

Série 700

Série 700 Génération Kore	066
Fourneaux à gaz feux ouverts	068
Fourneaux à gaz demi plaque coup de feu	072
Fourneaux à gaz plaque coup de feu ...	074
Fourneaux pour paellas	076
Fourneaux électriques	078
Plaques coup de feu électriques	080
Fourneaux à induction	082
Grillades (Fry-tops)	084
Charcoals	088
Cuiseurs à pâtes	090
Marmites	092
Friteuses	094
Chauffe-frites	096
Sauteuses basculantes	098
Bain-marie	100
Éléments neutres	102
Placards	103
Meubles supports réfrigérants	104
Blocs suspendus	106
Blocs pont	108
Verticalité	110
Accessoires	116

Les machines à gaz sont préparées
pour être connectées aux pressions indiquées :
GLP: 37 g/cm²
Gaz naturel : 20 g/cm²



**Performances maximales
dans des espaces réduits.**

New



La série KORE 700 a été spécialement conçue pour des petits et moyens restaurants et des cantines qui requièrent les mêmes performances qu'une grande cuisine, à savoir durabilité, fiabilité, et grande puissance en tirant parti au maximum de l'espace.

Fourneaux à gaz feux ouverts



01.

Puissance optimale sécurisée au maximum.

La série KORE 700 offre les brûleurs les plus puissants du marché. La puissance idéale recherchée par tous les chefs est obtenue grâce à un maximum de 8kW par feu.

De plus, les brûleurs ont été conçus afin de garantir la sécurité du pilote et du thermocouple, les protégeant de tout risque de coup.

Les diffuseurs des brûleurs et les grilles ont été conçus pour éviter que la flamme du brûleur ne se dirige au centre de la grille.

02.

Commodité

Des éléments tels que la table de cuisson emboutie ou le four en acier inoxydable rendent le nettoyage plus facile et commode, procurant une hygiène optimale.

De plus, disposant de conduits à gaz flexibles, les réparations et la maintenance sont rapides et simples, permettant un gain de temps et peu d'efforts.

03.

En tenant compte des petits détails

Le four a été conçu minutieusement afin d'atteindre une utilisabilité optimale de la machine :

- Glissières à baguette avec système antibascule améliorant ainsi la stabilité des grilles.
- Une sole en fer sur la base du four garantissant un meilleur rendement et plus d'uniformité de la chaleur.
- Une fermeture parfaite du four sécurisé grâce à un cadre et une contre-porte emboutis.

Caractéristiques Générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Brûleurs et diffuseurs avec double couronne en fonte nickelée, garantissant l'uniformité de la distribution thermique sur tout type d'ustensiles, y compris de grandes dimensions, optimisant la production et la qualité du produit fini.
- Deux brûleurs de puissances différentes disponibles:
 - 5,25 kW (Ø 100 mm).
 - 8,0 kW (Ø 120 mm).
- Allumage brûleur manuel.
- Veilleuses de basse consommation et thermocouples placés dans le corps du brûleur pour une meilleure protection.
- Grilles de grande dimension utile: 397 x 290 mm par brûleur.
Distance entre les branches : 75 mm.
Optimisation de l'utilisation des ustensiles : du plus petit 8 cm de diamètre jusqu'au plus grand.
- Les grilles sont fabriquées en fonte émaillée RAAF (résistante aux produits alcalins,

- acide, au feu et aux températures élevées).
- Commandes avec indicateur de température et base d'appui protectrice contre l'eau et les éclaboussures.
- Alimentation des conduites de gaz par un tube flexible d'acier Inoxydable, accès aux composants techniques par l'avant, facilitant les opérations de maintenance.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.

FOUR

- Le four statique en soubassement dispose d'une chambre de cuisson en acier inoxydable emboutie, d'un cadre de four et d'une contre-porte également emboutis.
Joint d'étanchéité en fibre de verre garantissant une isolation thermique optimale.

Deux dimensions de four sont disponibles :

- GN 2/1
- Panoramique (version traiteur) en : 860*570*410 mm

Deux choix d'alimentation :

- Gaz : brûleur tubulaire en acier inoxydable, avec pilote et thermocouple et allumage piezo-électrique.
- Electrique : résistances blindées en acier inoxydable avec commutateur pour fonctionnement de la zone supérieure ou inférieure. Indice de protection IPX5.
- Contrôle de la température par vanne thermostatique (125 – 310°C).
- La sole du four sur la base (partie inférieure) est fabriquée en fonte, d'une épaisseur de 4 mm afin de garantir une uniformité optimale de la répartition de la chaleur.
- 3 glissières avec système anti-bascule sont fournies en dotation.
Introduction dans le sens panoramique pour une manipulation aisée.

ACCESSOIRES OPTIONNELS

(voir page des accessoires à la fin du chapitre)

- Plaque à griller à placer sur les brûleurs de 5,25 kW.
- Colonne d'eau.

Fourneaux à gaz feux ouverts

MODÈLE	GAZ	CODE	GRILLES (mm)	BRÛLEURS		FOUR		PUISSANCE TOTALE (kW)	DIMENSIONS	€
				5,25 kW	8 kW	SIZE	POWER (kW)			
À POSER										
C-G720	LPG	19068008	397x290	2	-	-	-	10,50	400x730x290	-
	GN	19074175								
C-G720 H	LPG	19068057	397x290	-	2	-	-	16,00	400x730x290	-
	GN	19074760								
C-G740	LPG	19060614	397x290	3	1	-	-	23,75	800x730x290	-
	GN	19073557								
C-G740 H	LPG	19068058	397x290	-	4	-	-	32,00	800x730x290	-
	GN	19074761								
C-G760	LPG	19068059	397x290	4	2	-	-	37,00	1200x730x290	-
	GN	19074762								
C-G760 H	LPG	19068110	397x290	-	6	-	-	48,00	1200x730x290	-
	GN	19074763								
FOUR STATIQUE À GAZ GN 2/1										
C-G741	LPG	19058530	397x290	3	1	GN-2/1	8,60	32,35	800x730x850	-
	GN	19073558								
C-G741 H	LPG	19068112	397x290	-	4	GN-2/1	8,60	40,60	800x730x850	-
	GN	19074765								
C-G761	LPG	19071404	397x290	4	2	GN-2/1	8,60	45,60	1200x730x850	-
	GN	19073560								
C-G761 H	LPG	19071463	397x290	-	6	GN-2/1	8,60	56,60	1200x730x850	-
	GN	19074766								
FOUR À GAZ STYLE ANGLAIS										
C-GB761	LPG	19074812	397x290	4	2	860X570X410	8,60	45,60	1200x730x850	-
	GN	19074813								
C-GB761 R	LPG	19074814	397x290	4	2	860X570X410	8,60	45,60	1200x730x850	-
	GN	19074815								
C-GB761 H	LPG	19074816	397x290	-	6	860X570X410	8,60	56,60	1200x730x850	-
	GN	19074817								
C-GB761 R H	LPG	19074819	397x290	-	6	860X570X410	8,60	56,60	1200x730x850	-
	GN	19074820								
FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE GN 2/1										
C-GE741	LPG	19074821	397x290	3	1	GN-2/1	6,00	29,75	800x730x850	-
	GN	19074822								
C-GE741 H	LPG	19074823	397x290	-	4	GN-2/1	6,00	38,00	800x730x850	-
	GN	19074824								

Modèles H : équipés de brûleurs très puissants.

Modèles R : équipés de roues.



Fourneaux à gaz demi plaque coup de feu



01.

Flexibilité de cuisson

Fourneau à feux ouverts et demi plaque coup de feu permettant différentes formes de cuisson.

02.

Nettoyage

La demi plaque coup de feu est facile et rapide à nettoyer grâce à ses angles arrondis. De plus, le plan de travail embouti et l'extraction facile des grilles et brûleurs rendent le nettoyage aisé.

Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti.

Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.

- Demi plaque coup de feu en fonte de 10 mm d'épaisseur aux bords arrondis avec un foyer de 210 mm de diamètre et une dimension totale de 400 * 580 mm, alimentée par un brûleur de 5.25 KW

Trois configurations sont proposées :

- Demi plaque coup de feu à GAUCHE

- Demi plaque coup de feu à DROITE

- Demi plaque coup de feu au CENTRE soit 2 feux + demi plaque coup de feu + 2 feux

- Brûleurs et diffuseurs avec double couronne en fonte nickelée, garantissant l'uniformité de la distribution thermique sur tout type d'ustensiles, y compris de grandes dimensions, optimisant la production et la qualité du produit fini.

- Deux brûleurs de puissances différentes disponibles:

- 5,25 kW (Ø 100 mm).

