



Série 900

Génération Kore.....	015
Série 900 Génération Kore.....	016
Fourneaux à gaz feux ouverts	018
Fourneaux à gaz avec four	020
Fourneaux à gaz plaque coup de feu ...	022
Fourneaux pour paellas	023
Fourneaux électriques.....	024
Plaques coup de feu électriques	026
Fourneaux mixtes.....	027
Fourneaux à induction	028
Grillades (Fry-tops).....	030
Charcoals.....	034
Cuiseurs à pâtes.....	036
Marmites.....	038
Friteuses	042
Sauteuses basculantes.....	044
Bain-marie.....	046
Chauffe-frites.....	047
Éléments neutres	048
Placards.....	049
Meubles supports réfrigérants	050
Blocs suspendus	052
Blocs pont.....	054
Verticalité.....	056
Accessoires	062

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



Génération Kore

**Tradition et innovation, unies
dans un parcours de plus de
60 ans.**

La nouvelle génération KORE est le fruit d'un parcours de plus de 60 ans d'expérience et de connaissance dans le monde de la restauration, entrepris avec la cuisson comme activité principale. Conçue conformément aux normes européennes, elle est capable de s'adapter aux nécessités des meilleurs chefs et aux exigences actuelles d'une cuisine professionnelle avec facilité et commodité, afin d'obtenir les meilleurs résultats.



**De professionnel
à professionnel.**



KORE
GENERATION

La Gamme 900 de la nouvelle génération KORE a été conçue afin de faciliter le travail quotidien des professionnels de la cuisine. Une gamme robuste, avec des tables de cuisson de 2 mm d'épaisseur, préparée pour répondre à un travail intensif et avoir un rendement maximal.

Ergonomique, sûre et facile d'entretien, elle respecte le niveau élevé de sécurité, la fiabilité et la confiance qu'exige une cuisine professionnelle.

Le résultat: une gamme de cuisson garantissant la durabilité des appareils, avec une conception propre et soignée.

Fourneaux à gaz feux ouverts



01.

Puissance

Dans les fourneaux à gaz, nos brûleurs fournissent à l'utilisateur des puissances parmi les plus élevées du marché, et elles offrent en plus de très hauts rendements grâce au design spécial et adapté des brûleurs. La distribution uniforme de la flamme sur le fond du récipient garantit une transmission optimale de chauffage au produit cuisiné.

Tout cela en respectant les normes européennes relatives à la température des composants et des panneaux, aux efficacités et aux combustions, et aux normes sanitaires (EN-60335 et EN-203).

02.

Nettoyage

Le design spécial des cuves du plan de travail, embouties, sans rainures et avec les angles arrondis, facilite son nettoyage. Il faut rajouter à cela la facilité d'extraction des grilles et des brûleurs pour les nettoyer.

03.

Design intelligent

Pourquoi utiliser des grilles réductrices, alors qu'avec notre design les branches de celles-ci peuvent même supporter des contenants de 8 cm de diamètre? Grâce à cela, nous évitons le danger de les renverser. Et même si les dimensions des grilles permettent de supporter des récipients de grande dimension, le protecteur du cheminée postérieur se trouve à une hauteur qui est au même niveau que les grilles, ce qui facilite la manœuvrabilité et la superficie utile d'appui.

04.

Flexibilité

Les fourneaux à poser sont conçues afin d'être installées sur des meubles bas, en formant un appareil compact. Elles peuvent se monter aussi en faisant partie d'un bloc suspendu ou un bloc de type pont, sur les poutres centrales d'appui. Et en plus, leurs pieds d'appui permettent de les poser directement sur n'importe quelle surface construite pour les soutenir.



C-G960



C-G920



C-G940








Caractéristiques générales

- 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.
- Dimensions des grilles: 397 x 350 mm. Elles donnent la possibilité d'utiliser des faitouts et des poêles de grandes dimensions. La distance réduite entre les branches centrales, de 75 mm, permet ainsi l'appui de faitouts de tout petit diamètre (8 cm). De plus, elles évitent le danger de renverser les petits récipients.
- Les grilles sont fabriquées en fonte émaillée RAAF (résistante aux produits alcalins, acide, au feu et aux températures élevées).
- Brûleurs et diffuseurs avec double couronne en fonte nickelée, garantissant l'uniformité et la distribution thermique de la flamme sur le fond des faitouts, y compris de grandes dimensions. On évite ainsi l'accumulation de chauffage en un point unique et la transmission de l'énergie au produit est optimisée.
- Brûleurs de puissances différentes, afin de s'adapter aux récipients et à leur utilisation avec les différents aliments :
 - 5,25 kW (Ø 100 mm).
 - 8,0 kW (Ø 120 mm).
 - 10,2 kW (Ø 140 mm).
- Allumage brûleur manuel.
- Veilleuses de basse consommation et thermocouples placés dans le corps du brûleur pour une meilleure protection.
- Conduites de gaz par un tube flexible d'acier inoxydable, qui facilite les manipulations internes en vue de faciliter les interventions.
- Commandes avec base d'appui protectrice et système contre les infiltrations d'eau.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée à haute température, aligné avec les grilles, ce qui facilite la manipulation et l'appui de récipients de plus grande superficie, augmentent la surface utile.
- Accès aux composants de la partie avant.

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	GRILLES (MM)	BRÛLEURS			TOTAL PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
						5,25 KW	8,0 KW	10,2 KW			
FEUX VIFS											
		C-G920	LPG	19075525	397x350	1	1	-	13,25	400x930x290	-
			GN	19075526							
		C-G920 H	LPG	19075521	397x350	-	1	1	18,20	400x930x290	-
			GN	19075523							
		C-G940	LPG	19075531	397x350	2	1	1	28,70	800x930x290	-
			GN	19075532							
		C-G940 H	LPG	19075527	397x350	-	3	1	34,20	800x930x290	-
			GN	19075529							
		C-G960	LPG	19075543	397x350	3	2	1	41,95	1.200x930x290	-
			GN	19075544							
		C-G960 H	LPG	19075539	397x350	-	5	1	50,20	1.200x930x290	-
			GN	19075541							

Fourneaux à gaz avec four



01.

Puissance

Dans les fourneaux à gaz, nos brûleurs fournissent à l'utilisateur des puissances parmi les plus élevées du marché, et elles offrent en plus de très hauts rendements grâce au design spécial et adapté des brûleurs. La distribution uniforme de la flamme sur le fond du récipient garantit une transmission optimale de chauffage au produit cuisiné.

Tout cela en respectant les normes européennes relatives à la température des composants et des panneaux, aux efficacités et aux combustions, et aux normes sanitaires (EN-60335 et EN-203).

02.

Nettoyage

Le design spécial des cuves du plan de travail, embouties, sans rainures et avec les angles arrondis, facilite son nettoyage.

Il faut rajouter à cela la facilité d'extraction des grilles et des brûleurs pour les nettoyer.

Le corps du four est en acier inoxydable, tout comme la porte et la contre-porte, ce qui aide au nettoyage. Les glissières intérieures peuvent s'enlever afin de faciliter ce travail.

03.

Conception intelligente

Pourquoi utiliser des grilles réductrices, alors qu'avec notre design les branches de celles-ci peuvent même supporter des contenants de 8 cm de diamètre ? Grâce à cela, nous évitons le danger de les renverser. Et même si les dimensions des grilles permettent de soutenir des récipients de grande dimension, le protecteur du cheminée postérieur se trouve à une hauteur qui est au même niveau que les grilles, ce qui facilite la manœuvrabilité et la superficie utile d'appui.



