



Cuisson Modulaire

Tarif 2023

INDEX

Cuisson Modulaire

5

INDEX

Cuisson Modulaire

700XP

Fourneaux gaz

Fourneaux gaz Top et sur soubassement ouvert	5
Fourneaux gaz sur four	6

Fourneaux électriques

Fourneaux électriques Top	7
Fourneaux électriques sur four électrique	8
Plaques de mijotage électriques Top	9

Plaques coup de feu et simple service Top

Plaques coup de feu et simple service Top	10
---	----

Plaques coup de feu et simple service sur four gaz

Plaques coup de feu et simple service sur four gaz	10
--	----

Fourneaux à induction

Fourneaux à induction Top	12
Fourneaux à induction HP Top	12
Wok à induction Top	13

Fourneaux à infrarouge

Fourneaux à infrarouge Top	14
Fourneaux à infrarouge sur four électrique	14

Bains-Marie

Bains-Marie électriques Top	15
-----------------------------	----

Friteuses

Friteuses gaz Top	17
Friteuses gaz Monobloc	17
Friteuses électriques Top	19
Friteuses électriques Monobloc	20

Chauffe frites électrique Top

Chauffe frites électrique Top	21
-------------------------------	----

Cuiseurs à pâtes

Cuiseurs à pâtes gaz Monobloc	22
Cuiseurs à pâtes électriques Monobloc	22
Cuiseur à pâtes électrique HP	24
Système de relevage automatique pour cuiseurs à pâtes	24

Fry top

Fry Top gaz Top	25
-----------------	----

Fry Top électriques Top	27
Grillades	
Grillades gaz HP Top	29
Grillades gaz pierres de lave Top	30
Grillades gaz Monobloc	31
Grillades électriques HP Top	32
Grillades électriques Top	33
Grillades électriques Monobloc	34
Cuiseurs multifonction	
Cuiseurs multifonction gaz Monobloc	35
Cuiseurs multifonction électriques Monobloc	35
Sauteuses	
Sauteuses basculantes gaz	37
Sauteuses basculantes électriques	37
Marmites rondes	
Marmites rondes gaz	38
Marmites rondes électriques	39
Plans neutres et soubassements	
Plans neutres et évier Top	40
Soubassements neutres ouverts et fermés	42
Soubassements réfrigérés	43
Accessoires pour 700XP	
Accessoires pour fourneaux gaz et électriques	45
Accessoires pour fourneaux induction	47
Accessoires pour bains-marie	48
Accessoires pour friteuses	51
Accessoires pour cuiseurs à pâtes	56
Accessoires pour fry top	58
Accessoires pour grillades	60
Accessoires pour cuiseurs multifonctions	62
Accessoires pour sauteuses	62
Accessoires pour marmites	63
Accessoires pour soubassements réfrigérés	64
Accessoires pour soubassements ouverts	64
Accessoires pour installation EN PONT	68
Accessoires pour installation ADOSSEE SUSPENDUE	70
Accessoires pour installation CENTRALE SUSPENDUE	72
Accessoires pour installation AVEC PLINTHES	76
Accessoires pour installation SUR ROUES ET SANS PIED INTERMEDIAIRE	81
Accessoires pour installation PANNEAUX LATERAUX & ARRIERES	83
Accessoires pour installation MAIN COURANTE & DEPOSE ASSIETTES	84
Accessoires pour installation CHEMINEES & MITRES	86
Accessoires pour installation DIVERS	87

900XP

Fourneaux gaz

Fourneaux gaz top	101
Fourneaux gaz HP Top	102
Fourneaux gaz Top dessus 3 mm	103
Fourneaux gaz sur four	104
Fourneaux gaz sur four dessus 3 mm	107

Fourneaux électriques

Fourneaux électriques Top	109
Fourneaux électriques sur four	109

Plaque coup de feu et Simple service

Plaques coup de feu gaz Top	110
Simple service et Plaque coup de feu sur four	110

Fourneaux à induction top

Fourneaux à induction Top	113
Wok à induction Top	113

Fourneaux à infrarouge Top

Fourneaux à infrarouge Top	114
----------------------------	-----

Plaques de mijotage

Plaques de mijotage gaz Top	115
Plaques de mijotage électriques Top	115

Bains-Marie

Bains-Marie gaz Top	117
Bains-Marie électriques Top	117

Friteuses

Friteuses gaz Monobloc	120
Friteuses électriques Monobloc	122

Chauffe frites

Chauffe frites électrique Top	124
-------------------------------	-----

Cuiseurs à pâtes

Cuiseurs à pâtes gaz Monobloc	125
Cuiseurs à pâtes électriques Monobloc	125
Système de relevage automatique pour cuiseurs à pâtes	126
Cuiseurs à pâtes automatiques gaz Monobloc	127
Cuiseurs à pâtes automatiques électriques Monobloc	128

Fry Top

Fry Top gaz Top	129
-----------------	-----

Fry Top gaz Top HP	130
Fry Top électriques Top	131
Fry Top électriques Top HP	133
Grillades	
Grillade gaz HP Top	134
Grillades gaz Monobloc	135
Grillades électriques HP Top	136
Grillades électriques Monobloc	137
Cuiseurs multifonction	
Cuiseur multifonction gaz Monobloc	138
Cuiseur multifonction électrique Monobloc	138
Sauteuses	
Sauteuses basculantes gaz	139
Sauteuses basculantes électriques	140
Marmites	
Marmites rondes gaz	141
Marmites rondes électriques	143
Marmites rectangulaires gaz et électriques	144
Plans neutres et soubassements	
Plans neutres et évier Top	145
Soubassements neutres ouverts et fermés	148
Soubassements réfrigérés	149
Accessoires pour 900XP	
Accessoires pour fourneaux gaz et électriques	150
Accessoires pour plaques coup de feu	152
Accessoires pour Bains-Marie	153
Accessoires pour friteuses	155
Accessoires pour cuiseurs à pâtes	161
Accessoires pour Fry Top	164
Accessoires pour grillades	166
Accessoires pour cuiseurs multifonction	168
Accessoires pour sauteuses	168
Accessoires pour marmites	169
Accessoires pour soubassements ouverts	170
Accessoires pour installation EN PONT	173
Accessoires pour installation ADOSSEE SUSPENDUE	176
Accessoires pour installation CENTRALE SUSPENDUE	178
Accessoires pour installation AVEC PLINTHES	183
Accessoires pour installation SUR ROUES & SANS PIED INTERMEDIAIRE	189
Accessoires pour installation PANNEAUX LATERAUX & ARRIERES	191
Accessoires pour installation MAIN COURANTE & DEPOSE ASSIETTES	192
Accessoires pour installation CHEMINEES & MITRES	194
Accessoires pour installation DIVERS	196

thermale Modulaire 85

Plaques coup de feu électriques

Plaques coup de feu électriques Top - 2 zones	207
Plaques coup de feu électriques Top - 4 zones	207
Plaques coup de feu électriques - 2 zones monobloc	207
Plaques coup de feu électriques - 4 zones monobloc	208

Plaques coup de feu gaz

Plaques coup de feu gaz Top	208
Plaques coup de feu gaz monobloc	208
Sur four à gaz	209

fourneaux à infrarouge

Fourneau à infrarouge Top - 2 Zones	210
Fourneau à infrarouge Top - 4 Zones	210

Fourneaux à induction

Fourneaux à induction Top - 2 Zones	210
Fourneaux à induction Top - 4 Zones	211
Sur four ou armoire chauffante	211
Wok à induction Top / Wok + Plaque à induction Top	211

Fourneaux gaz

Fourneaux gaz Top - 2 Zones	212
Fourneaux gaz Top - 4 & 6 Zones	212
Fourneaux gaz sur four gaz	213

Fry tops

Fry top électriques -1 Zone	214
Fry top électriques -2 Zones	214
Fry top gaz -1 Zone	215
Fry top gaz -2 Zones	216

Plaques de cuisson Free Cooking

Plaques de cuisson Free Cooking Top	218
Plaques de cuisson Free Cooking monobloc	218
Sur four ou armoire chauffante	219