- 8,0 kW (Ø 120 mm).

- Allumage brûleur manuel.

- Veilleuses de basse consommation et

thermocouples placés dans le corps du brûleur pour une meilleure protection.

- Grilles de grande dimension utile: 397 x 290 mm par brûleur.

Distance entre les branches : 75 mm.

Optimisation de l'utilisation des ustensiles : du plus petit 8 cm de diamètre jusqu'au plus grand.

- Les grilles sont fabriquées en fonte émaillée RAAF (résistante aux produits alcalins, acide, au feu et aux températures élevées).

- Commandes avec indicateur de température et base d'appui protectrice contre l'eau et les éclaboussures.

- Alimentation des conduites de gaz par un tube flexible d'acier Inoxydable, accès aux composants techniques par l'avant, facilitant les opérations de maintenance.

- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.

Modèles C-G731 i/d et C-G751 avec four

- Le four statique de dimension GN 2/1 en soubassement dispose d'une chambre de cuisson en acier inoxydable emboutie, d'un cadre de four et d'une contre-porte

également emboutis.

Joint d'étanchéité en fibre de verre garantissant une isolation thermique optimale.

- Alimentation gaz : brûleur tubulaire en acier inoxydable, avec pilote et thermocouple et allumage piezo-électrique.

- Contrôle de la température par vanne thermostatique (125 – 310°C).

- La sole du four sur la base (partie inférieure) est fabriquée en fonte, d'une épaisseur de 4 mm afin de garantir une uniformité optimale de la répartition de la chaleur.

- 3 glissières avec système anti-basculer sont fournies en dotation.

Introduction dans le sens panoramique pour une manipulation aisée.

ACCESSOIRES OPTIONNELS

(voir page des accessoires à la fin du chapitre)

- Plaque à griller à placer sur les brûleurs de 5,25 kW.

- Colonne d'eau.

MODÈLE	GAZ	CODE	BRÛLEURS		GRIL 5,25 kW	FOUR 8,6 kW	PUISSANCE TOTALE (kW)	ÉLÉMENT NEUTRE	DIMENSIONS	€
			5,25 kW	8 kW						
À POSER										
C-G730-I	LPG	19073679	1	1	Gauche	-	18,50	-	800x730x290	-
	GN	19074769								
C-G730-D	LPG	19073680	1	1	Droite	-	18,50	-	800x730x290	-
	GN	19074771								
C-G750	LPG	19070794	2	2	Centre	-	31,75	-	1200x730x290	-
	GN	19074772								
AVEC FOUR										
C-G731-I	LPG	19073681	1	1	Gauche	1	27,1	-	800x730x850	-
	GN	19074773								
C-G731-D	LPG	19073682	1	1	Droite	1	27,1	-	800x730x850	-
	GN	19074775								
C-G751	LPG	19074776	2	2	Centre	1	40,35	1	1200x730x850	-
	GN	19074777								

Fourneaux plaque coup de feu



01.

Polyvalence

Il dispose d'un brûleur puissant de 8,4 kW et d'un diffuseur à double couronne en fonte qui garantissent l'uniformité et la répartition thermique de la flamme.

La fourchette des températures (500 °C au centre et 200 °C près des bords) obtenue dans les différentes zones du gril permet d'exploiter différentes formes de cuissons.

02.

Haute productivité et nettoyage

Productivité élevée grâce à sa grande surface de 800 x 580 mm. De plus, grâce à ses angles arrondis, il est facile et rapide à nettoyer.

Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti.

Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.

- Plaque coup de feu en fonte de 10 mm d'épaisseur aux bords arrondis avec un foyer de 300 mm de diamètre et une dimension totale de 800 * 580 mm, alimentée par un brûleur de 8.4 KW.

Plaque coup de feu fabriquée avec des briques réfractaires pour une répartition optimale de la température du centre vers les bords :

- Température au centre : 500°C (maximum)
- Température sur les bords : 200°C (maximum)

Brûleur et diffuseur à double couronne en fonte garantissant l'uniformité de la répartition thermique.

- Commandes avec indicateur de température et base d'appui protectrice contre l'eau et les éclaboussures.

- Alimentation des conduites de gaz par un tube flexible d'acier Inoxydable, accès aux composants techniques par l'avant, facilitant les opérations de maintenance.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.

Modèle C-G711 avec four

- Le four statique de dimension GN 2/1 en soubassement dispose d'une chambre de cuisson en acier inoxydable emboutie, d'un cadre de four et d'une contre-porte également emboutis.
- Joint d'étanchéité en fibre de verre garantissant une isolation thermique optimale.
- Alimentation gaz : brûleur tubulaire en acier inoxydable, avec pilote et thermocouple et allumage piezo-électrique.
- Contrôle de la température par vanne thermostatique (125 – 310°C).
- La sole du four sur la base (partie inférieure) est fabriquée en fonte,

d'une épaisseur de 4 mm afin de garantir une uniformité optimale de la répartition de la chaleur.

- 3 glissières avec système anti-bascule sont fournies en dotation.

Introduction dans le sens panoramique pour une manipulation aisée.

MODÈLE	GAZ	CODE	GRIL (mm)	BRÛLEURS 8,4 kW	FOUR		PUISSANCE TOTALE (kW)	DIMENSIONS	€
					DIMENSIONS	PUISSANCE (kW)			
À poser									
C-G710	LPG	19070754	800x580	1	-	-	8,4	800x730x290	-
	GN	19073645							
Avec four									
C-G711	LPG	19073088	800x580	1	GN-2/1	8,60	17	800x730x850	-
	GN	19074767							



Fourneaux à gaz pour paellas



01.

Puissance et rendement élevés

Cuisinière à paella équipée d'un brûleur à gaz de grande puissance et haut rendement, idéale pour cuisiner tous types de riz ou des fruits de mer et des légumes.

02.

Répartition thermique

Le brûleur garantit l'uniformité et la répartition thermique de la flamme au fond de la poêle.

03.

Grande stabilité

La grille est conçue pour apporter une grande stabilité aux récipients.

04.

Four à paella

Porte à double battant pour permettre d'insérer le plateau dans le sens panoramique et faciliter la manœuvrabilité. Le brûleur est conçu spécialement pour diffuser la chaleur du haut vers le bas pour sécher la paella.

Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Brûleur à double couronne avec 4 rangées de flammes de 27 KW qui assure l'uniformité de la répartition thermique.
- Allumage brûleur manuel.
- Veilleuses de basse consommation et thermocouples placés dans le corps du brûleur pour une meilleure protection.
- Grilles de grande dimension utile: 397 x 290 mm par brûleur.
Distance entre les branches : 75 mm.
Optimisation de l'utilisation des ustensiles : du plus petit 8 cm de diamètre jusqu'au plus grand.
- Les grilles sont fabriquées en fonte émaillée RAAF (résistante aux produits alcalins, acide, au feu et aux températures élevées).

- Commandes avec indicateur de température et base d'appui protectrice contre l'eau et les éclaboussures.
- Alimentation des conduites de gaz par un tube flexible d'acier Inoxydable, accès aux composants techniques par l'avant, facilitant les opérations de maintenance.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.

MODÈLE C-GP711 AVEC FOUR POUR PAELLA

- Four statique pour paella de dimensions 665 x 665 x 325 mm, avec les commandes placées sur le panneau supérieur.
- Chambre de cuisson fabriquée entièrement en acier inoxydable, ce qui facilite le nettoyage et apporte plus d'hygiène.
- Contrôle de la température par soupape thermostatique (125 - 350 °C).

- Brûleur tubulaire en acier inoxydable situé sur la partie postérieure, avec veilleuse, thermocouple, allumage par piézoélectrique.
- Sole de four fabriquée en acier inoxydable, de 4 mm, qui garantit un meilleur rendement et l'uniformité dans la distribution de la chaleur.
- Porte à double panneau, à ouverture latérale.

MODÈLE	GAZ	CODE	BRÛLEURS			FOUR		PUISSANCE TOTALE (KW)	DIMENSIONS	€
			COURONNE EXTERIEURE	COURONNE INTERIEURE	PUISSANCE (kW)	DIMENSIONS	PUISSANCE (kW)			
À poser										
C-GP710	LPG	19074804	450	330	27	-	-	27,00	800x730x290	-
	GN	19074806								
Avec four										
C-GP711	LPG	19074808	450	330	27	665x665x325	7,30	34,30	800x730x850	-
	GN	19074811								

Fourneaux électriques



01.

Puissante et efficace

Le contrôle des plaques permet de régler la puissance à l'aide d'un sélecteur de 7 positions.

02.