C-G961 OP



C-G961



C-G941 H

Caractéristiques générales

- 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.
- Dimensions des grilles: 397 x 350 mm. Elles donnent la possibilité d'utiliser des faitouts et des poêles de grandes dimensions. La distance réduite entre les branches centrales, de 75 mm, permet ainsi l'appui de faitouts de tout petit diamètre (8 cm). De plus, elles évitent le danger de renverser les petits récipients.
- Les grilles sont fabriquées en fonte émaillée RAAF (résistante aux produits alcalins, acides, au feu et aux températures élevées).
- Brûleurs et diffuseurs avec double couronne en fonte nickelée, garantissant l'uniformité et la distribution thermique de la flamme sur le fond des faitouts, y compris de grandes dimensions. On évite ainsi l'accumulation de chauffage en un point unique et la transmission de l'énergie au produit est optimisée.
- Brûleurs de puissances différentes, adaptables aux récipients et à leur utilisation avec les différents aliments:
 - 5,25 kW (Ø 100 mm).
 - 8,0 kW (Ø 120 mm).
 - 10,2 kW (Ø 140 mm).
- Position claire des brûleurs au moment de les replacer.
- Veilleuses de basse consommation et thermocouples placés dans le corps du brûleur pour une meilleure protection.
- Conduites de gaz dans un tube flexible d'acier inoxydable, ce qui facilite les manipulations internes en vue d'améliorer la réparabilité.
- Commandes avec base d'appui protectrice et système contre les infiltrations d'eau.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée à haute température, aligné avec les grilles, ce qui facilite la manœuvrabilité et l'appui de récipients de plus grande superficie, en augmentant la surface utile.
- Accès aux composants de la partie avant.
- Four statique de taille GN 2/1 ou de dimensions 1.000 x 700 x 290 mm (fourneaux version OP) d'utilisation simple, avec les commandes placées sur le panneau supérieur.
- Enceinte de cuisson conçue entièrement en acier inoxydable, facilitant le nettoyage et procurant une meilleure hygiène.
- Introduction du tiroir en sens panoramique, facilitant la manipulation.
- Glissières sur trois niveaux de hauteur pour offrir différentes possibilités de travail.
- Glissières profilées en « U » afin d'éviter de renverser les grilles.
- Contrôle de la température par vanne thermostatique (125-310 °C).
- Brûleur en acier inoxydable (deux branches dans la version OP), avec pilote et thermocouple, et allumage piézoélectrique.
- Sole sur la base du four fabriquée en fonte, de 6 mm, garantissant un meilleur rendement et l'uniformité dans la distribution de la chauffage.
- Joint de fermeture en fibre de verre améliorant l'efficacité thermique du four.
- Porte du four démontable, facilitant les interventions.

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	GRILLES (MM)	BRÛLEURS			FOUR	TOTAL PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS (MM)	DIMENSIONI (MM)	€	
					5,25 KW	8,0 KW	10,2 KW						DIMEN- SIONS
FOURNEAUX À GAZ AVEC FOUR													
	C-G941	LPG	19075537	397x350	2	1	1	-	GN-2/1	8,60	37,30	800x930x850	-
		NG	19075538										
	C-G941 H	LPG	19075533	397x350	-	3	1	-	GN-2/1	8,60	42,80	800x930x850	-
		NG	19075535										
	C-G961	LPG	19075549	397x350	3	2	1	-	GN-2/1	8,60	50,55	1.200x930x850	-
		NG	19075550										
	C-G961 H	LPG	19075545	397x350	-	5	1	-	GN-2/1	8,60	58,80	1.200x930x850	-
		NG	19075547										
	C-G961 OP	LPG	19075555	397x350	3	2	1	-	1.000x700x290	14,00	55,95	1.200x930x850	-
		NG	19075556										
	C-G961 OP H	LPG	19075551	397x350	-	5	1	-	1.000x700x290	14,00	64,20	1.200x930x850	-
		NG	19075553										



MODÈLES: H: Avec brûleurs de forte puissance. / OP: Avec four panoramique.

Fourneaux à gaz plaque coup de feu



Caractéristiques générales

- 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.
 - Plaque en fonte de 10 mm d'épaisseur avec angles arrondis. Sole de 300 mm de diamètre.
 - Briques réfractaires avec rondelle en fonte à l'intérieur pour un meilleur profit et répartition de la chaleur.
 - Températures d'utilisation différenciées 500 °C au centre et 200 °C proche des bords.
 - Voyant à basse consommation et thermocouple.
 - Conduites de gaz dans un tube flexible en acier inoxydable, ce qui facilite les manipulations internes et facilite les interventions.
 - Commandes avec base d'appui protectrice et système contre les infiltrations d'eau.
 - Protecteur de foyer en fonte émaillée à haute température, aligné avec les grilles, ce qui facilite la manipulation et l'appui des récipients, en augmentant la surface utile.
 - Accès aux composants par la partie frontale.
- Modèle C-G9-11 avec four**
- Four statique de taille GN 2/1 d'utilisation simple, avec les commandes placées sur le panneau supérieur.
 - Enceinte de cuisson conçue entièrement en acier inoxydable, facilitant le nettoyage et procurant une meilleure hygiène.
 - Introduction du tiroir en sens panoramique, facilitant la manipulation.
 - Glissières sur trois niveaux de hauteur pour offrir différentes possibilités de travail.
 - Glissières profilées en « U » afin d'éviter de renverser les grilles.
 - Contrôle de la température par vanne thermostatique (125-310 °C).
 - Brûleur en acier inoxydable, avec pilote et thermocouple, et allumage piézoélectrique.
 - Sole sur la base du four fabriquée en fonte, de 6 mm, garantissant un meilleur rendement et l'uniformité dans la distribution de la chauffage.
 - Joint de fermeture en fibre de verre améliorant l'efficacité thermique du four.
 - Porte du four démontable, facilitant les interventions.

	MODÈLE	GAZ	CODE	PLAQUE (MM)	BRÛLEUR	FOUR		TOTAL PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
					11,0 KW	DIMENSIONS	PUISSANCE (KW)			
COUP DE FEU										
	C-G910	LPG	19075517	800x700	1	-	-	11,00	800x930x290	-
		NG	19075518							
COUP DE FEU AVEC FOUR										
	C-G911	LPG	19075519	800x700	1	GN-2/1	8,60	19,60	800x930x850	-
		NG	19075520							

Fourneaux à gaz pour paellas



Caractéristiques générales



- 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.
- Brûleur à double couronne avec quatre rangées de flammes sur chacune, ce qui garantit l'uniformité et la distribution thermique de la flamme au fond de la poêle à paella.
- Voyant à basse consommation et thermocouple.
- Conduites de gaz dans un tube flexible en acier inoxydable, ce qui facilite les manipulations internes et les interventions.

- Commandes avec base d'appui protectrice et système contre les infiltrations d'eau.
- Protecteur de foyer en fonte émaillée à haute température, aligné avec les grilles, ce qui facilite la manipulation et l'appui des récipients, en augmentant la surface utile.
- Accès aux composants par la partie frontale.

Modèle C-GP9-11 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.
- Porte à double panneau, à ouverture latérale.

	MODÈLE	GAZ	CODE	BRÛLEURS			FOUR		PUISSANCE TOTALE (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
				Ø COURONNE EXTERIEURE (MM)	Ø COURONNE INTERIEURE (MM)	PUISSANCE (KW)	TAILLE	PUISSANCE (KW)			
DE TABLE											
	C-GP910	LPG	19075573	450	330	27,00	-	-	27,00	800x930x290	-
		NG	19075574								
AVEC FOUR											
	C-GP911	LPG	19075575	450	330	27,00	665x665x325	7,30	34,30	800x930x850	-
		NG	19075576								

Fourneaux électriques



01.

Nettoyage

La conception du plan de travail embouti, sans rainures et avec des angles arrondis, facilite son nettoyage.

La conception du plan de travail et la disposition des plaques électriques, à une hauteur plus élevée que la surface du plan de travail, évitent que les liquides versés par les faitouts pénètrent à l'intérieur de la cuisine.

Le four de la fourneau est en acier inoxydable, tout comme la porte et la contre-porte, ce qui aide au nettoyage. Les glissières intérieures peuvent se tirer afin de faciliter ce travail.

02.

Puissante et efficace

Le contrôle des plaques permet de choisir jusqu'à sept positions de puissance de chauffage, s'ajustant pour chaque nécessité.

