

Matériel Du Froid



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.

Sommaire

[Armoire réfrigérée](#)

[Cellules de
refroidissement](#)

[Congélateur
professionnel](#)

[Saladette réfrigérées](#)

[Saladette à pizza](#)

[Table réfrigérées
positives](#)

[Vitrine à sushis réfrigérées](#)

[Arrières de bar réfrigérés](#)

[Congélateur coffres](#)

[Machine à chantilly](#)

[Machine à glaçons](#)

[Table réfrigérées
négative](#)

[Vitrine réfrigérées CHR](#)

Armoire réfrigérée

Réfrigérateur 125L

Ce petit réfrigérateur pour restauration est parfait pour les entreprises de restauration disposant d'une petite cuisine. Avec sa capacité de 125 litres, il constitue également un bon modèle de secours lorsque vous avez temporairement besoin d'une capacité supplémentaire. Tant les pieds que l'étagère sont réglables en hauteur. En outre, vous avez une bonne vue sur le contenu grâce à l'éclairage LED à l'intérieur et vous pouvez facilement le verrouiller avec une serrure.



Réf : M-09400106



Caractéristique

- Boîtier en acier inoxydable avec intérieur en plastique
- Epaisseur de l'isolation 70 mm
- Equipé d'une étagère réglable
- Contrôle numérique de la température (Carel)
- Système de réfrigération statique avec ventilateur
- Compresseur Zanussi
- Réfrigérant R600a / sans CFC
- Température de 0° à +10° Celsius
- Pieds réglables
- Porte réversible
- Température ambiante maximale de 32°
- Poids net : 44kg
- Capacité nette : 80L
- Dimensions intérieures : L45,7 x P44,8 x H57,5 cm
- Dimensions extérieures : L60 x P61,5 x H86 cm
- Tensions : 230V/50Hz/1Phase 90 Watt



Réfrigérateur 400L

Lorsque vous travaillez avec des ingrédients frais, vous avez besoin d'un bon réfrigérateur professionnel. Ce réfrigérateur de taille moyenne a une capacité de 400 litres et est équipé de quatre étagères réglables en hauteur afin que vous puissiez choisir vous-même la meilleure disposition pour votre réfrigérateur. Il est également équipé d'une serrure.



Caractéristique

Serrure standard incluse
Équipé de 4 étagères réglables
Contrôle numérique de la température (DIXELL)
Système de réfrigération statique avec ventilateur
Cycle de réfrigération unique pour réduire la formation de glace
Compresseur Zanussi
Réfrigérant R290 / sans CFC
Pieds réglables
Température ambiante maximale de 32° Celsius
Isolation protectrice compacte de 60 mm
Température de 0° à +10° Celsius
Poids net : 69kg
Capacité : 400L
Matériau : acier blanc
Dimensions intérieures : L48 x P44 x H161cm
Dimensions extérieures : L60 x P61,5 x H187cm
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 190W

Réf : M-09400140



Réfrigérateur inox 400L

Lorsque vous travaillez avec des ingrédients frais, vous avez besoin d'un bon réfrigérateur professionnel. Ce réfrigérateur de taille moyenne a une capacité de 400 litres et est équipé de quatre étagères réglables en hauteur afin que vous puissiez choisir vous-même la meilleure disposition pour votre réfrigérateur. Il est également équipé d'une serrure.



Caractéristique

Serrure standard incluse
Équipé de 4 étagères réglables
Contrôle numérique de la température (DIXELL)
Système de réfrigération statique avec ventilateur
Cycle de réfrigération unique pour réduire la formation de glace
Compresseur Zanussi
Réfrigérant R290 / sans CFC
Pieds réglables
Température ambiante maximale de 32° Celsius
Isolation protectrice compacte de 60 mm
Température de 0° à +10° Celsius
Poids net : 69kg
Capacité : 400L
Matériau : acier blanc
Dimensions intérieures : L48 x P44 x H161cm
Dimensions extérieures : L60 x P61,5 x H187cm
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 190W

Réf : M-09400115



Réfrigérateur 600L

Une bonne cuisine de restauration ne peut se passer d'un réfrigérateur professionnel. Dans ce grand réfrigérateur, vous pouvez facilement conserver de nombreux produits frais et autres ingrédients au frais pendant plus longtemps. Le réfrigérateur a une capacité de 600 litres et il y a quatre étagères réglables en hauteur à l'intérieur. En outre, le réfrigérateur dispose d'un éclairage LED économique et vous pouvez le verrouiller grâce à la serrure intégrée.



Réf : M-09400145



Caractéristique

- Serrure standard incluse
- Équipé de 4 étagères réglables
- Contrôle numérique de la température (DIXELL)
- Système de réfrigération statique avec ventilateur
- Cycle de réfrigération unique pour réduire la formation de glace
- Compresseur Zanussi
- Réfrigérant R290 / sans CFC
- Pieds réglables
- Température ambiante maximale de 32° Celsius
- Isolation protectrice compacte de 60 mm
- Température de 0° à +10° Celsius
- Poids net : 90kg
- Capacité : 600L
- Matériau : acier inoxydable
- Dimensions intérieures : L66 x P54 x H163 cm
- Dimensions extérieures : L77,5 x P73,5 x H187 cm
- Tensions : 230V/50Hz/1Phase 190W



Réfrigérateur luxe inox 400L

Ce réfrigérateur professionnel est doté d'une porte à fermeture automatique avec un joint en caoutchouc antibactérien. Afin de conserver les aliments frais et refroidis, les cuisines de restauration ne peuvent se passer d'un bon réfrigérateur de qualité. Ce réfrigérateur aux finitions luxueuses possède une serrure à deux clés. À l'intérieur, les coins sont arrondis afin que la saleté ne puisse pas s'accumuler dans les endroits difficiles à nettoyer. Les étagères de 53 x 55 cm sont réglables en hauteur et permettent de placer des plateaux GN 1/1



Réf : M-09400130



Caractéristique

- Finition de luxe et serrure incluse
- Porte à fermeture automatique avec caoutchouc antibactérien
- Intérieur avec coins arrondis
- Équipé de 3 étagères réglables 530 x 550 mm
- Convient également aux récipients GN 1/1
- Contrôle numérique de la température (DIXELL)
- Système de réfrigération statique avec ventilateur
- Cycle de réfrigération unique pour réduire la formation de glace
- Éclairage LED à l'intérieur
- Réfrigérant R290 / sans CFC
- Équipé de 4 roues, dont 2 avec freins
- Température ambiante maximale de 43° Celsius
- Isolation protectrice solide de 60 mm
- Température de -2° à +8° Celsius
- Poids net : 130 kg
- Dimensions internes : B564 x D570 x H1390 mm
- Dimensions extérieures : B680 x D700 x H2000 mm
- Tensions : 230V / 50Hz / 1phase 300 Watt



Réfrigérateur Boulangerie luxe inox 800L

Ce puissant réfrigérateur est parfaitement adapté à une utilisation en boulangerie. Avec une capacité de 800 litres, vous pouvez conserver de nombreux produits au frais. La porte est à fermeture automatique et dispose d'un joint en caoutchouc antibactérien. Vous pouvez placer jusqu'à 10 étagères réglables en hauteur dans ce réfrigérateur. Il est équipé de 10 supports pour étagères de 60 x 80 cm. Vous pouvez les commander séparément. En outre, le réfrigérateur est verrouillable et doté de deux clés.



Réf : M-09400175



Caractéristique

Porte à fermeture automatique avec caoutchouc antibactérien
Intérieur avec coins arrondis
Emplacement pour 20 étagères réglables 60x80 cm
Equipé de 10 guides pour grilles de 60x80 cm
Contrôle digital de la température (DIXELL)
Système de refroidissement ventilé avec évaporateur
Cycle de réfrigération unique pour réduire la formation de glace
Éclairage LED à l'intérieur
Réfrigérant R290 / sans CFC
Equipé de 4 roues, dont 2 avec freins
Température ambiante maximale de 43° Celsius
Isolation protectrice solide de 60 mm
Température de -2° à +8° Celsius
Poids net : 140 kg
Capacité : 800L
Dimensions internes : L62,4 x P86 x H139,6cm
Dimensions extérieures : L74 x P99 x H201cm
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 390W

Réfrigérateur luxe inox 600L

Un bon réfrigérateur est un atout pour toute cuisine professionnelle de restauration. Les ingrédients frais et les aliments ne peuvent être conservés sans réfrigérateur. Avec ce puissant réfrigérateur de 600 litres, vous pouvez augmenter énormément la capacité de refroidissement de votre établissement de restauration. Si le personnel oublie de temps en temps de fermer la porte, ce n'est pas un problème. Ce réfrigérateur dispose d'une porte à fermeture automatique avec un joint en caoutchouc antibactérien. Il est également possible de verrouiller le réfrigérateur. La porte contient une serrure et le réfrigérateur est livré avec deux clés. Grâce aux coins arrondis de l'intérieur, cet appareil est facile à nettoyer. Les trois grilles intérieures sont réglables en hauteur et conviennent aux récipients GN 2/1.



Réf : M-09400000



Caractéristique

- Finition de luxe et serrure incluse
- Porte à fermeture automatique avec caoutchouc antibactérien
- Intérieur avec coins arrondis
- Équipé de 3 étagères réglables 530 x 550 mm
- Convient également aux récipients GN 1/1
- Contrôle numérique de la température (DIXELL)
- Système de réfrigération statique avec ventilateur
- Cycle de réfrigération unique pour réduire la formation de glace
- Éclairage LED à l'intérieur
- Réfrigérant R290 / sans CFC
- Équipé de 4 roues, dont 2 avec freins
- Température ambiante maximale de 43° Celsius
- Isolation protectrice solide de 60 mm
- Température de -2° à +8° Celsius
- Poids net : 130 kg
- Dimensions internes : B564 x D570 x H1390 mm
- Dimensions extérieures : B680 x D700 x H2000 mm
- Tensions : 230V / 50Hz / 1phase 300 Watt

Réfrigérateur luxe inox 1200L

Dans les grandes cuisines professionnelles, ce puissant réfrigérateur à double porte est un atout considérable. Souvent, lorsqu'il y a beaucoup d'activité dans la cuisine, les employés peuvent oublier de fermer correctement les portes du réfrigérateur, ce qui entraîne des différences de température. Grâce aux portes à fermeture automatique de ce réfrigérateur, ce souci disparaît. Ce réfrigérateur a une capacité de 1200 litres et est pourvu de six étagères réglables, qui conviennent bien aux plateaux GN 2/1. Le réfrigérateur est également verrouillable et livré avec deux clés, ainsi qu'un éclairage LED intégré.



Réf : M-09400010



Caractéristique

- Portes à fermeture automatique avec caoutchoucs antibactériens
- Intérieur avec coins arrondis
- Equippé de six étagères réglables 2/1 GN
- Contrôle digital de la température (DIXELL)
- Système de réfrigération statique avec ventilateur
- Cycle de réfrigération unique pour réduire la formation de glace
- Éclairage LED à l'intérieur
- Réfrigérant R290 / sans CFC
- Equippé de 4 roues, dont 2 avec freins
- Température ambiante maximale de 43° Celsius
- Isolation protectrice solide de 60 mm
- Température de +2° à +8° Celsius
- Poids net : 180 kg
- Capacité : 1200L
- Dimensions internes : L122,4 x P68 x H139cm
- Dimensions extérieures : L134 x P81 x H200cm
- Tensions : 230V/50Hz/1Phase 600W

Réfrigérateur à boisson avec tête d'éclairage 800L

Si vous avez suffisamment d'espace dans votre cuisine ou votre établissement de restauration, ce réfrigérateur à boissons professionnel est utile. Il permet de garder au frais un grand stock de bouteilles, de canettes, de sandwiches et autres snacks. Grâce à l'éclairage LED intégré, tous les produits sont également présentés de manière attrayante. Le panneau promotionnel situé sur le dessus de la glacière est idéal pour insérer divers messages publicitaires. De plus, ce panneau est équipé d'un rétroéclairage pour une meilleure visibilité. En outre, ce réfrigérateur à boissons est équipé de deux portes battantes avec double vitrage. Les deux portes peuvent être verrouillées séparément grâce à la serrure intégrée.



Réf : M-09404030



Caractéristique

Idéal pour les bouteilles, les canettes et les snacks

Équipé de 2 portes

Portes avec double vitrage

La porte est équipée d'une serrure

Avec 8 grilles réglables en acier inoxydable

Système de refroidissement avec ventilateur

Éclairage LED à l'intérieur

Avec affichage lumineux pour les publicités

Réfrigérant R600a / sans CFC

Température de 0 ° à + 10 ° Celsius

Température ambiante maximale de 32°C

Équipé de 4 roues, 2 avec freins

Poids net : 132kg

Capacité : 800L

Couleur : blanc

Dimensions internes : B90 x P54,5 x H156,5cm

Dimensions extérieures : B100 x D72 x H202,3cm

Tensions : 230V/50Hz/1Phase 560W

Réfrigérateur inox 600L

Une bonne cuisine de restauration ne peut se passer d'un réfrigérateur professionnel. Dans ce grand réfrigérateur, vous pouvez facilement conserver de nombreux produits frais et autres ingrédients au frais pendant plus longtemps. Le réfrigérateur a une capacité de 600 litres et il y a quatre étagères réglables en hauteur à l'intérieur. En outre, le réfrigérateur dispose d'un éclairage LED économique et vous pouvez le verrouiller, grâce à la serrure intégrée.



Réf : M-09400125



Caractéristique

- Équipé de 4 étagères réglables
- Contrôle numérique de la température (DIXELL)
- Système de réfrigération avec ventilateur
- Cycle de réfrigération unique pour réduire la formation de glace
- Compresseur Zanussi
- Réfrigérant R290 / sans CFC
- Pieds réglables
- Température ambiante maximale de 32° Celsius
- Isolation protectrice compacte de 60 mm
- Température de 0° à +10° Celsius
- Poids net : 90 kg
- Capacité : 600L
- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions internes : L66 x P54 x H163cm
- Dimensions extérieures : L77,5 x P73,5 x H187cm
- Tensions : 230V/50Hz/1Phase 190W

Réfrigérateur à boisson avec tête d'éclairage 360L

Ce réfrigérateur à boissons est idéal pour la présentation et le stockage réfrigérés de bouteilles, de canettes et de snacks de toutes tailles. Grâce à la porte à double vitrage et à l'éclairage LED intégré, les clients peuvent voir immédiatement les produits que vous proposez. Pour une promotion attrayante des produits, vous pouvez utiliser le panneau de promotion situé sur le dessus du réfrigérateur à canettes, qui est également équipé d'un rétroéclairage. En outre, la porte est équipée d'une serrure et deux clés sont fournies.



Réf : M-09404020



Caractéristique

Idéal pour les bouteilles, les canettes et les snacks

Équipé de 2 portes

Portes avec double vitrage

La porte est équipée d'une serrure

Avec 8 grilles réglables en acier inoxydable

Système de refroidissement avec ventilateur

Éclairage LED à l'intérieur

Avec affichage lumineux pour les publicités

Réfrigérant R600a / sans CFC

Température de 0 ° à + 10 ° Celsius

Température ambiante maximale de 32°C

Équipé de 4 roues, 2 avec freins

Poids net : 132kg

Capacité : 800L

Couleur : blanc

Dimensions internes : B90 x P54,5 x H156,5cm

Dimensions extérieures : B100 x D72 x H202,3cm

Tensions : 230V/50Hz/1Phase 560W



Réfrigérateur à boisson avec tête d'éclairage 700L

Ce réfrigérateur à boissons professionnel est idéal pour garder au frais de grandes quantités de bouteilles et de canettes. Vous pouvez également l'utiliser pour présenter des sandwiches et autres snacks, grâce à l'éclairage LED intégré. Vous souhaitez promouvoir certains produits C'est également possible grâce au panneau de promotion situé sur le dessus de la glacière, qui dispose d'un rétroéclairage. La glacière est équipée de deux portes à double vitrage, chacune avec une serrure.



Réf : M-09404025



Caractéristique

Idéal pour les bouteilles, les canettes et les snacks

Équipé de 2 portes

Portes avec double vitrage

La porte est équipée d'une serrure

Avec 8 grilles réglables en acier inoxydable

Système de refroidissement avec ventilateur

Éclairage LED à l'intérieur

Avec affichage lumineux pour les publicités

Réfrigérant R290 / sans CFC

Température de 0 ° à + 10 ° Celsius

Température ambiante maximale de 32°C

Équipé de 4 roues, 2 avec freins

Poids net : 132kg

Capacité : 700L

Couleur : blanc

Dimensions internes : B82 x P40,9 x H145,3cm

Dimensions extérieures : B112 x D58,5 x H190cm

Tensions : 230V/50Hz/1Phase 680W



Réfrigérateur à boisson avec tête d'éclairage 80L

Dans ce réfrigérateur à boissons professionnel d'une capacité de 80 litres, vous pouvez facilement conserver les boissons et les snacks au frais. Ce réfrigérateur est un modèle de table pratique et bien adapté pour être placé sur un comptoir ou un bar. Grâce à l'éclairage LED intégré, les produits sont présentés de manière professionnelle et attrayante. Ce réfrigérateur à boissons dispose également d'un panneau promotionnel rétroéclairé pour placer des messages publicitaires. Grâce à la porte battante en verre, vous pouvez servir vos invités rapidement et efficacement, ou les laisser retirer eux-mêmes les produits du réfrigérateur. La serrure intégrée vous permet également de verrouiller le réfrigérateur à boissons si nécessaire.



