



1965
GAFIC

NOUVEAUTÉS

RÉSERVÉ AUX PROS
PRIX INDICQUÉS HORS TAXES



ÉQUIPEMENTS DE

BOUCHERIE

CHARCUTERIE - TRAITEUR



 **Votre expert**



VALABLE JUSQU'AU 31 OCTOBRE 2021

www.gafic1965.com

LE MAGASIN

LES VITRINES SANS GROUPE

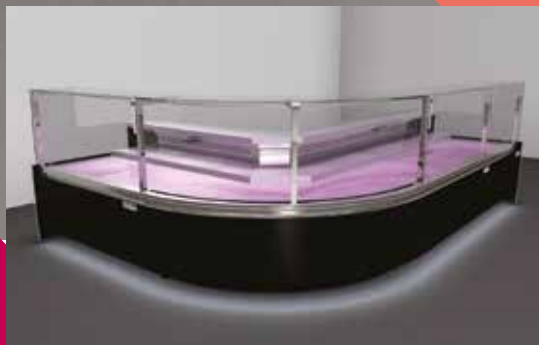
ENIXE LOUNGE 200

GROUPE
SEDA
réfrigération

Vitrine ventilée sans réserve réfrigérée - Sans groupe

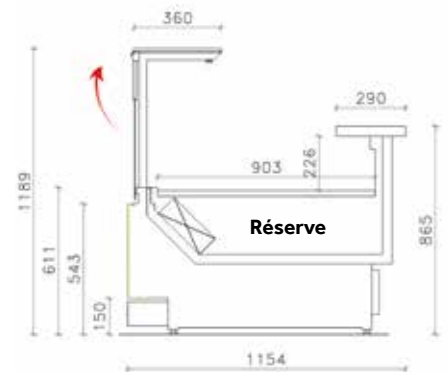


Meubles canalissables. Intérieur de cuve en inox AISI 304 cache évaporateur compris. Évaporateur ventilé traité cataphorèse. Plan d'exposition inox satiné AISI 304, profondeur 900 mm. Tablette de travail en inox AISI 304, profondeur 290 mm. Porte-papiers inox. Structures vitrées à monter (montage d'usine en option). Ventilation de bas de vitre anti-buée façade et glaces latérales. Tablette de service en verre profondeur 360 mm. Décor façade monochrome. Plinthe de soubassement inox. Meubles caisses standard ou PMR avec 1 tiroir + clef sans monnayeur, sans roulettes et sans joues (nécessaire si côté de la caisse visible). Angle 90° extérieur slim. Décor façade droit et joues carrées pour un design contemporain.



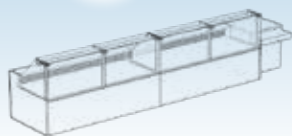
LES + PRODUITS

- **Température : 0 +2°C classe 3M1**
- **Intérieur de cuve en inox AISI 304 cache évaporateur compris**
- **Glaces droites relevables y compris les glaces des angles extérieurs. Les glaces des angles intérieurs sont fixes.**
- **Eclairage simple sous tablette LED «CRIOLED»**



**PRIX SELON CONFIGURATION :
NOUS CONSULTER**

CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION



VOTRE ÉTUDE
sur mesure ou standard :
NOUS CONSULTER

ÉTUDE MAGASIN,
LABORATOIRE, ÉQUIPEMENT,
TRAVAUX, CHIFFRAGE.

TECHNIQUE

- Groupe loge ou sans groupe avec détendeur
- Fluide R452 (détendeur R134A avec supplément)
- Régulation électronique
(pilote-bornier-auxiliaire sur version sans groupe)
- Dégivrage naturel. Évaporation des eaux de dégivrage par résistance (sauf meubles sans groupe)
- Évaporateur traité cataphorèse avec variateur de vitesse des ventilateurs



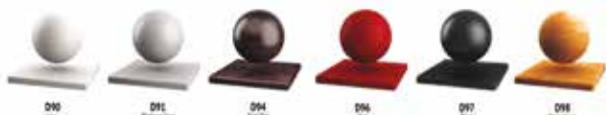
Exemples d'installations



LES OPTIONS POSSIBLES

- Étagère intermédiaire avec ou sans éclairage
- Eclairage façade
- Plexi arrière coulissant
- Rideau de nuit
- Séparation fixe, mobile haute ou basse
- Meuble caisse
- Planche découpe 600 x 400mm
- Porte-balance inox 600x430mm
- Porte-couteaux sur modèles sans réserve
- Kit roulettes