La température du four est réglable par un thermostat jusqu'à 310 °c et permet de travailler en chauffant depuis la partie supérieure, depuis l'inférieure ou en simultané.

03.

Flexibilité

Le fourneau électrique « coup de feu » permet de travailler avec différentes températures sur sa surface, grâce aux commandes thermostatiques contrôlant la chauffage des quatre quadrants qui divisent la plaque.



C-E941



C-E940



C-E960

Caractéristiques générales

- Plan de travail fabriqué en acier inoxydable AISI-304 de 2 mm d'épaisseur, conçues afin d'éviter que les liquides versés par les faitouts pénètrent à l'intérieur de la cuisine.
- Joints découpés au laser, soudures et polissages automatiques. Vis dissimulées.
- Plaques de cuisson fabriquées en fonte, de 300 x 300 mm, de 4 kW de puissance, fixées hermétiquement au plan de travail embouti.
- Régulation de la puissance grâce à un sélecteur à 7 positions.
- Thermostat de sécurité pour chaque plaque.
- Ventilateur intérieur afin de diminuer la température des composants.
- Plan de travail embouti avec les angles arrondis permettant un nettoyage facile.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Accès aux composants par la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.










Modèles avec four

- Four statique de taille GN 2/1 d'utilisation simple, avec les commandes placées sur le panneau supérieur pour une plus grande ergonomie.
- Enceinte de cuisson conçue entièrement en acier inoxydable, facilitant le nettoyage et procurant une meilleure hygiène.
- Introduction du tiroir en sens panoramique, facilitant la manœuvrabilité.
- Glissières sur trois niveaux de hauteur pour offrir différentes possibilités de travail.
- Glissières profilées en « U » afin d'éviter de renverser les grilles.
- Contrôle de la température par vanne thermostatique (125-310 °C).
- Cuisson à l'aide de résistances blindées en acier inoxydable, avec commutateur de sélection pour le fonctionnement de la partie supérieure et/ou inférieure.

- Sole sur la base du four fabriquée en fonte, de 6 mm, garantissant un meilleur rendement et l'uniformité dans la distribution de la chaleur.
- Joint de fermeture en fibre de verre améliorant l'efficacité thermique du four.
- Porte du four démontable, facilitant la réparabilité.

Voltage

- 400 V 3+N.
- Consulter pour d'autres voltages.

	MODÈLE	CODE	PLAQUES		FOUR		PUISSANCE TOTAL (KW)	DIMENSIONS (MM)	€	
			(MM)	4,0 KW	DIMENSIONS	PUISSANCE (KW)				
TOP										
		C-E920	19075501	300x300	2	-	-	8,00	400x930x290	-
		C-E940	19075505	300x300	4	-	-	16,00	800x930x290	-
		C-E960	19075513	300x300	6	-	-	24,00	1.200x930x290	-
AVEC FOUR										
		C-E941	19075509	300x300	4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	-
		C-E961	19075514	300x300	6	GN-2/1	6,00	30,00	1.200x930x850	-
		C-E961 OP	19075516	300x300	6	1.000x700x290	12,00	36,00	1.200x930x850	-

MODÈLES OP: Avec four à grande ouverture 1.000 x 700 x 290 mm.

Plaques coup de feu électriques



Caractéristiques générales

- 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.
- Plaque "coup de feu" de 15 mm d'épaisseur, chauffage par quatre résistances indépendantes.
- Ventilateur intérieur pour le refroidissement.
- Plan de travail embouti avec les angles arrondis permettant un nettoyage facile.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Accès aux composants par la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.



Modèle C-E911

- Four statique de taille GN 2/1 d'utilisation simple, avec les commandes placées sur le panneau supérieur pour une plus grande ergonomie.
- Enceinte de cuisson conçue entièrement en acier inoxydable, facilitant le nettoyage et garantissant une meilleure hygiène.
- Introduction du tiroir en sens panoramique, facilitant la manipulation.
- Glissières sur trois niveaux de hauteur pour offrir différentes possibilités de travail.
- Glissières profilées en « U » afin d'éviter de renverser les grilles.
- Contrôle de la température par vanne thermostatique (125-310 °C).

- Chauffage par résistances blindées en acier inoxydable, avec commutateur de sélection pour le fonctionnement de la partie supérieure et/ou inférieure.
- Sole de four fabriquée en fonte, de 6 mm, garantissant un meilleur rendement et l'uniformité dans la distribution de la chaleur.
- Joint de fermeture en fibre de verre améliorant l'efficacité thermique du four.
- Porte du four démontable, facilitant les interventions.

Voltage: 400 V 3+N.

Consulter pour d'autres voltages.

	MODÈLE	CODE	COUP DE FEU			FOUR		PUISSANCE TOTAL (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
			MESURES	ZONES DE CUISINE	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS	PUISSANCE (KW)			
TOP										
	C-E910	19075495	720x720	4	4x4	-	-	16,00	800x930x290	-
AVEC FOUR										
	C-E911	19075498	720x720	4	4x4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	-

Fourneau mixte




Caractéristiques générales

- 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.
- Dimensions des grilles : 397 x 350 mm. Elles donnent la possibilité d'utiliser des faitouts et des poêles de grandes dimensions. La distance réduite entre les branches centrales, de 75 mm, permet ainsi l'appui de faitouts de tout petit diamètre (8 cm). De plus, elles évitent le danger de renverser les petits récipients.
- Les grilles sont fabriquées en fonte émaillée RAAF (résistante aux produits alcalins, acides, au feu et aux températures élevées).
- Brûleurs et diffuseurs avec double couronne en fonte nickelée, garantissant l'uniformité et la distribution thermique de la flamme sur fond des faitouts, y compris de grandes dimensions. On évite ainsi l'accumulation de chauffage en un point unique et la transmission de l'énergie au produit est optimisée.
- Brûleurs de puissances différentes, afin de s'adapter aux récipients et à leur utilisation avec les différents aliments :
 - 5,25 kW (Ø 100 mm).
 - 8,0 kW (Ø 120 mm).
 - 10,2 kW (Ø 140 mm).
- Position claire des brûleurs au moment de les replacer.
- Veilleuses de basse consommation et thermocouples placés dans le corps du brûleur pour une meilleure protection.
- Conduites de gaz dans un tube flexible d'acier inoxydable, ce qui facilite les manipulations internes et les interventions.
- Commandes avec base d'appui protectrice et système contre les infiltrations d'eau.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée à température élevée, aligné avec les grilles, ce qui facilite la manutention et l'appui de récipients de plus grande superficie, en augmentant la surface utile.
- Accès aux composants de la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.
- Four statique de taille GN 2/1 facile d'utilisation, avec les commandes placées sur le panneau supérieur pour une plus grande ergonomie.
- Enceinte de cuisson conçue entièrement en acier inoxydable, facilitant le nettoyage et procurant une meilleure hygiène.
- Introduction du tiroir en sens panoramique, facilitant la manœuvrabilité.
- Glissières sur trois niveaux de hauteur pour offrir différentes possibilités de travail.
- Glissières profilées en « U » afin d'éviter de renverser les grilles.
- Contrôle thermostatique de la température (125 - 310 °C).
- La chauffe est produite par des résistances blindées en acier inoxydable avec un commutateur de sélection pour le fonctionnement de la zone supérieure et/ou inférieure.
- Sole de four fabriquée en fonte, de 6 mm, garantissant un meilleur rendement et l'uniformité dans la distribution de la chaleur.
- Joint de fermeture en fibre de verre améliorant l'efficacité thermique du four.
- Porte du four démontable, facilitant les interventions.

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	CODE		GRILLES (MM)	BRÛLEURS			FOUR		PUISSANCE GAZ (KW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
		LPG	GN		5,25 KW	8,0 KW	10,2 KW	DIMENSIONS	PUISSANCE (KW)				
C-GE941	19075559	19075572	397x350	2	1	1	GN-2/1	6,00	28,70	6,00	800x930x850	-	



Fourneaux à induction



01.