Réf : M-09404010



Caractéristique

Glacière d'exposition professionnelle d'une capacité de 80 litres

Idéal pour les bouteilles, les canettes et les snacks

Équipé d'une porte

Porte avec double vitrage

La porte est équipée d'une serrure

Avec 2 grilles réglables en acier inoxydable

Système de refroidissement avec ventilateur

Éclairage LED à l'intérieur

Avec affichage lumineux pour les publicités

Réfrigérant R600a / sans CFC

Température analogique réglable en 7 positions

Température de +3° à +10° Celsius

Température ambiante maximale de 32°C

Pieds réglables

Poids net : 29kg

Capacité : 80L

Couleur : blanc

Dimensions internes : B37,3 x D34,5 x H65,3cm

Dimensions extérieures : B46,6 x D46 x H95cm

Tensions : 230V/50Hz/1Phase 120W

Réfrigérateur à boisson avec tête d'éclairage 50L

Grâce à ce réfrigérateur à boissons professionnel, vous pouvez montrer à vos clients les boissons ou les snacks que vous proposez. Il s'agit d'un modèle de table pratique et compact, avec un éclairage LED à l'intérieur pour vous aider à mettre en valeur votre gamme de produits. Il peut également être utilisé pour les sandwiches ou autres produits alimentaires. Le réfrigérateur à boissons dispose d'une porte battante avec double vitrage pour un accès facile et pour garder les boissons au frais. En outre, la porte est équipée d'une serrure pour la maintenir fermée et empêcher les clients de se servir. L'écran lumineux peut être utilisé pour la publicité.



Réf : M-09404000



Caractéristique

Idéal pour les bouteilles, les canettes et les snacks

Équipé d'une porte

Porte avec double vitrage

La porte est équipée d'une serrure

Avec 2 grilles réglables en acier inoxydable

Système de refroidissement avec ventilateur

Éclairage LED à l'intérieur

Avec affichage lumineux pour les publicités

Réfrigérant R600a / sans CFC

Température de 0 ° à + 10°C

Température ambiante maximale de 32°C

Pieds réglables

Poids net : 25kg

Capacité : 50L

Couleur : blanc

Dimensions internes : B33,3 x D34,5 x H50,8cm

Dimensions extérieures : L46 x P42,6 x H80,5cm

Tensions : 230V/50Hz/1Phase 120W



Réfrigérateur à boisson 2 portes battantes

Vous disposez d'un espace limité dans votre établissement de restauration, mais vous souhaitez disposer d'une grande capacité de refroidissement. Cet élégant réfrigérateur de bar noir est un modèle haut et convient donc parfaitement aux petits espaces. Les deux portes battantes sont équipées d'une serrure et sont livrées avec deux clés. Grâce à l'éclairage LED intégré, les produits réfrigérés tels que les canettes et les snacks sont joliment mis en valeur.



Caractéristique

Réf : M-09400922

Idéal pour les bouteilles, les canettes et les snacks
Équipé de 2 portes battantes
Portes avec double vitrage
Chaque porte est équipée d'une serrure
Avec 5 grilles réglables en acier inoxydable
Intérieur avec revêtement en aluminium
Système de refroidissement avec ventilateur
Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace
Éclairage LED à l'intérieur
Réfrigérant R290 / sans CFC
Régulateur de température numérique Dixell
Température de 0 ° à + 12 ° Celsius
Température ambiante maximale de 32°C
Isolation protectrice compacte de 32 mm
Pieds réglables
Poids net : 140kg
Capacité : 466L
Couleur : noir
Dimensions intérieures : B85,6 x D43,3 x H147,2cm
Dimensions extérieures : B92 x D51,5 x H180cm
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 418W

Réfrigérateur à boisson 1 portes battantes

Cet élégant réfrigérateur de bar noir est idéal pour les établissements de restauration disposant d'un espace limité. Grâce à ce réfrigérateur haut à porte battante unique, vous pouvez économiser de l'espace et, en même temps, conserver au frais un grand nombre de bouteilles, de canettes et de snacks. Les produits réfrigérés sont présentés de manière attrayante et professionnelle grâce à l'éclairage LED intégré. La porte est équipée d'une serrure et est livrée avec deux clés.



Caractéristique

Réf : M-09400921

Idéal pour les bouteilles, les canettes et les snacks
Équipé d'une porte à charnière
Portes avec double vitrage
Chaque porte est équipée d'une serrure
Avec 5 grilles réglables en acier inoxydable
Intérieur avec revêtement en aluminium
Système de refroidissement avec ventilateur
Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace
Éclairage LED à l'intérieur
Réfrigérant R290 / sans CFC
Contrôleur de température numérique Dixell
Température de 0 ° à + 12 ° Celsius
Isolation protectrice compacte de 32 mm
Pieds réglables
Poids net : 115kg
Capacité : 292L
Couleur : noir
Dimensions intérieures : B53,6 x D43,3 x H147,2cm
Dimensions extérieures : B60 x D51,5 x H180cm
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 253W

Arrières de bar réfrigérés

Réfrigérateur bar 1 porte battante

Ce réfrigérateur à boissons à une finition luxueuse et un aspect professionnel sur n'importe quel bar ou comptoir. Disponible en noir et avec une capacité de 142 litres, c'est l'appareil idéal pour garder les produits au frais. Les boissons sont attrayantes grâce à l'éclairage LED intégré et la porte pivotante en verre permet de retirer ou de remplacer les boissons rapidement et facilement. La porte peut être verrouillée ou laissée ouverte pour que les clients puissent se servir eux-mêmes.



Réf : M-09400900



Caractéristique

Magnifique réfrigérateur de bar noir 1 porte
Idéal pour les bouteilles, les canettes et les snacks
Équipé de 1 charnière
Portes avec double vitrage
Chaque porte est équipée d'une serrure
Avec 2 grilles réglables en acier inoxydable
Intérieur avec revêtement en aluminium
Système de refroidissement avec ventilateur
Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace
Éclairage LED à l'intérieur
Réfrigérant R600a / sans CFC
Régulateur de température numérique Dixell
Température de 0 ° à + 12 ° Celsius
Température ambiante maximale de 32° C
Isolation protectrice compacte de 32 mm
Pieds réglables
Poids net : 50kg
Capacité : 142L
Couleur : noir
Dimensions intérieures : B53,6 x D37 x H62cm
Dimensions extérieures : B60 x P51,5 x H85cm
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 174W

Réfrigérateur bar 2 portes battantes

Pour présenter les boissons et les snacks de manière professionnelle et les garder au frais, utilisez ce refroidisseur de bar de luxe noir. Une unité compacte à placer sur le comptoir ou le bar. La glacière de présentation a une capacité de 227 litres et est équipée de deux portes battantes avec double vitrage. Les deux portes sont équipées d'une serrure permettant de fermer complètement la glacière. Pour mettre en valeur les produits contenus dans la glacière, celle-ci est équipée d'un éclairage LED intégré.



Réf : M-09400905



Caractéristique

Magnifique réfrigérateur de bar noir 3 portes
Idéal pour les bouteilles, les canettes et les snacks
Équipé de 2 portes
Portes avec double vitrage
Chaque porte est équipée d'une serrure
Avec 2 grilles réglables en acier inoxydable
Intérieur avec revêtement en aluminium
Système de refroidissement avec ventilateur
Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace
Éclairage LED à l'intérieur
Réfrigérant R600a / sans CFC
Régulateur de température numérique Dixell
Température de 0 ° à + 12 ° Celsius
Température ambiante maximale de 32° C
Isolation protectrice compacte de 32 mm
Pieds réglables
Poids net : 70kg
Capacité : 227L
Couleur : noir
Dimensions intérieures : B85,6 x D37 x H62cm
Dimensions extérieures : B92 x P51,5 x H85cm
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 200W



Réfrigérateur bar 3 portes battantes

Vous souhaitez présenter les bouteilles, les canettes et les sandwiches aux clients de manière attrayante. Dans ce réfrigérateur à boissons avec éclairage LED intégré et d'une capacité de 341 litres, vous pouvez conserver une grande quantité de produits au frais. Le réfrigérateur est équipé de trois portes battantes pour un accès facile. Ainsi, vous pouvez rapidement servir et réapprovisionner le stock. Il y a deux étagères en acier inoxydable par porte dans ce réfrigérateur. Toutes les étagères sont réglables en hauteur et fabriquées en acier inoxydable pour un nettoyage facile. En outre, les trois portes sont équipées d'une serrure.



Réf : M-09400910



Caractéristique

- Magnifique réfrigérateur de bar noir 3 portes
- Idéal pour les bouteilles, les canettes et les snacks
- Avec 3 portes à channières
- Portes avec double vitrage
- Chaque porte est équipée d'une serrure
- Avec 2 grilles réglables en acier inoxydable
- Intérieur avec revêtement en aluminium
- Système de refroidissement avec ventilateur
- Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace
- Éclairage LED à l'intérieur
- Réfrigérant R600a / sans CFC
- Régulateur de température numérique Dixell
- Température de 0 ° à + 12 ° Celsius
- Température ambiante maximale de 32° C
- Isolation protectrice compacte de 32 mm
- Pieds réglables
- Poids net : 90kg
- Capacité :341L
- Couleur : noir
- Dimensions intérieures : B128,6 x D37 x H62cm
- Dimensions extérieures : B135 x P51,5 x H85cm
- Tensions : 230V/50Hz/1Phase 250W

Réfrigérateur bar 2 portes coulissantes

Pour présenter les boissons et les snacks de manière professionnelle et les garder au frais, utilisez ce refroidisseur de bar de luxe noir. Une unité compacte à placer sur le comptoir ou le bar. La glacière de présentation a une capacité de 227 litres et est équipée de deux portes battantes avec double vitrage. Les deux portes sont équipées d'une serrure permettant de fermer complètement la glacière. Pour mettre en valeur les produits contenus dans la glacière, celle-ci est équipée d'un éclairage LED intégré.



Réf : M-09400915



Caractéristique

Magnifique réfrigérateur de bar noir 2 portes
Idéal pour les bouteilles, les canettes et les snacks
Équipé de 2 portes
Portes avec double vitrage
Chaque porte est équipée d'une serrure
Avec 2 grilles réglables en acier inoxydable
Intérieur avec revêtement en aluminium
Système de refroidissement avec ventilateur
Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace
Éclairage LED à l'intérieur
Réfrigérant R600a / sans CFC
Régulateur de température numérique Dixell
Température de 0 ° à + 12 ° Celsius
Température ambiante maximale de 32° C
Isolation protectrice compacte de 32 mm
Pieds réglables
Poids net : 70kg
Capacité : 227L
Couleur : noir
Dimensions intérieures : B85,6 x D37 x H62cm
Dimensions extérieures : B92 x P51,5 x H85cm
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 200W



Réfrigérateur bar 3 portes coulissantes

Vous souhaitez présenter les bouteilles, les canettes et les sandwiches aux clients de manière attrayante. Dans ce réfrigérateur à boissons avec éclairage LED intégré et d'une capacité de 341 litres, vous pouvez conserver une grande quantité de produits au frais. Le réfrigérateur est équipé de trois portes battantes pour un accès facile. Ainsi, vous pouvez rapidement servir et réapprovisionner le stock. Il y a deux étagères en acier inoxydable par porte dans ce réfrigérateur. Toutes les étagères sont réglables en hauteur et fabriquées en acier inoxydable pour un nettoyage facile. En outre, les trois portes sont équipées d'une serrure.



Réf : M-09400920



Caractéristique

Magnifique réfrigérateur de bar noir 3 portes
Idéal pour les bouteilles, les canettes et les snacks
Equipée de 3 portes
Portes avec double vitrage
Chaque porte est équipée d'une serrure
Avec 2 grilles réglables en acier inoxydable
Intérieur avec revêtement en aluminium
Système de refroidissement avec ventilateur
Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace
Éclairage LED à l'intérieur
Réfrigérant R600a / sans CFC
Régulateur de température numérique Dixell
Température de 0 ° à + 12 ° Celsius
Température ambiante maximale de 32° C
Isolation protectrice compacte de 32 mm
Pieds réglables
Poids net : 90kg
Capacité :341L
Couleur : noir
Dimensions intérieures : B128,6 x D37 x H62cm
Dimensions extérieures : B135 x P51,5 x H85cm
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 250W

Cellules de refroidissement

Cellules de refroidissement 3 GN 1/1

Ce congélateur rapide robuste convient parfaitement aux hôtels, restaurants, cantines et cafés. Vous pouvez l'utiliser pour refroidir ou congeler des repas qui ont été préparés rapidement. De cette façon, la croissance bactérienne est minimisée, les produits conservent leur haute qualité et vous évitez la cristallisation grossière pendant le processus de congélation. Le blast chiller à une capacité de 3 plateaux 1/1 GN ou 40 plateaux 60 GN qui peuvent être commandés séparément. En outre, le refroidisseur est doté d'une porte à fermeture automatique avec un joint en caoutchouc antibactérien. L'intérieur du refroidisseur à air présente des coins arrondis pour éviter l'accumulation de saletés. Le système de refroidissement est constitué d'un évaporateur d'eau et le liquide de refroidissement utilisé est du R290, qui ne contient pas de CFC



Réf : M-09400924



Caractéristique

Dégivrage automatique
Puissant refroidisseur professionnel à air pulsé
Réfrigérant R290 / sans CFC
Température ambiante maximale de 32°C
Isolation protectrice compacte de 60 mm
Equipé d'une sonde
Stable sur 4 pieds
90 min. + 70 ° C / + 3 ° C = 14 kg
240 min. + 70 ° C / -18 ° C = 12 kg
Poids net : 68 kg
Dimensions internes : L600 x P400 x H325 mm
Dimensions extérieures : L750 x P730 x H840 mm
Tensions : 230V / 50Hz / 1phase 510 Watt

Cellules de refroidissement 3 GN 2/1

Ce congélateur robuste convient aux hôtels, restaurants, cantines et cafés. Vous pouvez l'utiliser pour refroidir ou congeler rapidement des repas déjà préparés. De cette façon, la croissance bactérienne est minimisée, les produits conservent leur haute qualité et vous évitez la cristallisation grossière pendant le processus de congélation. Le refroidisseur à air a une capacité de 3 x 2/3 plateaux GN, qui peuvent être commandés séparément. En outre, le refroidisseur est doté d'une porte à fermeture automatique avec un joint en caoutchouc antibactérien. À l'intérieur du refroidisseur, les coins sont arrondis afin d'éviter l'accumulation de saletés. Le système de refroidissement est constitué d'un évaporateur d'eau et le liquide de refroidissement utilisé est du R290 et ne contient pas de CFC.



Réf : M-09400923



Caractéristique

- Capacité de 3 x 2/3 GN
- Finition de luxe avec poignée encastrée
- Régulation numérique intelligente de la température
- Évaporateur d'eau de refroidissement
- Dégivrage automatique
- Réfrigérant R290 / sans CFC
- Température ambiante maximale de 32°C
- Isolation protectrice compacte de 60 mm
- Equipé d'une sonde
- Stable sur 4 pieds
- 90 min. + 70 ° C / + 3 ° C = 6,5 kg
- 240 min. + 70 ° C / -18 ° C = 4 kg
- Poids net : 40 kg
- Dimensions internes : B330 x D300 x H235 mm
- Dimensions extérieures : B630 x D505 x H475 mm
- Tensions : 230V / 50Hz / 1phase 350 Watt



Cellules de refroidissement 5 GN 1/1

L'utilisation d'un refroidisseur à air comprimé présente plusieurs avantages. Vous pouvez prévenir la contamination bactérienne et maintenir la qualité de vos plats aussi élevée que possible pendant plus longtemps. En refroidissant ou en congelant rapidement les produits, vous évitez la formation de gros cristaux. En outre, la perte de goût, d'humidité et de poids est minimale. Grâce à la cellule de refroidissement, vous pouvez conserver les plats préparés plus longtemps et réduire les déchets alimentaires. Cette cellule de refroidissement peut être utilisée avec des plateaux GN. Vous pouvez y placer des plateaux GN 5 x 1/1 ou 40 x 60.



Réf : M-09400925



Caractéristique

- Puissant refroidisseur à air comprimé professionnel
- Boîtier en acier inoxydable avec intérieur en acier inoxydable (AISI 304)
- Finition de luxe avec poignée encastrée
- Porte à fermeture automatique avec caoutchouc antibactérien
- Intérieur avec coins arrondis
- Contrôle numérique intelligent de la température
- Évaporateur d'eau de refroidissement
- Dégivrage automatique
- Réfrigérant R290 / sans CFC
- Température ambiante maximale de 32°C
- Isolation protectrice compacte de 60 mm
- Équipé d'une sonde
- Mobile sur roues
- Poids net : 130 kg
- Dimensions internes : B67 x D40 x H39cm
- Dimensions extérieures : L80 x P80 x H93cm
- 90 min +70°C / +3°C = 20kg
- 240 min +70°C / -18°C = 15kg
- Capacité pour 5 x 1/1 GN ou 40 x 60 (convient aux deux)
- Tensions : 230V/50Hz/1Phase 870W



Cellules de refroidissement 10 GN 1/2

Si vous souhaitez maintenir la qualité de vos produits à un niveau aussi élevé que possible et éviter toute contamination bactérienne, utilisez ce refroidisseur à air professionnel. Après avoir préparé vos plats, vous pouvez les refroidir ou les congeler dans la cellule de refroidissement à la vitesse de l'éclair. Vous évitez ainsi la cristallisation grossière et la perte de goût, d'humidité et de poids est minimale. Un avantage supplémentaire : il y a moins de déchets alimentaires grâce à la durée de conservation plus longue des plats préparés. Ce refroidisseur à air pulsé peut accueillir 10 plateaux GN 1/1 ou 40 plateaux GN 60.