Grillades barreaudées

Grillades barreaudées gaz	220
---------------------------	-----

Bains-Marie & Aquacooker

Bains-Marie	221
AquaCooker+	221

Braisières multifonctions

Braisière multifonctions GN 1/1	221
---------------------------------	-----

Braisière multifonctions GN 2/1	222
Cuiseurs à pâtes	
Cuiseurs à pâtes électriques	223
Cuiseur à pâtes gaz	223
Friteuses à zone froide	
Friteuses à zone froide électriques	224
Friteuses à zone froide gaz	224
Chauffe-frites	
Chauffe-frites	226
Plaque chauffante	
Plaque chauffante	226
Robinets mélangeurs	
Robinets mélangeurs Top	227
Robinets mélangeurs monobloc	227
Plans de travail	
Plans de travail avec dossier	228
Bac du chef	
Bac du chef	230
Soubassements	
Bases ouvertes	231
Bases avec portes	234
Bases fermées	235
Four statique électrique	236
Etuves	236
Tiroirs de maintien en température	238
Bases réfrigérées	238
Accessoires pour thermaline 85 - socles acier inox	
Socles acier inox (H=200)	239
Accessoires pour thermaline 85 - Plinthes de finition	
Plinthes frontales acier inox (H200)	243
Plinthes latérales acier inox (H200)	247
Accessoires pour thermaline 85 - tablettes de dressage	
Tablettes de dressage (P=130)	248
tablettes de dressage (P=200)	252
Accessoires pour thermaline 85 - rails de connexion	
Rail de connexion	258
Rail de connexion pour installation dos à dos	258

Rail d'extrémité affleurant (P=850)	258
Rail d'extrémité (P=850)	259
Accessoires pour thermaline 85 - Panneaux arrières	
Panneaux arrières (H=700)	260
Panneaux arrières (H=450)	262
Accessoires pour thermaline 85 - tablettes	
Tablettes rabattables	264
Accessories Modular 85 - Fixed Side Shelves	265
Étagère pour base	265
Accessoires pour thermaline 85 - panneaux latéraux	
Panneaux latéraux - éléments adossés	267
Accessoires pour thermaline 85	
Accessoire Therma 85 - brûleurs gaz	268
Accessoires pour wok et plaques induction	269
Accessoires pour Fry Top et Free-cooking	269
Accessoires pour grillades barreaudées	270
Accessoires pour fours	270
Accessoires pour Aquacooker	271
Accessoires pour Bains-Marie	271
Accessoires pour braisières multifonctions	272
Accessoires pour cuiseurs à pâtes	273
Accessoires pour friteuses	277
Accessories for Re-Freezer Base	279
Accessoires pour thermaline 85	
Kit optimiseur d'énergie	280
Prise - assemblage usine	281
Accessoire Therma 85 - kit multitop / multibase	281
Accessoire Therma 85 - kit filtres	282
Thermaline modulaire 90	
Plaques coup de feu électriques	
Plaques coup de feu électriques Top - 2 Zones	291
Plaques coup de feu électriques Top - 4 Zones	291
Plaques coup de feu électriques monobloc - 2 Zones (H=800)	292
Plaques coup de feu électriques monobloc - 4 Zones (H=800)	293
Sur four ou armoire chauffante	294
Plaques coup de feu gaz	
Plaques coup de feu gaz Top	295
Plaques coup de feu gaz monobloc (H=800)	295
Plaques coup de feu gaz - sur four statique (H=800)	296
Fourneaux à infrarouge	
Fourneaux à infrarouge Top - 2 Zones	297

Fourneaux à infrarouge Top - 4 Zones	297
Fourneaux à induction	
Fourneaux à induction top - 2 Zones	299
Fourneaux à induction top - 4 Zones	299
Sur four ou armoire chauffante	300
Wok à induction Top / Wok + Plaque à induction Top	300
Fourneaux gaz	
Fourneaux gaz Top - 2 Zones	302
Fourneaux gaz Top - 4 & 6 Zones	302
Fourneaux gaz sur four gaz statique	303
Fry tops	
Fry Top électriques - 1 Zone	305
Fry Top électriques - 2 Zones	306
Fry Top gaz - 1 Zone	308
Fry Top gaz - 2 Zones	310
Plaques de cuisson Free Cooking	
Plaques de cuisson Free Cooking Top	312
Plaques de cuisson Free Cooking monobloc (H=800)	312
Grillades barreaudées	
Grillades barreaudées électriques	313
Grillades barreaudées gaz	315
Bains-Marie & Aquacooker	
Bains-Marie	316
AquaCooker+	317
Braisières polyvalentes	
Braisières polyvalentes - monobloc (H=800) GN 1/1	317
Braisières polyvalentes - monobloc (H=800) GN 2/1	318
Cuiseurs à pâtes - monobloc (H=800)	
Cuiseurs à pâtes électriques - monobloc (H=800)	319
Cuiseurs à pâtes gaz - monobloc (H=800)	320
Friteuses à zone froide	
Friteuses à zone froide électriques - monobloc (H=800)	321
Friteuses à zone froide gaz - monobloc (H=800)	322
Chauffe-frites	
Chauffe-frites	323
Plaque chauffante	
Plaque chauffante	323
Robinets mélangeurs	
Robinets mélangeurs Top	325

Robinets mélangeurs monobloc	325
Plans de travail	
Plans de travail sans dossier	327
Plans de travail avec dossier	328
Bac - Monobloc (H=800)	
Bac - Monobloc (H=800)	331
Soubassements	
Soubassements ouverts (H=550)	332
Soubassements placards (H=550)	333
Soubassements traversants (H=550)	334
Soubassements fermés (H=550)	336
Fours électriques statiques (H=550)	337
Étuves (H=550)	338
Tiroirs de maintien en température - GN (H=550)	339
Soubassements réfrigérés (H=550)	339
Accessoires pour thermaline 90 : socles	
Socles acier inox - adossé (H=100)	347
Socle acier inox - central (H=100)	350
Accessoires pour thermaline 90 : plinthes de finition	
Plinthes inox frontales (H=100)	355
Plinthes inox latérales (H=100)	359
Accessoires pour thermaline 90 : tablettes de dressage	
Tablettes de dressage (P=130)	360
Tablettes de dressage (P=200)	364
Accessoires pour thermaline 90 : rails de connexion et de finition	
Rails de connexion	370
Rails de connexion pour installation dos à dos	370
Rails d'extrémité affleurant (P=900)	371
Rails d'extrémité (P=900)	371
Kit fin de rail pour installation dos à dos	372
Accessoires pour thermaline 90 : panneaux arrières	
Panneaux arrières (H=450)	373
Panneaux arrières (H=550)	375
Panneaux arrières (H=700)	378
Panneaux arrières (H=800)	380
Accessoires Thermaline 90: Panneaux latéraux	
Panneaux latéraux - central (H=800)	382
Panneaux latéraux - dos à dos (H=800)	383
Panneaux latéraux - adossé (H=800)	383
Panneaux latéraux renforcés - pose îlot (H=800)	384

Accessoires Thermaline 90 : Tablettes

Tablettes rabattables	385
Tablettes fixes	385
Etagères pour soubassements	386
Kit pour installation murale	388

Accessoires pour thermaline 90

Accessoire Therma 90 - brûleurs gaz	389
Accessoires pour wok et plaques à induction	390
Accessoires pour Frytop et Freecooking	390
Accessoires pour grillades barreaudées	391
Accessoires pour fours	391
Accessoires pour bains-marie	392
Accessoires pour aquacooker	392
Accessoires pour braisières multifonctions	393
Accessoires pour cuiseurs à pâtes	394
Accessoires pour friteuses	398
Accessories for Re-Freezer Base	400

Accessoires pour thermaline 90

kit optimisateur d'énergie - pas pour induction ni infrarouge	401
Prise - assemblage en usine	402
Kit installation multitop / multibase	402
Kits filtre	403

Cuisson spécialisée

Friteuses E200 Compact

Friteuses E200 Compact	404
Accessoires pour friteuses E200 Compact	405

Salamandres

Salamandres Ultra Rapide	408
Salamandres	409
Accessoires pour Salamandres	410

Marmites

EBE - Marmites électriques EASY Line	421
Accessoires pour marmites électriques EBE EASY Line	422
EB Marmites électriques SMART	427
Accessoires pour marmites électriques EB SMART	428
EBV Marmites électriques SMART VARIOMIX	429
Accessoires pour marmites électriques EBV SMART VARIOMIX	430
EBP Marmites électriques SMART PROMIX	434
Accessoires pour marmites électriques EBP PROMIX	435
Accessoires pour marmites électriques EBS, EBV & EBP	436
Accessoires pour marmites électriques EB, EBV & EBP	438

Cuisson modulaire 700XP & 900XP

Caractéristiques principales

Matériaux	Acier inox
Structure	Mécano soudée
Epaisseur du dessus	700XP --> 1,5 mm 900XP --> 2 mm ou en spécial 3 mm
Finition	Côtés à angles droits découpés au laser pour une installation à niveau en bord à bord sans joint
Etanchéité	700XP --> IPX4 900XP --> IPX5
Type d'installation	<ul style="list-style-type: none"> ▸ Sur pieds ▸ Sans pieds intermédiaires ▸ Sur roues ▸ En pont ▸ Sur socle maçonné ▸ En suspendu sur structure porteuse

Configurateur XP, faites vos propres fourneaux !