Nettoyage, hygiène et confort

La table de cuisson à induction, scellée au plan de travail en acier inoxydable, garantit un nettoyage maximal.

Le montage parfait des inducteurs garantit un plan de travail linéaire facilitant ainsi le nettoyage.

02.

Efficacité et rentabilité

Le fonctionnement de la plaque à induction est actif seulement lorsqu'elle détecte un récipient. L'irradiation de chauffage vers l'extérieur est minimisée et elle est concentrée à la base du récipient.

L'efficacité et l'économie d'énergie en utilisant cette technologie, sont des facteurs très importants à prendre en compte en choisissant ce produit.



C-I925



W-I905

Caractéristiques générales

- 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.
- Zones de cuisson délimitées par sérigraphie circulaire de Ø 280 mm, avec une puissance de 5 kW chacune, chauffe très rapide, idéale pour un service à la carte.
- 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. + terre

Consulter pour d'autres voltages.

	MODÈLE	CODE	PLAQUES		PUISSANCE TOTAL (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
			5,0 KW	Ø MM			
CHEMINÉES À INDUCTION							
	C-I925	19075577	2	280	10,00	400x930x290	-
	C-I945	19075578	4	280	20,00	800x930x290	-
WOK							
	W-I905	19075893	1	300	5,00	400x930x290	-

Grillades (fry-tops)



01.

Adaptés à différents types d'aliments

Nous disposons de plaques à grillades fabriquées en acier au carbone, spéciales pour la viande et les légumes grâce à la rapidité de cuisson et l'uniformité de la répartition de la température.

Les modèles de plaques à grillade avec revêtement en chrome sont spécialement conçus pour cuisiner les poissons et fruits de mer, ou des fritures d'œufs, même si elles peuvent être utilisées pour tous types d'aliments. La surface chromée évite que les saveurs soient transférées en passant d'un genre d'aliment à un autre.

02.

Modèles en chrome dur : plus grand rendement et confort

Le maintien de la température fournie par la surface chromée évite la perte par irradiation et la dispersion de température, en réduisant le temps de grillade et le temps de récupération de température, créant ainsi une ambiance de travail plus confortable.

03.

Hygiène et nettoyage

Nous concevons nos fry-tops de manière que les unions entre plaque et plan de travail se réalisent avec des rebords et des angles arrondis, selon les critères de la norme EN-203-3 sur les matériels en contact avec les aliments. Ces rebords et ces arêtes ne sont jamais inférieurs à 3,5 mm, ce qui facilite le nettoyage.

L'inclinaison de la plaque à grillade vers l'avant facilite la récupération des graisses et des liquides vers l'orifice prévu à cet effet, pour son écoulement au tiroir récupérateur de graisses extractible.

En option: protections anti-éclaboussures, facilement démontables et lavables, composées de trois pièces.



FT-G905 L



FT-G910 L

Caractéristiques générales

- 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.
- Plaque de cuisson fabriquée en acier au carbone de 20 mm d'épaisseur, de mise en température rapide et puissance élevée.
- Modèles avec grils lisses, striés ou mixtes (2/3 lisses + 1/3 à rayures).
- Versions avec surface en chrome de 50 microns d'épaisseur pour les trois types de grils.
- Chauffage électrique par résistances blindées en acier inoxydable; régulation par vanne entre 100 et 300 °C.
- Brûleurs à double tubulure (un brûleur pour les modèles de demi-module, deux brûleurs indépendants pour les modèles d'un module).
- Contrôle de la température par robinet thermostatique (entre 100 et 300 °C) pour plaque chromée.
- Vanne gaz sur les modèles plaques acier

carbone.

- Allumage des brûleurs avec train d'étincelles électronique. Ils disposent d'un tube d'accès pour l'allumage manuel.
- Gaz: Module avec deux zones de chauffage indépendantes.
- Thermostat de sécurité sur les modèles avec contrôle thermostatique.
- Grande rapidité de réaction et récupération de la température sur le gril.
- Les plaques sont intégrées dans le plan de travail embouti.
- Plan de travail embouti avec arêtes arrondies pour une facilité de nettoyage.
- Inclinaison de la plaque vers l'avant afin de faciliter la récupération des graisses et des liquides.
- Tiroir de récupération d'une capacité allant jusqu'à 2 litres selon les modèles.
- Protections latérales et arrières anti-éclaboussures en option, facilement démontables.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée

haute température.

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

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. Consulter pour d'autres voltages.



(*) Modèles avec surface chromée, munis avec raclette

Grillades (fry-tops)

	MODÈLE	GAZ	CODE	PLAQUES				PUISSANCE TOTAL (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
				TYPE (*)	ZONES	(MM)	DM²			
FRY-TOPS-GAZ										
CONTRÔLE PAR SOUPEAPE										
    	FT-G905 V L	LPG	19075677	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		GN	19075678							
	FT-G905 V R	LPG	19075679	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		GN	19075680							
	FT-G910 V L	LPG	19075705	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		GN	19075706							
	FT-G910 V R	LPG	19075709	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		GN	19075710							
	FT-G910 V LR	LPG	19075707	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		GN	19075708							
CONTRÔLE THERMOSTATIQUE										
    	FT-G905 L	LPG	19075669	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		GN	19075671							
	FT-G905 R	LPG	19075673	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		GN	19075675							
	FT-G910 L	LPG	19075693	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		GN	19075695							
	FT-G910 R	LPG	19075701	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		GN	19075703							
	FT-G910 LR	LPG	19075697	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		GN	19075699							
CONTRÔLE THERMOSTATIQUE ET PLAQUE CHROMÉE										
    	FT-G905 C L	LPG	19075661	L / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		GN	19075663							
	FT-G905 C R	LPG	19075665	R / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		GN	19075667							
	FT-G910 C L	LPG	19075681	L / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		GN	19075683							
	FT-G910 C R	LPG	19075689	R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		GN	19075691							
	FT-G910 C LR	LPG	19075685	L+R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		GN	19075687							
FRY-TOPS - ÉLECTRIQUES										
CONTRÔLE THERMOSTATIQUE										
    	FT-E905 L	-	19075639	L	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
		-	19075642							
	FT-E905 R	-	19075642	R	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
		-	19075642							
	FT-E910 L	-	19075654	L	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
		-	19075654							
	FT-E910 R	-	19075660	R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
		-	19075660							
	FT-E910 LR	-	19075657	L+R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
		-	19075657							
CONTRÔLE THERMOSTATIQUE ET PLAQUE CHROMÉE										
    	FT-E905 C L	-	19075633	L / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
		-	19075633							
	FT-E905 C R	-	19075636	R / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
		-	19075636							
	FT-E910 C L	-	19075645	L / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
		-	19075645							
	FT-E910 C R	-	19075651	R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
		-	19075651							
	FT-E910 C LR	-	19075648	L+R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
		-	19075648							

(*) TYPE DE PLAQUE:

L: Plaque lisse.

R: Plaque rainurée.

L+R: Plaque 2/3 lisse - 1/3 rainurée.

C: Surface chromée.



Charcoals



01.

Flexibilité et efficacité

Nos charcoals en fonte sont réversibles, et elles offrent la possibilité de travailler les rôtis des produits de différentes manières :

- Sur la surface cannelée et avec des stries, grille inclinée, pour la cuisson des viandes.
- Sur la surface lisse et horizontale, pour la cuisson des poissons et légumes.

La cuisson et la grillade se réalisent aussi bien par contact que par l'irradiation de la chauffage provenant des résistances ou brûleurs inférieurs, en obtenant une meilleure efficacité.

De plus, le tiroir inférieur destiné à récupérer les graisses offre la possibilité d'être remplie d'eau. Grâce à l'irradiation de la température des brûleurs à gaz et des résistances électriques, une vapeur de faible intensité est générée, permettant de réaliser la cuisson de certains types de produits en atmosphère de vapeur.

02.

Nettoyage

Les grilles en fonte, sur la partie cannelée, ont une importante inclinaison vers la façade, afin de faciliter la vidange des graisses et des liquides vers l'orifice de récupération et le tiroir récupérateur de graisses.