Nettoyage

La conception de la table de cuisson pressée et la disposition des plaques évitent que les liquides renversés des faitouts ne pénètrent à l'intérieur de la cuisinière. De plus, les bords arrondis assurent un nettoyage facile et rapide. Le four, quant à lui, est fabriqué entièrement en acier inoxydable, ce qui facilite le nettoyage et procure une meilleure hygiène. Les glissières intérieures à baguette sont extractibles.

Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti.

Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.

- Commandes avec indicateur de température et base d'appui protectrice contre l'eau et les éclaboussures.
 - Alimentation des conduites de gaz par un tube flexible d'acier inoxydable, accès aux composants techniques par l'avant, facilitant les opérations de maintenance.
 - Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- 2 typologies de plaques sont disponibles :
- Plaques rondes d'un diamètre de 223 mm et d'une puissance de 2.6 KW
 - Plaques carrées de 230 * 230 mm et d'une puissance de 2.6 KW

- Les plaques sont fabriquées en fonte et hermétiquement assemblées au plan de travail embouti pour garantir toute infiltration d'eau.

- Indice de protection : IPX 5.

- Sélecteur à 7 positions pour réguler la puissance.

- Thermostat de sécurité sur chaque plaque.

- La partie technique est refroidie par un ventilateur interne.

Modèles avec four

- Le four statique GN 2/1 en soubassement dispose d'une chambre de cuisson en acier inoxydable emboutie, d'un cadre de four et d'une contre-porte également emboutis.

Joint d'étanchéité en fibre de verre garantissant une isolation thermique optimale.

- Alimentation électrique : résistances blindées en acier inoxydable avec

commutateur pour fonctionnement de la zone supérieure ou inférieure. Indice de protection IPX5.

- Contrôle de la température par vanne thermostatique (125 – 310°C).

- La sole du four sur la base (partie inférieure) est fabriquée en fonte, d'une épaisseur de 4 mm afin de garantir une uniformité optimale de la répartition de la chaleur.

- 3 glissières avec système anti-bascule sont fournies en dotation (Espace entre les niveaux de 50 mm).

Introduction dans le sens panoramique pour une manipulation aisée.

Voltage

- 400V 3+N. + T

- Pour d'autres tensions, consulter les options à la fin du chapitre.

MODÈLE	CODE	PLAQUES		FOUR		PUISSANCE TOTALE (kW)	ÉLÉMENT NEUTRE	DIMENSIONS	€
		(mm)	2,6 kW	DIMENSIONS	PUISSANCE (kW)				
PLAQUES RONDES									
À poser									
C-E720	19068321	223	2	-	-	5,20	-	400x730x290	-
C-E740	19067975	223	4	-	-	10,40	-	800x730x290	-
C-E760	19068322	223	6	-	-	15,60	-	1200x730x290	-
Avec four									
C-E741	19068498	223	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850	-
C-E761	19068645	223	6	GN-2/1	6	21,60	1	1200x730x850	-
PLAQUES CARRÉES									
À poser									
C-E720Q	19072313	230x230	2	-	-	5,20	-	400x730x290	-
C-E740Q	19072312	230x230	4	-	-	10,40	-	800x730x290	-
Avec four									
C-E741Q	19071619	230x230	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850	-

Fourneaux électriques “Coup de feu”



01.

Flexibilité

La cuisinière électrique « grill intégral » permet de travailler avec différentes températures sur sa surface, grâce aux commandes qui contrôlent le chauffage des quatre foyers qui divisent la plaque.

02.

Facilité de mouvement et nettoyage

Les zones de cuisson, étant au même niveau, facilitent la manipulation des récipients et évitent les chutes. La conception de la table de cuisson, aux bords arrondis, assure un nettoyage facile et rapide.

Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Commandes avec indicateur de température et base d'appui protectrice contre l'eau et les éclaboussures.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Plaque coup de feu électrique en acier inoxydable d'une épaisseur de 16 mm permettant une répartition thermique optimale.
- 4 zones de chauffe indépendante, chacune d'une puissance de 2.6 KW (total 10.4 KW).
- Sélecteur à 7 positions pour réguler la puissance par zone.
- Thermostat de sécurité sur chaque zone de chauffe.
- La partie technique est refroidit par un ventilateur interne.
- Indice de protection IPX 5.
- Dimension totale la plaque : 720 * 455 mm.

Modèle C-E711 avec four

- Le four statique GN 2/1 d'une puissance de 6 kW en soubassement dispose d'une chambre de cuisson en acier inoxydable emboutie, d'un cadre de four et d'une contre-porte également emboutis.
Joint d'étanchéité en fibre de verre garantissant une isolation thermique optimale.
- Alimentation électrique : résistances blindées en acier inoxydable avec commutateur pour fonctionnement de la zone supérieure ou inférieure. Indice de protection IPX5.
- Contrôle de la température par vanne thermostatique (125 – 310°C).
- La sole du four sur la base (partie inférieure) est fabriquée en fonte, d'une épaisseur de 4 mm afin de garantir une uniformité optimale de la répartition de la chaleur.
- 3 glissières avec système anti-bascule sont fournies en dotation (espace entre les niveaux de 50 mm).
Introduction dans le sens panoramique pour une manipulation aisée.

Voltage

- 400V 3+N. + T
- Pour d'autres tensions, consulter les options à la fin du chapitre.

MODÈLE	CODE	GRIL INTÉGRAL			FOUR		PUISSANCE TOTALE (kW)	DIMENSIONS	€
		MESURES	ZONES DE CUISSON	PUISSANCE (kW)	TAILLE	PUISSANCE (kW)			
À POSER									
C-E710	19068530	720 x 455	4	4X2,60	-	-	10,40	800x730x290	-
AVEC FOUR									
C-E711	19068566	720 x 455	4	4X2,60	GN-2/1	6,00	16,40	800x730x850	-

Fourneaux à induction



01.

Puissante

Toutes les zones sont dotées de 5 kW, une grande puissance que l'on trouve rarement.

02.

Haut rendement

Rapidité de réponse garantie grâce à la puissance élevée de sortie. Irradiation très faible de chaleur dans la pièce.

03.

Économie

Consommation énergétique réduite de plus de 50 % par rapport aux plaques électriques traditionnelles.

Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Commandes avec indicateur de température et base d'appui protectrice contre l'eau et les éclaboussures.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Zones de cuisson délimitées par sérigraphie circulaire de Ø 260 mm, avec une puissance de 5 kW chacune, chauffe très rapide, idéale pour un service à la carte.
- Surface de cuisson en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm.
- Contrôle de cuisson parfait grâce au régulateur d'énergie à 10 niveaux de puissance, permettant de travailler à faible puissance pour des recettes délicates ou à

puissance maximum pour un service rapide.

- Apport d'énergie uniquement dans la zone où est posé le récipient, le reste de la surface vitrocéramique restant froid.
- Fonctionne quand elle détecte la présence d'un récipient de cuisson. Lorsqu'on le retire, elle se coupe.
- En conséquence, cela produit une grande économie d'énergie (la consommation d'énergie se réduit d'environ 50% par rapport aux brûleurs à gaz).
- L'environnement et le milieu de travail est plus confortable, puisque l'énergie est concentrée sur la base du récipient à réchauffer, les irradiations et la dispersion de chauffage sont réduites, et la température de cuisson est atteinte rapidement.
- Sécurité contre la surchauffe. Détection d'erreurs (clignotement de voyants).

- Accès aux composants par la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.

VOLTAGE:

400 V 3+N. + T

Consulter pour d'autres voltages.

MODÈLE	CODE	PLAQUES		PUISSANCE TOTALE (KW)	DIMENSIONS	€
		(mm)	5,0 KW			
Foyers à induction						
C-I725	19057292	300	2	10,00	400x730x290	-
C-I745	19057293	300	4	20,00	800x730x290	-
Wok						
W-I705	19074716	300	1	5,00	400x730x290	-

Grillades (Fry-tops)



01.

Gril soudé au plan de travail.

Gril en fer jusqu'à 15 mm d'épaisseur. L'union par soudure robotisée du gril au plan de travail permet de garantir l'exécution de la norme européenne EN-203-3 relative aux matériaux en contact avec les aliments, obtenant des rayons de courbure d'au moins 3,5 mm sur toutes les unions.

02.

Gril incliné

L'inclinaison du gril vers l'avant favorise la récupération des graisses vers l'orifice, en se vidant dans le tiroir récupérateur de graisses.

03.

Réponse et réaction rapides

Réaction rapide à la détection des aliments.

04.

Puissance

- Contrôle du chauffage selon les versions :
- Par vanne thermostatique (100 ÷ 300 °C)
- Vanne MAX-MIN
- Par thermostat (100 ÷ 300 °C)
- Puissance élevée des résistances et des brûleurs à gaz.