Un nouvel outil accessible via le portail Electrolux WebGate



CENTRAL



ADOSSÉ



DOS à DOS

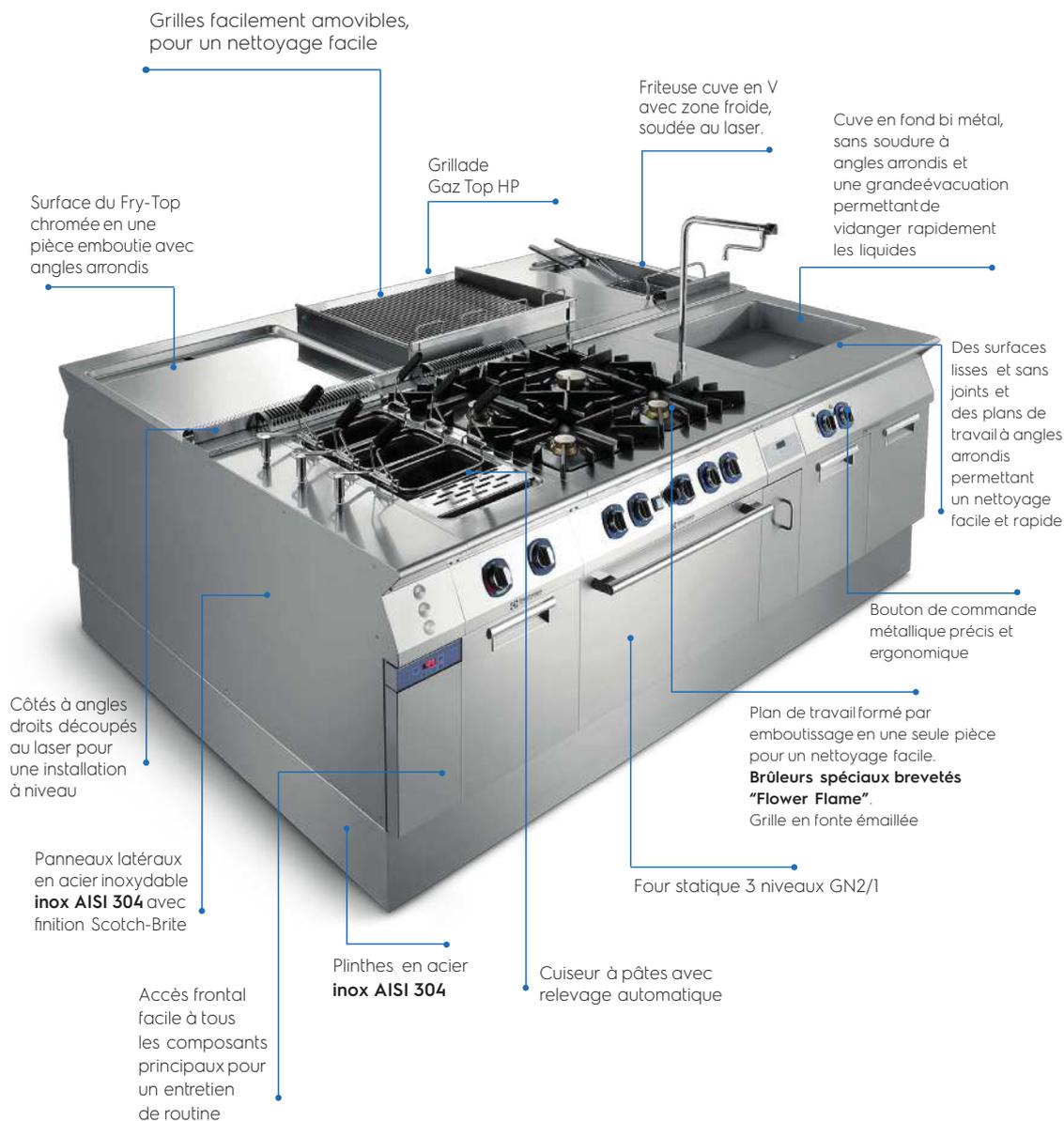


SUSPENDU



Pour toute information, veuillez contacter votre Chef des Ventes Régional

Les points forts

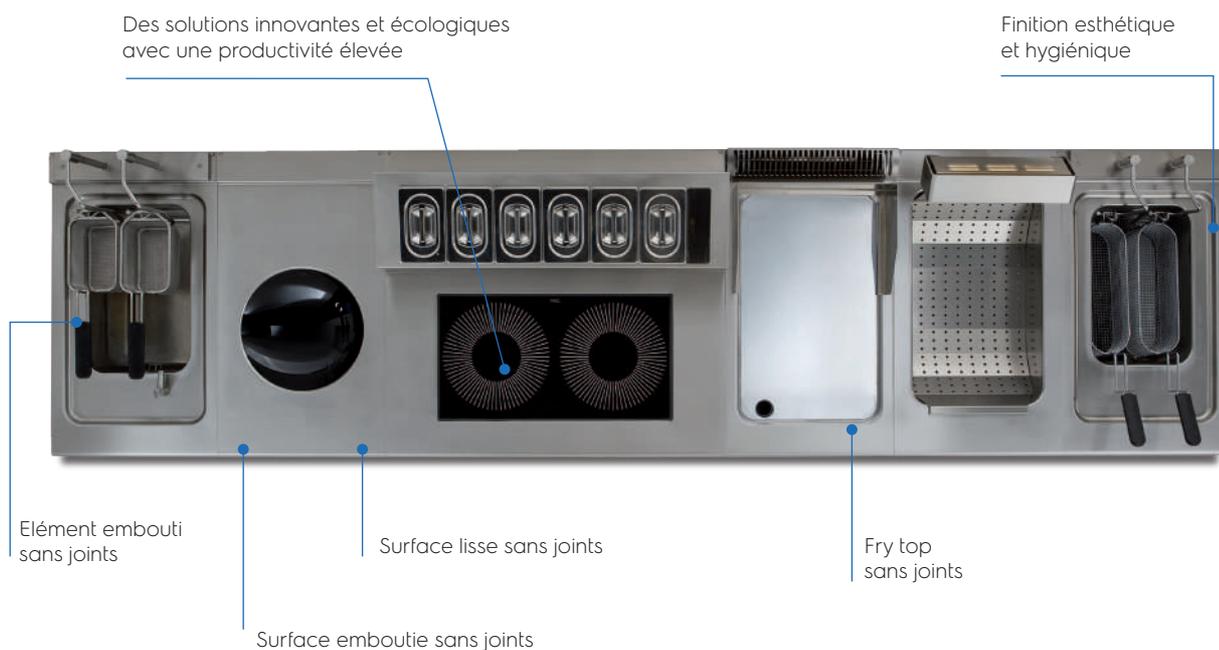
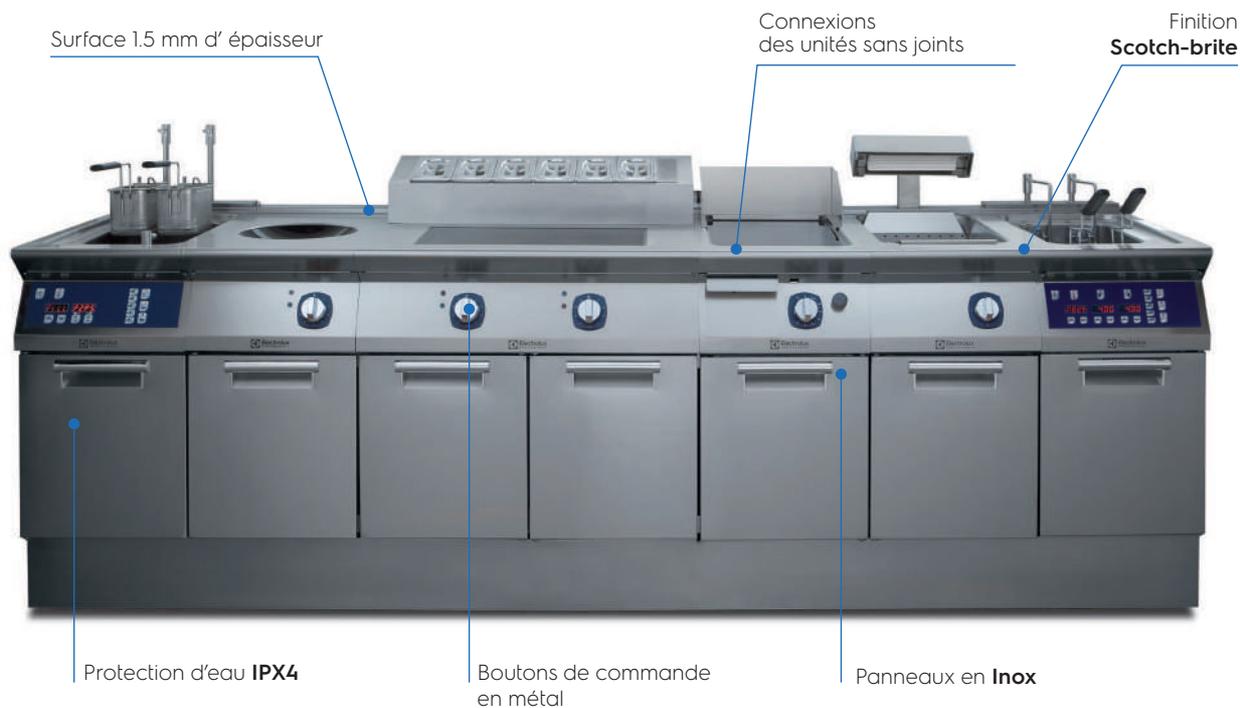