Ces grilles en fonte, avec une finition de faible porosité, sont démontables en sections de 170 mm de large, sans nécessité d'outils, afin de faciliter le nettoyage.

Pour les modèles de grilles en acier inoxydable, celles-ci sont fabriquées avec des lames en acier, et elles se nettoient facilement.

Tous les modèles possèdent des protections anti-éclaboussures, démontables en trois pièces afin de faciliter leur nettoyage.



B-G9051



B-G9101 I

Caractéristiques générales

- 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.
- Grilles en fonte démontables sans nécessité d'outils, en sections, de 170 mm de large.
- Les plaques de grillades en fonte sont réversibles, avec deux finitions différentes de chaque côté :
 - Inclivée et côtelée avec des stries, pour la viande.
 - Horizontale et lisse pour le poisson et les légumes.
- Les plaques atteignent une température très élevée (400 °C), ce qui fait que la surface du produit est rapidement saisie, maintenant l'intérieur de l'aliment plus juteux.
- Sur les modèles avec grille inoxydable, la grille est fabriquée avec des lames AISI-304 en forme de « V », afin de faciliter son nettoyage.
- Allumage des brûleurs par train d'étincelles électronique. Ils disposent d'un tube d'accès pour l'allumage manuel.
- Pourvue d'un orifice pour la récupération

des graisses de cuisson et d'un tiroir avec une capacité allant jusqu'à 12 litres (un tiroir sur les appareils à demi-module, deux tiroirs pour ceux d'un module).

- Il est possible de générer une cuisson vapeur, par l'association d'eau mise dans les tiroirs récupérateurs de graisse et l'irradiation de la température générée par les brûleurs gaz ou les résistances électriques générant une vapeur basse température.
- Plaques pourvues de protection démontable de 130 mm de hauteur, afin d'éviter les éclaboussures, fabriquées en acier inoxydable.
- Accès aux composants par la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.

Modèles de chauffage électrique

- Par des groupes de trois résistances blindées en acier inoxydable sous la grille à grillade, protégées par une gaine radiante. (un groupe de trois résistances pour modèles à demi-module, deux groupes pour modèles à un module).
- Régulation indépendante pour chaque

groupe de résistances par régulateur d'énergie.

- Voltage : 400 V 3+N.

Modèles de chauffage à gaz,

- Par des groupes de trois brûleurs tubulaires protégés par une gaine radiante (un groupe de trois brûleurs pour les modèles à demi-module, deux groupes pour les modèles à un module).
- Régulation indépendante pour chaque groupe de brûleurs au moyen d'une soupape de sécurité et thermocouple.
- Allumage des brûleurs par un train d'étincelles et possibilité d'allumage manuel.

Accessoires inclus



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



Raclette spéciale sur les modèles de grill en acier inoxydable.

	MODÈLE	GAZ	CODE	GRILLES				PUISSANCE TOTAL (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
				TYPE	ZONES	(MM)	(DM²)			
CHARCOALS À GAZ										
	B-G9051	LPG	19075476	Fonte	1	340x690	24	11,00	400x930x850	-
		NG	19075478							
	B-G9051 I	LPG	19075474	Acier inoxydable	1	340x690	24	11,00	400x930x850	-
		NG	19075475							
	B-G9101	LPG	19075482	Fonte	2	680x690	48	22,00	800x930x850	-
		NG	19075484							
	B-G9101 I	LPG	19075480	Acier inoxydable	2	680x690	48	22,00	800x930x850	-
		NG	19075481							
CHARCOALS ÉLECTRIQUES										
	B-E9051	-	19075413	Fonte	1	340x690	24	7,50	400x930x850	-
	B-E9051 I	-	19075417	Acier inoxydable	1	340x690	24	7,50	400x930x850	-
	B-E9101	-	19075470	Fonte	2	680x690	48	15,00	800x930x850	-
	B-E9101 I	-	19075473	Acier inoxydable	2	680x690	48	15,00	800x930x850	-

Cuiseurs à pâtes



01.

Qualité

Le plan de travail est fabriqué en acier inoxydable AISI-304 de 2 mm d'épaisseur.

La cuve du cuiseur est intégrée au plan de travail, et elle est fabriquée en acier inoxydable AISI-316L de 1,5 mm d'épaisseur.

Les paniers proposés comme équipement sont fabriqués en acier inoxydable, ce qui garantit sa durabilité.

02.

Nettoyage

Cuve facile à nettoyer, avec des bords arrondis.

Les paniers en acier inoxydable sont faciles à nettoyer et peuvent être lavés au lave-vaisselle.

03.

Polyvalence

Nos cuiseurs sont polyvalents puisque l'on peut réaliser, mis à part des pâtes, la cuisson du riz, de légumes, de viandes et d'autres aliments.



CP-G905



CP-E910

Caractéristiques générales

- 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.
- Cuves intégrées au plan de travail, fabriquées en acier inoxydable AISI-316L de 1,5 mm d'épaisseur.
- Cuves de dimensions 1/1, d'une capacité de 40 litres. Elles peuvent contenir différentes dispositions de paniers de tailles diverses.
- Dotation standard: 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-l'infiltration d'eau. Protecteur de cheminée en fonte émaillée à haute température.
- Accès aux composants par la partie avant.
- 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 tuyau d'accès pour mise en marche normale.
- Mise en marche des brûleurs par piézoélectrique. Ils disposent d'un tuyau d'accès pour mise en marche normale.

- 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. 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.
- Kit de 2 paniers 1/2.

	MODÈLE	GAZ	CODE	CUVE			PUISSANCE TOTAL (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
				QUANTITÉ	DIMENSIONS	PANIER (1/3)			
CUISEURS - GAZ									
	CP-G905	LPG	19075585	1	GN-1/1	3	16,00	400x930x850	-
		NG	19075587						
	CP-G910	LPG	19075589	2	GN-1/1	6	32,00	800x930x850	-
		NG	19075590						
CUISEURS - ÉLECTRIQUES									
	CP-E905	-	19075581	1	GN-1/1	3	12,00	400x930x850	-
		-	19075584						
	CP-E910	-	19075584	2	GN-1/1	6	24,00	800x930x850	-
		-	19075584						

Marmites à gaz chauffage direct



01.

Qualité et sécurité

Le plan de travail de nos marmites, comme le reste des produits de notre gamme, est fabriqué en acier inoxydable AISI-304 de 2 mm d'épaisseur.

La cuve est intégrée au plan de travail par une soudure robotisée, et fabriquée en acier inoxydable AISI-304. De plus, le fond de la cuve est fabriqué en acier inoxydable AISI 316L.

02.

Nettoyage

Le plan de travail embouti, fabriqué sans rainures et avec les rebords arrondis, facilite son nettoyage.

La conception de la cuve avec ses parois satinées permet un nettoyage rapide et parfait.

La marmite possède un filtre dans le conduit d'écoulement afin de retenir les restes d'aliments, facile à démonter pour son nettoyage. Le robinet de vidange est également simple à nettoyer.

Caractéristiques générales

- 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.
- Couvercle à double paroi, équilibré par une double charnière avec une anse de prise frontale, avec ouverture en diagonale à 75°, qui donne la possibilité de maintenir le couvercle ouvert dans n'importe quelle position.
- Cuve intégrée au plan de travail au moyen d'une soudure robotisée, fabriquée en acier inoxydable AISI-304, fond de cuve en acier inoxydable AISI-316L.
- Remplissage de la cuve avec de l'eau froide ou chaude par des valves activées par un unique commutateur situé sur le panneau frontal.
- Vidange de la cuve par un robinet de sécurité de 2" avec poignée en matériel athermique, d'utilisation sûre et sans efforts.
- Filtre pour évacuation de cuve fabriqué en acier inoxydable AISI-304, robuste et fiable, d'extraction facile.
- Commandes avec base d'appui protectrice et système anti-infiltrations d'eau.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Accès aux composants par la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.