05.

Répartition des températures

Très bonne répartition des températures et bonne homogénéité. La différence entre les moyennes des 5 températures maximales et minimales par rapport à la température moyenne est inférieure à 8 %.

06.

Application de la norme des températures sur le meuble.

Les températures moyennes sur le devant du plan de travail (zone de travail de l'utilisateur) sont inférieures à celles réglementées dans la norme EN 203-1.

Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- La gamme comprend une offre complète : finition « acier » ou « chrome », plaque lisse ou nervurée ou 2/3 lisse et 1/3 nervurée. Pour les versions Chrome, épaisseur de 50 microns pour les 3 types de surface.
- L'épaisseur du fry-top varie de 12 à 15mm d'épaisseur permettent ainsi une montée en température rapide mais surtout une parfaite homogénéité de la température sur l'ensemble de la surface utile de la surface de cuisson.
- La surface de cuisson est soudée sur le plan de travail de façon à offrir une surface utile de travail maximale, le plan de travail embouti avec bords arrondis facilite le nettoyage.
- 2 zones de chauffe indépendante pour un module de 800 mm.
- La surface de cuisson est légèrement inclinée pour facilitant l'écoulement et la

récupération des graisses par l'orifice placée sur la face avant du fry-top.

- Tiroir de récupération des graisses en acier inoxydable d'une capacité de 2 litres.

- Protection latérales et arrières anti-éclaboussures en option, facilement démontables.

- Indice de protection IPX 5.

Version gaz

- Brûleur à double tubulure d'une puissance de 7.5 KW par zone (soit pour un demi-module de 400 mm).

- Allumage des brûleurs par train d'étincelle, disposant aussi d'un accès pour allumage manuel.

- Modèle gaz avec contrôle thermostatique de la température entre 100°C et 300 °C ou avec fonctionnement avec sécurité avec thermocouple.

Version électrique

- Résistances blindées en acier inoxydable d'une puissance de 5 KW.

- Contrôle de la température entre 100°C et 300°C par thermostat.

ACCESSOIRES OPTIONNELS

(voir page des accessoires à la fin du chapitre)

- Raclette (*).
- Protection anti-éclaboussure (en 3 pièces afin de faciliter le nettoyage).














VOLTAGE MODÈLES ÉLECTRIQUES:

- 400 V 3+N. + T

Consulter pour d'autres voltages.



(*) Les modèles équipés d'une surface chromée incluent la raclette de série

	MODÈLE	GAZ	CODE	PLAQUE				PUISSANCE TOTALE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
				TYPE	ZONES	(mm)	dm²			
	FRY TOPS À GAZ									
	Vanne max-min									
	FT-G705 V L	LPG	19068811	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
		GN	19074756							
	FT-G710 V L	LPG	19068518	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19074757							
	FT-G705 V R	LPG	19073230	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
		GN	19076381							
	FT-G710 V R	LPG	19073233	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19074830							
	FT-G710 V L+R	LPG	19074841	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19074842							
	Contrôle thermostatique									
	FT-G705 L	LPG	19030765	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
		GN	19074843							
	FT-G710 L	LPG	19029450	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19074844							
	FT-G705 R	LPG	19074845	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
		GN	19073228							
	FT-G710 R	LPG	19073231	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19074758							
	FT-G710 L+R	LPG	19073232	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19074846							
	Contrôle thermostatique et plaque en chrome									
	FT-G705 C L	LPG	19073059	L/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
		GN	19073189							
	FT-G710 C L	LPG	19072626	L/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19073222							
	FT-G705 C R	LPG	19073210	R/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
		GN	19073221							
	FT-G710 C R	LPG	19073211	R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19073223							
	FT-G710 C L+R	LPG	19073212	L+R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19073224							
	FRY TOPS ÉLECTRIQUES									
	Contrôle thermostatique									
	FT-E705 L	-	19058922	L	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
	FT-E710 L	-	19029261	L	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
	FT-E705 R	-	19074847	R	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
	FT-E710 R	-	19074848	R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
	FT-E710 L+R	-	19073218	L+R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
	Contrôle thermostatique et plaque en chrome									
	FT-E705 C R	-	19074850	R/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
	FT-E710 C R	-	19074852	R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
	FT-E705 C L	-	19074849	L/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
	FT-E710 C L	-	19074851	L/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
	FT-E710 C L+R	-	19074853	L+R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-

(*) TYPE DE PLAQUE :

L : plaque lisse

R : plaque rainurée

L+R : plaque 2/3 lisse et 1/3 rainurée

C : surface en chrome



Charcoals



01.

Polyvalence

Les barbecues de la série KORE 700 sont disponibles dans une vaste gamme de modèles : demi-module ou module entier, équipés de grilles en fer ou en acier inoxydable. De plus, une raclette de série est incluse pour un nettoyage parfait de la grille.

02.

Nettoyage

Les grilles des modèles à gaz ont une pierre céramique, ce qui crée un bouclier contre les gouttes de graisse sur les brûleurs, évitant ainsi que des flammes ne se produisent, et permet une répartition optimale de la température. De plus, elle est beaucoup plus rapide et facile à nettoyer que la pierre volcanique.

03.

Puissance

Sa puissance peut atteindre 8,1 kW, une valeur qui se situe au-dessus des valeurs du marché.

Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- 2 types de grilles sont disponibles :
- En fonte, démontable sans outils avec des sections de 170 mm de large
- Réversible avec deux finitions :
- Inclivée et cannelée avec rainures pour marquer les viandes
- Horizontale et plate pour les légumes et le poisson
- En acier inoxydable AISI 304, avec une structure de plaque en Z
- La température maximale de chauffe peut atteindre jusqu'à 400°C.
- Pourvu d'un orifice et d'un bac de récupération des graisses.
- Pare éclaboussures en acier inoxydable de série d'une hauteur de 130 mm.

Modèle gaz

- 2 brûleurs tubulaires en acier inoxydable haute température de 8.1 KW pour un demi-module de 400 mm.
- Contrôle indépendant par demi-module par soupape de sécurité avec thermocouple.
- Mise en marche des brûleurs par piézoélectrique.
- Les brûleurs chauffant à la fois la grille de cuisson et des pierres céramiques pour garantir une parfaite homogénéité de la température sur la grille.

Modèle électrique

- 3 Résistances thermo blindées en acier inoxydable de 4.08 KW pour un demi-module de 400 mm.

Accessoires en option :



Raclette spéciale à double profil dans les modèles de grilles en fonte.



Raclette spéciale sur les modèles de grill en acier

MODÈLE	GAZ	CODE	GRILLES					PUISSANCE TOTALE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
			TYPE	ZONES	QUANTITÉ	(mm)	dm²			
Grils à gaz										
B-G705	LPG	19074120	Fe	1	2	515x172	17,72	8,10	400x730x290	-
	GN	19074779								
B-G705 I	LPG	19074781	Inox	1	1	515x344	17,72	8,10	400x730x290	-
	GN	19074782								
B-G710	LPG	19067288	Fe	2	4	515x172	35,43	16,20	800x730x290	-
	GN	19074783								
B-G710 I	LPG	19072463	Inox	2	2	515x344	35,43	16,20	800x730x290	-
	GN	19074784								
Grils électriques										
B-E705	-	19074788	Inox	1	1	270x430	11,61	4,08	400x730x290	-
B-E710	-	19070294	Inox	2	1	545x430	23,44	8,16	800x730x290	-

(*) TYPE DE GRIL : Fe : Fonte / Inox : Acier inoxydable.

Cuiseurs à pâtes



01.

Puissant

Le cuiseur à pâtes atteint une puissance de 10 kW pour 26 L, étant l'une des meilleures sur le marché.

02.

Compact

Dans la série KORE 700, il est possible d'avoir une cuve jusqu'à 40 litres avec un demi-module seulement, contrairement au marché. Cela permet un gain d'espace dans la cuisine.

03.

Ergonomique

Il comprend des paniers dotés d'anses "croisées", conçues afin de faciliter la manipulation du panier et pour plus de commodité et de stabilité en les levant.

Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Cuves intégrées au plan de travail, fabriquées en acier inoxydable AISI-316L de 1,5 mm d'épaisseur.
- Cuves de dimensions GN 2/3, d'une capacité de 26 litres.
- Cuves de dimensions GN 1/1, d'une capacité de 40 litres.