Plan épaisseur 15/10^{ème}

XP : Faites confiance à l'expérience

700XP - caractéristiques générales

La ligne 700XP offre une gamme complète de fonctions et de conception unique. Il est possible de choisir un seul appareil pour améliorer votre cuisine existante ou modifier votre ligne selon vos propres besoins



Installation dos à dos
(700XP & 700XP ou 700XP & 900XP)

Memento produits

FRITEUSES					
Energie	Capacité (L) et nombre de cuve	Configuration	Résistances - Brûleurs	Puissance (kW)	Codes
 Gaz	7	Top	Cuve en "V" - Externes	7	371066
	7x2		Cuve en "V" - Externes	14	371067
	7	Monobloc	Cuve en "V" - Externes	7	371068
	7x2		Cuve en "V" - Externes	14	371069
	15		Cuve en "V" - Externes	14	371070
	15x2		Cuve en "V" - Externes	28	371071
	34		Tubulaires internes	27,5	371072
 Electricité	5x2	Top	Plongeantes	9	371074
	7		Cuve en "V" - Externes	5,4	371075
	7x2		Cuve en "V" - Externes	10,8	371076
	12		Plongeantes	8,7	371079
	12x2		Plongeantes	17,4	371080
	7		Monobloc	Cuve en "V" - Externes	5,4
	7x2	Cuve en "V" - Externes		10,8	371078
	14	Plongeantes		8,7	371084
	14x2	Plongeantes		17,4	371085
	15	Cuve en "V" - Externes		10	371081/371083
	15x2	Cuve en "V" - Externes	20	371082	

CUISEURS A PATES						
Energie	Capacité (L) et nombre de cuve	Surchauffeur	Relevage automatique	Largeur (mm)	Puissance (kW)	Codes
 Gaz	24,5			400	10,5	371090
	24,5x2			800	21	371091
 Electricité	24,5			400	6	371098
	20			400	9	371100
	24,5x2			800	12	371099

SAUTEUSES BASCULANTES						
Energie	Capacité (L) de la cuve	Fond	Surface (dm ²)	Largeur (mm)	Puissance (kW)	Codes
 Gaz	60	Duomat	30	800	16	371181
 Electricité	60	Duomat	30	800	9,5	371183

MARMITES						
Energie	Capacité (L) et nombre de cuve	Fond	Type de chauffe	Spécificités	Puissance (kW)	Codes
 Gaz	60	AISI 316	Direct		14	371271
	60	AISI 316	Bain-Marie	Pressostat	14	371269
	60	AISI 316	Bain-Marie	Remplissage auto	14	371270
 Electricité	60	AISI 316	Bain-Marie	Pressostat	9,4	371272
	60	AISI 316	Bain-Marie	Remplissage auto	9,4	371273

Fourneaux gaz

Fourneaux gaz Top et sur soubassement ouvert

Dessus acier inox épaisseur 15/10ème - Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

Grille support casserole en fonte.

Brûleurs brevetés "Flower Flame" : la flamme s'adapte au contenant et reste en contact ; puissance réglable de 1,5 à 5,5 Kw chacun.

Flamme auto-stabilisée et double flamme pilote protégée.

Indice de protection IPX4 - Prédéposé gaz naturel (kit transformation GPL inclus).

Description	Code	EUR	
Fourneau gaz top 2 feux vifs 400 mm 11 kW LxPxH 400x730x250 mm kg 28 m ³ 0,20	371000 E7GCGD2C00	1565,00	
Fourneau gaz top 4 feux vifs 800 mm 22 kW LxPxH 800x730x250 mm kg 48 m ³ 0,37	371001 E7GCGH4C00	2346,00	
Fourneau gaz top 6 feux vifs 1200 mm 33 kW LxPxH 1200x730x250 mm kg 68 m ³ 0,56	371004 E7GCGL6C00	3688,00	
Fourneau gaz 4 feux vifs (4x5,5 kW) sur soubassement ouvert 800 mm 22 kW LxPxH 800x700x850 mm kg 67 m ³ 0,76	371178 E7GCGH4CO0	3035,00	
Fourneau gaz 6 feux vifs (6x5,5 kW) sur soubassement ouvert 1200 mm 33 kW LxPxH 1200x700x850 mm kg 91 m ³ 1,16	371179 E7GCGL6CO0	4646,00	

Cuisson Modulaire

700XP

Fourneaux gaz

Fourneaux gaz sur four

Mêmes caractéristiques générales

Four statique 3 niveaux GN2/1 puissance 6 Kw.

Chambre de cuisson en acier inox AISI 430, dimension HxLxP 300x540x650 mm.

Température de fonctionnement 110° à 270°C pour la version gaz et 140° à 300°C pour la version électrique.

En dotation : 1 grille GN 2/1 chromée code 164250.

Description	Code	EUR	
<p>4 feux vifs sur four gaz statique GN2/1</p> <p>28 kW</p> <p>LxPxH 800x730x850 mm kg 100 m³ 0,76</p> <p>Accessoires inclus</p> <p>164250 Grille GN2/1 chromée 1</p>	<p>371002</p> <p>E7GCGH4CG0</p>	<p>4767,00</p>	
<p>4 feux vifs sur four électrique statique GN2/1</p> <p>22 kW 6 kW 380/400 V 3N 50/60 Hz</p> <p>LxPxH 800x730x850 mm kg 102 m³ 0,76</p> <p>Accessoires inclus</p> <p>164250 Grille GN2/1 chromée 1</p>	<p>371003</p> <p>E7GCGH4CE0</p>	<p>5368,00</p>	
<p>4 feux vifs sur four électrique tri 230V statique GN2/1</p> <p>22 kW 6 kW 230 V 3 50/60 Hz</p> <p>LxPxH 800x730x850 mm kg 103 m³ 0,80</p> <p>Accessoires inclus</p> <p>164250 Grille GN2/1 chromée 1</p>	<p>371125</p> <p>E7GCGH4CEN</p>	<p>5492,00</p>	
<p>6 feux vifs sur four gaz statique GN2/1 et soubassement neutre fermé</p> <p>39 kW</p> <p>LxPxH 1200x730x850 mm kg 130 m³ 1,16</p> <p>Accessoires inclus</p> <p>164250 Grille GN2/1 chromée 1</p> <p>206350 1 Porte droite/gauche 1</p>	<p>371005</p> <p>E7GCGL6C10</p>	<p>6444,00</p>	
<p>6 feux vifs sur four électrique statique GN2/1 et soubassement neutre fermé</p> <p>33 kW 6 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz</p> <p>LxPxH 1200x730x850 mm kg 134 m³ 1,16</p> <p>Accessoires inclus</p> <p>164250 Grille GN2/1 chromée 1</p> <p>206350 1 Porte droite/gauche 1</p>	<p>371006</p> <p>E7GCGL6C20</p>	<p>6241,00</p>	

Fourneaux électriques

Fourneaux électriques Top

Dessus acier inox épaisseur 15/10ème - Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

Plaques rondes (diam. 230 mm) ou carrées (230x230 mm) puissance 2,6 kW chacune.