Chauffage à gaz







- Groupe de brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée et fonctionnement séquentiel, contrôlé par régulateur d'énergie.
- L'allumage des brûleurs de la cuve s'étend uniformément à la base, produisant le réchauffement progressif du contenu de la cuve.
- Possibilité de réguler la chauffage des brûleur grâce aux différents niveaux de puissance.
- Allumage du groupe de brûleurs par train d'étincelles.
- Voyant lumineux de température.

Fonctionnement avec pression

- Couvercle rabattable et compensé avec fermeture à bride
- Pression de fonctionnement de 0,3 bar dans la cuve.
- Soupape de surpression, située sur le couvercle.



MP-G915

	MODÈLE	HZ.	CODE		CUVE		PUISSANCE TOTAL (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
			LPG	NG	Ø X H (MM)	VOLUME (L)			
MARMITES - GAZ									
Feu direct									
	M-G910	50	19075824	19075826	600x400	100	20,00	800x930x850	-
		60	19075825	19075827					
	M-G915	50	19075832	19075834	600x550	150	24,00	800x930x850	-
		60	19075833	19075835					
	M-G920	50	19075836	19075838	600x650	200	24,00	800x930x850	-
		60	19075837	19075839					
PRESSION									
	MP-G910	50	19075840	19075842	600x400	100	20,00	800x930x850	-
		60	19075841	19075843					
	MP-G915	50	19075845	19075846	600x550	150	24,00	800x930x850	-
		60	19075844	19075847					
	MP-G920	50	19075848	19075850	600x650	200	24,00	800x930x850	-
		60	19075849	19075851					

Marmites de chauffage indirect système bain marie



01.

Qualité et sécurité

Le plan de travail de nos marmites, comme le reste des produits de notre gamme, est fabriqué en acier inoxydable AISI-304 de 2 mm d'épaisseur.

La cuve est intégrée au plan de travail par une soudure robotisée, et fabriquée en acier inoxydable AISI-304. De plus, le fond de la cuve est fabriqué en acier inoxydable AISI 316L.

Système de remplissage automatique du compartiment sur les marmites à bain marie. Quadruple système de sécurité pour le niveau de la chambre: pressostat de pression, soupape de surpression, limiteur de surchauffe par thermostat, manomètre incorporé au plan de travail.

02.

Nettoyage

Le plan de travail embouti, fabriqué sans rainure et avec les rebords arrondis, facilite son nettoyage.

La conception de la cuve avec ses parois satinées permet son nettoyage rapide et parfait.

La marmite possède un filtre dans le conduit d'écoulement afin de retenir les restes d'aliments, facile à démonter pour son nettoyage. Le robinet de vidange est également simple à nettoyer.

Caractéristiques générales

- 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.
- Couvercle à double paroi, équilibré par une double charnière avec une anse de prise frontale, avec ouverture en diagonale à 75°, qui donne la possibilité de maintenir le couvercle ouvert dans n'importe quelle position.
- Cuve intégrée au plan de travail au moyen d'une soudure robotisée, fabriquée en acier inoxydable aisi-304, fond de cuve en acier inoxydable aisi-316l.
- Remplissage de la cuve avec de l'eau froide ou chaude avec des valves activées par un unique commutateur situé sur le panneau frontal.
- Vidange de la cuve par un robinet de sécurité de 2" avec poignée en matériel athermique, d'actionnement sûr et sans efforts.
- Filtre évacuation de cuve en acier inoxydable aisi-304, robuste et fiable, d'extraction facile.
- Commandes avec base d'appui protectrice et système anti- infiltrations d'eau.
- Protecteur de la chambre en fonte émaillée à haute température.
- Accès aux composants par la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau ipx5

contre l'eau.

Modèles de chauffage indirect – bain marie





- Chambre à bain marie entourant la cuve, avec système de remplissage automatique en connectant l'appareil.
- Contrôle de niveau de la chambre avec une quadruple sécurité : pressostat pour le contrôle de la pression dans le cheminée, soupape de sécurité pour la surpression, thermostat limiteur de surchauffe dans la chambre, et manomètre incorporé au plan de travail.
- Nettoyage automatique de la chambre.
- Le chauffage effectué au fond de la marmite agit sur l'eau qui se trouve dans le cheminée entourant, de manière à ce que la vapeur générée saturée à une température de 107 °c chauffe uniformément au fond et sur les côtés de la cuve. La température atteinte est inférieure à celle obtenue avec la chauffage directe.
- Fond embouti de la cuve afin d'éviter des déformations.
- Voyant lumineux de chauffe.

Chauffage à gaz:

- Groupe de brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée, contrôlé par un régulateur d'énergie et par un pressostat.
- Contrôle par régulateur d'énergie et par pressostat, ce qui permet une consommation d'eau et d'énergie moins élevée.
- Allumage des brûleurs par train d'étincelles.

Chauffage électrique:

- Chauffage au moyen de résistances situées à la partie inférieure du cheminée bain marie.
- Contrôle de chauffage au moyen d'un régulateur d'énergie et pressostat.
- Voltage: 400 v 3+n. Consulter pour d'autres voltages.

	MODÈLE	HZ.	CODE		CUVE		PUISSANCE TOTAL (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
			LPG	NG	Ø X H (MM)	VOLUME (L)			
MARMITES - GAZ									
	M-G910 BM	50	19075819	19075822	600x400	100	20,00	800x930x850	-
		60	19075820	19075823					
	M-G915 BM	50	19075828	19075830	600x550	150	24,00	800x930x850	-
		60	19075829	19075831					
MARMITES - ÉLECTRIQUES									
	M-E910 BM	-	19075814		600x400	100	22,00	800x930x850	-
	M-E915 BM	-	19075817		600x550	150	22,00	800x930x850	-

Friteuses



01.

Puissance et rendement

Dans le classement des friteuses modulaires standards, les friteuses de Fagor offrent des puissances et les rendements parmi les plus élevés du marché.

Ce sont des appareils avec une mise en température rapide et la relation puissance/litre est élevée, arrivant à atteindre jusqu'à 1 kW/litre pour les appareils à gaz, les classant dans la catégorie des friteuses à haut rendement.

02.

Nettoyage

La construction de la cuve, intégrée au plan de travail de 2 mm, permet un nettoyage aisé et rapide.

Le système de résistances basculantes sur les modèles électriques, avec le crochet d'attache dont elles sont pourvues, permet de tourner l'ensemble de résistances à plus de 90° afin de nettoyer l'intérieur avec commodité.

03.

Contrôle Numérique

La nouvelle friteuse à contrôle numérique comprend, notamment, un contrôle électronique de grande précision de la température de l'huile, un affichage de la température de consigne, une carte de contrôle de temps par panier avec alarme sonore et programme « melting ».



F-G9115



F-G9221 R

Caractéristiques générales

- 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.
- Cuves intégrées au plan de travail.
- Zone froide dans la partie inférieure de la cuve, contribuant à maintenir une huile de qualité plus longtemps.
- Contrôle thermostatique de la température, entre 60 et 200 °C.
- Modèles à gaz avec trois tubes de chauffage longitudinaux intégrés à la cuve.
- Brûleurs à gaz à haute efficacité.
- Modèles électriques avec résistances en acier inoxydable AISI-304 à l'intérieur de la cuve et basculeurs à plus de 90° afin de permettre un nettoyage aisé.
- Appareils à puissance élevée, rapide mise en température et rapport puissance-litre élevé (jusqu'à 1,00 kW / litre sur les

modèles à gaz).

- Allumage par train d'étincelles pour les modèles à gaz.
- Thermostat de sécurité pour tous les modèles.
- Vidange de la cuve via un robinet de vidange, robuste et fiable, résistant aux températures élevées.
- Chaque cuve est pourvue de couvercle individuel.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Accès aux composants par la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.

MODELE AVEC CONTROLE NUMERIQUE * :

- Contrôle électronique de grande précision de la température de l'huile, entre 60-200 °C, +/- 1 °C.

- Affichage de la température de consigne et indicateur du niveau de celle-ci.