6 COLORIS FAÇADE STANDARD



AUTRES COLORIS : NOUS CONSULTER

LA PRÉSENTATION

du magasin

PLATERIE MÉLAMINE

PLASTOREX

À partir de
6,20^{HT}
150244



Plat glacière Blanc

| | | |
|--------|---------------|--------|
| 150244 | 160x260x20 mm | 6,20 1 |
| 150163 | 160x300x20 mm | 6,20 1 |
| 150252 | 160x350x20 mm | 8,50 1 |
| 150165 | 190x290x20 mm | 6,90 1 |

À partir de
10,20^{HT}
150247

Plat glacière Vichy

| | | |
|--------|---------------|---------|
| 150247 | 160x260x20 mm | 10,20 1 |
| 150251 | 160x300x20 mm | 10,70 1 |
| 150255 | 160x350x20 mm | 11,70 1 |
| 150260 | 190x290x20 mm | 11,40 1 |

À partir de
10,20^{HT}
150166

Plat octogone Blanc

| | | |
|--------|---------------|---------|
| 150166 | 200x320x30 mm | 10,20 1 |
| 150167 | 230x340x30 mm | 11,00 1 |
| 150268 | 300x400x30 mm | 14,10 1 |

À partir de
13,50^{HT}
150263

Plat octogone Vichy

| | | |
|--------|---------------|---------|
| 150263 | 200x320x30 mm | 13,50 1 |
| 150267 | 230x340x30 mm | 15,30 1 |
| 150271 | 300x400x30 mm | 21,30 1 |

À partir de
13,77^{HT}
150242



Saladier Blanc

| | | |
|--------|----------------------------------|---------|
| 150212 | 2,3 L - ø 240 mm - Hauteur 90 mm | 11,91 1 |
| 150242 | 4 L - ø 300 mm - Hauteur 90 mm | 13,77 1 |



À partir de
11,91^{HT}
150213

Saladier Noir

| | | |
|--------|----------------------------------|---------|
| 150213 | 2,3 L - ø 240 mm - Hauteur 90 mm | 11,91 1 |
| 150243 | 4 L - ø 300 mm - Hauteur 90 mm | 13,77 1 |

PENSEZ ÉGALEMENT AUX SÉPARATEURS DE VITRINE, AGRÉMENT IDÉAL POUR SÉPARER VOS PLATS DE PRÉSENTATION

LE MAGASIN

LES EMBALLAGES



SACS À POULET

À partir de **32,25^{HT}**
150975

Fabriqué en FRANCE

Sacs à poulet 180x65x350 mm
Kraft brun 45 + 20 g
Enduit intérieur 20 µ
150975 **32,25** 5/100
Prix au sachet de 500. Vendu par carton de 500

Sacs à poulet fermier
200x80x350 mm
Kraft brun 45 + 20 g
Enduit intérieur 20 µ
150974 **57,25** 5/100
Prix au sachet de 500. Vendu par carton de 500

Fabriqué en FRANCE

ITS

Ficelle bleu blanc rouge ROTIFIL® 3TE - 3 brins avec tube 1 kg - ø 1 mm
Polyester bleu, blanc et rouge
Spécial rôtis et paupiettes. Usage manuel. Déroulement extérieur.
085029 Seau **22,50** 1
Déroulement centrale.



61,00^{HT}
948860

Plateau repas fibre 5 compartiments
couleur ivoire - 40 g - 300x245 mm
948860 **61,00** 200
Prix au carton



LES + PRODUITS

- Réutilisable
- Recyclable
- Éco-responsable

Boîtes traiteur Carty Opaque

| | | |
|--------|--------|----------------|
| 945000 | 0,75 L | 8,73 1 |
| 945001 | 1,15 L | 11,93 1 |
| 945002 | 1,80 L | 14,74 1 |
| 945004 | 3,00 L | 11,41 1 |

Lot de 25

Étanche et hermétique, la boîte CARTYBOX protège parfaitement les aliments pour une conservation optimale. Solide, elle est réutilisable de multiples fois et passe au lave-vaisselle. Pratique, elle peut aller directement au micro-ondes en sortant du congélateur (-20°C/+120°C). Empilable, elle est facile à ranger. Produit éco-responsable car 100% recyclable.