Réf : M-09400930



Caractéristique

Puissant refroidisseur à air comprimé professionnel
Boîtier en acier inoxydable avec intérieur en acier inoxydable (AISI 304)
Finition de luxe avec poignée encastrée
Porte à fermeture automatique avec caoutchouc antibactérien
Intérieur avec coins arrondis
Contrôle numérique intelligent de la température
Évaporateur d'eau de refroidissement
Dégivrage automatique
Réfrigérant R290 / sans CFC
Température ambiante maximale de 32°C
Isolation protectrice compacte de 65 mm
Équipé d'une sonde
Mobile sur roues
Poids net : 180 kg
Dimensions internes : B67 x D40 x H79cm
Dimensions extérieures : L80 x P80 x H160cm
90 min +70°C / +3°C = 40kg
240 min +70°C / -18°C = 28kg
Capacité pour 10 x 1/1 GN ou 40 x 60 (convient aux deux)
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 1500W

Congélateur coffres

Congélateur coffre 93L

Les produits peuvent être conservés plus longtemps en les congelant rapidement, par exemple dans ce congélateur coffre. Ce congélateur a une capacité de 93 litres et dispose d'un panier suspendu très pratique. Lorsque vous ouvrez le couvercle, la LED s'allume pour que vous ayez toujours une bonne vue sur les produits contenus dans le congélateur. La poignée d'ouverture du congélateur est équipée d'une serrure. En outre, ce congélateur professionnel présente une finition très soignée et est idéal pour tout établissement de restauration.



M-09402310



Caractéristique

- Boîtier métallique avec revêtement blanc
- Coins et poignée chromés
- Poignée avec serrure
- Intérieur recouvert d'aluminium
- Très belle finition
- Couvercle avec caoutchouc antibactérien
- Lumière LED installée dans le couvercle
- Fourni avec 1 panier suspendu
- Thermostat numérique de température
- Température de -14° à -24° Celsius
- Température ambiante minimum 3° / maximum 38° Celsius
- Système de refroidissement avec ventilateur
- Dégivrage manuel
- Réfrigérant R600a / sans CFC
- Equipé de 2 roues et de 2 pieds réglables
- Epaisseur du matériau isolant 80 mm
- Evacuation de l'humidité à l'intérieur
- Congélateur silencieux et économique
- Poids net : 27 kg
- Dimensions intérieures : L43 x P38 x H66Cm
- Dimensions extérieures : L57,4 x P56,4 x H84,5cm
- Capacité : 93L
- Epaisseur de l'isolation : 8cm
- Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase 43W

Congélateur coffre 140L

Les produits peuvent être conservés plus longtemps en les congelant rapidement, par exemple dans ce congélateur coffre. Ce congélateur a une capacité de 140 litres et dispose d'un panier suspendu très pratique. Lorsque vous ouvrez le couvercle, la LED s'allume pour que vous ayez toujours une bonne vue sur les produits contenus dans le congélateur. La poignée d'ouverture du congélateur est équipée d'une serrure. En outre, ce congélateur professionnel présente une finition très soignée et est idéal pour tout établissement de restauration.



M-09402320



Caractéristique

- Boîtier métallique avec revêtement blanc
- Coins et poignée chromés
- Poignée avec serrure
- Intérieur recouvert d'aluminium
- Très belle finition
- Couvercle avec caoutchouc antibactérien
- Lumière LED installée dans le couvercle
- Fourni avec 1 panier suspendu
- Thermostat numérique de température
- Température de -14° à -24° Celsius
- Température ambiante minimum 3° / maximum 38° Celsius
- Système de refroidissement avec ventilateur
- Dégivrage manuel
- Réfrigérant R600a / sans CFC
- Equipé de 2 roues et de 2 pieds réglables
- Epaisseur du matériau isolant 80 mm
- Evacuation de l'humidité à l'intérieur
- Congélateur silencieux et économique
- Poids net : 31 kg
- Dimensions intérieures : L61 x P38 x H66Cm
- Dimensions extérieures : L75,4 x P56,4 x H84,5cm
- Capacité : 140L
- Epaisseur de l'isolation : 8cm
- Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase 43W

Congélateur coffre 190L

Les produits peuvent être conservés plus longtemps en les congelant rapidement, par exemple dans ce congélateur coffre. Ce congélateur a une capacité de 190 litres et dispose d'un panier suspendu très pratique. Lorsque vous ouvrez le couvercle, la LED s'allume pour que vous ayez toujours une bonne vue sur les produits contenus dans le congélateur. La poignée d'ouverture du congélateur est équipée d'une serrure. En outre, ce congélateur professionnel présente une finition très soignée et est idéal pour tout établissement de restauration.



M-09402330



Caractéristique

- Boîtier métallique avec revêtement blanc
- Coins et poignée chromés
- Poignée avec serrure
- Intérieur recouvert d'aluminium
- Très belle finition
- Couvercle avec caoutchouc antibactérien
- Lumière LED installée dans le couvercle
- Fourni avec 1 panier suspendu
- Thermostat numérique de température
- Température de -14° à -24° Celsius
- Température ambiante minimum 3° / maximum 38° Celsius
- Système de refroidissement avec ventilateur
- Dégivrage manuel
- Réfrigérant R600a / sans CFC
- Equipé de 2 roues et de 2 pieds réglables
- Epaisseur du matériau isolant 80 mm
- Evacuation de l'humidité à l'intérieur
- Congélateur silencieux et économique
- Poids net : 35 kg
- Dimensions intérieures : L80,6 x P38 x H66Cm
- Dimensions extérieures : L95 x P56,4 x H84,5cm
- Capacité : 190L
- Epaisseur de l'isolation : 8cm
- Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase 59W

Congélateur coffre 282L

Les produits peuvent être conservés plus longtemps en les congelant rapidement, par exemple dans ce congélateur coffre. Ce congélateur a une capacité de 282 litres et dispose d'un panier suspendu très pratique. Lorsque vous ouvrez le couvercle, la LED s'allume pour que vous ayez toujours une bonne vue sur les produits contenus dans le congélateur. La poignée d'ouverture du congélateur est équipée d'une serrure. En outre, ce congélateur professionnel présente une finition très soignée et est idéal pour tout établissement de restauration.



M-09402340



Caractéristique

- Boîtier métallique avec revêtement blanc
- Coins et poignée chromés
- Poignée avec serrure
- Intérieur recouvert d'aluminium
- Très belle finition
- Couvercle avec caoutchouc antibactérien
- Lumière LED installée dans le couvercle
- Fourni avec 1 panier suspendu
- Thermostat numérique de température
- Température de -14° à -24° Celsius
- Température ambiante minimum 3° / maximum 38° Celsius
- Système de refroidissement avec ventilateur
- Dégivrage manuel
- Réfrigérant R600a / sans CFC
- Equippé de 2 roues et de 2 pieds réglables
- Epaisseur du matériau isolant 80 mm
- Evacuation de l'humidité à l'intérieur
- Congélateur silencieux et économique
- Poids net : 41 kg
- Dimensions intérieures : L97,2 x P46 x H66Cm
- Dimensions extérieures : L111,6 x P64,4 x H84,5cm
- Capacité : 282L
- Epaisseur de l'isolation : 8cm
- Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase 66W

Congélateur coffre 345L

Les produits peuvent être conservés plus longtemps en les congelant rapidement, par exemple dans ce congélateur coffre. Ce congélateur a une capacité de 345 litres et dispose d'un panier suspendu très pratique. Lorsque vous ouvrez le couvercle, la LED s'allume pour que vous ayez toujours une bonne vue sur les produits contenus dans le congélateur. La poignée d'ouverture du congélateur est équipée d'une serrure. En outre, ce congélateur professionnel présente une finition très soignée et est idéal pour tout établissement de restauration.



M-09402350



Caractéristique

Congélateur coffre professionnel 345L

Caisson métallique avec revêtement blanc

Poignée avec serrure

Intérieur recouvert d'aluminium

Très belle finition

Couvercle avec caoutchouc antibactérien

Lumière LED installée dans le couvercle

Fourni avec 1 panier suspendu

Taille du panier : L245 x P468 x H220 mm

Thermostat numérique de température

Température de -14° à -24° Celsius

Température ambiante minimum 3° / maximum 38° Celsius

Système de refroidissement avec ventilateur

Dégivrage manuel

Réfrigérant R600a / sans CFC

Equipé de 6 roues

Epaisseur du matériau isolant 80 mm

Evacuation de l'humidité à l'intérieur

Congélateur silencieux et économique

Poids net : 55 kg

Capacité : 345L

Dimensions intérieures : L112,1 x P54,6 x H62,4cm

Dimensions extérieures : L127,5 x P74 x H82,5cm

Tensions : 230V/50Hz/1Phase 73W



Congélateur coffre 435L

Lorsque vous avez besoin d'une grande capacité de stockage, ce grand congélateur coffre Maxima est le bon choix. Avec une capacité de 435 litres, c'est l'un des plus grands congélateurs de notre gamme. L'avantage d'un grand congélateur est que vous avez un grand espace à votre disposition. Vous pouvez y placer de gros emballages et vous êtes également totalement flexible dans la disposition de vos produits à congeler. Ce congélateur est équipé en standard d'un panier suspendu, très pratique pour les petits aliments surgelés.



M-09402360



Caractéristique

- Congélateur coffre professionnel 435L
- Caisson métallique avec revêtement blanc
- Poignée avec serrure
- Intérieur recouvert d'aluminium
- Très belle finition
- Couvercle avec caoutchouc antibactérien
- Lumière LED installée dans le couvercle
- Fourni avec 1 panier suspendu
- Taille du panier : L245 x P468 x H220 mm
- Thermostat numérique de température
- Température de -14° à -24° Celsius
- Température ambiante minimum 3° / maximum 38° Celsius
- Système de refroidissement avec ventilateur
- Dégivrage manuel
- Réfrigérant R600a / sans CFC
- Equipé de 6 roues
- Epaisseur du matériau isolant 80 mm
- Evacuation de l'humidité à l'intérieur
- Congélateur silencieux et économique
- Poids net : 55 kg
- Capacité : 345L
- Dimensions intérieures : L138,1 x P54,6 x H62,4cm
- Dimensions extérieures : L153,5 x P74 x H82,5cm
- Tensions : 230V/50Hz/1Phase 80W

Congélateur coffre 488L

Lorsque vous avez besoin d'une grande capacité de stockage, ce grand congélateur coffre Maxima est le bon choix. Avec une capacité de 488 litres, c'est l'un des plus grands congélateurs de notre gamme. L'avantage d'un grand congélateur est que vous avez un grand espace à votre disposition. Vous pouvez y placer de gros emballages et vous êtes également totalement flexible dans la disposition de vos produits à congeler. Ce congélateur est équipé en standard d'un panier suspendu, très pratique pour les petits aliments surgelés.



M-09402370



Caractéristique

- Boîtier métallique avec revêtement blanc
- Poignée avec serrure
- Intérieur recouvert d'aluminium
- Très belle finition
- Couvercle avec caoutchouc antibactérien
- Lumière LED installée dans le couvercle
- Fourni avec 1 panier suspendu
- Thermostat numérique de température
- Température de -14° à -24° Celsius
- Température ambiante minimum 3° / maximum 38° Celsius
- Système de refroidissement avec ventilateur
- Dégivrage manuel
- Réfrigérant R600a / sans CFC
- Equippé de 6 roues
- Epaisseur du matériau isolant 80 mm
- Evacuation de l'humidité à l'intérieur
- Congélateur silencieux et économique
- Poids net : 72 kg
- Dimensions intérieures : L150,1 x P54,6 x H64,8cm
- Dimensions extérieures : L165,5 x P74 x H82,5cm
- Dimensions du panier : L24,5 x P46,8 x H22cm
- Capacité : 488L
- Epaisseur de l'isolation : 8cm
- Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase 92W



Congélateur professionnel

Congélateur professionnel 125L

Ce congélateur compact est parfait pour les entreprises d'hôtellerie disposant d'une petite cuisine. Avec sa capacité de 125 litres, il constitue également un bon modèle de secours lorsque vous avez temporairement besoin d'une capacité supplémentaire. Vous avez trois compartiments et deux étagères fixes à votre disposition et les pieds sont réglables en hauteur. En outre, une serrure facilite le verrouillage et la porte est réversible, ce qui vous permet de choisir dans quel sens l'ouvrir.



M-09400101



Caractéristique

- Boîtier en acier inoxydable avec intérieur en plastique
- Épaisseur de l'isolation 70 mm
- Équipé de 2 grilles fixes (3 compartiments)
- Contrôle numérique de la température (Carel)
- Système de congélation statique
- Cycle de réfrigération unique pour réduire la formation de glace
- Compresseur Zanussi
- Réfrigérant R600a / sans CFC
- Température -18 ° à -25 ° Celsius
- Standard incluant une serrure
- Pieds réglables
- Température ambiante maximale de 32°
- Poids net : 50kg
- Capacité nette : 90L
- Dimensions intérieures : L45,7 x D44,8 x H57,5cm
- Dimensions extérieures : WB60 x D61,5 x H86cm
- Tensions : 230V/50Hz/1Phase 165 Watt



Congélateur professionnel 400L

Ce congélateur professionnel a une capacité de 400 litres, ce qui vous permet de conserver les aliments et les boissons congelés en toute simplicité. Grâce à sa taille, ce congélateur blanc s'intègre dans presque toutes les cuisines professionnelles. Comme le congélateur possède quatre étagères fixes, vous disposez de cinq zones pour stocker vos produits. La porte est également équipée d'une serrure afin que vous puissiez fermer le congélateur à tout moment.



Caractéristique

M-09400150

Serrure standard incluse
Équipé de 4 roulettes solides
Contrôle numérique de la température (DIXELL)
Système de congélation statique avec ventilateur
Cycle de réfrigération unique pour réduire la formation de glace
Compresseur Aspera
Réfrigérant R290 / sans CFC
Pieds réglables
Température ambiante maximale de 32°C
Isolation protectrice compacte de 60 mm
Température de -10 ° à -25 ° Celsius
Poids net : 74kg
Capacité : 400L
Dimensions intérieures : B48 x D44 x H161cm
Dimensions extérieures : B60 x D61,5 x H187cm
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 210W

Congélateur professionnel inox 400L

Ce congélateur professionnel a une capacité de 400 litres, ce qui vous permet de conserver les aliments et les boissons congelés en toute simplicité. Grâce à sa taille, ce congélateur blanc s'intègre dans presque toutes les cuisines professionnelles. Comme le congélateur possède quatre étagères fixes, vous disposez de cinq zones pour stocker vos produits. La porte est également équipée d'une serrure afin que vous puissiez fermer le congélateur à tout moment.



Caractéristique

M-09400110

Boîtier en acier inoxydable avec intérieur en plastique
Serrure standard incluse
Équipé de 4 roulettes solides
Contrôle numérique de la température (DIXELL)
Cycle de réfrigération unique pour réduire la formation de glace
Compresseur Aspera
Réfrigérant R290 / sans CFC
Pieds réglables
Température ambiante maximale de 32°C
Isolation protectrice compacte de 60 mm
Température de -10 ° à -25 ° Celsius
Poids net : 74kg
Capacité : 400L
Dimensions intérieures : B48 x D44 x H161cm
Dimensions extérieures : B60 x D61,5 x H187cm
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 210W

Congélateur professionnel 600L

Lorsque vous préparez des aliments, il est pratique de congeler les produits le plus rapidement possible après. Il est ainsi facile de préparer et de servir des portions congelées. La capacité de congélation de ce congélateur professionnel est de 600 litres. Un grand modèle qui convient parfaitement aux grandes cuisines de restauration. À l'intérieur, le congélateur est équipé de quatre grilles fixes. Cela permet de créer cinq compartiments pour congeler un grand nombre de produits. La distance entre les grilles est de 33,5 cm. En outre, le congélateur est équipé d'une serrure.



M-09400155



Caractéristique

Standard avec serrure

Équipé de 4 roulettes solides

Contrôle numérique de la température (DIXELL)

Cycle de réfrigération unique pour réduire la formation de glace

Compresseur Aspera

Réfrigérant R290 / sans CFC

Pieds réglables

Température ambiante maximale de 32°C

Isolation protectrice compacte de 60 mm

Température de -10 ° à -25 ° Celsius

Poids net : 94kg

Capacité : 600L

Dimensions intérieures : B66 x D54 x H163cm

Dimensions extérieures : B77,5 x D73,5 x H187cm

Tensions : 230V/50Hz/1Phase 350W



Congélateur professionnel inox 600L

Lorsque vous préparez des aliments, il est pratique de congeler les produits le plus rapidement possible après. Il est ainsi facile de préparer et de servir des portions congelées. La capacité de congélation de ce congélateur professionnel est de 600 litres. Un grand modèle qui convient parfaitement aux grandes cuisines de restauration. À l'intérieur, le congélateur est équipé de quatre grilles fixes. Cela permet de créer cinq compartiments pour congeler un grand nombre de produits. La distance entre les grilles est de 33,5 cm. En outre, le congélateur est équipé d'une serrure.