- Carte de contrôle de temps par panier avec alarme sonore.









- Programme de "melting".

NOMBRE DE PANIERS

- Friteuses de 21 litres : 2 petits paniers par cuve (130 x 330 x 130 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 21 litres : grand panier (260 x 330 x 130 mm).
- Friteuses de 15 litres : petit panier (125 x 280 x 100 mm).

	MODÈLE	HZ.	CODE		QUANTITÉ	CUVE		PUISSANCE TOTAL (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
			LPG	GN		VOLUME (L)	PANIERS			
FRITEUSES - GAZ										
	F-G9115	50	19075607	19075610	1	1x15	1 grand	15,00	400x930x850	-
		60	19075609	19075612						
	F-G9215	50	19075619	19075622	2	2x15	2 grand	30,00	800x930x850	-
		60	19075621	19075624						
	F-G9121 R	50	19075613	19075616	1	1x21	2 petit	21,00	400x930x850	-
		60	19075615	19075618						
	F-G9221 R	50	19075625	19075628	2	2x21	4 petit	42,00	800x930x850	-
		60	19075627	19075630						
	MODÈLE		CODE		QUANTITÉ	CUVE		PUISSANCE TOTAL (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
						VOLUME (L)	PANIERS			
FRITEUSES - ÉLECTRIQUES										
	F-E9115		19075597		1	1x15	1 grande	12,00	400x930x850	-
	F-E9215		19075603		2	2x15	2 grande	24,00	800x930x850	-
	F-E9121 R		19075600		1	1x21	2 petit	18,00	400x930x850	-
	F-E9121 R D *		19075900		1	1x21	4 petit	21,00	400x930x850	-
	F-E9221 R		19075606		2	2x21	4 petit	36,00	800x930x850	-

R : Cuve emboutie
D : Contrôle numérique

Sauteuses basculantes



01.

Polyvalence

Grâce aux éléments fonctionnels dont dispose notre sauteuse (thermostat réglable entre 50 et 310 °C, robinet d'entrée d'eau pour le remplissage de la cuve), cette machine regroupe quatre fonctions :

- Comme une sauteuse, pour des fritures de faible épaisseur. En remplissant la cuve avec un niveau d'huile déterminé, nous pouvons frire du poisson, des mets panés, des œufs...
- Comme un fry-top : pour les grillades et les «cuissons sans huile». Grâce à la température pouvant être atteinte sur son fond, nous pouvons l'utiliser comme une plaque à grillade ou cuisiner des fruits de mer, du poisson, de la viande...
- Comme une marmite, pour les cuissons à chauffage humide. La sauteuse peut être utilisée comme une marmite à feu direct, et nous pouvons y préparer des sauces, des ragouts, des pot-au-feu, du riz...
- Comme un bain marie, maintenant une température minimum à l'intérieur de la cuve, afin de conserver les sauces et les garnitures, ou même pour cuisiner au bain marie.

02.

Nettoyage

Nous concevons les cuves de nos sauteuses basculantes de manière que les rebords et les arêtes aient des bords et des angles arrondis, selon les critères de la norme EN-203-3 sur les matériels en contact avec les aliments. Ces rebords et ces arêtes ne sont jamais inférieurs à 3,5 mm, ce qui facilite le nettoyage de la cuve, surtout concernant les cuves en acier inoxydable.

L'introduction d'eau dans la cuve de manière automatique par le robinet de remplissage facilite les tâches de nettoyage.

Le basculement de la cuve permet de la vider complètement après son nettoyage.

La large bec verseur permet une vidange rapide.



SB-G915 IM













SB-E910 M

Caractéristiques générales

- 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.
- Systèmes de relevage de la cuve motorisée ou par manivelle, qui permet un basculement de la cuve à 90°C pour sa vidange complète.
- Versions avec cuves en fonte et en acier inoxydable.
- Cuve conçue avec des coins arrondis et sans arêtes, avec bec verseur pour décharger afin de faciliter les opérations de cuisson et de nettoyage.
- Rebord périmétral afin d'éviter que l'eau qui condense ne se répande.
- La grande épaisseur des fonds des cuves (8 mm pour les cuves en fonte et 10 mm pour celle en acier inoxydable) garantit une répartition de la chauffage homogène.
- Remplissage de la cuve en l'eau par valve électrolytique actionnée par un commutateur placé sur la partie avant de l'appareil. Le tuyau de remplissage est situé à l'arrière de l'appareil.
- Couvercle à double paroi avec un égouttoir en partie postérieure, afin de rediriger l'eau de condensation vers l'intérieur de la cuve.
- Système d'équilibre du couvercle par des ressorts. Système de compensation afin d'éviter les chutes brusques. Système réglable sur tous les modules.
- Microrupteur de cuve coupant la chauffe quand celle-ci est relevée.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Accès aux composants par la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.
- Poignée de couvercle d'accès frontal.
- Modèles à chauffage électrique utilisant des résistances blindées en acier inoxydable situées sous le fond de la cuve.
- Modèles à chauffage à gaz avec brûleur acier à six branches (8 dans la sauteuse d'un module et demi), actionné et contrôlé par soupape de sécurité avec thermocouple.
- Température du fond de la cuve contrôlé par un thermostat, entre 100 et 310 °C.
- Chaleur produite par les brûleurs à branches ou à résistances électriques et l'épaisseur du fond de cuve permettent une température uniforme pour une cuisson homogène.

VOLTAGE MODÈLES ÉLECTRIQUES:

- 400 V 3+N. Consulter pour d'autres voltages.

	MODÈLE	HZ.	CODE		SYSTÈME D'ÉLEVATION	TYPE DE CUVE (*)	CAPACITÉ (L)	SURFACE		PUISSANCE TOTAL (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
			LPG	GN				(MM)	(DM²)			
SAUTEUSES BASCULANTES - GAZ												
	SB-G910	50	19075879	19075885	Manuel	Fonte	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
		60	19075880	19075886								
	SB-G910 I	50	19075867	19075876	Manuel	Acier inoxydable	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
		60	19075869	19075878								
	SB-G910 M	50	19075881	19075883	Motorisé	Fonte	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
		60	19075882	19075884								
	SB-G910 IM	50	19075870	19075873	Motorisé	Acier inoxydable	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
		60	19075872	19075875								
	SB-G915 IM	50	19075887	19075890	Motorisé	Acier inoxydable	120	1.130x616	70	25,00	1.200x930x850	-
		60	19075889	19075892								
	MODÈLE		CODE		SYSTÈME D'ÉLEVATION	TYPE DE CUVE (*)	CAPACITÉ (L)	SURFACE		PUISSANCE TOTAL (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
								(MM)	(DM²)			
SAUTEUSES BASCULANTES - ÉLECTRIQUE												
	SB-E910		19075854		Manuel	Fonte	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
	SB-E910 I		19075857		Manuel	Acier inoxydable	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
	SB-E910 M		19075863		Motorisé	Fonte	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
	SB-E910 IM		19075860		Motorisé	Acier inoxydable	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
	SB-E915 IM		19075866		Motorisé	Acier inoxydable	120	1.130x616	70	22,50	1.200x930x850	-

Bain-marie



Caractéristiques générales

- 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.
- Cuves qui permettent différentes dispositions de récipients Gastronorm, de 150 mm de profondeur modulables :
- Demi-module : GN-1/1+1/3, avec 22 litres de capacité.
- Un module : GN-2/1+(2x1/3), avec 44 litres de capacité.
- Cuves intégrées dans le plan de travail, fabriquées en acier inoxydable AISI-304.
- Équipement standard : 3 traverses pour l'appui des récipients Gastronorm.

- Évacuation simple de la cuve par extraction du tube déversoir.
- Régulation de la température de l'eau par thermostat, entre 30 et 90 °C.
- Commandes avec base d'appui protectrice et système anti-infiltrations de l'eau.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Accès aux composants de la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.

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 train d'étincelles.
- Tube pour allumage manuel alternatif.