Plaques hermétiquement soudées sur le dessus embouti d'une seule pièce pour éviter les infiltrations de liquide.

Thermostat de sécurité - Indice de protection IPX4.

Description	Code	EUR	
2 plaques rondes électriques 5,20 kW 380-400 V 3 50/60 Hz LxPxH 400x730x250 mm kg 24 m ³ 0,20	371014 E7ECED2R00	1347,00	
4 plaques rondes électriques 10,40 kW 380-400 V 3 50/60 Hz LxPxH 800x730x250 mm kg 39 m ³ 0,37	371015 E7ECEH4R00	2160,00	
4 plaques carrées électriques 10,40 kW 380-400 V 3 50/60 Hz LxPxH 800x730x250 mm kg 48 m ³ 0,37	371017 E7ECEH4Q00	3686,00	
6 plaques rondes électriques 15,60 kW 380-400 V 3 50/60 Hz LxPxH 1200x730x250 mm kg 56 m ³ 0,58	371019 E7ECEL6R00	3372,00	

Fourneaux électriques

Fourneaux électriques sur four électrique

Mêmes caractéristiques générales. Four statique 3 niveaux GN2/1 puissance 6 Kw.
Chambre de cuisson acier inox AISI430, HxLxP 300x540x650 mm, Fonctionnement de 140° à 300°C.
Thermostat de sécurité - Indice de protection IPX4 - **En dotation** : 1 grille GN 2/1 chromée code 164250.

Description	Code	EUR
<p>4 plaques rondes sur four électrique statique GN2/1</p> <p>16,40 kW 380-400 V 3 50/60 Hz LxPxH 800x730x850 mm kg 95 m³ 0,76</p> <p>Accessoires inclus 164250 Grille GN2/1 chromée 1</p>	<p>371016 E7ECEH4RE0</p>	<p>5232,00</p>
<p>4 plaques carrées sur four électrique statique GN2/1</p> <p>16,40 kW 380-400 V 3 50/60 Hz LxPxH 800x730x850 mm kg 104 m³ 0,76</p> <p>Accessoires inclus 164250 Grille GN2/1 chromée 1</p>	<p>371018 E7ECEH4QE0</p>	<p>5944,00</p>



Fourneaux électriques

Plaques de mijotage électriques Top

Dessus acier inox épaisseur 15/10 ème

Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

Éléments chauffants à infrarouge avec une température de 140 à 440° C.

Thermostat de sécurité.

Plaque de cuisson en acier doux 1.5 mm d'épaisseur, embouti d'une seule pièce avec angles arrondis.

Surface : 350x650 mm (2 zones) ou 750x650 mm (4 zones).

Indice de protection IPX4.

Description	Code	EUR
Plaque de mijotage électrique 400 mm 5 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x730x250 mm kg 42 m ³ 0,20	371027 E7HOED2000	3114,00
Plaque de mijotage électrique 800 mm 10 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x730x250 mm kg 80 m ³ 0,37	371028 E7HOEH4000	4816,00



Cuisson Modulaire

700XP

Plaques coup de feu et simple service Top

Dessus acier inox épaisseur 15/10ème - Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

Plaque coup de feu en fonte épaisseur 30 mm, Prof = 590 mm Larg = 340 ou 690 mm.

Brûleur central (3,8 ou 7 Kw) avec combustion optimisée et dispositif de contrôle de coupure de flamme.

Le centre de la plaque peut atteindre une température maximale de 500°C qui diminue vers l'extérieur jusqu'à 200°C.

Feux vifs : brûleurs brevetés "Flower Flame" : puissance réglable de 1,5 à 5,5 Kw chacun.

Flamme auto-stabilisée et flamme pilote protégée - grilles supports casseroles en fonte.

Indice de protection IPX4 - Prédéposé gaz naturel (kit transformation GPL inclus).

Description	Code	EUR
Plaque coup de feu 7 kW LxPxH 800x730x250 mm kg 67 m ³ 0,37	371007 E7STGH1000	3206,00
2 feux vifs + 1/2 plaque coup de feu 14,60 kW LxPxH 800x730x250 mm kg 57 m ³ 0,37	371011 E7STGH3000	3012,00
2 feux vifs+ 1/2 plaque coup de feu + 2 feux vifs 25,60 kW LxPxH 1200x730x250 mm kg 79 m ³ 0,54	371012 E7STGL5000	4650,00



Plaques coup de feu et simple service sur four gaz

Mêmes caractéristiques générales - Four statique 3 niveaux GN2/1 puissance 6 Kw.

Chambre de cuisson en acier inox AISI 430, dimension HxLxP 300x540x650 mm.

Température de fonctionnement 110° à 270°C.

En dotation : 1 grille GN 2/1 chromée code 164250.

Description	Code	EUR
Plaque coup de feu sur four gaz statique GN2/1 13 kW LxPxH 800x730x850 mm kg 120 m ³ 0,76 Accessoires inclus 164250 Grille GN2/1 chromée 1	371008 E7STGH10G0	5119,00



◀◀ (Plaques coup de feu et simple service sur four gaz)

Description	Code	EUR
<p>2 feux vifs + 1/2 plaque coup de feu sur four gaz statique GN2/1</p> <p>20,60 kW LxPxH 800x730x850 mm kg 109 m³ 0,76</p> <p>Accessoires inclus 164250 Grille GN2/1 chromée 1</p>	<p>371009 E7STGH30G0</p>	<p>5101,00</p>
<p>2 feux vifs sur placard + plaque coup de feu sur four gaz statique GN2/1</p> <p>24 kW LxPxH 1200x730x850 mm kg 149 m³ 1,22</p> <p>Accessoires inclus 164250 Grille GN2/1 chromée 1</p>	<p>371010 E7STGL3010</p>	<p>6193,00</p>



Cuisson Modulaire

700XP

Fourneaux à induction

Fourneaux à induction Top

Dessus acier inox épaisseur 15/10ème - Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

Surface de cuisson vitrocéramique épaisseur 6 mm.

Zones de cuisson indépendantes puissance 3,5 Kw chacune - Zones concentriques diamètre 230 mm. Seul le contact direct de la casserole à induction active la zone de chauffe ; **50% de consommation d'énergie en moins par rapport à la cuisson au gaz.**

Dispositif de sécurité anti-surchauffe - Panneau de commande à 9 niveaux de puissance pour une cuisson précise.

Indice de protection IPX4.

NOTA Installation : il est conseillé d'installer un élément neutre entre le module à induction et un élément de cuisson dégageant une forte chaleur de type grillade, four.

Description	Code	EUR
Fourneau induction 2 zones 7 kW 380-415 V 3 50/60 Hz LxPxH 400x730x250 mm kg 38 m ³ 0,20	371020 E7INED2000	7154,00
Fourneau induction 4 zones 14 kW 380-415 V 3 50/60 Hz LxPxH 800x730x250 mm kg 67 m ³ 0,37	371021 E7INEH4000	12813,00



Fourneaux à induction

Fourneaux à induction HP Top

Mêmes caractéristiques générales ; Zones de cuisson indépendantes puissance 5 Kw chacune.

Description	Code	EUR
Fourneau induction HP 2 zones 10 kW 380-415 V 3 50/60 Hz LxPxH 400x730x250 mm kg 38 m ³ 0,20	371175 E7INED200P	8578,00



◀◀ (Fourneaux à induction HP Top)

Description	Code	EUR
Fourneau induction HP 4 zones 20 kW 380-415 V 3 50/60 Hz LxPxH 800x730x250 mm kg 67 m ³ 0,37	371176 E7INEH400P	15830,00
Fourneau induction HP 2 zones frontales avec support bacs GN 10 kW 380-415 V 3 50/60 Hz LxPxH 800x730x250 mm kg 60 m ³ 0,49	371023 E7INEH2F0P	8997,00



Fourneaux à induction

Wok à induction Top

Mêmes caractéristiques générales ; Zone de cuisson puissance 5 Kw, diamètre 300 mm.

Description	Code	EUR
Wok induction HP 5 kw 5 kW 380-400 V 3 50/60 Hz LxPxH 400x730x250 mm kg 28 m ³ 0,20	371282 E7INEDW00P	5225,00



Cuisson Modulaire

700XP

Fourneaux à infrarouge

Fourneaux à infrarouge Top

Dessus acier inox épaisseur 15/10ème - Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

Surface de cuisson en vitrocéramique de 6 mm.