Dotation standard:

- Modèles 26 L : 2 paniers type 1/3 par cuve.
- Modèles 40 L : 3 paniers type 1/3 par cuve
- Kit en option de paniers type 1/4 et type 1/6.
- Remplissage de la cuve par électrovanne d'entrée avec commutateur à deux positions: vitesse de remplissage moyenne et vitesse élevée.
- Vidange de la cuve par robinet mécanique de vidange résistant aux températures élevées, avec déversoir de sécurité.

- Système de sécurité automatique coupant l'alimentation si la cuve est vide d'eau.
- Égouttoir situé dans la partie avant pour la pose des paniers.
- Commande avec base d'appui protectrice et système anti-infiltration d'eau. Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.

MODÈLES À GAZ

- Modèles à gaz avec brûleur en acier inoxydable situé à l'extérieur de la cuve avec cheminée de combustion permettant de chauffer le fond et les côtés (jusqu'au niveau minimum de remplissage).
- Mise en marche des brûleurs par piézoélectrique. Ils disposent d'un d'accès pour mise en marche manuelle.
- Chauffage contrôlé par une vanne de sécurité.

MODÈLES ÉLECTRIQUES

- Modèles électriques avec des résistances en acier inoxydable AISI-304 situées dans le fond de la cuve, pour le chauffage direct de l'eau.
- Chauffage contrôlée par un régulateur d'énergie.
- Voltage : 400 V 3+N. + T
Consulter pour d'autres voltages.

ACCESSOIRES OPTIONNELS

(voir page des accessoires à la fin du chapitre)

- Kit de 6 paniers 1/6 carrés.
- Kit de 6 paniers 1/6 ronds.
- Kits de 4 paniers 1/4.
- Kit de 2 paniers 1/2.

MODÈLE	GAZ	CODE	CUVES			PUISSANCE TOTALE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
			QUANTITÉ	TAILLE	PANIER (1/3)			
Cuiseurs à pâtes à gaz								
CP-G7126	LPG	19071621	1	GN-2/3	2	10,00	400x730x850	-
	GN	19074728						
CP-G7226	LPG	19071360	2	GN-2/3	4	20,00	800x730x850	-
	GN	19074729						
CP-G7140	LPG	19074764	1	GN-1/1	3	16,50	400x730x850	-
	GN	19074770						
CP-G7240	LPG	19074774	2	GN-1/1	6	33,00	800x730x850	-
	GN	19074778						
Cuiseurs à pâtes électriques								
CP-E7126	-	19071569	1	GN-2/3	2	9,00	400x730x850	-
CP-E7226	-	19072437	2	GN-2/3	4	18,00	800x730x850	-
CP-E7140	-	19074747	1	GN-1/1	3	12,00	400x730x850	-
CP-E7240	-	19074780	2	GN-1/1	6	24,00	800x730x850	-

Marmites



01.

Puissante

La marmite offre un fonctionnement optimal grâce à une puissance élevée jusqu'à 17 kW.

02.

Sûre

Systèmes de sécurité pour les marmites de bain-marie.

- Thermostat de sécurité qui agit en cas de panne du pressostat ou du contrôle de niveau.
- Éléments de sécurité externes :
 - Soupape de surpression.
 - Soupape de sécurité.

03.

Nettoyage

La marmite de la série KORE 700 permet un nettoyage facile, rapide et parfait :

- Grâce à sa cuve emboutie et arrondie fabriquée en AISI-316L de 2 mm d'épaisseur, intégrée au plan de travail par une soudure robotisée impeccable.
- Grâce à son filtre pour la vidange de la cuve fabriqué en acier inoxydable AISI-304 robuste, fiable et facile à retirer.

Nouvel accessoire : panier perforé.

Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Cuve en acier inoxydable AISI 304 intégrée au plan de travail par soudure robotisée.
- Fond de cuve en acier inoxydable AISI 316L de 2 mm d'épaisseur.
- Remplissage de la cuve en Eau chaude ou Eau Froide par commutateur situé sur le panneau frontal.
- Vidange de la cuve par robinet de sécurité Type G1-1/2" UNI ISO 228 avec poignée athermique.
- Couvercle à double paroi avec ouverture à 70°C qui permet de maintenir le couvercle ouvert dans tout type de position.
- Filtre de fond de cuve en acier inoxydable AISI 304.
- Commande avec base d'appui protectrice et étanche.
- Indice de protection IPX 5.

Modèle Chauffe Directe

- Brûleur tubulaire à haut rendement, fabriqué en acier inoxydable, à combustion optimisée et fonctionnement par séquences. Contrôle par régulateur d'énergie, ce qui permet des cuissons plus lentes.
- Possibilité de régler la séquence de

chauffage du brûleur disposant de différents degrés de réglage.

- Allumage du brûleur par un train d'étincelles.

Modèle Bain-Marie

- Chambre de bain-marie entourant la cuve, avec un système de remplissage automatique.
- Contrôle automatique du niveau de la chambre avec triple sécurité : pressostat pour contrôle de pression de la chambre, thermostat limiteur de surchauffe dans la chambre et soupape de sécurité en cas de surpression.
- Purge automatique de la chambre.
- Le chauffage effectué au fond de la marmite agit sur l'eau qui se trouve dans la chambre qui l'entoure, de sorte que la vapeur produite saturée à une température de 107 °C chauffe uniformément le fond et les côtés de la cuve.

Modèle à gaz

- Brûleur tubulaire à haut rendement, fabriqué en acier inoxydable, à combustion optimisée.
- Contrôle par régulateur d'énergie et par pressostat, ce qui permet une consommation d'eau et d'énergie moins importante.

- Allumage du brûleur par un train d'étincelles.

- Alimentation électrique : 230 V 1N 50 Hz

Modèle électrique

- Chauffage par résistance placée sur la partie inférieure de la chambre à bain-marie.
 - Contrôle de chauffage par un régulateur d'énergie et pressostat.
 - Voltage : 400 V 3+N. + T
- Pour d'autres tensions, consulter les options à la fin du chapitre.

MODÈLE	HZ	CODE		CUVE		PUISSANCE TOTALE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
		LPG	GN	D X H	VOLUME (L)			
MARMITE À GAZ								
Chauffage direct								
M-G710	50	19061151	19074790	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	-
	60	19074792	19074793					
Chauffage indirect ou bain-marie								
M-G710 BM	50	19066324	19074807	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	-
	60	19074809	19074810					
MARMITE ÉLECTRIQUE								
Chauffage indirect ou bain-marie								
M-E710 BM	-	19067268		Ø420x605	80	9,00	800x730x850	-

Friteuses



01.

Combustion parfaite

La friteuse de la série KORE 700 obtient une combustion parfaite. Contrairement à celles du marché, il est possible de niveler la cheminée avec le reste des machines.

02.

Puissance

Machines très puissantes, mise en marche rapide et rapport puissance – litre élevé (jusqu'à 1,00 kW / litre).

Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- La gamme comprend un modèle de 8L à poser de 400 mm et un de 800 mm, et des modèles de 15L gaz et électriques sur pied.
- Cuves embouties intégrées au plan de travail par soudure robotisée.
- Zone froide en partie inférieure de la cuve augmentant la longévité de la durée de vie de l'huile.
- Chaque modèle est pourvu d'un couvercle.
- Rapport de puissance élevée, 15 KW pour 15 L de capacité en gaz.
- Brûleurs haut rendement intégrés à la cuve

en version gaz.

- Résistances basculantes en acier inoxydable AISI 304 à plus de 90°.
- Contrôle thermostatique de la température entre 60°C et 200°C.
- Thermostat de sécurité sur tous les modèles.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Robinet de vidange robuste et fiable résistant aux températures élevées.

VOLTAGE MODÈLES ÉLECTRIQUES:

- 400 V 3+N. + T

Consulter pour d'autres voltages.

Paniers inclus :

- Friteuses de 8 L : 1 petit panier par cuve (125 x 280 x 100 mm)
- Friteuses de 15 litres : 1 grand panier par cuve (250 x 280 x 100 mm)

Accessoires en option :

(Voir page des accessoires à la fin du chapitre)

- Friteuses de 15 litres : petit panier (125 x 280 x 100 mm).



MODÈLE	HZ	CODE		CUVES			PUISSANCE TOTALE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
		LPG	GN	QUANTITÉ	VOLUME (L)	PANIER			
FRITEUSES À GAZ									
F-G7115	50	19074143	19074785	1	1x15	1 grand	15,00	400x730x850	-
	60	19074786	19074787						
F-G7215	50	19074791	19074794	2	2x15	2 grands	30,00	800x730x850	-
	60	19074795	19074796						
FRITEUSES ÉLECTRIQUES									
F-E7108	-	19072100		1	1x8	1 petit	6,00	400x730x290	-
F-E7208	-	19072444		2	2x8	2 petits	12,00	800x730x290	-
F-E7115	-	19071300		1	1x15	1 petit	12,00	400x730x850	-
F-E7215	-	19071455		2	2x15	2 petits	24,00	800x730x850	-

Chauffe-frites



01.