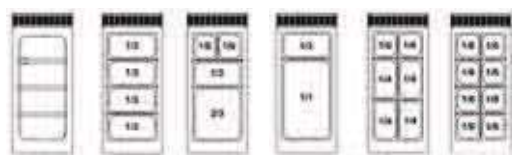
Modèles électriques :

- Résistances en acier inoxydable AISI-304 situées à l'extérieur de la cuve.
- Thermostat de sécurité sur les modèles électriques.
- 400 V 3N. Peut être transformé en autres tensions.

Accessoires optionnels

(voir page des accessoires à la fin du chapitre)





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



BM 905 CUVE



BM 910 CUVE


	MODÈLE	GAZ	CODE	CUVE		PUISSANCE TOTAL (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
				DIMENSIONS	VOLUME (L)			
BAIN-MARIE - GAZ								
	BM-G905	LPG	19075491	GN-4/3	22	3,25	400x930x290	-
		NG	19075492					
	BM-G910	LPG	19075493	GN-8/3	44	6,50	800x930x290	-
		NG	19075494					
BAIN MARIE - ELECTRIQUE								
	BM-E905	-	19075487	GN-4/3	22	3,00	400x930x290	-
	BM-E910	-	19075490	GN-8/3	44	6,00	800x930x290	-

Chauffe-frites



Caractéristiques générales

- Appareil de demi-module à chauffage électrique par lampe à infrarouge.
- Cuve intégrée au plan de travail, pour récipient Gastronorm GN-1/1 de 150 mm de hauteur (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.
- Maintien de température via d'une lampe à infrarouge située sur la partie arrière de l'appareil, actionnée par l'interrupteur ON/OFF.
- Commande avec système anti-infiltrations d'eau, protection de niveau IPX5.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Accès aux composants de la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.

	MODÈLE	CODE	CUVE	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
	MF-E905	19075818	GN-1/1	1,00	400x930x290	-

Éléments neutres



Caractéristiques générales






- 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.

- Appareils de demi et un module.

- Pose en partie arrière d'un robinet de remplissage ou une colonne d'eau.

- Cheminée postérieure en fonte émaillée à haute température.





	MODÈLE	CODE	TIROIR		DIMENSIONS (MM)	€
			QUANTITÉ	(MM)		
New 	EN-9025	19048351	-	-	200x930x290	-
	EN-905	19075591	-	-	400x930x290	-
	EN-910	19075593	-	-	800x930x290	-
	EN-905 C	19075592	1	300x590x105 (valide GN-1/1)	400x930x290	-
	EN-910 C	19075594	1	700x590x105	800x930x290	-

Placards



Caractéristiques générales

- 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.
- Assemblage rapide pour servir de support aux éléments du type de plan de travail de la série 900 KORE.
- Ils peuvent être utilisés comme élément d'emménagement ouvert.
- Conçus pour ajuster des portes et les convertir en armoires fermées.

	MODÈLE	CODE	PORTES EN OPTION (NON COMPRISES)	DIMENSIONS (MM)	€
New 	MB-9025	19048470	-	200x860x560	-
	MB-905	19018700	1	400x860x560	-
	MB-910	19022189	2	800x860x560	-
	MB-915	19020374	3	1.200x860x560	-

Portes pour placards

Le kit permet que la porte soit réversible, pouvant se monter de manière qu'elle s'ouvre à gauche ou à droite. La quantité des kits porte dépend du meuble bas sur lequel elles vont se monter :

CODE	DESCRIPTION	€
19040900	KIT PORTE KORE	-

Meubles support réfrigérés



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 à 4 roues (2 avec freins). Assemblage à l'usine.
- Portes avec serrures.
- Portes réversibles.

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										
 EMFP9-120 BP	R-290	50	19048089	2	C	169	714	250	1.200x900x590	-
MODÈLES avec TIROIRS 2/3										
 EMFP9-120 B	R-290	50	19048090	2 x 2/3	C	169	714	250	1.200x900x590	-
MODÈLES avec TIROIRS										
 EMFP9-120 BH	R-290	50	19047995	2 x GN 2/1	C	169	777	250	1.200x900x590	-



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										
EMFP9-160 BP	R-290	50	19068878	3	C	240	1113	250	1.600x900x590	-
MODÈLES avec TIROIRS 2/3										
EMFP9-160 B	R-290	50	19068870	3 x GN 1/1	C	240	1113	250	1.600x900x590	-



Blocs suspendus KORE 900

Distribution personnalisable de produits selon les nécessités de chaque client. Pour cela, nous disposons de deux types d'installations : murales et centrales. La solution suspendue envisage l'emplacement des branchements de manière qu'ils soient dissimulés.



01.

Nettoyage

Le fait que les produits soient suspendus facilite le nettoyage de la partie inférieure des appareils.

Les composants des kits suspendus sont fabriqués en acier inoxydable AISI-304, ce qui garantit une vie durable et le respect de la norme IPX5.

02.

Design

Système suspendu conçu pour apporter au professionnel de la cuisine un plus grand confort et une plus grande 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		
19044933	Kit suspendu mural KORE 1,5M	-
19044934	Kit suspendu mural KORE 2M	-
19044935	Kit suspendu mural KORE 2,5M	-
19044936	Kit suspendu mural KORE 3M	-
19044937	Kit suspendu mural KORE 3,5M	-
19044938	Kit suspendu mural KORE 4M	-
19044939	Kit suspendu mural KORE 4,5M	-
19044940	Kit suspendu mural KORE 5M	-
19044941	Kit suspendu mural KORE 5,5M	-
19044942	Kit suspendu mural KORE 6M	-
MONTAGE SUSPENDU CENTRAL		
19044944	Kit suspendu central KORE 1,5M	-
19044945	Kit suspendu central KORE 2M	-
19044946	Kit suspendu central KORE 2,5M	-
19044947	Kit suspendu central KORE 3M	-
19044948	Kit suspendu central KORE 3,5M	-
19044949	Kit suspendu central KORE 4M	-
19044950	Kit suspendu central KORE 4,5M	-
19044951	Kit suspendu central KORE 5M	-
19044952	Kit suspendu central KORE 5,5M	-
19044953	Kit suspendu central KORE 6M	-

CODE	DESCRIPTION	€
PANNEAUX LATÉRAUX ESTHÉTIQUES		
19048657	Ensemble des éléments pour monter les panneaux latéraux des installations suspendues	-



Blocs pont KORE 900

Avec le système pont, nous offrons une autre option de montage de blocs de cuisson, afin d'obtenir un espace de travail plus aéré.



Kits pour blocs pont

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

- Deux poutres d'appui pour les éléments qui vont en encorbellement.
- Éléments d'arrimage des poutres aux appareils latéraux.
- Éléments d'arrimage des appareils en encorbellement.
- Support central pour ponts de plus de deux modules.

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		
19044961	Kit plinthe gaz KORE 1M	-
19070760	Kit plinthe gaz KORE 1M - Fermé 4 cotés	-
19044962	Kit plinthe gaz KORE 1,5M	-
19044963	Kit plinthe gaz KORE 2M	-
19044964	Kit plinthe gaz KORE 2,5M	-
19044965	Kit plinthe gaz KORE 3M	-
19044966	Kit plinthe gaz KORE 3,5M	-
19044967	Kit plinthe gaz KORE 4M	-
19044968	Kit plinthe gaz KORE 4,5M	-
19044969	Kit plinthe gaz KORE 5M	-
plinthes POUR BLOCS ÉLECTRIQUES		
19044970	Kit plinthe électrique KORE 1M	-
19044971	Kit plinthe électrique KORE 1,5M	-
19044972	Kit plinthe électrique KORE 2M	-
19044973	Kit plinthe électrique KORE 2,5M	-
19044974	Kit plinthe électrique KORE 3M	-
19044975	Kit plinthe électrique KORE 3,5M	-
19044976	Kit plinthe électrique KORE 4M	-
19044977	Kit plinthe électrique KORE4,5M	-
19044978	Kit plinthe électrique KORE 5M	-

Verticalité

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

New



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.