M-09400120



Caractéristique

Boîtier en acier inoxydable avec intérieur en plastique
Serrure standard incluse
Équipé de 4 roulettes solides
Contrôle numérique de la température (DIXELL)
Cycle de réfrigération unique pour réduire la formation de glace
Compresseur Aspera
Réfrigérant R290 / sans CFC
Pieds réglables
Température ambiante maximale de 32°C
Isolation protectrice compacte de 60 mm
Température de -10 ° à -25 ° Celsius
Poids net : 94kg
Capacité : 600L
Dimensions intérieures : B66 x D54 x H163cm
Dimensions extérieures : B77,5 x D73,5 x H187cm
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 350W

Congélateur luxe professionnel inox 400L

Un congélateur puissant est indispensable dans toute cuisine professionnelle. Avec ce congélateur aux finitions luxueuses et d'une capacité de 400 litres, vous pouvez facilement congeler de grandes portions d'aliments. Le congélateur dispose de trois étagères réglables en hauteur. Idéal pour la congélation de produits dans des récipients GN 1/1. Les dimensions des grilles sont de 530 x 550 mm. De plus, ce congélateur dispose d'un éclairage LED intégré et économe en énergie afin que vous puissiez facilement voir tous les produits dans le congélateur. La porte à fermeture automatique est dotée d'un manchon en caoutchouc antibactérien et d'une serrure à deux clés.



M-09400135



Caractéristique

Puissant congélateur professionnel 400L (429L)
Boîtier en acier inoxydable avec intérieur en acier inoxydable (AISI 304)
Finition de luxe et serrure incluse
Porte à fermeture automatique avec caoutchouc antibactérien
Intérieur avec coins arrondis
Équipé de 3 étagères réglables 530 x 550 mm
Peut être utilisé pour les récipients 1/1/ GN
Contrôle numérique de la température (DIXELL)
Système de congélation statique avec ventilateur
Cycle de réfrigération unique pour réduire la formation de glace
Éclairage LED à l'intérieur
Réfrigérant R290 / sans CFC
Équipé de 4 roues, dont 2 avec freins
Température ambiante maximale de 43°C
Isolation protectrice solide de 60 mm
Température de -10° à -20° Celsius
Poids net : 130 kg
Dimensions internes : B564 x D570 x H1390 mm
Dimensions extérieures : B680 x D700 x H2000 mm
Tensions : 230V / 50Hz / 1phase 600 Watt



Congélateur luxe professionnel inox 600L

Ce congélateur luxueux et robuste est parfait pour une utilisation dans toute cuisine professionnelle de restauration. Grâce à ses trois étagères réglables en hauteur et à sa capacité de 600 litres, vous pouvez facilement congeler de grandes portions d'aliments. De plus, les plateaux GN 2/1 s'adaptent idéalement aux grilles. En outre, ce congélateur est équipé d'une porte à fermeture automatique avec caoutchouc antibactérien, d'un éclairage LED intégré à faible consommation d'énergie et d'une serrure à deux clés.



Caractéristique

M-09400005

Boîtier en acier inoxydable avec intérieur en acier inoxydable (AISI 304)
Finition de luxe et serrure incluse
Porte à fermeture automatique avec caoutchouc antibactérien
Intérieur avec coins arrondis
Equippé de 3 étagères réglables 2/1 GN
Contrôle digital de la température (DIXELL)
Système de congélation statique avec ventilateur
Cycle de réfrigération unique pour réduire la formation de glace
Éclairage LED à l'intérieur
Réfrigérant R290 / sans CFC
Equippé de 4 roues, dont 2 avec freins
Température ambiante maximale de 43°C
Isolation protectrice solide de 60 mm
Température de -10° à -20° Celsius
Poids net : 135kg
Capacité : 600L
Dimensions intérieures : B56,4 x D68 x H139cm
Dimensions extérieures : B68 x D81 x H200cm
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 600W



Congélateur luxe professionnel inox 800L

Ce puissant congélateur d'une capacité de congélation de 800 litres est un atout pour toute boulangerie. À l'intérieur, vous trouverez 10 guides pour placer 10 grilles de 60 x 80 cm réglables en hauteur. Les grilles ne sont pas incluses mais peuvent être commandées séparément. En outre, le congélateur dispose d'une porte à fermeture automatique avec caoutchouc antibactérien. Vous pouvez également verrouiller la porte avec une serrure et le congélateur est livré avec deux clés. Pour voir quels produits se trouvent dans le congélateur, un éclairage LED a été intégré à l'intérieur.



M-09400180



Caractéristique

- Boîtier en acier inoxydable avec intérieur en acier inoxydable (AISI 304)
- Finition de luxe et serrure incluse
- Porte à fermeture automatique avec caoutchouc antibactérien
- Intérieur avec coins arrondis
- Emplacement pour 20 étagères réglables de 60 x 80 cm
- Equippé de 10 guides pour grilles de 60x80 cm
- Contrôle numérique de la température (DIXELL)
- Système de refroidissement ventilé avec évaporateur
- Cycle de réfrigération unique pour réduire la formation de glace
- Éclairage LED à l'intérieur
- Réfrigérant R290 / sans CFC
- Equippé de 4 roues, dont 2 avec freins
- Température ambiante maximale de 43°C
- Isolation protectrice solide de 60 mm
- Température de -10° à -20° Celsius
- Poids net : 140kg
- Capacité : 800L
- Dimensions intérieures : B62,4 x D86 x H139,6cm
- Dimensions extérieures : B74 x D99 x H201cm
- Tensions : 230V/50Hz/1Phase 750W



Congélateur luxe professionnel inox 1200L

Ce congélateur professionnel d'une capacité de 1200 litres est un atout pour toute grande cuisine de restauration. Le congélateur dispose de deux portes à fermeture automatique, ce qui permet de sortir facilement les bons produits du congélateur. Les 6 étagères réglables en hauteur peuvent accueillir des récipients GN 2/1. En outre, le congélateur est équipé d'une serrure et deux clés sont fournies. À l'intérieur, vous trouverez un éclairage LED intégré afin que tous les produits soient bien visibles dans le congélateur.



Caractéristique

M-09400015

Boîtier en acier inoxydable avec intérieur en acier inoxydable (AISI 304)
Finition de luxe et serrure incluse
Portes à fermeture automatique avec caoutchoucs antibactériens
Intérieur avec coins arrondis
Équipé de six étagères réglables 2/1 GN
Contrôle numérique de la température (DIXELL)
Système de congélation statique avec ventilateur
Cycle de réfrigération unique pour réduire la formation de glace
Éclairage LED à l'intérieur
Réfrigérant R290 / sans CFC
Voorzien de 4 roues, 2 avec freins
Température ambiante maximale de 43°C
Isolation protectrice solide de 60 mm
Température de -10° à -20° Celsius
Poids net : 140kg
Capacité : 800L
Dimensions intérieures : B62,4 x D86 x H139,6cm
Dimensions extérieures : B74 x D99 x H201cm
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 750W



Machine à chantilly

Machine à chantilly 2L / 100L

En utilisant une machine à crème fouettée professionnelle, vous n'aurez plus jamais à vous soucier de la crème fouettée ou de l'utilisation d'aérosols. Elle constitue un moyen idéal de garnir les desserts de crème fouettée fraîche. Outre la crème fraîche, vous pouvez également l'utiliser pour préparer de la crème UHT, végétale, sucrée et aromatisée. La mousse de lait, les desserts glacés et la mousse peuvent également être réalisés parfaitement avec cette machine à chantilly. La texture de la crème fouettée reste stable.



M-09505000



Caractéristique

Corps, réservoir et support de l'égouttoir en acier inoxydable

La crème liquide et la crème fouettée sont toutes deux réfrigérées de manière appropriée

Température constante de la crème liquide de 4 degrés Celsius

Affichage numérique précis de la température

Commandes simples et robustes

Réservoir de liquide amovible de 2,0 litres pour une meilleure hygiène

Le récipient est refroidi indirectement, pas de séparation entre la graisse et l'eau

Couvercle transparent pour vérifier le niveau de la crème liquide sans l'ouvrir

Système de refroidissement efficace avec R290

Système de réfrigération par air

Installation rapide et facile

Bac de récupération en plastique amovible

Facile à démonter et à nettoyer

Silencieux pendant le fonctionnement

Poids net : 26 kg

Dimensions : L250 x P410 x H400 mm

Tensions : 230V/50Hz/1Phase 300 Watt



Machine à chantilly 5L / 100L

En utilisant une machine à crème fouettée professionnelle, vous n'aurez plus jamais à vous soucier de la crème fouettée ou de l'utilisation d'aérosols. Elle constitue un moyen idéal de garnir les desserts de crème fouettée fraîche. Outre la crème fraîche, vous pouvez également l'utiliser pour préparer de la crème UHT, végétale, sucrée et aromatisée. La mousse de lait, les desserts glacés et la mousse peuvent également être réalisés parfaitement avec cette machine à chantilly. La texture de la crème fouettée reste stable.



M-09505005



Caractéristique

Corps, réservoir et support de l'égouttoir en acier inoxydable

La crème liquide et la crème fouettée sont toutes deux réfrigérées de manière appropriée

Température constante de la crème liquide de 4 degrés Celsius

Affichage numérique précis de la température

Commandes simples et robustes

Réservoir de liquide amovible de 5,0 litres pour une meilleure hygiène

Le récipient est refroidi indirectement, pas de séparation entre la graisse et l'eau

Couvercle transparent pour vérifier le niveau de la crème liquide sans l'ouvrir

Système de refroidissement efficace avec R290

Système de réfrigération par air

Installation rapide et facile

Bac de récupération en plastique amovible

Facile à démonter et à nettoyer

Silencieux pendant le fonctionnement

Poids net : 30 kg

Dimensions : L280 x P440 x H400 mm

Tensions : 230V/50Hz/1Phase 400 Watt



Saladette réfrigérées

Mini saladette 67L

Cette mini saladette est une vitrine réfrigérée avec un couvercle. Sous le couvercle en verre solide à charnière, il y a de la place pour 8 plateaux 1/6 GN ou 4 plateaux 1/3 GN pour conserver au frais divers ingrédients. La mini table Saladette est donc un poste de travail idéal pour la préparation de sandwichs ou de salades. L'espace de travail en acier inoxydable à l'avant de la Saladette peut être utilisé comme planche à découper pratique. Elle a une capacité de 67 litres et est fournie en standard avec 8 récipients Gastro 1/6.



M-09400870



Caractéristique

Couvercle en verre solide et plan de travail en acier inoxydable durable

Capacité de 67 litres

Contrôle numérique de la température (DIXELL)

Système de refroidissement avec ventilateur

Évaporateur en mousse sur trois côtés

Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace

Intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304

Compresseur Zanussi

Réfrigérant R600a / sans CFC

Épaisseur de l'isolation 35 mm

Température : 0 ° à + 10 ° degrés Celsius

Incluant les plateaux GN

Poids net : 25 kg

Dimensions : B76,7 x D61,2 x H32,8cm

Pour 8 x 1/6 GN ou 4 x 1/3 GN conteneurs

Livraison standard avec 8 x 1/6 GN 10cm

Tensions : 230V/50Hz/1Phase 110W



Saladette 90 cm 2 portes avec plancha à découper

Une saladette professionnelle est pratique dans toute cuisine de restauration pour préparer des sandwiches ou des salades. Cette saladette de 90 cm de long est équipée de deux portes en acier inoxydable et d'une planche à découper luxueuse en plastique durable, utile pour découper les pains ou les légumes. La saladette a une capacité de 257 litres et convient aux récipients Gastro, mais ceux-ci ne sont pas fournis en standard. Chaque porte est équipée d'une étagère réglable en hauteur.



M-09400410



Caractéristique

Couvercle à charnière en acier inoxydable résistant et planche à découper en plastique durable

Capacité de 257L

Equipé d'étagères réglables (une par porte)

Contrôle numérique de la température (DIXELL)

Système de refroidissement avec ventilateur

Évaporateur à mousse sur 3 côtés

Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace

Intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304

Compresseur Zanussi

Réfrigérant R600a / sans CFC

Température ambiante maximale de 32 °C

Isolation protectrice compacte de 35 mm

Température : 0 ° à + 10 ° degrés Celsius

Conteneurs standard exclusifs GN

Poids net : 70kg

Dimensions intérieures : B83 x D59,5 x H50cm

Dimensions extérieures : L90 x P70 x H88cm

Tensions : 230V/50Hz/1Phase 230W



Saladette 137 cm 3 portes avec plancha à découper

Cette saladette professionnelle est un atout pour la cuisine de restauration et est idéale pour créer des sandwiches et assembler des salades. Vous pouvez utiliser la saladette avec des plateaux Gastro et elle peut être fermée avec le couvercle en acier inoxydable pour protéger les ingrédients. En outre, la saladette est équipée d'une planche à découper en plastique durable pour couper les légumes ou, par exemple, garnir les sandwiches. La saladette a une capacité de 400 litres et mesure 137 cm de long. Veuillez noter que les plateaux Gastro ne sont pas fournis en standard.



M-09400415



Caractéristique

Couvercle à charnière en acier inoxydable résistant et planche à découper en plastique durable

Capacité 400L

Equipé d'étagères réglables (une par porte)

Contrôle numérique de la température (DIXELL)

Système de refroidissement avec ventilateur

Évaporateur à mousse sur 3 côtés

Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace

Intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304

Compresseur Zanussi

Réfrigérant R290 / sans CFC

Température ambiante maximale de 32 °C

Isolation protectrice compacte de 35 mm

Température : 0 ° à + 10 ° degrés Celsius

Conteneurs standard exclusifs GN

Poids net : 107kg

Dimensions intérieures : B129,5 x D59,5 x H50cm

Dimensions extérieures : L136,5 x D70 x H88cm

Tensions : 230V/50Hz/1Phase 230W



Machine à glaçons

Machine à glaçons 15 kg / 24H

Une machine à glaçons est indispensable dans les cafés, les terrasses, les bars d'hôtel et les restaurants pour maintenir les produits au frais. Cette machine à glaçons polyvalente est un modèle de table élégant qui peut être utilisé aussi bien à titre professionnel qu'à domicile. Vous pouvez la placer facilement sur le plan de travail de votre cuisine domestique, derrière le bar ou sur un espace de travail dans une cuisine professionnelle.



M-09300121



Caractéristique

- Machine à glaçons compacte
- Boîtier et porte en plastique
- Modèle de table semi-professionnel
- Réservoir d'eau 2L
- Capacité de stockage de 1 kg pour les glaçons
- Chambre intérieure en ABS
- Bonne isolation et hygiène
- Protection contre la surcharge
- Équipé d'une vanne d'eau
- Refroidissement par air à l'arrière
- Différentes tailles de glaçons
- Système de refroidissement efficace avec R134a
- Installation rapide et facile
- Repose sur quatre pieds réglables
- Facile à nettoyer
- Poids net : 11 kg
- Dimensions des glaçons : Environ ø2-3 x H3-4 cm
- Dimensions de la machine : B275 x D370 x H335 mm
- Capacité de production : 15 kg en 24 heures
- Tensions : 230V/50Hz/1Phase 180W



Machine à glaçons 24 kg / 24H

Une machine à glaçons est indispensable dans les cafés, les terrasses, les bars d'hôtel et les restaurants pour maintenir les produits au frais. Cette machine à glaçons polyvalente est un modèle de table élégant qui peut être utilisé aussi bien à titre professionnel qu'à domicile. Vous pouvez la placer facilement sur le plan de travail de votre cuisine domestique, derrière le bar ou sur un espace de travail dans une cuisine professionnelle.



M-09300122



Caractéristique

Machine à glaçons compacte
boîtier et porte en acier inoxydable 18/8
Appareil à poser sous le comptoir
capacité de stockage de 5 kg
Chambre intérieure en ABS
Bonne isolation et hygiène
Protection contre la surcharge
Equippé d'une vanne d'eau
Refroidissement par air sur le côté
Cubes creux standard
Système de refroidissement efficace avec R290
Installation rapide et facile
Repose sur quatre pieds réglables
Facile à nettoyer
Poids net : 21 kg
Dimensions des glaçons : Environ ø2-3 x H3-4cm
Dimensions de la machine : L330 x P470 x H580 mm
Capacité de production : 24 kg en 24 heures
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 200W

Machine à glaçons 24 kg / 24H à condenseur à eau

Une machine à glaçons est indispensable dans les cafés, les terrasses, les bars d'hôtel et les restaurants pour maintenir les produits au frais. Cette machine à glaçons polyvalente est un modèle de table élégant qui peut être utilisé aussi bien à titre professionnel qu'à domicile. Vous pouvez la placer facilement sur le plan de travail de votre cuisine domestique, derrière le bar ou sur un espace de travail dans une cuisine professionnelle.



M-09300123



Caractéristique

- Machine à glaçons compacte
- boîtier et porte en acier inoxydable 18/8
- Appareil à poser sous le comptoir
- capacité de stockage de 5 kg
- Chambre intérieure en ABS
- Bonne isolation et hygiène
- Protection contre la surcharge
- Equipé d'une vanne d'eau
- Refroidissement par air sur le côté
- Cubes creux standard
- Système de refroidissement efficace avec R290
- Installation rapide et facile
- Repose sur quatre pieds réglables
- Facile à nettoyer
- Poids net : 21kg
- Dimensions des glaçons : Environ ø2-3 x H3-4cm
- Dimensions de la machine : L330 x P470 x H580 mm
- Capacité de production : 24 kg en 24 heures
- Tensions : 230V/50Hz/1Phase 320W



Machine à glaçons 28 kg / 24H

Une machine à glaçons est indispensable dans les cafés, les terrasses, les bars d'hôtel et les restaurants pour maintenir les produits au frais. Cette machine à glaçons polyvalente est un modèle de table élégant qui peut être utilisé aussi bien à titre professionnel qu'à domicile. Vous pouvez la placer facilement sur le plan de travail de votre cuisine domestique, derrière le bar ou sur un espace de travail dans une cuisine professionnelle.