Pour toutes les références



Une marque
GAFIC



ORIGINAL
HENKELMAN
VACUUM SYSTEMS

**Machines sous-vide équipées en standard
du contrôle de vide par capteur :
plus rapide et plus précis !**

Machine robuste, rapide et simple d'utilisation. Tout inox. Pompe Busch type R5. Vide final 2 mbar. Réglage du vide par capteur (en pourcentage). Fonction de déshumidification de la pompe. Double soudure convexe pour élimination des restes de produit sur la longueur de soudure. Chambre à vide emboutie avec angles arrondis. Couvercle transparent. Livré avec plaques d'insertion standard et livré avec un kit d'entretien (joint de couvercle, bande de téflon pour barre de soudure, résistances de soudure, recharge d'huile pour vidange et silicone de contre-barre). Garantie 3 ans.



2590,00^{HT}
630248

Blizzard 42
Pompe 21 m³/h - 0,75/1 kW - Barre de soudure 420 mm - Cycle 15-35 sec
Chambre 420x370x180 mm - 230 V mono
Poids 65 kg
630248 493x528x440 mm **2590,00 1**
000727 avec option ACS* **2810,00 1**
10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.

**GARANTIE
3
ANS**



5090,00^{HT}
000767

POMPE 63 M³/H

LES + PRODUITS

- Contrôle temporel en standard avec 10 programmes mémorisables
- Soft Air pour protéger le produit et le sachet sous-vide
- Barres de soudure facilement amovible sans connexions électriques, pour un nettoyage facile

Mistral 52
Pompe 63 m³/h - 0,75/1 kW
2 barres de soudure latérales (gauche et droite)
2x520 mm - Chambre 500x520x200 mm
Cycle 15-40 sec - 400 V tri
Poids 165 kg - 690x700x1030 mm

000767 **5090,00 1**

000728 avec option ACS* **5310,00 1**

10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.

*OPTION ACS



Photo platine

20 programmes Alphanumériques (mémorisation du nom des produits). Fonctions spéciale viande rouge pour limiter la perte d'exsudat. Fonction marinade (effet pulsatif) pour une meilleur imprégnation de la marinade dans la viande ou le poisson. Fonction spéciale pour mise sous-vide de bocaux en verre.

Vide séquentiel pour terrine. Remise en Atmosphère Progressive paramétrable. Compatibilité imprimante pour étiquette de DLC (nom du produit, date d'emballage, DLC, température de stockage). Programme de déshumidification de la pompe. Alarme vidange paramétrable. Fonction de traçabilité HACCP.

VIDE SÉQUENTIEL

Pour vous assurer que tout l'air piégé est bien extrait du produit alimentaire, utilisez la fonction vide Séquentiel. Spécialement adapté aux produits contenant beaucoup d'air (les pâtés, mousses, fromage et chocolat).

VIANDE ROUGE

Grâce à de petites et rapides injections d'air, la fonction viande Rouge interrompt le dégazage de l'humidité de la viande pendant la phase de soudage. Cela empêche la formation de poches d'air et permet une amélioration significative de la qualité et la durée de conservation de la viande rouge.

MARINADE

Mettez simplement le produit mariné dans la chambre et démarrez le cycle d'emballage sous vide. Grâce à un logiciel intelligent générant un mouvement pulsé d'extraction de l'air, la structure de la viande est ouverte. Cela permet à la marinade de pénétrer en profondeur dans la structure du produit en quelques minutes au lieu de plusieurs heures.

ATTENDRISSAGE

La différence constante de pression entre les cellules du produit et la pression dans la chambre entraînera une détérioration de la structure cellulaire. Cette rupture de la structure cellulaire engendre un produit plus tendre.

BOCAUX

La fonction Bocaux est utilisée pour la mise sous vide des bocaux et bacs gastronomiques en quelques secondes. Le cycle est spécialement adapté pour une mise sous vide rapide et sécurisée.