Résultats sous contrôle

Solution idéale pour conserver les fritures croustillantes comme si elles venaient d'être faites.


02.

Nettoyage

Les angles internes de la cuve sont arrondis pour faciliter le nettoyage.

Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Machine à demi-module à chauffage électrique par une lampe à infrarouge située à l'arrière de la machine, activée par l'interrupteur ON/OFF.
- Cuve intégrée au plan de travail, capacité pour récipient Gastronorm GN- 1/1 de 150 mm de haut (non fourni).
- Double fond perforé fabriqué en acier inoxydable, avec inclinaison pour éliminer l'excès d'huile de friture et sa récupération dans le récipient.
- Commande avec un système contre les infiltrations d'eau.
- Indice de protection IPX5.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.

	MODÈLE	CODE	TAILLE CUVE	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
	MF-E705	19072598	GN-1/1	1,00	400x730x290	-

Sauteuses basculantes



01.

Robuste

Toute la structure de la poêle basculante KORE 700 est fabriquée en acier inoxydable, dont le fond de la cuve est doté d'une grande épaisseur qui garantit une répartition homogène de la chaleur.

02.

Nettoyage

Conception de la cuve aux coins arrondis et sans arêtes, avec un grand orifice de vidange pour faciliter toutes les opérations de cuisson et de nettoyage.

03.

Polyvalence

Couvercle à double paroi avec passoire à l'arrière pour rediriger l'eau de condensation vers l'intérieur de la cuve. Le couvercle fermé équivaut à un plan de travail du reste de la série, et ne nécessitant aucun élément saillant ou de renfort, il peut être utilisé comme surface de travail. Enfin, il dispose d'un système de compensation afin d'éviter des chutes brusques.

Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Cuve emboutie d'une épaisseur de 10 mm en acier inoxydable permettant une uniformité thermique optimale pour des cuissons homogènes.
- Cuve conçue avec coins arrondis et bec verseur facilitant les opérations de déchargement et de nettoyage.
- Système de relevage de la cuve par manivelle, qui permet un basculement de la cuve à 90°C pour sa vidange complète.
- Remplissage de la cuve en eau par électrovanne actionnée par un commutateur placé sur la partie avant de l'appareil. Le tuyau de remplissage est situé à l'arrière de l'appareil.

- Température du fond de cuve entre 50°C et 300°C contrôlée par un thermostat.
- Couvercle à double paroi à ouverture et fermeture compensé avec récupération des eaux de condensation par l'arrière vers la cuve.
- Anse d'ouverture ergonomique frontale.

Version gaz

- Brûleur acier à haut rendement, à quatre branches actionné et contrôlé par soupape de sécurité avec thermocouple.

Version électrique

- Résistances blindées en acier inoxydable situées sous le fond de la cuve.
- Indice de protection IPX 5.

VOLTAGE MODÈLES ÉLECTRIQUES:

- 400 V 3+N. + T

Pour d'autres tensions, consulter les options à la fin du chapitre

MODÈLE	HZ	CODE		SYSTÈME D'ÉLEVATION	TYPE DE CUVE	CAPACITÉ (L)	SUPERFICIE		PUISSANCE TOTALE (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
		LPG	GN				(MM)	(DM²)			
Poêle basculante à gaz											
SB-G710	50-60	19058021	19074854	Manuel	Inox	60	734x464	34	15	800x730x850	-
Poêle basculante électrique											
SB-E710	-	19057670		Manuel	Inox	60	734x464	34	10	800x730x850	-

Bain-marie



01.

Puissance

Machines à chauffage à gaz ou électrique dotées de la puissance adéquate pour atteindre rapidement le point optimal de chauffage.

02.

Confort

2 traverses sont incluses pour l'appui des récipients GN afin de rendre de travail à la cuisine plus fonctionnel.

Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Cuve emboutie en acier inoxydable AISI 304, pouvant accueillir des bacs Gastronorm d'une profondeur de 150 mm.
Demi-module 400 mm: capacité 17 L
GN 1/1
Module 800 mm : capacité 30 L
GN 2/1
- Régulation de la température de l'eau par thermostat, entre 30 et 90 °C.
- Évacuation simple de la cuve par extraction du tube déversoir.
- Commandes avec base d'appui protectrice et système anti-infiltrations de l'eau.
- Indice de protection IPX5.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.

MODÈLES À GAZ :

- Chambre de combustion isolée, ce qui réduit le réchauffement des composants.
- Brûleur en acier inoxydable, à haute efficacité, situé à l'extérieur de la cuve.
- Allumage électronique par piezo électrique.
- Tube/Tuyau Accès pour allumage manuel.
- Aucune installation électrique n'est requise.

MODÈLES ÉLECTRIQUES :

- Résistances en acier inoxydable AISI-304 situées à l'extérieur de la cuve.
- Thermostat de sécurité.

EQUIPEMENT STANDARD

- 2 traverses pour l'appui des récipients Gastronorm.
- Bacs non compris.

ACCESSOIRES OPTIONNELS

(voir page des accessoires à la fin du chapitre)

- Robinet simple à poser sur la partie postérieure du bain marie.

MODÈLE	GAZ	CODE	CUVE		PUISSANCE TOTALE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
			TAILLE	VOLUME (L)			
BAIN-MARIE À GAZ							
BM-G705	LPG	19069826	GN-1/1	17	3,20	400x730x290	-
	GN	19073060					
BM-G710	LPG	19071631	GN-2/1	30	6,40	800x730x290	-
	GN	19074727					
MODULES ÉLECTRIQUES BAIN-MARIE							
BM-E705	-	19071437	GN-1/1	17	2,00	400x730x290	-
BM-E710	-	19071800	GN-2/1	30	6,00	800x730x290	-

Éléments neutres








Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.

- Trois versions sont proposées : 200 mm, 400 mm (demi-module) et 800 mm (un module).
- Produit prédisposé pour adapter un robinet de remplissage ou une colonne d'eau à

l'arrière.

- Élément décoratif de cheminée à l'arrière en fonte émaillée haute température.

	MODÈLE	CODE	TIROIRS		DIMENSIONES (mm)	€
			QUANTITÉ	(mm)		
	EN-7025	19076626	-	-	200x730x290	-
	EN-705	19056719	-	-	400x730x290	-
	EN-710	19056790	-	-	800x730x290	-
	EN-705 C	19068696	1	300x590x105 (válido GN-1/1)	400x730x290	-
	EN-710 C	19068697	1	700x590x105	800x730x290	-

Placards



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Trois dimensions sont proposées 200mm, 400 mm et 800 mm.
- Assemblage rapide pour servir de support aux éléments type plan de travail de la série 700 KORE.
- Ils peuvent être utilisés comme élément de rangement ouvert.
- Préparés pour adapter des kits en option :
 - Portes.
 - 2 tiroirs GN1/1 (pour modèle MB-705)
 - Glissières pour récipients GN, 5 niveaux (pour modèle MB-705, compatible avec le kit des portes).



MODÈLE	CODE	PORTES EN OPTION (NON COMPRIS)	TIROIRS	GLISSIÈRES (5 NIVEAUX)	DIMENSIONS (mm)	€
MB-7025	19076625	-	-	-	200x660x560	-
MB-705	19057229	1	-	-	400x660x560	-
MB-705 C	19067227	-	2	-	400x660x560	-
MB-705 G	19074825	1	-	1	400x660x560	-
MB-710	19057290	2	-	-	800x660x560	-
MB-715	19057291	3	-	-	1200x660x560	-

Kits pour meubles bas

CODE	DESCRIPTION	€
19040900	KIT PORTE : Le kit permet que la porte soit réversible, pouvant se monter de manière à s'ouvrir à gauche ou à droite. La quantité de kits porte dépend du meuble bas où elles seront montées.	-

Meubles supports réfrigérants



Caractéristiques générales




- Compresseur hermétique avec condenseur ventilé.
- Évaporateur à tuyau en cuivre et ailettes en aluminium.
- 50 mm d'isolation en polyuréthane injecté de 40 kg/m3 de densité.
- Alarme afin d'éviter une ouverture prolongée de la porte.
- Portes réversibles, dispositif automatique de fermeture et fixation de l'ouverture de 90°.
- Pieds en acier inoxydable réglables en

hauteur.