M-09300126



Caractéristique

- Machine à glaçons compacte
- boîtier et porte en acier inoxydable 18/8
- Appareil à poser sous le comptoir
- capacité de stockage de 7 kg
- Chambre intérieure en ABS
- Bonne isolation et hygiène
- Protection contre la surcharge
- Equippé d'une vanne d'eau
- Refroidissement par air sur le côté
- Cubes creux standard
- Système de refroidissement efficace avec R290
- Installation rapide et facile
- Repose sur quatre pieds réglables
- Facile à nettoyer
- Poids net : 26 kg
- Dimensions des glaçons : Environ ø2-3 x H3-4cm
- Dimensions de la machine : L398 x P510 x H608 mm
- Capacité de production : 28 kg en 24 heures
- Tensions : 230V/50Hz/1Phase 240W



Machine à glaçons 45 kg / 24H

Une machine à glaçons est indispensable dans les cafés, les terrasses, les bars d'hôtel et les restaurants pour maintenir les produits au frais. Cette machine à glaçons polyvalente est un modèle de table élégant qui peut être utilisé aussi bien à titre professionnel qu'à domicile. Vous pouvez la placer facilement sur le plan de travail de votre cuisine domestique, derrière le bar ou sur un espace de travail dans une cuisine professionnelle.



M-09300129



Caractéristique

- Machine à glaçons de taille moyenne
- boîtier et porte en acier inoxydable 18/8
- Appareil à poser sous le comptoir
- capacité de stockage de 7 kg
- Chambre intérieure en ABS
- Bonne isolation et hygiène
- Protection contre la surcharge
- Equippé d'une vanne d'eau
- Refroidissement par air sur le côté
- Cubes creux standard
- Système de refroidissement efficace avec R290
- Installation rapide et facile
- Repose sur quatre pieds réglables
- Facile à nettoyer
- Poids net : 28 kg
- Dimensions de la glace : Environ ø2-3 x H3-4cm
- Dimensions de la machine : L398 x D510 x H608 cm
- Capacité de production : 45 kg en 24 heures
- Tensions : 230V/50Hz/1Phase 280W

Machine à glaçons 45 kg / 24H à condenseur à eau

Une machine à glaçons est indispensable dans les cafés, les terrasses, les bars d'hôtel et les restaurants pour maintenir les produits au frais. Cette machine à glaçons polyvalente est un modèle de table élégant qui peut être utilisé aussi bien à titre professionnel qu'à domicile. Vous pouvez la placer facilement sur le plan de travail de votre cuisine domestique, derrière le bar ou sur un espace de travail dans une cuisine professionnelle.



M-09300127



Caractéristique

Machine à glaçons de taille moyenne
boîtier et porte en acier inoxydable 18/8
Appareil à poser sous le comptoir
capacité de stockage de 7 kg
Chambre intérieure en ABS
Bonne isolation et hygiène
Protection contre la surcharge
Equipé d'une vanne d'eau
Cubes creux standard
Système de refroidissement efficace avec R290
Moteur refroidi par eau au lieu de refroidi par air
Installation rapide et facile
Repose sur quatre pieds réglables
Facile à nettoyer
Poids net : 28 kg
Dimensions des glaçons : Environ ø2-3 x H3-4cm
Dimensions de la machine : L398 x P510 x H608 mm
Capacité de production : 45 kg en 24 heures
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 370W



Machine à glaçons 60 kg / 24H

Une machine à glaçons est indispensable dans les cafés, les terrasses, les bars d'hôtel et les restaurants pour maintenir les produits au frais. Cette machine à glaçons polyvalente est un modèle de table élégant qui peut être utilisé aussi bien à titre professionnel qu'à domicile. Vous pouvez la placer facilement sur le plan de travail de votre cuisine domestique, derrière le bar ou sur un espace de travail dans une cuisine professionnelle.



M-09300131



Caractéristique

Machine à glaçons de taille moyenne
boîtier et porte en acier inoxydable 18/8
Appareil à poser sous le comptoir
capacité de stockage de 13 kg
Chambre intérieure en ABS
Bonne isolation et hygiène
Protection contre la surcharge
Equipé d'une vanne d'eau
Cubes creux standard
Système de refroidissement efficace avec R290
Moteur refroidi par eau au lieu de refroidi par air
Installation rapide et facile
Repose sur quatre pieds réglables
Facile à nettoyer
Poids net : 33 kg
Dimensions des glaçons : Environ ø2-3 x H3-4cm
Dimensions de la machine : L400 x P510 x H785 mm
Capacité de production : 60 kg en 24 heures
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 400W



Machine à glaçons 80 kg / 24H

Une machine à glaçons est indispensable dans les cafés, les terrasses, les bars d'hôtel et les restaurants pour maintenir les produits au frais. Cette machine à glaçons polyvalente est un modèle de table élégant qui peut être utilisé aussi bien à titre professionnel qu'à domicile. Vous pouvez la placer facilement sur le plan de travail de votre cuisine domestique, derrière le bar ou sur un espace de travail dans une cuisine professionnelle.



M-09300132



Caractéristique

Machine à glaçons de grande taille
boîtier et porte en acier inoxydable 18/8
Appareil à poser sous le comptoir
capacité de stockage de 25 kg
Chambre intérieure en ABS
Bonne isolation et hygiène
Protection contre la surcharge
Equipé d'une vanne d'eau
Cubes creux standard
Système de refroidissement efficace avec R290
Moteur refroidi par eau au lieu de refroidi par air
Installation rapide et facile
Repose sur quatre pieds réglables
Facile à nettoyer
Poids net : 45 kg
Dimensions des glaçons : Environ ø2-3 x H3-4cm
Dimensions de la machine : L500 x P612 x H910 mm
Capacité de production : 80 kg en 24 heures
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 440W



Machine à glaçons 100 kg / 24H

Une machine à glaçons est indispensable dans les cafés, les terrasses, les bars d'hôtel et les restaurants pour maintenir les produits au frais. Cette machine à glaçons polyvalente est un modèle de table élégant qui peut être utilisé aussi bien à titre professionnel qu'à domicile. Vous pouvez la placer facilement sur le plan de travail de votre cuisine domestique, derrière le bar ou sur un espace de travail dans une cuisine professionnelle.



M-09300128



Caractéristique

Machine à glaçons de grande taille
boîtier et porte en acier inoxydable 18/8
Appareil à poser sous le comptoir
capacité de stockage de 60 kg
Chambre intérieure en ABS
Bonne isolation et hygiène
Protection contre la surcharge
Equipé d'une vanne d'eau
Cubes creux standard
Système de refroidissement efficace avec R290
Moteur refroidi par eau au lieu de refroidi par air
Installation rapide et facile
Repose sur quatre pieds réglables
Facile à nettoyer
Poids net : 70 kg
Dimensions des glaçons : Environ ø2-3 x H3-4cm
Dimensions de la machine : L680 x P612 x H1040 mm
Capacité de production : 100 kg en 24 heures
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 760W



Machine à glace pilée 30 kg / 24H

Cette machine à glace pilée professionnelle a également une capacité de 30 kg de glace par 24 heures. La machine elle-même peut stocker 7 kg de glace. Idéal pour votre food truck, votre service traiteur ou votre étal de poissons. La machine est livrée avec une pelle à glace pratique qui vous permet de prélever facilement la quantité de glace en écailles dont vous avez besoin.



M-09300136



Caractéristique

Machine à glace en flocons / glace pilée de taille moyenne
boîtier et porte en acier inoxydable 18/8
Appareil à poser sous le comptoir
capacité de stockage de 7 kg
Chambre intérieure en ABS
Bonne isolation et hygiène
Protection contre la surcharge
Equipé d'une vanne d'eau
Cubes creux standard
Système de refroidissement efficace avec R290
Moteur refroidi par eau au lieu de refroidi par air
Installation rapide et facile
Repose sur quatre pieds réglables
Facile à nettoyer
Poids net : 28 kg
Dimensions des glaçons : Environ ø2-3 x H3-4cm
Dimensions de la machine : L330 x P470 x H580 mm
Capacité de production : 30 kg en 24 heures
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 215W

Machine à glace pilée 30 kg / 24H refroidissement à l'eau

Cette machine à glace a une capacité allant jusqu'à 50 kg de glace pilée par 24 heures. Cette machine à glace pilée dispose également d'un bac de stockage spécial permettant de conserver 10 kg de glace au frais. Vous recevrez également une pelle à glace très pratique pour retirer la glace de la machine de manière hygiénique.



Caractéristique

M-09300146

Machine à glace en écailles / glace pilée de taille moyenne
boîtier et porte en acier inoxydable 18/8

Appareil à poser sous le comptoir

capacité de stockage de kg

Chambre intérieure en ABS

Bonne isolation et hygiène

Protection contre la surcharge

Equipé d'une vanne d'eau

Cubes creux standard

Système de refroidissement efficace avec R290

Moteur refroidi par eau au lieu de refroidi par air

Installation rapide et facile

Repose sur quatre pieds réglables

Facile à nettoyer

Poids net : 28 kg

Dimensions des glaçons : Environ ø2-3 x H3-4cm

Dimensions de la machine : L330 x P470 x H580 mm

Capacité de production : 30 kg en 24 heures

Tensions : 230V/50Hz/1Phase 230W



Machine à glace pilée 50 kg / 24H

Cette machine à glace a une capacité allant jusqu'à 50 kg de glace pilée par 24 heures. Cette machine à glace pilée dispose également d'un bac de stockage spécial permettant de conserver 10 kg de glace au frais. Vous recevrez également une pelle à glace très pratique pour retirer la glace de la machine de manière hygiénique.



Caractéristique

M-09300137

Machine à glace en écailles / glace pilée de taille moyenne
boîtier et porte en acier inoxydable 18/8

Appareil à poser sous le comptoir

capacité de stockage de 10 kg

Chambre intérieure en ABS

Bonne isolation et hygiène

Protection contre la surcharge

Equipé d'une vanne d'eau

Cubes creux standard

Système de refroidissement efficace avec R290

Moteur refroidi par eau au lieu de refroidi par air

Installation rapide et facile

Repose sur quatre pieds réglables

Facile à nettoyer

Poids net : 37 kg

Dimensions des glaçons : Environ $\varnothing$ 2-3 x H3-4cm

Dimensions de la machine : L400 x P510 x H720 mm

Capacité de production : 50 kg en 24 heures

Tensions : 230V/50Hz/1Phase 230W



Machine à glace pilée 50 kg / 24H à refroidissement à l'eau

Cette machine à glace a une capacité allant jusqu'à 50 kg de glace pilée par 24 heures. Cette machine à glace pilée dispose également d'un bac de stockage spécial permettant de conserver 10 kg de glace au frais. Vous recevrez également une pelle à glace très pratique pour retirer la glace de la machine de manière hygiénique.



Caractéristique

M-09300147

Machine à glace en écailles / glace pilée de taille moyenne
boîtier et porte en acier inoxydable 18/8

Appareil à poser sous le comptoir

capacité de stockage de 10 kg

Chambre intérieure en ABS

Bonne isolation et hygiène

Protection contre la surcharge

Equipé d'une vanne d'eau

Cubes creux standard

Système de refroidissement efficace avec R290

Moteur refroidi par eau au lieu de refroidi par air

Installation rapide et facile

Repose sur quatre pieds réglables

Facile à nettoyer

Poids net : 37 kg

Dimensions des glaçons : Environ ø2-3 x H3-4cm

Dimensions de la machine : L400 x P510 x H720 mm

Capacité de production : 50 kg en 24 heures

Tensions : 230V/50Hz/1Phase 330W



Machine à glace pilée 85 kg / 24H

Cette machine à glace pilée compacte produit jusqu'à 85 kg de glace par 24 heures. Grâce à l'espace de stockage intérieur, vous pouvez également conserver rapidement et facilement 20 kg de glace en écailles à portée de main. Avec l'aide de la pelle à glace incluse, vous pouvez facilement servir la bonne quantité de glace pilée.



Caractéristique

M-09300138

Machine à glace en flocon / glace pilée de taille moyenne
boîtier et porte en acier inoxydable 18/8

Appareil à poser sous le comptoir

capacité de stockage de 20 kg

Chambre intérieure en ABS

Bonne isolation et hygiène

Protection contre la surcharge

Equipé d'une vanne d'eau

Cubes creux standard

Système de refroidissement efficace avec R290

Moteur refroidi par eau au lieu de refroidi par air

Installation rapide et facile

Repose sur quatre pieds réglables

Facile à nettoyer

Poids net : 46 kg

Dimensions des glaçons : Environ $\varnothing$ 2-3 x H3-4cm

Dimensions de la machine : L398 x P510 x H832 mm

Capacité de production : 85 kg en 24 heures

Tensions : 230V/50Hz/1Phase 470W



Machine à glace pilée 85 kg / 24H à refroidissement à l'eau

Cette machine à glace pilée compacte produit jusqu'à 85 kg de glace par 24 heures. Grâce à l'espace de stockage intérieur, vous pouvez également conserver rapidement et facilement 20 kg de glace en écailles à portée de main. Avec l'aide de la pelle à glace incluse, vous pouvez facilement servir la bonne quantité de glace pilée.



Caractéristique

M-09300148

Machine à glace en flocon / glace pilée de taille moyenne
boîtier et porte en acier inoxydable 18/8

Appareil à poser sous le comptoir

capacité de stockage de 20 kg

Chambre intérieure en ABS

Bonne isolation et hygiène

Protection contre la surcharge

Equipé d'une vanne d'eau

Cubes creux standard

Système de refroidissement efficace avec R290

Moteur refroidi par eau au lieu de refroidi par air

Installation rapide et facile

Repose sur quatre pieds réglables

Facile à nettoyer

Poids net : 46 kg

Dimensions des glaçons : Environ ø2-3 x H3-4cm

Dimensions de la machine : L398 x P510 x H832 mm

Capacité de production : 85 kg en 24 heures

Tensions : 230V/50Hz/1Phase 550W



Machine à glace pilée 130 kg / 24H

Cette machine à glace en écailles professionnelle, vous pouvez produire jusqu'à 130 kg de glace pilée par jour. Vous pouvez également stocker 40 kg de glace dans la machine à glace elle-même afin d'avoir de la glace fraîche à portée de main toute la journée. La machine à glace pilée est livrée avec une pelle à glace pratique pour retirer la glace du bac de stockage de manière aussi hygiénique que possible.



Caractéristique

M-09300139

Machine à glace en écailles / glace pilée de taille moyenne
boîtier et porte en acier inoxydable 18/8
Appareil à poser sous le comptoir
capacité de stockage de 40 kg
Chambre intérieure en ABS
Bonne isolation et hygiène
Protection contre la surcharge
Equipé d'une vanne d'eau
Cubes creux standard
Système de refroidissement efficace avec R290
Moteur refroidi par eau au lieu de refroidi par air
Installation rapide et facile
Repose sur quatre pieds réglables
Facile à nettoyer
Poids net : 52 kg
Dimensions des glaçons : Environ ø2-3 x H3-4cm
Dimensions de la machine : L500 x P610 x H960 mm
Capacité de production : 130 kg en 24 heures
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 350W

Machine à glace pilée 250 kg / 24H à refroidissement à l'eau

Cette machine à glace peut stocker jusqu'à 120 kg de glace pour une utilisation immédiate en cas de besoin. Lorsque vous ouvrez le couvercle du bac de stockage, il y a également un crochet pratique pour fixer la pelle à glace. Les cuillères sont utiles pour retirer de manière hygiénique la bonne quantité de glace du bac de stockage à chaque fois. Comme il s'agit d'un modèle de machine à glace plus grand et autonome, il est idéalement installé en tant qu'unité autonome, ce qui est parfait pour toute cuisine professionnelle ou tout grand établissement de restauration.



M-09300140



Caractéristique

Machine à glace en écailles / glace pilée de taille moyenne
boîtier et porte en acier inoxydable 18/8

Appareil à poser sous le comptoir

capacité de stockage de 120 kg

Chambre intérieure en ABS

Bonne isolation et hygiène

Protection contre la surcharge

Equipé d'une vanne d'eau

Cubes creux standard

Système de refroidissement efficace avec R290

Moteur refroidi par eau au lieu de refroidi par air

Installation rapide et facile

Repose sur quatre pieds réglables

Facile à nettoyer

Poids net : 96 kg

Dimensions des glaçons : Environ ø2-3 x H3-4cm

Dimensions de la machine : L570 x P830 x H1580 mm

Capacité de production : 50 kg en 24 heures

Tensions : 230V/50Hz/1Phase 960W



Machine à glace pilée 400 kg / 24H à refroidissement à l'eau

Cette machine à glace peut stocker jusqu'à 200 kg de glace pour une utilisation immédiate en cas de besoin. Lorsque vous ouvrez le couvercle du bac de stockage, il y a également un crochet pratique pour fixer la pelle à glace. Les cuillères sont utiles pour retirer de manière hygiénique la bonne quantité de glace du bac de stockage à chaque fois. Comme il s'agit d'un modèle de machine à glace plus grand et autonome, il est idéalement installé en tant qu'unité autonome, ce qui est parfait pour toute cuisine professionnelle ou tout grand établissement de restauration.