Zones de cuisson indépendantes puissance 2,2 Kw chacune - Zones concentriques diamètre 230 mm.

Surface de cuisson entièrement soudée au laser évitant l'infiltration de liquides.

Chauffage au moyen de résistances électriques ultra puissantes.

Pour la sécurité de l'opérateur, voyant de présence de chaleur résiduelle sur la surface radiante.

Indice de protection IPX4.

Description	Code	EUR
Fourneau infrarouge 2 zones 4,40 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x730x250 mm kg 26 m ³ 0,20	371024 E7IRED2000	2219,00
Fourneau infrarouge 4 zones 8,80 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x730x250 mm kg 42 m ³ 0,37	371025 E7IREH4000	3989,00



Fourneaux à infrarouge

Fourneaux à infrarouge sur four électrique

Mêmes caractéristiques générales.

Four statique 3GN2/1 puissance 6 Kw. - Température de fonctionnement : de 140° à 300°C.

Chambre de cuisson acier inox AISI 430, Dim. HxLxP 300x540x650 mm, 1 grille chromée code 164250 incluse.

Description	Code	EUR
Fourneau infrarouge 4 zones sur four électrique statique GN2/1 14,80 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x730x850 mm kg 97 m ³ 0,76 Accessoires inclus 164250 Grille GN2/1 chromée 1	371026 E7IREH40E0	6026,00



Bains-Marie

Bains-Marie électriques Top

Dessus acier inox épaisseur 15/10ème - Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

Dessus parfaitement embouti d'une seule pièce en acier inox AISI 304.

Résistances blindées en Incoloy placées sous la cuve - Robinet de vidange en façade.

Contrôle automatique de la température par **thermostat réglable de 30° à 90°C**.

Remplissage manuel - peut être équipé d'un robinet de remplissage (voir accessoires pour bains-marie).

Cuve avec angles et bords arrondis, trait de niveau de remplissage d'eau ; peut recevoir des bacs GN 1/1 profondeur maximale de 150 mm.

Description	Code	EUR
Bain-marie électrique top 1 cuve GN1/1 1,50 kW 220-230 V 1 50/60 Hz LxPxH 400x730x250 mm kg 22 m ³ 0,20	371096 E7BMEDB000	1749,00
Bain-marie électrique top 1 cuve GN2/1 3 kW 380-400 V 2N 50/60 Hz LxPxH 800x730x250 mm kg 35 m ³ 0,37	371097 E7BMEHB000	2330,00



Rendement des friteuses 700 XP << kilos / heure>>

Rendement donné à partir de frites 9x9 mm

ENERGIE	CODES	De crues à blanchies	De surgelées à cuites	De crues à cuites
 Gaz	371066	10 kg	8 kg	5,5 kg
	371067	20 kg	16 kg	11 kg
	371068	10 kg	8 kg	5,5 kg
	371069	20 kg	16 kg	11 kg
	371070	21 kg	17 kg	13 kg
	371071	43 kg	33 kg	25 kg
	371072	48 kg	37 kg	28 kg
 Electrique	371074	14 kg	12 kg	9 kg
	371075	12 kg	10 kg	7 kg
	371076	24 kg	21 kg	14 kg
	371077	12 kg	10 kg	7 kg
	371078	24 kg	21 kg	14 kg
	371079	23 kg	19 kg	14 kg
	371080	46 kg	37 kg	28 kg
	371084	26 kg	20 kg	16 kg
	371085	50 kg	40 kg	30 kg
	371081	25 kg	21 kg	15 kg
	371083	25 kg	21 kg	15 kg
	371082	50 kg	42 kg	30 kg

Rendement des cuiseurs à pâtes 700 XP << kilos/heure>> - pâtes sèches

ENERGIE	Codes	Spaghetti	Fusilli	Gnocchi	Tortelloni	Riz
 Gaz	371090	10 kg	8 kg	12 kg	8 kg	6 kg
	371091	20 kg	16 kg	24 kg	16 kg	12 kg
 Electrique	371098	10 kg	8 kg	12 kg	8 kg	6 kg
	371099	20 kg	16 kg	24 kg	16 kg	12 kg
	371100 (relevage automatique)	10 kg	8 kg	12 kg	8 kg	6 kg

Friteuses

Friteuses gaz Top

Dessus acier inox épaisseur 15/10ème - Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

Cuve emboutie avec une soudure unique au laser.

Cuve en forme de "V" avec zone froide, utilisation de l'huile prolongée.

Brûleurs externes de chaque côté de la cuve (3,5 et 7 Kw) en acier inoxydable avec combustion optimisée et dispositif de contrôle de coupure de flamme - **nettoyage facilité**.

Thermostat de sécurité anti-surchauffe - vanne thermostatique - allumage piézo.

Température de fonctionnement de 105°C à 185°C.

Robinet de vidange en façade.

Indice de protection IPX4 - Prédéposé gaz naturel (kit transformation GPL inclus).

En dotation : 1 panier + 1 couvercle par cuve

Description	Code	EUR
Friteuse gaz 1 cuve de 7 L, 1 panier en dotation 7 kW LxPxH 400x730x250 mm kg 32 m ³ 0,20 Accessoires inclus 921608 Grand panier pour friteuses 7 L 1	371066 E7FRGD1B00	2900,00
Friteuse gaz 2 cuves de 7 L, 2 paniers en dotation 14 kW LxPxH 800x730x250 mm kg 54 m ³ 0,38 Accessoires inclus 921608 Grand panier pour friteuses 7 L 2	371067 E7FRGH2B00	5171,00



Friteuses

Friteuses gaz Monobloc

Mêmes caractéristiques générales.

Robinet de vidange sous la cuve.

En dotation : 1 panier + 1 couvercle par cuve / bac de récupération d'huile inclus (SAUF 371072)

Description	Code	EUR
Friteuse gaz 1 cuve de 7 L, 1 panier en dotation 7 kW LxPxH 400x730x850 mm kg 48 m ³ 0,42 Accessoires inclus 206350 1 Porte droite/gauche 1 921608 Grand panier pour friteuses 7 L 1	371068 E7FRGD1B00	3596,00



Cuisson Modulaire

700XP

◀◀ (Friteuses gaz Monobloc)

Description	Code	EUR
<p>Friteuse gaz 1 cuve de 15 L, 1 panier en dotation</p> <p>14 kW LxPxH 400x730x850 mm kg 58 m³ 0,43</p> <p>Accessoires inclus 206350 1 Porte droite/gauche 1 921691 Grand panier pour friteuses 14L et 15L 1</p>	<p>371070 E7FRGDIGF0</p>	<p>3877,00</p>
<p>Friteuse gaz 2 cuves de 7 L, 2 paniers en dotation</p> <p>14 kW LxPxH 800x730x850 mm kg 82 m³ 0,80</p> <p>Accessoires inclus 206350 1 Porte droite/gauche 2 921608 Grand panier pour friteuses 7 L 2</p>	<p>371069 E7FRGH2BF0</p>	<p>6037,00</p>
<p>Friteuse gaz 2 cuves de 15 L, 2 paniers en dotation</p> <p>28 kW LxPxH 800x730x850 mm kg 98 m³ 0,80</p> <p>Accessoires inclus 206350 1 Porte droite/gauche 2 921691 Grand panier pour friteuses 14L et 15L 2</p>	<p>371071 E7FRGH2GF0</p>	<p>6638,00</p>



Friteuses

Friteuses électriques Top

Dessus acier inox épaisseur 15/10ème - Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

Modèles 5 et 12L : résistances blindées en incoloy à haut rendement plongées à l'intérieur de la cuve.

Modèles 7L : éléments chauffants à infrarouge **externes** de chaque côté de la cuve en forme de « V » d'une puissance de 2,7 Kw chacun.

Régulation thermostatique de 105°C à 185°C. Thermostat de sécurité anti-surchauffe.

Robinet permettant la récupération de l'huile situé en façade.

Indice de protection IPX4.