- Hauteur réglable entre 580 et 600 mm pour placer des machines à poser.
- Froid ventilé.
- Température de travail : -2 °C, +8 °C, temp. ambiante de 38 °C.
- Contrôle électronique de la température et du dégivrage, avec un écran numérique indicateur.
- Modèle EMFP-120 BH doté de 5 traverses supports pour loger des récipients GN.

OPTIONS:

- Kit de 4 roulettes (2 à freins). Assemblage à l'usine.
- Fermeture des portes.
- Ouverture de porte panoramique.

MODÈLE	LIQUIDE RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	NBRE. PORTES TIROIRS	CLASSE EFFICIENCE ÉNERGÉTIQUE	CAPACITÉ BRUTE (L)	CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE ANNUELLE (KW-H)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (MM)	€
MODÈLES avec PORTES										
 EMFP7-120 BP	R-290	50	19074945	2	C	110	657	250	1200x630x590	-
MODÈLES avec TIROIRS 2/3										
 EMFP7-120 B	R-290	50	19074943	2 x GN 2/3	C	110	657	250	1200x630x590	-
MODÈLES avec TIROIRS										
 EMFP7-120 BH	R-290	50	19075072	2 x GN 4/3	c	110	777	250	1200x630x590	-

MODÈLE	LIQUIDE RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	NBRE. PORTES TIROIRS	CLASSE EFFICIENCE ÉNERGETIQUE	CAPACITÉ BRUTE (L)	CONSOMMATION ÉNERGETIQUE ANNUELLE (KW-H)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (MM)	€
MODÈLES avec PORTES										
EMFP7-160 BP	R-290	50	19076353	3	C	169	1113	250	1.600x630x590	-
MODELES avec TIROIRS 2/3										
EMFP7-160 B	R-290	50	19076352	3 x GN 2/3	C	169	1113	250	1.600x630x590	-



Blocs suspendus

Répartition des produits personnalisable en fonction des besoins de chaque client. Pour cela, nous disposons de deux types d'installations : murales et centrales. La solution suspendue intègre les branchements de sorte qu'ils soient dissimulés.



01.

Nettoyage

Le fait que les produits soient suspendus facilite le nettoyage sur la partie inférieure des machines.
Les composants des kits suspendus sont fabriqués en acier inoxydable AISI-304 ce qui garantit une plus longue durée de vie et l'application de la norme IPX5.

02.

Conception

Système suspendu conçu pour apporter au professionnel de la cuisine plus de confort et d'ergonomie dans son travail quotidien.
Blocs centraux avec étagère centrale d'appui conçue pour placer des accessoires pour le bloc de cuisson.

Kits pour blocs suspendus

Chaque kit, de ceux indiqués ci-dessous, se compose de :-

Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.

- Modules de support construits avec profils en acier inoxydable AISI-304 de 4 mm.

- Bras de support pour suspendre les éléments, fabriqués en acier inoxydable AISI-304.

- Supports postérieurs fabriqués également en AISI-304.

- Panneaux de fermeture aussi bien latéraux que frontaux.

- Pieds d'appui.

Toutes ces pièces seront fournies sur mesure, après réception du plan de distribution des équipements.

CODE	DESCRIPTION	€
MONTAGE SUSPENDU MURAL		
19076825	Kit suspendu mural KORE 1,5M	-
19076826	Kit suspendu mural KORE 2M	-
19076827	Kit suspendu mural KORE 2,5M	-
19076828	Kit suspendu mural KORE 3M	-
19076829	Kit suspendu mural KORE 3,5M	-
19076830	Kit suspendu mural KORE 4M	-
19076831	Kit suspendu mural KORE 4,5M	-
19076832	Kit suspendu mural KORE 5M	-
19076833	Kit suspendu mural KORE 5,5M	-
19076834	Kit suspendu mural KORE 6M	-
MONTAGE SUSPENDU CENTRAL		
19076835	Kit suspendu central KORE 1,5M	-
19076836	Kit suspendu central KORE 2M	-
19076837	Kit suspendu central KORE 2,5M	-
19076838	Kit suspendu central KORE 3M	-
19076839	Kit suspendu central KORE 3,5M	-
19076840	Kit suspendu central KORE 4M	-
19076841	Kit suspendu central KORE 4,5M	-
19076842	Kit suspendu central KORE 5M	-
19076843	Kit suspendu central KORE 5,5M	-
19076844	Kit suspendu central KORE 6M	-

CODE	DESCRIPTION	€
PANNEAUX LATÉRAUX ESTHÉTIQUES		
19076776	Ensemble des éléments pour monter les panneaux latéraux des installations suspendues	-



Blocs pont

Avec le système pont, nous offrons une autre option de montage des blocs de cuisson, pour obtenir un espace de travail plus léger.



Kits pour blocs pont

Chaque kit comprend :

- Deux poutres d'appui pour les machines qui sont en saillie.
- Éléments de fixation des poutres aux machines latérales.
- Éléments de fixation des machines en saillie.
- Support central pour ponts de plus de deux modules.
- **Consulter.**

CODE	DESCRIPTION	€
MONTAGE EN PONT		
19044954	Kit pont KORE 1M	-
19044955	Kit pont KORE 1,5M	-
19044956	Kit pont KORE 2M	-
19044957	Kit pont KORE 2,5M	-
19044958	Kit pont KORE 3M	-
19044959	Kit pont KORE 3,5M	-
19044960	Kit pont KORE 4M	-
PLINTHES POUR BLOCS À GAZ		
19076866	Kit plinthe gaz KORE 1M	-
19076848	Kit plinthe gaz KORE 1,5M	-
19076849	Kit plinthe gaz KORE 2M	-
19076850	Kit plinthe gaz KORE 2,5M	-
19076851	Kit plinthe gaz KORE 3M	-
19076852	Kit plinthe gaz KORE 3,5M	-
19076853	Kit plinthe gaz KORE 4M	-
19076854	Kit plinthe gaz KORE 4,5M	-
19076855	Kit plinthe gaz KORE 5M	-
PLINTHES POUR BLOCS ÉLECTRIQUES		
19076857	Kit plinthe électrique KORE 1M	-
19076858	Kit plinthe électrique KORE 1,5M	-
19076859	Kit plinthe électrique KORE 2M	-
19076860	Kit plinthe électrique KORE 2,5M	-
19076861	Kit plinthe électrique KORE 3M	-
19076862	Kit plinthe électrique KORE 3,5M	-
19076863	Kit plinthe électrique KORE 4M	-
19076864	Kit plinthe électrique KORE 4,5M	-
19076865	Kit plinthe électrique KORE 5M	-

Verticalité

Structures verticales qui procurent à la cuisine ordre, hygiène et sécurité.



01.

Nettoyage

Étagères en acier inoxydable, avec tablette ou grille, constituées de pièces démontables faciles à nettoyer, car elles peuvent aller au lave-vaisselle.

02.

Ordre dans la cuisine

Les étagères permettent de pendre tous les ustensiles que l'on souhaite avoir sous la main mais de manière ordonnée, ainsi que de poser des plateaux et des récipients facilement accessibles et de maintenir la température grâce à la chaleur produite dans la cuisine.

03.

Optimisation de l'espace

Des supports pour nos fours Optima et des salamandres qui permettent un accès rapide et garantissent une excellente gestion de l'espace.

Supports simples



Supports pour machines (Fours Optima et Salamandres)



Grilles et Étagères



(*) Pour demander d'autres options possibles, consulter l'usine.

Bloc central ou mural

Supports

	DESCRIPTION	CODE	€
Supports simples	Support vertical	19075224	-
	Support vertical avec prise	19075225	-
	Support vertical avec robinet	19075226	-
Supports pour machines	Support vertical pour four Optima	19075227	-
	Support vertical pour salamandre	19075228	-

Pour demander les supports, tenir compte du type de bloc et de la longueur :

	LONGUEUR DISPONIBLE (BLOC)	
	1M	2M - 4 1/2 M
Bloc mural	Demander 1 support unique	Demander 2 supports
	Il n'est PAS possible de demander le support du four ni celui de la salamandre.	
Bloc central	Demander 1 support unique	Demander 2 supports
	Pour les supports de four et de salamandre, il est nécessaire de le faire sur des éléments neutres d'un module	