M-09300141



Caractéristique

Machine à glace en écailles / glace pilée de taille moyenne
boîtier et porte en acier inoxydable 18/8

Appareil à poser sous le comptoir

capacité de stockage de 200 kg

Chambre intérieure en ABS

Bonne isolation et hygiène

Protection contre la surcharge

Equipé d'une vanne d'eau

Cubes creux standard

Système de refroidissement efficace avec R290

Moteur refroidi par eau au lieu de refroidi par air

Installation rapide et facile

Repose sur quatre pieds réglables

Facile à nettoyer

Poids net : 178 kg

Dimensions des glaçons : Environ ø2-3 x H3-4cm

Dimensions de la machine : L835 x P765 x H1785 mm

Capacité de production : 400 kg en 24 heures

Tensions : 230V/50Hz/1Phase 1800W



Saladette à pizza

Table à pizzaïolo 2 portes

Si vous préparez chaque jour de délicieuses pizzas fraîches avec les garnitures les plus savoureuses, ce banc à pizza magnifiquement refroidi est indispensable dans votre cuisine professionnelle. Sur le plan de travail en granit de ce robuste établi à pizza, la pâte à pizza ne colle pas. Grâce au présentoir réfrigéré monté sur le dessus, dans lequel vous pouvez placer cinq récipients GN 1/6 différents, vous aurez à portée de main toutes les garnitures dont vous avez besoin pour vos bases de pizza. Le comptoir à pizza est équipé de supports en acier inoxydable pour maintenir les récipients GN.



M-09400200



Caractéristique

- Format 2 portes avec 2 portes robustes en acier inoxydable
- Équipé d'un plateau en acier inoxydable
- Avec zone de travail en granit
- Capacité de 5 x 1/6 GN
- Y compris des étagères réglables (une par porte)
- Capacité 285L
- Contrôle numérique de la température (DIXELL)
- Système de refroidissement avec ventilateur
- Évaporateur à mousse sur 3 côtés
- Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304
- Compresseur Zanussi
- Réfrigérant R600a / sans CFC
- Température ambiante maximale de 32°C
- Isolation protectrice compacte de 35 mm
- Température : 0 ° à + 10 ° degrés Celsius
- Y compris les supports en acier inoxydable pour les conteneurs GN
- Sans les récipients GN et les couvercles
- Poids net : 92 kg
- Dimensions internes : B830 x P595 x H500 mm
- Dimensions extérieures : L900 x P700 x H1100 mm
- Tensions : 230V/50Hz/1Phase 230W

Table à pizzaïolo 3 portes

Si vous préparez chaque jour de délicieuses pizzas fraîches avec les garnitures les plus savoureuses, ce banc à pizza magnifiquement refroidi est indispensable dans votre cuisine professionnelle. Sur le plan de travail en granit de ce robuste établi à pizza, la pâte à pizza ne colle pas. Grâce au présentoir réfrigéré monté sur le dessus, dans lequel vous pouvez placer cinq récipients GN 1/6 différents, vous aurez à portée de main toutes les garnitures dont vous avez besoin pour vos bases de pizza. Le comptoir à pizza est équipé de supports en acier inoxydable pour maintenir les récipients GN.



M-09400205



Caractéristique

- Format 3 portes avec 3 portes robustes en acier inoxydable
- Équipé d'un plateau en acier inoxydable
- Avec zone de travail en granit
- Capacité de 8 x 1/6 GN
- Y compris des étagères réglables (une par porte)
- Capacité 400L
- Contrôle numérique de la température (DIXELL)
- Système de refroidissement avec ventilateur
- Évaporateur à mousse sur 3 côtés
- Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304
- Compresseur Zanussi
- Réfrigérant R600a / sans CFC
- Température ambiante maximale de 32°C
- Isolation protectrice compacte de 35 mm
- Température : 0 ° à + 10 ° degrés Celsius
- Y compris les supports en acier inoxydable pour les conteneurs GN
- Sans les récipients GN et les couvercles
- Poids net : 155 kg
- Dimensions internes : B1295 x P595 x H500 mm
- Dimensions extérieures : L900 x P700 x H1100 mm
- Tensions : 230V/50Hz/1Phase 230W

Table à pizzaïolo 2 portes - verre

Si vous préparez chaque jour de délicieuses pizzas fraîches avec les garnitures les plus savoureuses, ce banc à pizza magnifiquement refroidi est indispensable dans votre cuisine professionnelle. Sur le plan de travail en granit de ce robuste établi à pizza, la pâte à pizza ne colle pas. Grâce au présentoir réfrigéré monté sur le dessus, dans lequel vous pouvez placer cinq récipients GN 1/6 différents, vous aurez à portée de main toutes les garnitures dont vous avez besoin pour vos bases de pizza. Le comptoir à pizza est équipé de supports en acier inoxydable pour maintenir les récipients GN.



M-09400207



Caractéristique

Format 2 portes avec 2 portes robustes en acier inoxydable
Équipé d'un plateau en acier inoxydable
Avec zone de travail en granit
Capacité de 5 x 1/6 GN
Y compris des étagères réglables (une par porte)
Capacité 285L
Contrôle numérique de la température (DIXELL)
Système de refroidissement avec ventilateur
Évaporateur à mousse sur 3 côtés
Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace
Intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304
Compresseur Zanussi
Réfrigérant R600a / sans CFC
Température ambiante maximale de 32°C
Isolation protectrice compacte de 35 mm
Température : 0 ° à + 10 ° degrés Celsius
Y compris les supports en acier inoxydable pour les conteneurs GN
Sans les récipients GN et les couvercles
Poids net : 92 kg
Dimensions internes : B830 x P595 x H500 mm
Dimensions extérieures : L900 x P700 x H1100 mm
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 230W

Table à pizzaïolo 3 portes - verre

Si vous préparez chaque jour de délicieuses pizzas fraîches avec les garnitures les plus savoureuses, ce banc à pizza magnifiquement refroidi est indispensable dans votre cuisine professionnelle. Sur le plan de travail en granit de ce robuste établi à pizza, la pâte à pizza ne colle pas. Grâce au présentoir réfrigéré monté sur le dessus, dans lequel vous pouvez placer cinq récipients GN 1/6 différents, vous aurez à portée de main toutes les garnitures dont vous avez besoin pour vos bases de pizza. Le comptoir à pizza est équipé de supports en acier inoxydable pour maintenir les récipients GN.



M-09400208



Caractéristique

Format 3 portes avec 3 portes robustes en acier inoxydable
Équipé d'un plateau en acier inoxydable
Avec zone de travail en granit
Capacité de 8 x 1/6 GN
Y compris des étagères réglables (une par porte)
Capacité 400L
Contrôle numérique de la température (DIXELL)
Système de refroidissement avec ventilateur
Évaporateur à mousse sur 3 côtés
Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace
Intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304
Compresseur Zanussi
Réfrigérant R600a / sans CFC
Température ambiante maximale de 32°C
Isolation protectrice compacte de 35 mm
Température : 0 ° à + 10 ° degrés Celsius
Y compris les supports en acier inoxydable pour les conteneurs GN
Sans les récipients GN et les couvercles
Poids net : 155 kg
Dimensions internes : B1295 x P595 x H500 mm
Dimensions extérieures : L1365 x P700 x H1100 mm
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 230W

Table à pizzaïolo 2 portes et 7 tiroirs

Si vous préparez chaque jour de délicieuses pizzas fraîches avec les garnitures les plus savoureuses, ce banc à pizza magnifiquement refroidi est indispensable dans votre cuisine professionnelle. Sur le plan de travail en granit de ce robuste établi à pizza, la pâte à pizza ne colle pas. Grâce au présentoir réfrigéré monté sur le dessus, dans lequel vous pouvez placer cinq récipients GN 1/6 différents, vous aurez à portée de main toutes les garnitures dont vous avez besoin pour vos bases de pizza. Le comptoir à pizza est équipé de supports en acier inoxydable pour maintenir les récipients GN.



M-09400210



Caractéristique

Magnifique réfrigérateur à pizza au design luxueux
Construction en acier inoxydable avec un grand comptoir en granit
Système de refroidissement extra puissant sur le côté droit
Dimensionné pour quatre portes avec deux armoires en acier inoxydable et sept tiroirs pour la pâte
Les tiroirs ne sont pas refroidis activement
Contenu total de 580L
Équipé d'étagères réglables (une par porte)
Contrôle numérique de la température (Dixtell)
Système de refroidissement avec ventilateur
L'évaporateur est moussé sur trois côtés
Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace
Intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304
Compresseur Zanussi
Liquide de refroidissement R290 / sans CFC
Température ambiante maximale de 32°C
Isolation protectrice compacte de 6cm
Plage de température : -2 à 10°C
Tiroirs supplémentaires en option
Poids net : 298 kg
Dimensions intérieures (derrière les deux portes) : L960 x P680 x H560 mm
Dimensions extérieures : L2020 x P800 x H1000 mm
Dimensions des tiroirs : L400 x P630 x H70 mm
Tensions : 230V / 50Hz / 1 Phase 350W

Table réfrigérées négative

Comptoir réfrigéré négatif 2 portes

Avec ce congélateur de comptoir de luxe, vous créez un lieu de travail hygiénique pour la préparation des plats et des repas. En outre, le congélateur de comptoir peut être équipé selon vos propres souhaits, car vous pouvez commander des jeux de tiroirs pratiques ou des étagères supplémentaires. Veuillez noter que les tiroirs ne sont pas inclus en standard. Sur le côté droit du congélateur de comptoir, un système de congélation extra puissant a été construit avec un ventilateur pour une congélation optimale des produits.



M-09400390



Caractéristique

Magnifique plan de travail au design luxueux
Construction en acier inoxydable avec plan de travail entièrement en acier inoxydable
Système de congélation extra puissant sur le côté droit
Dimensions de 2 portes avec 2 portes robustes en acier inoxydable
Equipé d'étagères réglables (une par porte)
Contrôle numérique de la température (DIXELL)
Système de congélation avec ventilateur
Evaporateur à mousse sur 3 côtés
Dégivrage automatique
Intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304
Compresseur Zanussi
Réfrigérant R290 / sans CFC
Température ambiante maximale de 32°C
Isolation protectrice compacte de 60 mm
Température : -10° à -20° degrés Celsius
Hors tiroirs
Poids net : 103 kg
Dimensions intérieures : B795 x P580 x H589 mm
Dimensions extérieures : L1360 x P700 x H860 mm
Capacité : 314L
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 390W

Comptoir réfrigéré négatif 3 portes

Avec ce congélateur de comptoir de luxe, vous créez un lieu de travail hygiénique pour la préparation des plats et des repas. En outre, le congélateur de comptoir peut être équipé selon vos propres souhaits, car vous pouvez commander des jeux de tiroirs pratiques ou des étagères supplémentaires. Veuillez noter que les tiroirs ne sont pas inclus en standard. Sur le côté droit du congélateur de comptoir, un système de congélation extra puissant a été construit avec un ventilateur pour une congélation optimale des produits.



M-09400395



Caractéristique

- Magnifique plan de travail au design luxueux
- Construction en acier inoxydable avec plan de travail entièrement en acier inoxydable
- Système de congélation extra puissant sur le côté droit
- Dimensions de 2 portes avec 2 portes robustes en acier inoxydable
- Equipé d'étagères réglables (une par porte)
- Contrôle numérique de la température (DIXELL)
- Système de congélation avec ventilateur
- Evaporateur à mousse sur 3 côtés
- Dégivrage automatique
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304
- Compresseur Zanussi
- Réfrigérant R290 / sans CFC
- Température ambiante maximale de 32°C
- Isolation protectrice compacte de 60 mm
- Température : -10° à -20° degrés Celsius
- Hors tiroirs
- Poids net : 136 kg
- Dimensions intérieures : L1230 x P580 x H589 mm
- Dimensions extérieures : L1795 x P700 x H860 mm
- Capacité : 465L
- Tensions : 230V/50Hz/1Phase 430W

Table réfrigérées positives

Comptoir réfrigéré 2 portes

Un bon appareil de réfrigération est indispensable dans une cuisine professionnelle. Les aliments qui ne sont pas en conserve ou emballés restent frais plus longtemps et conservent leur qualité si vous les réfrigérez dans un bon réfrigérateur de comptoir. L'avantage de ce dernier est que vous disposez non seulement d'un système de réfrigération, mais aussi d'un espace de travail avec un comptoir entièrement en acier inoxydable pour préparer des ingrédients frais. Ce système de réfrigération avec ventilateur a une capacité de 257 litres. Derrière les deux portes robustes en acier inoxydable se trouvent deux étagères réglables.



M-09400420



Caractéristique

- Poste de travail réfrigéré au design luxueux
- Construction en acier inoxydable avec plan de travail entièrement en acier inoxydable
- Dimensions de 2 portes avec 2 portes robustes en acier inoxydable
- Capacité de 257L
- Equipé d'étagères réglables (une par porte)
- Contrôle numérique de la température (DIXELL)
- Système de refroidissement avec ventilateur
- Evaporateur en mousse sur 3 côtés
- Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304
- Compresseur Zanussi
- Réfrigérant R600a / sans CFC
- Température ambiante maximale de 32 °C
- Isolation protectrice compacte de 35 mm
- Température : 0 ° à + 10 ° degrés Celsius
- Tiroirs exclusifs de série
- Poids net : 72kg
- Dimensions intérieures : B830 x D595 x H500 mm
- Dimensions extérieures : L900 x P700 x H880 mm
- Tensions : 230V/50Hz/1Phase 230W

Comptoir réfrigéré 3 portes

Un bon appareil de réfrigération est indispensable dans une cuisine professionnelle. Les aliments qui ne sont pas en conserve ou emballés restent frais plus longtemps et conservent leur qualité si vous les réfrigérez dans un bon réfrigérateur de comptoir.

L'avantage de ce dernier est que vous disposez non seulement d'un système de réfrigération, mais aussi d'un espace de travail avec un comptoir entièrement en acier inoxydable pour préparer des ingrédients frais. Ce système de réfrigération avec ventilateur a une capacité de 257 litres. Derrière les deux portes robustes en acier inoxydable se trouvent deux étagères réglables.



M-09400435



Caractéristique

Joli banc au design luxueux

Construction en acier inoxydable avec plan de travail entièrement en acier inoxydable

3-Portes avec 3 dimensions de portes robustes en acier inoxydable

Contenu de 400L

Equipé d'étagères réglables (une par porte)

Contrôle numérique de la température (DIXELL)

Système de refroidissement avec ventilateur

Evaporateur en mousse sur 3 côtés

Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace

Intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304

Compresseur Zanussi

Réfrigérant R290 / sans CFC

Température ambiante maximale de 32°C

Isolation protectrice compacte de 35 mm

Température : 0 ° à + 10 ° degrés Celsius

Tiroirs exclusifs de série

Poids net : 110 kg

Dimensions intérieures : B1295 x P595 x H500 mm

Dimensions extérieures : B1365 x D700 x H880 mm

Tensions : 230V / 50Hz / 1phase 230 Watt

Comptoir réfrigéré 2 portes avec roulettes

Ce réfrigérateur de comptoir est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité et a une longue durée de vie. En outre, il peut résister à une bonne dose d'usure. Avec cet appareil, vous disposerez non seulement d'un réfrigérateur pour les ingrédients frais, mais aussi d'un comptoir entièrement en acier inoxydable. Avec une capacité de 314 litres, ce plan de travail réfrigéré offre beaucoup d'espace pour les produits réfrigérés. Derrière les deux portes robustes en acier inoxydable, il y a une étagère par porte qui est réglable en hauteur.



M-09400400



Caractéristique

Magnifique plan de travail réfrigéré au design luxueux
Construction en acier inoxydable avec plan de travail entièrement en acier inoxydable
Système de refroidissement extra puissant sur le côté droit
Dimensions de 2 portes avec 2 portes robustes en acier inoxydable
Capacité 314L
Equipé d'étagères réglables (une par porte)
Contrôle numérique de la température (DIXELL)
Système de refroidissement avec ventilateur
Evaporateur séparé
Dégivrage automatique
Intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304
Compresseur Zanussi
Réfrigérant R290 / sans CFC
Température ambiante maximale de 43 °C
Isolation protectrice solide de 60 mm
Température : -2 ° à + 10 ° degrés Celsius
Hors tiroirs
Poids net : 98 kg
Dimensions intérieures : L795 x D580 x H589 mm
Dimensions extérieures : L1360 x P700 x H860 mm
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 350W

Comptoir réfrigéré 3 portes avec roulettes

Ce réfrigérateur de comptoir est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité et a une longue durée de vie. En outre, il peut résister à une bonne dose d'usure. Avec cet appareil, vous disposerez non seulement d'un réfrigérateur pour les ingrédients frais, mais aussi d'un comptoir entièrement en acier inoxydable. Avec une capacité de 465 litres, ce plan de travail réfrigéré offre beaucoup d'espace pour les produits réfrigérés. Derrière les deux portes robustes en acier inoxydable, il y a une étagère par porte qui est réglable en hauteur.



M-09400400



Caractéristique

Magnifique plan de travail réfrigéré au design luxueux
Construction en acier inoxydable avec plan de travail entièrement en acier inoxydable
Système de refroidissement extra puissant sur le côté droit
Dimensions de 2 portes avec 2 portes robustes en acier inoxydable
Capacité 465L
Equipé d'étagères réglables (une par porte)
Contrôle numérique de la température (DIXELL)
Système de refroidissement avec ventilateur
Evaporateur séparé
Dégivrage automatique
Intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304
Compresseur Zanussi
Réfrigérant R290 / sans CFC
Température ambiante maximale de 43 °C
Isolation protectrice solide de 60 mm
Température : -2 ° à + 10 ° degrés Celsius
Hors tiroirs
Poids net : 98 kg
Dimensions intérieures : L1230 x D580 x H589 mm
Dimensions extérieures : L1795 x P700 x H860 mm
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 350W

Vitrine réfrigérées CHR

Mini vitrine réfrigérée positive 58L

Ce réfrigérateur d'exposition robuste a une capacité de 58 litres. Grâce aux quatre fenêtres en verre et à l'éclairage LED intégré, les produits sont présentés de manière attrayante et professionnelle dans tout établissement de restauration. À l'intérieur du réfrigérateur d'exposition, vous trouverez deux étagères qui sont facilement réglables. Cela signifie que vous pouvez placer presque toutes les tailles de produits dans ce réfrigérateur.



