdachr.com