LES + PRODUITS

- Se déplace très facilement grâce aux roulettes
- Prévues pour les grandes productions
- Barres de soudure recouvertes de téflon pour un travail soigné et efficace.

Machines sous-vide à cloche automatiques en acier inox, robustes et fiables. Double senseur (vide + liquide), système de nettoyage de l'huile de la pompe, autogestion de la maintenance. Performance élevée.



4250,00^{HT}
948432

Machine sous-vide LAPACK TWIN
2 barres de soudure 500 mm utiles
Pompe de 20 m³/h - Chambre 520x520x220 mm
1,3 kW - 230/50-60 Hz - 620x630x1050 mm
948432 **4250,00 1**

20 programmes à personnaliser dont le SOFTVAC et le STEPVAC.
Barre de soudure sans connexions électriques. Fonction de préchauffage et nettoyage de la pompe + arrêt d'urgence du cycle.



COUPE-LÉGUMES

1330,00^{HT}
970840



LES + PRODUITS

- Moteur silencieux (50 dB) et sans vibrations
- Gain de productivité grâce au disque de ø 225 mm
- Évacuation latérale très pratique, sans protection, permettant d'utiliser des bacs de récupération profonds

Coupe-légumes CL110
300 kg/h - jusqu'à 400 couverts
2 vitesses, 320 et 640 tr/min
100 W - 400x505x475 mm



970840 **1330,00 1**

Ergonomique, poignée et trémie en inox. Montage et démontage rapide breveté sans outils pour le remplacement et pour le nettoyage des accessoires au lave-vaisselle. Permet de râper, émincer et couper des fruits et des légumes. Moteur asynchrone, intégré dans un bloc moteur métallique. Pupitre de commande facile à utiliser. Autres modèles disponibles. Goulotte 217 cm², ø 60,5 mm. Goulotte d'évacuation. Livré sans disque. Alimentation 220/240 V mono - 50/60 Hz.

Accessoires

970626 Disque à émincer 2,5 mm **83,00 1**

970627 Disque à râper 2 mm **61,00 1**

Large choix de disques inox (disques à émincer, râper, julienne, kit macédoine, frites). Nous consulter.



LA PRÉPARATION

SCIE A OS

À partir de
1460,00^{HT}
971049

LES + PRODUITS —
• Scie légère, idéal pour les marchés !
• Conforme aux nouvelles normes CE



Scie à os aluminium

Plateau 380x380 mm - lame 1600x19 mm

971049 630x480x840 - 750 W - 380 V tri **1460,00 1**

971050 630x480x840 - 750 W - 230 V mono **1560,00 1**

Construction aluminium anodisé. Plateau de travail et carter moteur en inox. Guide de coupe en inox à bascule. Moteur ventilé. Contacteur de sécurité de porte. Bouton marche / arrêt basse tension IP66 avec arrêt d'urgence.

**VERSION MONO :
NOUS CONSULTER**

FEUILLES DE BOUCHER



43,50^{HT}
630148



Feuille de boucher

Épaisseur lame 4 mm

630148 720 g - 22 cm **43,50 1**

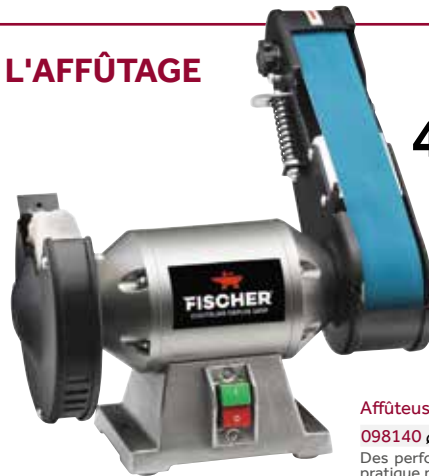
096315 930 g - 25 cm **49,00 1**

Couteau à fromage **ARCOS**
096316 2 mains - 29 cm **49,00 1**



Feuille 4 mm **ARCOS**
096314 580 g - 25,5 cm **29,50 1**

L'AFFÛTAGE



450,00^{HT}
098140

Affûteuse électrique à bande



098140 ø 150x14 mm - 32x20x32 cm **450,00 1**

Des performances optimales dans un gabarit contenu et pratique pour cette machine étudiée pour ceux qui aiment entretenir leur matériel. Bande céramique 052J. 2950 tr/min, 240 W.