Caractéristique

Magnifique réfrigérateur d'exposition 58L Blanc
Boîtier en plastique agréable et robuste
Fenêtres en verre sur 4 côtés (double vitrage)
Equipé de 2 grilles revêtues
Refroidissement avec ventilateur
Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace
Lumières LED à l'intérieur
Réfrigérant R600a / sans CFC
Contrôleur de température numérique Dixell
Température de 0 ° à + 12 ° Celsius
Avec verrouillage
Pieds fixes
Poids net : 30kg
Dimensions internes de l'appareil : L396 x P350 x H460 mm
Dimensions extérieures de l'appareil : L428 x P386 x H810 mm
Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase 180W

Réf	Couleur
M-09400800	Blanc
M-09400801	Noir

Mini vitrine réfrigérée positive 78L

Ce réfrigérateur d'exposition robuste a une capacité de 78 litres. Grâce aux quatre fenêtres en verre et à l'éclairage LED intégré, les produits sont présentés de manière attrayante et professionnelle dans tout établissement de restauration. À l'intérieur du réfrigérateur d'exposition, vous trouverez deux étagères qui sont facilement réglables. Cela signifie que vous pouvez placer presque toutes les tailles de produits dans ce réfrigérateur.



Caractéristique

Magnifique réfrigérateur d'exposition 78L Blanc
Boîtier en plastique agréable et robuste
Fenêtres en verre sur 4 côtés (double vitrage)
Equipé de 3 grilles revêtues
Refroidissement avec ventilateur
Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace
Lumières LED à l'intérieur
Réfrigérant R600a / sans CFC
Contrôleur de température numérique Dixell
Température de 0 ° à + 12 ° Celsius
Avec verrouillage
Pieds fixes
Poids net : 34 kg
Dimensions de l'étagère : L360 x P310 mm
Dimensions internes de l'appareil : L396 x P350 x H608 mm
Dimensions extérieures de l'appareil : L428 x P386 x H960 mm
Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase 180W

Réf	Couleur
M-09400805	Blanc
M-09400806	Noir

Mini vitrine réfrigérée positive 98L

Ce réfrigérateur d'exposition robuste a une capacité de 98 litres. Grâce aux quatre fenêtres en verre et à l'éclairage LED intégré, les produits sont présentés de manière attrayante et professionnelle dans tout établissement de restauration. À l'intérieur du réfrigérateur d'exposition, vous trouverez deux étagères qui sont facilement réglables. Cela signifie que vous pouvez placer presque toutes les tailles de produits dans ce réfrigérateur.



Caractéristique

Magnifique réfrigérateur d'exposition 98L Blanc
Boîtier en plastique agréable et robuste
Fenêtres en verre sur 4 côtés (double vitrage)
Equipé de 4 grilles revêtues
Refroidissement avec ventilateur
Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace
Lumières LED à l'intérieur
Réfrigérant R600a / sans CFC
Contrôleur de température numérique Dixell
Température de 0 ° à + 12 ° Celsius
Avec verrouillage
Pieds fixes
Poids net : 38 kg
Dimensions de l'étagère : L360 x P310 mm
Dimensions internes de l'appareil : L396 x P350 x H758 mm
Dimensions extérieures de l'appareil : L428 x P386 x H1110 mm
Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase 180W

Réf	Couleur
M-09400810	Blanc
M-09400811	Noir

Mini vitrine réfrigérée positive 235L

Ce réfrigérateur d'exposition robuste a une capacité de 235 litres. Grâce aux quatre fenêtres en verre et à l'éclairage LED intégré, les produits sont présentés de manière attrayante et professionnelle dans tout établissement de restauration. À l'intérieur du réfrigérateur d'exposition, vous trouverez deux étagères qui sont facilement réglables. Cela signifie que vous pouvez placer presque toutes les tailles de produits dans ce réfrigérateur.



Caractéristique

Magnifique réfrigérateur d'exposition 235L Blanc
Boîtier en plastique agréable et robuste
Fenêtres en verre sur 4 côtés (double vitrage)
Equipé de 4 grilles revêtues
Refroidissement avec ventilateur
Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace
Lumières LED à l'intérieur
Réfrigérant R600a / sans CFC
Contrôleur de température numérique Dixell
Température de 0 ° à + 12 ° Celsius
Avec verrouillage
Pieds fixes
Poids net : 76 kg
Dimensions de l'étagère : L360 x P310 mm
Dimensions internes de l'appareil : L500 x P410 x H1250 mm
Dimensions extérieures de l'appareil : L515 x P485 x H1690 mm
Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase 250W

Réf	Couleur
M-09400815	Blanc
M-09400816	Noir

Vitrine réfrigérée / vitrine à gâteaux 100L

Cette vitrine avec une fenêtre incurvée à l'avant est un atout dans toute boulangerie, café, brasserie ou autre établissement de restauration. Avec une capacité de 100 litres et deux étagères réglables en hauteur, vous pouvez refroidir différents produits. Grâce à l'éclairage LED à l'intérieur et aux quatre fenêtres de chaque côté, les produits sont joliment présentés. Les portes coulissantes à l'arrière de la vitrine réfrigérée permettent d'ajouter ou de retirer facilement des articles.



Caractéristique

Magnifique réfrigérateur de présentation 100L Blanc
Idéal pour les gâteaux, les snacks et les sandwiches
Portes coulissantes en verre incurvées de l'avant à l'arrière
Fenêtres en verre sur 4 côtés
2 étagères réglables avec revêtement
Refroidissement avec ventilateur
Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace
Éclairage intérieur
Réfrigérant R600a / sans CFC
Pieds fixes Température de 0° à + 12° Celsius
Poids net : 39kg
Dimensions de l'étagère : L61 x P31cm
Dimensions internes de l'appareil : L654 x P375 x H397 mm
Dimensions extérieures de l'appareil : L682 x P450 x H675 mm
Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase 160W

Réf	Couleur
M-09400836	Blanc
M-09400831	Noir

Vitrine réfrigérée luxe à gâteaux 120L

La caisse réfrigérée de luxe, d'une capacité de 120 litres, présente une finition soignée et est idéale pour les restaurants, hôtels, cafés et autres établissements de restauration. Elle est équipée de deux étagères chromées réglables en hauteur. Le réfrigérateur d'exposition est doté d'un double vitrage et d'un éclairage LED intégré à l'intérieur. Il est donc parfaitement adapté à la présentation de gâteaux, chocolats et autres snacks pour les clients et les invités. À l'arrière se trouvent deux portes coulissantes, de sorte que les produits peuvent facilement être ajoutés ou retirés.



M-09400845



Caractéristique

Vitrine réfrigérée de luxe 120L Noir

Idéal pour les gâteaux, les snacks et les sandwiches

Verre incurvé à l'avant

Portes coulissantes à l'arrière

Fenêtres en verre sur 4 côtés (double vitrage)

2 grilles réglables (chromées)

Refroidissement avec ventilateur

Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace

Lumières LED à l'intérieur

Réfrigérant R600a / sans CFC

Contrôleur de température numérique Dixell

Température de 0 ° à + 12 ° Celsius

Avec verrouillage

Pieds réglables

Poids net : 57kg

Dimensions de l'étagère : B640 x D370 mm

Dimensions internes de l'unité : B664 x D448 x H410 mm

Dimensions extérieures de l'appareil : B702 x D568 x H686 mm

Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase 200W



Vitrine réfrigérée luxe à gâteaux 160L

Avec une capacité de 160 litres, cette vitrine à pâtisserie de luxe avec une fenêtre avant incurvée est idéale pour les restaurants et les hôtels. Les quatre fenêtres en verre, associées à l'éclairage LED économe en énergie, font de cette vitrine réfrigérée un excellent présentoir pour de nombreux produits différents. Deux étagères chromées, réglables en hauteur, sont fournies en standard. L'arrière du réfrigérateur est doté de deux portes coulissantes très pratiques pour ajouter ou retirer des produits.



M-09400850



Caractéristique

Vitrine réfrigérée de luxe 120L Noir

Idéal pour les gâteaux, les snacks et les sandwiches

Verre incurvé à l'avant

Portes coulissantes à l'arrière

Fenêtres en verre sur 4 côtés (double vitrage)

2 grilles réglables (chromées)

Refroidissement avec ventilateur

Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace

Lumières LED à l'intérieur

Réfrigérant R600a / sans CFC

Contrôleur de température numérique Dixell

Température de 0 ° à + 12 ° Celsius

Avec verrouillage

Pieds réglables

Poids net : 57kg

Dimensions de l'étagère : B810 x D370 mm

Dimensions internes de l'unité : B834 x D448 x H410 mm

Dimensions extérieures de l'appareil : B808 x D568 x H686 mm

Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase 200W



Vitrine réfrigérée luxe à gâteaux 125L

Il offre une capacité de 125 litres, quatre vitres tout autour et un éclairage LED intégré. L'avant et l'arrière sont équipés de portes coulissantes à roulement doux. Ainsi, les invités peuvent facilement sortir eux-mêmes des produits de la glacière, tels que des sandwiches, des gâteaux et autres snacks. À l'arrière, les portes coulissantes permettent de remplir ou de changer facilement les produits. Les deux étagères chromées de la vitrine sont réglables en hauteur.



Caractéristique

M-09400847

Vitrine réfrigérée de luxe / Vitrine pâtisserie 125L

Idéale pour les gâteaux, les snacks et les sandwiches

Portes coulissantes à l'avant et à l'arrière

Vitres sur 4 côtés (double vitrage)

Equippée de 2 grilles réglables (chromées)

Système de refroidissement avec ventilateur

Cycle de refroidissement unique pour réduire le processus de formation de glace

Éclairage LED à l'intérieur

Réfrigérant R600a / sans CFC

Contrôleur de température numérique

Température de 0° à + 12° degrés Celsius

Pieds réglables

Poids net : 54kg

Dimensions de l'étagère : B81 x D37cm

Dimensions internes de l'unité : B66,4 x D43,8 x H41cm

Dimensions extérieures de l'unité : B71 x D56,8 x H68,6cm

Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase 160W



Vitrine réfrigérée luxe à gâteaux 125L

Ce réfrigérateur de présentation rond aux finitions luxueuses, d'une capacité de 100 litres, est un atout pour toute boulangerie, tout restaurant ou toute entreprise de restauration. Il est doté de superbes fenêtres incurvées tout autour et de trois étagères en verre réglables en hauteur. En combinaison avec un éclairage LED économe en énergie à l'intérieur, les gâteaux, pâtisseries et autres produits de boulangerie sont littéralement sous les feux de la rampe. L'arrière de la glacière ronde est doté d'une porte battante pratique pour servir les clients rapidement et pour réapprovisionner facilement les produits.



M-09400841



Caractéristique

Réfrigérateur pour gâteaux 100L noir

Idéal pour les gâteaux, les pâtisseries, les snacks et les sandwiches

Boîtier en acier inoxydable avec des fenêtres incurvées tout autour

Porte à charnière haute à l'arrière

Fenêtres en verre sur deux côtés (double vitrage)

Équipé de 3 étagères en verre réglable

Système de refroidissement avec ventilateur

Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace

Éclairage LED à l'intérieur

Réfrigérant R600a / sans CFC

Contrôleur de température numérique Dixell

Température de 0 ° à + 12 ° Celsius

Pieds fixes

Poids net : 50 kg

Dimensions internes de l'unité : L430 x P430 x H658 mm

Dimensions extérieures de l'appareil : L480 x P480 x H1030 mm

Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase 180W



Saladette à poser réfrigérée avec vitre 95 cm

Le réfrigérateur de préparation de comptoir est idéal pour une utilisation intensive dans toute cuisine professionnelle. Trois récipients GN 1/3 peuvent y être placés pour aider à conserver les ingrédients à la bonne température, prêts à être utilisés au pied levé. Le réfrigérateur de comptoir est également bien adapté à des tâches telles que le remplissage rapide de sandwichs et la préparation de pizzas et de salades.



M-09400317



Caractéristique

- Vitrine réfrigérée de luxe avec verre rectangulaire
- Boîtier et supports en acier inoxydable
- Capacité 3 x 1/3 GN
- Bacs et couvercles exclusifs de série
- Fourni avec 2 barres transversales
- Equipé de pieds réglables
- Contrôle numérique de la température (DIXELL)
- Refroidissement statique
- Evaporateur en mousse
- Réfrigérant R600a / sans CFC
- Température de 0 ° à + 10 ° Celsius
- Température ambiante maximale 32
- Isolation protectrice compacte de 50 mm
- Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace
- Système anti-condensation
- Poids net : 35kg
- Dimensions : L955 x P395 x H435 mm
- Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase 200W



Saladette à poser réfrigérée avec vitre 120 cm

Ce réfrigérateur de comptoir de 120 cm de large est un atout dans toute cuisine de restauration professionnelle. Vous avez le choix entre deux options : soit quatre bacs 1/3 GN, côte à côte, soit trois bacs 1/3 GN et un bac 1/2 GN. Vous pouvez ainsi choisir la disposition qui convient le mieux à votre cuisine, par exemple pour garnir de savoureuses pizzas ou préparer des sandwiches.



Caractéristique

M-09400320

Vitrine réfrigérée de luxe avec verre rectangulaire
Boîtier et supports en acier inoxydable
Capacité 4 x 1/3 GN ou 3 x 1/3 + 1/2 GN
Bacs et couvercles exclusifs standard
Fourni avec 3 barres transversales
Equippé de pieds réglables
Régulation numérique de la température (DIXELL)
Refroidissement statique
Evaporateur en mousse
Réfrigérant R600a / sans CFC
Température de 0 ° à + 10 ° Celsius
Température ambiante maximale 32
Isolation protectrice compacte de 50 mm
Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace
Système anti-condensation
Poids net : 40kg
Dimensions : L1200 x D395 x H435 mm
Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase 200W



Saladette à poser réfrigérée avec vitre 140 cm

Ce réfrigérateur rectangulaire de comptoir en acier inoxydable a une largeur de 140 cm et peut accueillir six plateaux Gastronorm 1/3 avec couvercles. Grâce aux panneaux en verre à l'avant et sur le dessus, les salades, ingrédients et autres aliments sont clairement visibles. Il est idéal pour les sandwichs, les pizzas ou les stations de salade.



Caractéristique

M-09400323

Vitrine réfrigérée de luxe avec verre rectangulaire
Boîtier et supports en acier inoxydable
Capacité 6 x 1/3 GN
Bacs et couvercles exclusifs standard
Fourni avec 5 barres transversales
Équipé de pieds réglables
Contrôle numérique de la température (DIXELL)
Refroidissement statique
Évaporateur en mousse
Réfrigérant R600a / sans CFC
Température de 0 ° à + 10 ° Celsius
Température ambiante maximale 32
Isolation protectrice compacte de 50 mm
Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace
Système anti-condensation
Poids net : 45kg
Dimensions : L1400 x D395 x H435 mm
Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase 200W

Saladette à poser réfrigérée avec vitre 150 cm

Ce réfrigérateur de comptoir de 150 cm de large est parfait pour conserver les ingrédients frais, au frais et à portée de main. Il est idéal pour toute cuisine professionnelle de restauration qui travaille avec des salades, des herbes fraîches, de la viande et d'autres ingrédients. Il peut accueillir six récipients

Gastronorm 1/3 ou vous pouvez déterminer vous-même la meilleure disposition, par exemple six récipients GN 1/3, ou cinq récipients GN 1/3 et 1 x 1/2.



M-09400326



Caractéristique

Vitrine réfrigérée de luxe avec verre rectangulaire

Boîtier et supports en acier inoxydable

Capacité 6 x 1/3 GN ou 5 x 1/3 + 1/2 GN

Bacs et couvercles exclusifs standard

Fourni avec 5 barres transversales

Equipé de pieds réglables

Contrôle numérique de la température (DIXELL)

Refroidissement statique

Evaporateur en mousse

Réfrigérant R600a / sans CFC

Température de 0 ° à + 10 ° Celsius

Température ambiante maximale 32°C

Isolation protectrice compacte de 50 mm

Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace

Système anti-condensation

Poids net : 47,5 kg

Dimensions : L150 x P39,5 x H43,5cm

Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase 200W



Saladette à poser réfrigérée avec vitre 160 cm

Ce réfrigérateur de comptoir de 160 cm de large est idéal pour les cuisines professionnelles, ou comme unité de libre-service dans les restaurants et les hôtels. Les vitres rectangulaires du haut et de l'avant permettent aux clients de bien voir les produits exposés. Le réfrigérateur peut accueillir 7 bacs GN 1/3 pour conserver au frais une large gamme de produits comme les salades, les herbes fraîches et les viandes.