En dotation : 1 panier + 1 couvercle par cuve

Description	Code	EUR	
Friteuse électrique 2 cuves de 5 L, résistances internes, 2 paniers en dotation 9 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x730x250 mm kg 34 m ³ 0,20 Accessoires inclus 960638 2 demi-paniers pour friteuses 7 L 1	371074 E7FRED2A00	3758,00	
Friteuse électrique 1 cuve de 7 L, résistances externes, 1 panier en dotation 5,40 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x730x250 mm kg 29 m ³ 0,20 Accessoires inclus 921608 Grand panier pour friteuses 7 L 1	371075 E7FRED1B00	2683,00	
Friteuse électrique 1 cuve de 12 L, résistances internes, 1 panier en dotation 8,70 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x730x250 mm kg 30 m ³ 0,20 Accessoires inclus 921629 Grand panier pour friteuses 12 L 1	371079 E7FRED1E00	2638,00	
Friteuse électrique 2 cuves de 7 L, résistances externes, 2 paniers en dotation 10,80 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x730x250 mm kg 50 m ³ 0,37 Accessoires inclus 921608 Grand panier pour friteuses 7 L 2	371076 E7FREH2B00	4763,00	
Friteuse électrique 2 cuves de 12 L, résistances internes, 2 paniers en dotation 17,40 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x730x250 mm kg 51 m ³ 0,37 Accessoires inclus 921629 Grand panier pour friteuses 12 L 2	371080 E7FREH2E00	4199,00	

Friteuses

Friteuses électriques Monobloc

Dessus acier inox épaisseur 15/10ème - Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

Modèles 14L : résistances blindées en incoloy à haut rendement plongées à l'intérieur de la cuve.

Modèles 7L et 15L : éléments chauffants à infrarouge externes de chaque côté de la cuve en forme de « V » d'une puissance de 2,7 Kw chacun.

Régulation thermostatique de 105°C à 185°C. Thermostat de sécurité anti-surchauffe.

Robinet permettant la récupération de l'huile dans un bac situé sous la cuve.

Indice de protection IPX4 - **En dotation** : 1 panier + 1 couvercle par cuve

Description	Code	EUR	
<p>Friteuse 1 cuve de 7 L, résistances externes, 1 panier en dotation</p> <p>5,40 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x730x850 mm kg 48 m³ 0,43</p> <p>Accessoires inclus 206350 1 Porte droite/gauche 1 921608 Grand panier pour friteuses 7 L 1</p>	<p>371077 E7FRED1BFO</p>	<p>3287,00</p>	
<p>Friteuse 1 cuve de 15 L, résistances externes, 1 panier en dotation</p> <p>10 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x730x850 mm kg 52 m³ 0,44</p> <p>Accessoires inclus 206350 1 Porte droite/gauche 1 921691 Grand panier pour friteuses 14L et 15L 1</p>	<p>371081 E7FRED1GFO</p>	<p>3786,00</p>	
<p>Friteuse 1 cuve de 14 L, résistances internes, 1 panier en dotation</p> <p>8,70 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x730x850 mm kg 49 m³ 0,44</p> <p>Accessoires inclus 206350 1 Porte droite/gauche 1 921691 Grand panier pour friteuses 14L et 15L 1</p>	<p>371084 E7FRED1FFO</p>	<p>3403,00</p>	
<p>Friteuse 1 cuve de 15 L, 5 programmes de cuisson avec relevage automatique</p> <p>10 kW 380-400 V 3 50/60 Hz LxPxH 400x730x850 mm kg 68 m³ 0,45</p> <p>Accessoires inclus 206350 1 Porte droite/gauche 1 921692 2 demi-paniers pour friteuses 12L, 14L et 15L 1</p>	<p>371083 E7FRED1GFP</p>	<p>7702,00</p>	



◀◀ (Friteuses électriques Monobloc)

Description	Code	EUR
<p>Friteuse 2 cuves de 7 L, résistances externes, 2 paniers en dotation</p> <p>10,80 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x730x850 mm kg 81 m³ 0,80</p> <p>Accessoires inclus</p> <p>206350 1 Porte droite/gauche 2 921608 Grand panier pour friteuses 7 L 2</p>	<p>371078 E7FREH2BF0</p>	<p>5536,00</p>
<p>Friteuse 2 cuves de 14 L, résistances internes, 2 paniers en dotation</p> <p>17,40 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x730x850 mm kg 84 m³ 0,80</p> <p>Accessoires inclus</p> <p>206350 1 Porte droite/gauche 2 921691 Grand panier pour friteuses 14L et 15L 2</p>	<p>371085 E7FREH2FF0</p>	<p>5731,00</p>
<p>Friteuse 2 cuves de 15 L, résistances externes, 2 paniers en dotation</p> <p>20 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x730x850 mm kg 89 m³ 0,80</p> <p>Accessoires inclus</p> <p>206350 1 Porte droite/gauche 2 921691 Grand panier pour friteuses 14L et 15L 2</p>	<p>371082 E7FREH2GF0</p>	<p>6400,00</p>

**Chauffe frites électrique Top**

Dessus acier inox épaisseur 15/10ème - Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

Éléments chauffants à infrarouge.

Indice de protection IPX4.

Description	Code	EUR
<p>Chauffe frites 1 cuve et 1 bac GN1/1</p> <p>1 kW 220-230 V 1 50-60 Hz LxPxH 400x730x250 mm kg 27 m³ 0,25</p>	<p>371086 E7CSEDC000</p>	<p>1894,00</p>



Cuisson Modulaire

700XP

Cuiseurs à pâtes

Cuiseurs à pâtes gaz Monobloc

Dessus acier inox épaisseur 15/10ème.

Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

Cuve en acier inox AISI 316 très résistant à la corrosion.

Zone d'écumage pour collecter et éliminer à travers un trop-plein avec filtre l'excès d'amidon et de mousse.

Brûleur 10,5 Kw situé sous la cuve avec combustion optimisée, dispositif de contrôle de coupure de la flamme et voyant de contrôle.

Panneau de commande avec robinet gaz, allumage piézo et flamme pilote, robinet d'eau.

Régulation thermostatique.

Thermostat de sécurité en cas de fonctionnement sans eau.

Indice de protection IPX4 - Prédéposé gaz naturel (kit transformation GPL inclus).

Paniers non fournis : voir page Accessoires pour cuiseurs à pâtes XP700

Description	Code	EUR
Cuiseur à pâtes 1 cuve de 24.5 L sur soubassement fermé 11,50 kW LxPxH 400x730x850 mm kg 46 m ³ 0,43 Accessoires inclus 206350 1 Porte droite/gauche 1	371090 E7PCGD1KF0	3582,00
Cuiseur à pâtes 2 cuves de 24.5 L sur soubassement fermé 23 kW LxPxH 800x730x850 mm kg 77 m ³ 0,80 Accessoires inclus 206350 1 Porte droite/gauche 2	371091 E7PCGH2KF0	5878,00



Système d'économie d'énergie : voir page Accessoires pour cuiseur à pâtes XP700

Cuiseurs à pâtes

Cuiseurs à pâtes électriques Monobloc

Mêmes caractéristiques générales que la versions GAZ.

Éléments chauffants infrarouge situés sur les côtés de la cuve.

Panneau de commande avec 4 niveaux de puissance et robinet d'eau.

Paniers non fournis : voir page Accessoires pour cuiseurs à pâtes XP700.

Description	Code	EUR
Cuiseur à pâtes 1 cuve de 24.5 L sur soubassement fermé 6 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x730x850 mm kg 47 m ³ 0,43 Accessoires inclus 206350 1 Porte droite/gauche 1	371098 E7PCED1KF0	3778,00



◀◀ (Cuiseurs à pâtes électriques Monobloc)

Description	Code	EUR
Cuiseur à pâtes 2 cuves de 24.5 L sur soubassement fermé 12 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x730x850 mm kg 77 m ³ 0,80 Accessoires inclus 206350 1 Porte droite/gauche	371099 E7PCEH2KF0	6358,00



Systeme d'économie d'énergie : voir page Accessoires pour cuiseur à pâtes XP700.

Cuisson Modulaire

700XP

Cuiseurs à pâtes

Cuiseur à pâtes électrique HP

Mêmes caractéristiques générales que la versions GAZ.

Éléments chauffants infrarouge situés sur les côtés de la cuve.

Panneau de commande avec 4 niveaux de puissance et robinet d'eau.

Modèle avec Relevage Automatique des paniers intégré :

- remplissage et ajout de l'eau évaporée automatiquement
- grand robinet de vidange avec poignée isolée à l'avant de l'appareil
- minuterie digitale pour un réglage précis des paramètres de cuisson

En dotation : kit 2 paniers portion individuelle (code 206312).

Description	Code	EUR
Cuiseur à pâtes 1 cuve de 24.5 L avec relevage automatique sur soubassement fermé 9 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x730x850 mm kg 69 m ³ 0,44 Accessoires inclus 206312 2 paniers portion unitaire pour cuiseur à pâtes 20L automatique programmable 1	371100 E7PCED1KFP	7653,00



Cuiseurs à pâtes

Système de relevage automatique pour cuiseurs à pâtes

Dessus acier inox épaisseur 15/10ème - Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

Élément de 200 mm à positionner à gauche et/ou à droite du cuiseur à pâtes 24,5L.