1250,00^{HT}
949465



INOX

Affûteuse à bande humide

949465 35,7x38,2x31,5 cm **1250,00 1**

Affûteuse à bande humide longueur 800 mm. Pas d'échauffement des couteaux. Roue ø 200 mm. Finition avec un feutre ø 200 mm. Alimentation 400 V tri. Possibilité de 230 V mono.



480,00^{HT}
098138

Meule à eau



098138 ø 250 mm - 34x28x46 cm **480,00 1**

Incontournable, cette meule à eau avec sa rotation lente est optimisée pour satisfaire tous les utilisateurs de couteaux. Silencieuse et sécurisante, elle se veut dorénavant pratique avec son tiroir intégré. Meule pierre grain 220, ø 250x50 mm. Meule d'émoufflage en cuir, ø 200x30 mm. 200W. Roue 90 t/min. Moteur 1450 t/min - 230 V mono.



3480,00^{HT}
971070

LES + PRODUITS

- Facilité de nettoyage : intérieur démontable
- Machine efficace, polyvalente et fiable

Rôtissoire électrique à balancelles Nantaise
16 volailles/heure
380 V - 8,70 kW
1100x680x850 mm

1 971070 3480,00 1

5 balancelles inox
24/30 volailles/heure
970 kW
1100x850x680 mm

971096 4650,00 1

Chariot support monté sur roulettes pivotantes

2 971071 499,00 1



4 à 5 balancelles inox entraînées par un moteur puissant. Chauffage par 3 résistances blindées «incology» aux infrarouges. Commande cuisson par régulation thermostatique 20-300°C. Arrêt automatique de la cuisson par minuterie avec passage en mode «Maintenance en température». Éclairage quartz protégé par «vitrrocéram». Protection par glaces trempées.



6460,00^{HT}
971095

Rôtissoire RB20 DECO
20 volailles/heure - 9,10 kW
1140x970x810 mm

3 971095 6460,00 1

5 balancelles inox entraînées par un moteur puissant, chauffage par 3 résistances blindées «incology» aux infrarouges, joint d'étanchéité thermique haute température (économie d'énergie).

Support

4 971082 499,00 1

Tête arrondie recto-verso «Rôtisserie» sérigraphiée

5 971091 410,00 1



LES + PRODUITS

- 100% autonettoyante
- Écran tactile multifonctions pour un pilotage du bout des doigts
- Cuisson «grand spectacle» avec vision panoramique (2 côtés vitrés)



Rôtissoire D-ONE*
9,5 kW - 1150x1065x975 mm
971093

Nous consulter 1

100 % autonettoyant avec iCleanControl, lavage rotatif, une pression constante, une production d'eau chaude et le nouveau détergent DÉCAGRILL. Programme intelligent intégré. Large surface vitrée, design inox et émail rouge à l'intérieur, mouvement rotatif des balancelles. Façade de commandes en verre tactile étanche, bac à sauce intégré à vidange rapide et intérieur démontable. Double vitrage sur les 2 côtés, capteur d'ouverture de porte, façade tactile étanche. Alimentation 380 V tri.

LARGE GAMME DE RÔTISSOIRES : NOUS CONSULTER

*Préconisation d'un filtre de traitement d'eau pour les rôtissoires avec un système de nettoyage intégré.

(Permet de réduire la dureté carbonatée de l'eau et ainsi éviter la formation de calcaire dans la rôtissoire (jusqu'à 62°FH) + Filtration des ions métalliques + la filtration des substances altérant le goût et l'odeur. Dorégrill préconise un traitement d'eau professionnel qui permet de protéger la rôtissoire en préservant l'électrovanne d'eau et les éléments blindés).