M-09400329



Caractéristique

Présentoir réfrigéré de luxe avec verre rectangulaire
Boîtier et supports en acier inoxydable
Capacité 7 x 1/3 GN
Bacs et couvercles exclusifs standard
Fourni avec 6 barres transversales
Équipé de pieds réglables
Contrôle numérique de la température (DIXELL)
Refroidissement statique
Évaporateur en mousse
Réfrigérant R600a / sans CFC
Température de 0 ° à + 10 ° Celsius
Température ambiante maximale 32°C
Isolation protectrice compacte de 50 mm
Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace
Système anti-condensation
Poids net : 50kg
Dimensions : L1600 x D395 x H435 mm
Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase 200W



Saladette à poser réfrigérée avec vitre 180 cm

Ce réfrigérateur en saillie d'une taille de 180 cm est idéal pour les restaurants et les hôtels. Il peut accueillir jusqu'à huit récipients Gastronorm 1/3 et convient parfaitement à une utilisation en libre-service, par exemple pour un petit-déjeuner ou un buffet de salades. Des fenêtres rectangulaires en verre sur le dessus et l'avant permettent aux clients de voir clairement les ingrédients disponibles.



M-09400332



Caractéristique

Vitrine réfrigérée de luxe avec verre rectangulaire
Boîtier et supports en acier inoxydable
Capacité 8 x 1/3 GN
Bacs et couvercles exclusifs standard
Fourni avec 7 barres transversales
Équipé de pieds réglables
Contrôle numérique de la température (DIXELL)
Refroidissement statique
Évaporateur en mousse
Réfrigérant R600a / sans CFC
Température de 0 ° à + 10 ° Celsius
Température ambiante maximale 32°C
Isolation protectrice compacte de 50 mm
Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace
Système anti-condensation
Poids net : 55kg
Dimensions : L1800 x P3950 x H435 mm
Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase 200W

Saladette à poser réfrigérée avec vitre 200 cm

Ce réfrigérateur en saillie d'une taille de 200 cm est idéal pour les restaurants et les hôtels. Il peut accueillir jusqu'à huit récipients Gastronorm 1/3 et convient parfaitement à une utilisation en libre-service, par exemple pour un petit-déjeuner ou un buffet de salades. Des fenêtres rectangulaires en verre sur le dessus et l'avant permettent aux clients de voir clairement les ingrédients disponibles.



M-09400335



Caractéristique

Présentoir réfrigéré de luxe avec verre rectangulaire
Boîtier et supports en acier inoxydable
Capacité 9 x 1/3 GN (max. 150 mm)
Bacs et couvercles exclusifs de série
Fourni avec 8 barres transversales
Equipé de pieds réglables
Contrôle numérique de la température (DIXELL)
Refroidissement statique
Evaporateur en mousse
Réfrigérant R600a / sans CFC
Température de 0 ° à + 10 ° Celsius
Température ambiante maximale 32°C
Isolation protectrice compacte de 50 mm
Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace
Système anti-condensation
Poids net : 60kg
Dimensions : L2000 x P395 x H435 mm
Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase 200W



Vitrine réfrigérée avec support 175L

Un réfrigérateur d'exposition avec une base à roulettes est une excellente alternative si vous n'avez plus de place sur votre comptoir. Cette vitrine sur roulettes est idéale si vous devez la déplacer régulièrement. Si vous préférez cacher la base, c'est également possible grâce à un habillage attrayant qui complète l'intérieur de votre entreprise. L'avant est doté d'une fenêtre incurvée et le postérieur est équipé de portes coulissantes afin que vous puissiez servir ou réapprovisionner les produits rapidement et efficacement. D'une capacité de 175 litres, ce présentoir réfrigéré avec support convient aux récipients Gastronorm d'une profondeur maximale de 150 mm. Il peut contenir 2 x 1/1 GN et 2 x 1/4 GN.



M-09400820



Caractéristique

Verre incurvé à l'avant

Portes coulissantes à l'arrière pour un accès facile

Convient aux récipients GN

Tailles GN 2x 1/1 + 2x 1/4, profondeur maximale 150 mm

Contrôle et affichage numériques de la température

Éclairage LED intégré dans la partie supérieure

Évaporateur avec récipient pour recueillir la condensation

Système de refroidissement direct

Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace

Réfrigérant R600a / sans CFC

Température de 2 ° à + 12 ° degrés Celsius

Poids net : 66kg

Dimensions : L915 x D890 x H1080 mm

Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase 200W



Vitrine réfrigérée avec support 400L

Ce réfrigérateur de présentation avec chariot a une capacité de 255 litres et convient aux récipients Gastronorm. Les tailles qui conviennent à cette vitrine sont 3 bacs GN 1/1 et 2 bacs GN 1/4, avec une profondeur maximale de 15 cm. Ces bacs peuvent être commandés séparément. L'avant de ce réfrigérateur d'exposition est équipé d'une fenêtre incurvée. Grâce aux portes coulissantes en verre postérieures, vous avez un large accès aux produits à l'intérieur du réfrigérateur, ce qui est idéal pour servir ou remplir rapidement les aliments réfrigérés.



M-09400821



Caractéristique

- Verre incurvé à l'avant
- Portes coulissantes à l'arrière pour un accès facile
- Convient aux récipients GN
- Tailles GN 3x 1/1 + 2x 1/4, profondeur maximale 150 mm
- Contrôle et affichage numériques de la température
- Éclairage LED intégré dans la partie supérieure
- Évaporateur avec récipient pour recueillir la condensation
- Système de refroidissement direct
- Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace
- Réfrigérant R600a / sans CFC
- Température de 2 ° à + 12 ° degrés Celsius
- Poids net : 84kg
- Dimensions : L1250 x D890 x H1080 mm
- Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase 200W



Vitrine à gâteaux Deluxe / vitrine boulangerie 400L

Cette vitrine est parfaite pour les restaurants, hôtels, cafés et autres établissements de restauration. Outre les gâteaux et les pâtisseries, la vitrine de luxe - d'une capacité de 400 litres - offre suffisamment d'espace pour d'autres produits alimentaires, tels que des sandwiches, des salades, des tapas et des snacks. La vitrine réfrigérée est équipée de fenêtres en verre tout autour et de trois étagères en verre réglables en hauteur à l'intérieur. Elle offre une manière luxueuse de présenter professionnellement tous vos produits aux invités et aux clients. À l'arrière de la vitrine se trouve une porte coulissante qui facilite le remplissage et le service.



M-09400842



Caractéristique

Présentoir réfrigéré pour gâteaux et pâtisseries 400L noir
Idéal pour les gâteaux, pâtisseries, snacks et sandwiches
Boîtier en acier inoxydable avec des fenêtres rectangulaires tout autour
Porte coulissante à l'arrière
Fenêtres en verre sur tous les côtés (double vitrage)
Équipé de 3 étagères en verre réglables
Système de refroidissement avec ventilateur (utilisable pour les gâteaux)
Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace
Éclairage LED à l'intérieur
Réfrigérant R290 / sans CFC
Contrôleur de température numérique Dixell
Température de 0 ° à + 12 ° Celsius
Déplaçable sur 4 roues
Poids net : 141kg
Dimensions internes de l'appareil : L860 x P718 x H922 mm
Dimensions extérieures de l'appareil : L900 x P805 x H1445 mm
Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase 450W



Vitrine à gâteaux Deluxe / vitrine boulangerie 500L

La vitrine à gâteaux mobile est un complément parfait pour les boulangeries, restaurants, hôtels et cafés. Les gâteaux et les pâtisseries sont présentés et refroidis de manière professionnelle dans la vitrine réfrigérée avec un éclairage LED intégré à faible consommation d'énergie. À l'intérieur de la vitrine se trouvent trois étagères en verre, réglables en hauteur. Une porte coulissante à l'arrière permet de remplir ou de servir rapidement et facilement des snacks, des sandwiches ou d'autres aliments.



M-09400843



Caractéristique

Présentoir réfrigéré pour gâteaux et pâtisseries 500L noir
Idéal pour les gâteaux, pâtisseries, snacks et sandwiches
Boîtier en acier inoxydable avec des fenêtres rectangulaires tout autour
Porte coulissante à l'arrière
Fenêtres en verre sur tous les côtés (double vitrage)
Équipé de 3 étagères en verre réglables
Système de refroidissement avec ventilateur (utilisable pour les gâteaux)
Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace
Éclairage LED à l'intérieur
Réfrigérant R290 / sans CFC
Contrôleur de température numérique Dixell
Température de 0 ° à + 12 ° Celsius
Déplaçable sur 4 roues
Poids net : 162kg
Dimensions internes de l'appareil : L922 x P1160 x H7180 mm
Dimensions extérieures de l'appareil : L1445 x P1200 x H805 mm
Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase 450W



Vitrine réfrigérée à gâteaux 300L

Grâce aux parois et aux portes en verre, cette vitrine réfrigérée est bien adaptée à la présentation des aliments et des boissons. Les produits sont présentés de manière attrayante et les clients ont une bonne vue sur votre offre grâce à l'éclairage LED intégré à faible consommation d'énergie. Avec une capacité de 300 litres, cette vitrine à pâtisserie offre suffisamment d'espace pour les gâteaux, les pâtisseries, les snacks, les sandwiches et autres produits alimentaires. À l'intérieur se trouvent deux étagères en verre, toutes deux réglables en hauteur. Grâce à la porte coulissante en verre située à l'arrière, il est facile de remplir ou de servir les produits.



M-09400837



Caractéristique

Vitrine réfrigérée / Vitrine pâtisserie 300L

Idéale pour les gâteaux, pâtisseries, snacks et sandwiches

Boîtier en acier inoxydable avec des vitres droites tout autour

Porte coulissante à l'arrière

Fenêtres en verre sur tous les côtés (double vitrage)

Equipée de 2 étagères en verre réglables

Système de refroidissement avec ventilateur (adapté aux gâteaux)

Cycle de refroidissement unique pour réduire le processus de formation de glace

Éclairage LED à l'intérieur

Réfrigérant R290 / sans CFC

Contrôleur de température numérique

Température de +2° à +8° degrés Celsius

Mobile grâce à ses 4 roues

Volume : 300 litres

Poids net : 135 kg

Dimensions internes de l'appareil : L859 x P580 x H648 mm

Dimensions extérieures de l'appareil : L915 x P675 x H1210 mm

Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase 475W



Vitrine réfrigérée à gâteaux 400L

Une bonne boulangerie, une brasserie ou un café a besoin d'une vitrine réfrigérée pour conserver les aliments au frais. Cette vitrine à pâtisserie noire et en acier inoxydable respire le luxe et est bien adaptée pour présenter vos produits de manière attrayante. Les snacks, les pâtisseries et les gâteaux sont clairement visibles grâce à l'éclairage LED intégré et économe en énergie. La vitrine réfrigérée a des parois et une porte en verre et est équipée de deux étagères en verre réglables en hauteur. À l'arrière de la vitrine réfrigérée se trouve une porte coulissante en verre pour un accès facile aux produits exposés.



M-09400838



Caractéristique

Vitrine réfrigérée / Vitrine pâtisserie 400L

Idéale pour les gâteaux, pâtisseries, snacks et sandwiches

Boîtier en acier inoxydable avec des vitres droites tout autour

Porte coulissante à l'arrière

Fenêtres en verre sur tous les côtés (double vitrage)

Equippée de 2 étagères en verre réglables

Système de refroidissement avec ventilateur (adapté aux gâteaux)

Cycle de refroidissement unique pour réduire le processus de formation de glace

Éclairage LED à l'intérieur

Réfrigérant R290 / sans CFC

Contrôleur de température numérique

Température de +2° à +8° degrés Celsius

Mobile grâce à ses 4 roues

Volume : 400 litres

Poids net : 155 kg

Dimensions internes de l'appareil : L1159 x P580 x H648 mm

Dimensions extérieures de l'appareil : L1215 x P675 x H1210 mm

Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase 480W



Vitrine réfrigérée à gâteaux 500L

Travailler avec des ingrédients frais dans une boulangerie, un restaurant ou un café nécessite un bon système de refroidissement. Cette vitrine réfrigérée d'une capacité de 500 litres non seulement refroidit bien, mais a aussi un aspect très luxueux grâce à ses finitions en noir et en acier inoxydable. Deux étagères en verre réglables en hauteur peuvent être placées à l'intérieur de la vitrine. Avec l'éclairage LED intégré à haut rendement énergétique, les produits sont présentés de manière professionnelle et attrayante. Grâce à la porte coulissante à l'arrière, qui coulisse en douceur, vous pouvez facilement servir ou remplir les produits.



M-09400839



Caractéristique

Vitrine réfrigérée / Vitrine pâtisserie 500L

Idéale pour les gâteaux, pâtisseries, snacks et sandwiches

Boîtier en acier inoxydable avec des vitres droites tout autour

Porte coulissante à l'arrière

Fenêtres en verre sur tous les côtés (double vitrage)

Equippée de 2 étagères en verre réglables

Système de refroidissement avec ventilateur (adapté aux gâteaux)

Cycle de refroidissement unique pour réduire le processus de formation de glace

Éclairage LED à l'intérieur

Réfrigérant R290 / sans CFC

Contrôleur de température numérique

Température de +2° à +8° degrés Celsius

Mobile grâce à ses 4 roues

Volume : 500 litres

Poids net : 182 kg

Dimensions internes de l'appareil : L1459 x P580 x H648 mm

Dimensions extérieures de l'appareil : L1515 x P675 x H1210 mm

Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase 480W



Armoire murale réfrigérée ouverte 220L

Ce réfrigérateur ouvert est idéal pour une utilisation dans tout établissement de restauration. Les produits sont présentés de manière attrayante et professionnelle sur trois étagères revêtues différentes. L'éclairage LED intégré met littéralement les boissons et les aliments sous les feux de la rampe. Ainsi, les clients peuvent prendre leur propre nourriture ou boisson dans les étagères. Les étagères sont équipées de porte-cartes pour placer l'étiquette de prix. En outre, le réfrigérateur d'exposition est équipé de deux roues avec freins, ce qui permet de le déplacer facilement vers n'importe quel endroit. Le réfrigérateur est également équipé d'une poignée et d'un pare-chocs. Les vitres des côtés de la vitrine sont à double vitrage, et les plaques de verre incurvées sont équipées d'un acier chromé.



M-09400855



Caractéristique

- Grande vitrine réfrigérée ouverte 220L
- Design de luxe avec une belle finition
- Verre incurvé avec acier chromé
- Fenêtres en verre sur deux côtés (double vitrage)
- Équipée de trois étagères revêtues
- Etagères avec porte-cartes
- Système de refroidissement avec ventilateur
- Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace
- Éclairage LED à l'intérieur
- Réfrigérant R290 / sans CFC
- Contrôleur de température numérique Dixell
- Température de 2 ° à + 10 ° degrés Celsius
- Modèle de sol mobile
- Equipé de 2 roues avec freins
- Complet avec poignée / pare-chocs
- Présentation de produits de luxe à plusieurs étages
- Poids net : 106kg
- Dimensions des étagères : L460 x P280 mm
- Dimensions de la vitrine réfrigérée ouverte : L494 x D600 x H1740 mm
- Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase 1340W

Vitrine à sushis réfrigérées

Vitrine à sushi et tapas 52L

Cette vitrine à tapas convient à la fois pour présenter les aliments et pour garder les petits produits au frais. Le verre bombé et le boîtier noir donnent à cette vitrine un aspect luxueux et élégant. Elle est idéale pour être placée sur un comptoir afin d'être à la vue de vos invités. La vitrine à tapas est adaptée à la présentation de tapas, mais aussi à la conservation au frais de plats de sushis et de produits à base de poisson. Cette vitrine à tapas professionnelle peut être utilisée en combinaison avec des conteneurs GN. Ce présentoir à sushis est fourni en standard avec 5 plateaux GN de 1/3.



M-09400865



Caractéristique

- Vitrine réfrigérée de luxe avec verre bombé
- Boîtier et supports en acier inoxydable
- Lumières LED à l'intérieur
- Equipé de pieds réglables
- Contrôle numérique de la température (DIXELL)
- Refroidissement statique
- Evaporateur en mousse
- Réfrigérant R600a / sans CFC
- Température de 0 ° à + 12 ° Celsius
- Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace
- Système anti-condensation
- Poids net : 38,5kg
- Dimensions : L1352 x P420 x H265 mm
- Capacité : 52L avec 5 x 1/3 GN
- Comprend 5 x 1/3 GN H4cm plateaux
- Tensions : 230V/50Hz/1Phase 130W



Vitrine à sushi et tapas 132L

Cette vitrine à sushis convient à la fois pour présenter les aliments et pour garder les petits produits au frais. Le verre incurvé et le boîtier noir donnent à cette vitrine un aspect luxueux et élégant. Elle est idéale pour être placée sur un comptoir afin d'être à la vue de vos invités. La vitrine convient à la présentation de sushis, mais aussi à la conservation au frais de plats de tapas et de produits à base de poisson. Cette vitrine professionnelle peut être utilisée en combinaison avec des conteneurs GN. Vous avez le choix entre 8 x 1/3 bacs GN ou 5 x 1/2 bacs GN. Ce présentoir à sushis est fourni en standard avec des bacs GN 5 x 1/2.



M-09400866



Caractéristique

Vitrine réfrigérée de luxe avec verre bombé
Boîtier et supports en acier inoxydable
Lumières LED à l'intérieur
Equipé de pieds réglables
Contrôle numérique de la température (DIXELL)
Refroidissement statique
Evaporateur en mousse
Réfrigérant R600a / sans CFC
Température de 0 ° à + 12 ° Celsius
Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace
Système anti-condensation
Poids net : 45kg
Dimensions : L1800 x P420 x H265 mm
Capacité : 132L avec 5 x 1/2 GN ou 8 x 1/3 GN
Comprend 5 x 1/2 GN H4cm plateaux
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 160W