Grilles et étagères

Pour bloc mural

	DESCRIPTION	LONGUEUR DISPONIBLE (BLOC)	CODE	€
Grille	Él. déco. Central avec glissières 1m mural	1M	19075315	-
	Él. déco. Central avec glissières 2m mural	2M	19075316	-
	Él. déco. Central avec glissières 2 1/2 m mural	2 1/2M	19075317	-
	Él. déco. Central avec glissières 3m mural	3M	19075318	-
	Él. déco. Central avec glissières 3 1/2 m mural	3 1/2M	19075319	-
	Él. déco. Central avec glissières 4 m mural	4M	19075340	-
	Él. déco. Central avec glissières 4 1/2 m mural	4 1/2M	19075341	-
Étagère	Él. déco. Central avec glissières 1m mural étagère	1M	19075385	-
	Él. déco. Central avec glissières 2m mural étagère	2M	19075386	-
	Él. déco. Central avec glissières 2 1/2 m mural étagère	2 1/2M	19075387	-
	Él. déco. Central avec glissières 3m mural étagère	3M	19075388	-
	Él. déco. Central avec glissières 3 1/2 m mural étagère	3 1/2M	19075389	-
	Él. déco. Central avec glissières 4 m mural étagère	4M	19075390	-
	Él. déco. Central avec glissières 4 1/2 m mural étagère	4 1/2M	19075391	-

Grilles et étagères

Pour bloc central

	DESCRIPTION	LONGUEUR DISPONIBLE (BLOC)	CODE	€
Grille	Élément décoratif central avec glissières pour supports simples	1M	19075229	-
		2M	19075320	-
		2 1/2M	19075321	-
		3M	19075322	-
		3 1/2M	19075323	-
		4M	19075324	-
		4 1/2M	19075325	-
	Élément décoratif central avec glissières pour supports simples + support pour machines	2M	19075327	-
		2 1/2M	19075328	-
		3M	19075329	-
		3 1/2M	19075330	-
		4M	19075331	-
		4 1/2M	19075332	-
	Élément décoratif central avec glissières pour supports pour machines	2M	19075334	-
		2 1/2M	19075335	-
		3M	19075336	-
		3 1/2M	19075337	-
		4M	19075338	-
		4 1/2M	19075339	-
Étagère	Élément décoratif central avec étagère pour supports simples	1M	19075342	-
		2M	19075344	-
		2 1/2M	19075345	-
		3M	19075347	-
		3 1/2M	19075348	-
		4M	19075349	-
		4 1/2M	19075370	-
	Élément décoratif central avec étagère pour supports simples + support pour machines	2M	19075372	-
		2 1/2M	19075373	-
		3M	19075374	-
		3 1/2M	19075375	-
		4M	19075376	-
		4 1/2M	19075377	-
	Élément décoratif central avec étagère pour supports pour machines	2M	19075379	-
		2 1/2M	19075380	-
		3M	19075381	-
		3 1/2M	19075382	-
		4M	19075383	-
		4 1/2M	19075384	-

Bloc suspendu

Supports

	DESCRIPTION	CODE	€
Supports simples	Support vertical - suspendu	19075392	-
	Support vertical avec prise - suspendu	19075393	-
	Support vertical avec robinet - suspendu	19075394	-
Supports pour machines	Support vertical avec four Optima - suspendu	19075395	-
	Support vertical pour salamandre - suspendu	19075396	-

Pour demander les supports, tenir compte du type de bloc et de la longueur :

	L LONGUEUR DISPONIBLE (BLOC)	
	1M	2M - 4 1/2 M
Bloc suspendu mural	Demander 1 support unique	Demander 2 supports
	Il n'est PAS possible de demander le support du four ni celui de la salamandre.	
Bloc suspendu central	Demander 1 support unique	Demander 2 supports
	Pour les supports de four et de salamandre, il est nécessaire de le faire sur des éléments neutres d'un module	

Grilles et étagères

Pour bloc mural suspendu

	DESCRIPTION	LONGUEUR DISPONIBLE (BLOC)	CODE	€
Grille	Él. déco. Central avec glissières 1m mural susp.	1M	19075428	-
	Él. déco. Central avec glissières 2m mural susp.	2M	19075429	-
	Él. déco. Central avec glissières 2 1/2 m mural susp.	2 1/2M	19075430	-
	Él. déco. Central avec glissières 3m mural susp.	3M	19075431	-
	Él. déco. Central avec glissières 3 1/2 m mural susp.	3 1/2M	19075432	-
	Él. déco. Central avec glissières 4 m mural susp.	4M	19075433	-
	Él. déco. Central avec glissières 4 1/2 m mural susp.	4 1/2M	19075434	-
Étagère	Él. déco. Central avec glissières 1m mural étagère susp.	1M	19075458	-
	Él. déco. Central avec glissières 2m mural étagère	2M	19075459	-
	Él. déco. Central avec glissières 2 1/2 m mural étagère susp.	2 1/2M	19075560	-
	Él. déco. Central avec glissières 3m mural étagère susp.	3M	19075561	-
	Él. déco. Central avec glissières 3 1/2 m mural étagère susp.	3 1/2M	19075562	-
	Él. déco. Central avec glissières 4 m mural étagère susp.	4M	19075563	-
	Él. déco. Central avec glissières 4 1/2 m mural étagère susp.	4 1/2M	19075564	-




Grilles et étagères

Pour bloc central suspendu


DESCRIPTION		LONGUEUR DISPONIBLE (BLOC)	CODE	€
Grille	Élément décoratif central avec glissières pour supports simples	1M	19075397	-
		2M	19075398	-
		2 1/2M	19075399	-
		3M	19075400	-
		3 1/2M	19075401	-
		4M	19075402	-
		4 1/2M	19075403	-
	Élément décoratif central avec glissières pour supports simples + support pour machines	2M	19075405	-
		2 1/2M	19075406	-
		3M	19075407	-
		3 1/2M	19075408	-
		4M	19075409	-
		4 1/2M	19075420	-
	Élément décoratif central avec glissières pour supports pour machines	2M	19075422	-
		2 1/2M	19075423	-
		3M	19075424	-
		3 1/2M	19075425	-
		4M	19075426	-
		4 1/2M	19075427	-
Étagère	Élément déco. central avec étagère pour supports simples	1M	19075435	-
		2M	19075436	-
		2 1/2M	19075437	-
		3M	19075438	-
		3 1/2M	19075439	-
		4M	19075440	-
		4 1/2M	19075441	-
	Élément décoratif central avec étagère pour supports simples + support pour machines	2M	19075443	-
		2 1/2M	19075444	-
		3M	19075445	-
		3 1/2M	19075446	-
		4M	19075447	-
		4 1/2M	19075448	-
	Élément décoratif central avec étagère pour supports pour machines	2M	19075452	-
		2 1/2M	19075453	-
		3M	19075454	-
		3 1/2M	19075455	-
		4M	19075456	-
		4 1/2M	19075457	-

Accessoires Kore 700




Accessoires pour fourneaux

	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit colonne d'eau gauche KORE	19076661	-
	Kit colonne d'eau droite KORE	19076662	-
	Plaque lisse Kore (350 x 300 mm)	19078476	-
	Adaptateur poêle Wok	19078477	-



Accessoires pour friteuses

	DESCRIPTION	CODE	€
	Petit panier friteuse 15L	19078478	-


Accessoires pour Fry-top

	DESCRIPTION	CODE	€
	Protection fry-top 0,5M KORE	19078921	-
	Protection fry-top 1M KORE	19078920	-
	Raclette fry-top	19045083	-







Accessoires pour charcoals

	DESCRIPTION	CODE	€
	Raclette barbecue KORE - Grille fe	19045084	-
	Raclette barbecue KORE - Grille Inox	19058313	-


Accessoires pour bain-marie

	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit robinet de remplissage KORE	19074221	-
			-

Accessoires pour cuiseurs

	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit paniers cuiseurs 40 L- 6x1/6 carrés	19036341	-
	Kit paniers cuiseurs 40 L- 6x1/6 ronds	19036342	-
	Kits paniers cuiseurs 40 L- 4 x 1/4	19036344	-
	Kit paniers cuiseurs 40 L- 2x1/2	19036340	-
	Kit paniers cuiseurs 26 L- 4x1/6 carrés	19076807	-
	Kit paniers cuiseurs 26 L- 4x1/6 ronds	19076809	-

Machines à roulettes

	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit 4 roulettes KORE	19044983	-
	Kit 2 roulettes fixes KORE	19044985	-

Transformation à d'autres tensions et version marine (*)

Les machines pour bateaux à 440 V - Triphasé sans neutre, peuvent être demandées en usine indiquant :

- Code de la machine standard à 00 V 3+N. + T
- Note indiquant la destination : 440 V Triphasé sans neutre.

DESCRIPTION	CODE	€
MARINE - Poêles basculantes et marmites - Transformation pour bateau - 440 III	19057294	-
MARINE - Reste des machines - Transformation pour bateau - 440 III	(*)	-
230 III - Transformation A 230 V triphasé sans neutre	(*)	-
230 1N- Transformation A 230 V monophasé	(*)	-

(*) : Consulter l'existence de version pour cette tension.