LA CUISSON

LES RÉCHAUDS

CUISSON TRAITEUR

Fourneau High power
Sur meuble - 3 feux vifs
1x7 kW + 2x12 kW - 31 kW - 1200x600x900 mm
993515



1890,00 1

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inox AISI 304. Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte nickelée à couronne simple et double à haute puissance actionnés par un robinet à vanne avec thermocouple de sécurité et voyant pilote. Grilles en fonte. Four à gaz statique entièrement en acier inox avec supports à 3 niveaux pour grilles/plaques de four GN 1/1. Porte et contre-porte en acier inox. Poignée de porte à haute résistance. Pieds réglables. Dotation : 1 grille de four à système anti-renversement



1890,00^{HT}
993515

6450,00^{HT}
993316



CHAUFFAGE INDIRECT

Marmite
Électrique - 150 L - ø 600x540 mm
20,9 kW - 800x900x1020 mm
993316



6450,00 1

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10. Rainure avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, fond d'une épaisseur de 20/10, parois d'une épaisseur de 15/10. Réchauffement de type indirect avec vapeur à basse pression (0,5 bar), généré par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée, avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Allumage électrique. Pression de la rainure réglée par un pressostat qui réduit la consommation d'eau. Évacuation de surpression de la rainure au moyen d'une soupape interne. Voyants de contrôle constant du niveau de l'eau dans la rainure. Robinets de remplissage d'eau chaude et froide positionnés sur le plan de travail avec bec distributeur articulé pour le remplissage et le lavage du récipient et de la rainure. Robinet d'évacuation de 2 pouces en laiton chromé avec poignée athermique. Réglage de la température par robinet avec indication de minimum et de maximum.

1890,00^{HT}
993515



Fourneau
4 feux vifs - 1x3,5 kW + 1x7 kW + 2x12 kW
800x900x900 mm
993002

2830,00 1

Brûleurs en fonte de 80 mm. Soupape de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Four à gaz avec brûleur à flamme positionné sous la sole en acier émaillé et thermostat réglable de 160 à 280 °C. Chambre du four en AISI 430, avec guides à 4 positions et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable. Cheminée interne en acier inoxydable et support brûleurs en acier inoxydable AISI 430.



6305,00^{HT}
993509



REMONTÉE ÉLECTRONIQUE



Sauteuse
Électrique - 80 L - 20 kW - 710x590x225 mm
993509

6305,00 1

Construction interne et externe complètement en acier inoxydable, parties externes avec finition Scotch Brite. Couverture fixé sur une charnière auto-équilibrée en acier inoxydable AISI 304, avec poignée ayant une grande épaisseur en acier inoxydable AISI 304. Cuve de cuisson avec parois en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20/10, avec finition anti-adhérente à microsphères en céramique et angles complètement arrondis. Fond de cuve radiant en acier inoxydable, épaisseur 10 mm, soudé à l'extérieur. Robinet distributeur avec col à haut débit positionné sur le plan. Volant pour le levage de la cuve avec poignée rentrante. Réchauffement uniforme du fond avec brûleurs en acier inoxydable à plusieurs flammes, avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Commande avec vanne thermostatique de grande précision avec réglage de la température de 100 à 300 °C.

VISION + ORANGE PLUS



Le nouveau Orange Vision Plus dispose de toutes les fonctionnalités du four vision Orange avec en plus un écran tactile 7". Ce mode de commande qui a fait ses preuves (inspiré de la commande fours mixtes Blue Vision) est très intuitif, sa réactivité est impressionnante et l'écran de base affiche toutes les caractéristiques importantes qui sont pratiquement incontournables pour l'utilisateur.

• Ventilateur 7 vitesses

GARANTIE
2 ANS

"J'ai une confiance absolue dans le résultat de la cuisson qui sera toujours excellent.

Les plats que je prépare sont d'une couleur parfaite, ils sont juteux, croustillants et bons pour la santé, avec le minimum de graisse ajoutée."

LE FOUR MIXTE LE PLUS ÉCONOMIQUE DU MARCHÉ. LA COMBINAISON DE SOLUTIONS TECHNIQUES UNIQUES PERMET À SON UTILISATEUR D'ÉCONOMISER DE L'ARGENT TOUT EN PRÉSERVANT L'ENVIRONNEMENT.

À partir de

6899,00^{HT}
998082

Four 1011+ Injection
10 + 1 niveaux GN1/1
Pas de 65 mm
18,6 kW - 400 V tri
933x821x1046 mm

998082 Ferrage à droite 6899,00 1

999028 Ferrage à gauche 7200,00 1



Ferrage à droite

OPTIONS INCLUSES*

OPTIONS INCLUSES*



Ferrage à droite

À partir de

4990,00^{HT}
998072

Four 0611+ Injection
6 + 1 niveaux GN1/1
Pas de 65 mm
10,9 kW - 400 V tri
933x821x786 mm

998072 Ferrage à droite 4990,00 1

999027 Ferrage à gauche 5290,00 1

LA CUISSON

LES FOURS

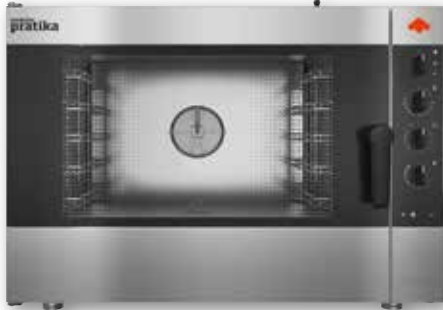
FOURS MIXTES

2890,00^{HT}
966612

LES + PRODUITS

- Turbine autoreverse avec 2 possibilités de régler la ventilation
- Éclairage de la chambre de cuisson à LED
- 3 modes de cuisson : vapeur, convection, mixte
- Support de plateau de cloison bivalente amovible et remplaçable
- Température de 30 à 280 °C

2150,00^{HT}
966611



Four mixte - électrique

966611 7,9 kW - 905x845x726 mm **2150,00 1**
966612 15,8 kW - 905x845x1106 mm **2890,00 1**

Four électromécanique euronorme et gastronomique, pâtisserie et gastronomie. 5 ou 10 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm. Chambre de cuisson en inox AISI 304 avec angles arrondis. Joint sur la façade de la chambre de cuisson pour une adhérence maximale de la porte. Double porte avec une conduite d'air pour la ventilation de la vitre extérieure de la porte. Réglage électronique de l'évacuation. Chauffage du four avec résistances circulaires à haut rendement. Contrôle du chauffage sur 2 puissances. Ferrage à gauche.

Accessoires

966601 Support pour four 5 niveaux **340,00 1**
951049 Support pour four 10 niveaux **340,00 1**

À partir de
2399,00^{HT}
980580



LES + PRODUITS

- Tout inox
- Glissières embouties
- Isolation épaisseur 93 mm
- Gaine ventilation en (en +)



EVOLOGI

Armoires | Meubles Bar | Cellules Mixtes Refroidissement & Congélation

ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE +1/+4°C

600 L - 1 porte pleine - 291 W - 720x825x2070 mm
980580 **2399,00 1**
1350 L - 2 portes pleines - 850 W - 1440x825x2070 mm
980581 **3195,00 1**

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -18/-21°C

600 L - 1 porte pleine - 473 W - 720x825x2090 mm
980582 **2590,00 1**
1350 L - 2 portes pleines - 833 W - 1440x825x2090 mm
980583 **3700,00 1**

À partir de
3195,00^{HT}
980581



CLASSE 5



CLASSE 5

Construction inox AISI 304. Avec 4 grilles inox GN2/1 par porte. Design intelligent de l'évaporateur non débordant situé en dehors du volume de stockage. Glissières anti-basculement garantissant un accès facile aux produits placés à l'arrière. Porte réversible. Ré-évaporation par gaz chaud utilisant la chaleur du compresseur. Porte à fermeture automatique 110° évitant la déperdition de froid et favorisant les économies.

LA LAVERIE

LES LAVE-BATTERIE



8890,00^{HT}
975115

LES + PRODUITS

- Bras de lavage et de rinçage rotatifs pour une meilleure répartition de l'eau
- Accès facile à tous les accessoires
- Grande hauteur de passage : 630 mm
- Pompe de rinçage intégrée
- Cuve de lavage emboutie pour faciliter le nettoyage

ecomax plus
by LIBERTY

Lave-batterie

12 kW - Hauteur de passage 630 mm
400 V / 3N - 50 Hz - 780x945x1765 mm
975115

8890,00 1

Capacité jusqu'à 30 cycles/heure. Cycles standards 120 et 360 secondes. Les bras de lavage et de rinçage se retirent sans outils spécifique. Les buses à empreinte négative empêchent le blocage. Surface plane du tableau de commande. Contrôle électronique. Cycle d'auto-nettoyage final, Pompe de lavage de grande puissance. fonction thermostat pour des températures garanties.