Programmation indépendante de 2 bras de relevage

A utiliser avec le kit 2 paniers 921610

Indice de protection IPX4

Description	Code	EUR
Système automatique programmable de relevage des paniers pour cuiseur à pâtes 24,5L (2 bras de relevage) 700XP 0,20 kW 230 V 1 50/60 Hz LxPxH 200x730x850 mm kg 33 m ³ 0,12	206352 LIFT7E	3617,00



Fry top

Fry Top gaz Top

Dessus acier inox épaisseur 15/10ème - Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

Plaque de cuisson au **chrome brossé 12 mm d'épaisseur** ou avec une surface au **chrome poli miroir**.

Surface de cuisson inclinée LxP 330x420 ou 730x540 mm.

Brûleurs à flamme auto-stabilisée - Chaque brûleur a 2 rampes avec 4 lignes de feu - Allumage piezo.

Thermostat de sécurité - **vanne thermostatique sur les modèles au chrome**.

Température de fonctionnement de 90° à 270°C.

Boutons de commande spécialement conçus pour éviter les infiltrations. Indice de protection IPX4.

Grand trou d'évacuation avec tiroir récupérateur des graisses d'une grande capacité, accessible en façade.

Prédisposé gaz naturel (kit transformation GPL inclus).

EN DOTATION : dossier anti-éclaboussures en AISI 304.

Description	Code	EUR	
FryTop gaz plaque lisse au chrome poli 400 mm, contrôle thermostatique 7 kW LxPxH 400x730x250 mm kg 44 m ³ 0,20 Accessoires inclus 164255 Racloir pour plaque lisse 1	371037 E7FTGDSC00	3487,00	
FryTop gaz plaque lisse au chrome poli 800 mm, contrôle thermostatique 14 kW LxPxH 800x730x250 mm kg 79 m ³ 0,37 Accessoires inclus 164255 Racloir pour plaque lisse 1	371038 E7FTGHCS00	4637,00	
FryTop gaz plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée au chrome poli 800 mm, contrôle thermostatique 14 kW LxPxH 800x730x250 mm kg 77 m ³ 0,37 Accessoires inclus 164255 Racloir pour plaque lisse 1 206420 Racloir pour plaque nervurée - le kit inclus les lames pour surface nervurée et lisse 1	371041 E7FTGHCP00	4767,00	
FryTop gaz plaque inclinée lisse au chrome brossé 400 mm, contrôle thermostatique 7 kW LxPxH 400x730x250 mm kg 44 m ³ 0,20 Accessoires inclus 164255 Racloir pour plaque lisse 1	371320 E7IIKAAOMCA	2226,00	



Cuisson Modulaire

700XP

◀◀ (Fry Top gaz Top)

Description	Code	EUR
<p>FryTop gaz plaque inclinée nervurée au chrome brossé 400 mm, contrôle thermostatique, grattoir inclus</p> <p>7 kW LxPxH 400x730x250 mm kg 43 m³ 0,20</p> <p>Accessoires inclus 206420 Racloir pour plaque nervurée - le kit inclus les lames pour surface nervurée et lisse 1</p>	<p>371323 E7IILAAOMCA</p>	<p>2466,00</p>
<p>FryTop gaz plaque inclinée lisse au chrome brossé 800 mm, contrôle thermostatique, grattoir inclus</p> <p>14 kW LxPxH 800x730x250 mm kg 78 m³ 0,38</p> <p>Accessoires inclus 164255 Racloir pour plaque lisse 1</p>	<p>371330 E7I1KAAOMEA</p>	<p>3309,00</p>
<p>FryTop gaz plaque inclinée 2/3 lisse et 1/3 nervurée au chrome brossé 800 mm, contrôle thermostatique, grattoir inclus</p> <p>14 kW LxPxH 800x730x250 mm kg 78 m³ 0,38</p> <p>Accessoires inclus 164255 Racloir pour plaque lisse 1 206420 Racloir pour plaque nervurée - le kit inclus les lames pour surface nervurée et lisse 1</p>	<p>371335 E7I1MAAOMEA</p>	<p>3427,00</p>



Fry top

Fry Top électriques Top

Dessus acier inox épaisseur 15/10ème - Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

Plaque de cuisson au **chrome brossé 12 mm d'épaisseur** ou avec une surface au **chrome poli miroir**.

Surface de cuisson inclinée LxP 330x420 ou 730x540 mm.

Résistances en incoloy placées sous la plaque de cuisson.

Thermostat de sécurité - **régulation thermostatique sur tous les modèles**.

Température de fonctionnement de 90° à 270°C.

Boutons de commande spécialement conçus pour éviter les infiltrations. Indice de protection IPX4.

Grand trou d'évacuation avec tiroir récupérateur des graisses d'une grande capacité, accessible en façade.

En dotation : dossier anti-éclaboussures en AISI 304.

Description	Code	EUR	
<p>FryTop électrique plaque lisse au chrome poli 400 mm, contrôle thermostatique</p> <p>4,20 kW 400 V 3 50/60 Hz LxPxH 400x730x250 mm kg 41 m³ 0,20</p> <p>Accessoires inclus 164255 Racloir pour plaque lisse 1</p>	<p>371193 E7FTEDCSI0</p>	<p>3136,00</p>	
<p>FryTop électrique plaque lisse au chrome poli 800 mm, contrôle thermostatique</p> <p>8,40 kW 400 V 3 50/60 Hz LxPxH 800x730x250 mm kg 74 m³ 0,37</p> <p>Accessoires inclus 164255 Racloir pour plaque lisse 1</p>	<p>371194 E7FTEHCSI0</p>	<p>4371,00</p>	
<p>FryTop électrique plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée au chrome poli 800 mm, contrôle thermostatique</p> <p>8,40 kW 400 V 3 50/60 Hz LxPxH 800x730x250 mm kg 73 m³ 0,37</p> <p>Accessoires inclus 164255 Racloir pour plaque lisse 1 206420 Racloir pour plaque nervurée - le kit inclus les lames pour surface nervurée et lisse 1</p>	<p>371197 E7FTEHCPI0</p>	<p>4475,00</p>	
<p>FryTop électrique plaque inclinée lisse au chrome brossé 400 mm, contrôle thermostatique, grattoir inclus</p> <p>4,20 kW 400 V 3 50/60 Hz LxPxH 400x730x250 mm kg 41 m³ 0,20</p> <p>Accessoires inclus 164255 Racloir pour plaque lisse 1</p>	<p>371325 E71IKDAOMCA</p>	<p>2357,00</p>	



Cuisson Modulaire

700XP

◀◀ (Fry Top électriques Top)

Description	Code	EUR	
<p>FryTop électrique plaque droite lisse au chrome brossé 400 mm, contrôle thermostatique, grattoir et bouchon inclus</p> <p>4,20 kW 400 V 3 50/60 Hz LxPxH 400x730x250 mm kg 41 m³ 0,20</p> <p>Accessoires inclus 164255 Racloir pour plaque lisse 1 206296 Bouchon pour fry top 1</p>	<p>371328 E7IINDAOMCA</p>	<p>2172,00</p>	
<p>FryTop électrique plaque inclinée nervurée au chrome brossé 400 mm, contrôle thermostatique, grattoir inclus</p> <p>4,20 kW 400 V 3 50/60 Hz LxPxH 400x730x250 mm kg 39 m³ 0,20</p> <p>Accessoires inclus 206420 Racloir pour plaque nervurée - le kit inclus les lames pour surface nervurée et lisse 1</p>	<p>371332 E7IILDAOMCA</p>	<p>2480,00</p>	
<p>FryTop électrique plaque inclinée lisse au chrome brossé 800 mm, contrôle thermostatique, grattoir inclus</p> <p>8,40 kW 400 V 3 50/60 Hz LxPxH 800x730x250 mm kg 73 m³ 0,37</p> <p>Accessoires inclus 164255 Racloir pour plaque lisse 1</p>	<p>371340 E7IIKDAOMEA</p>	<p>3255,00</p>	
<p>FryTop électrique plaque inclinée nervurée au chrome brossé 800 mm, contrôle thermostatique, grattoir inclus</p> <p>8,40 kW 380-400 V 3 50/60 Hz LxPxH 800x730x250 mm kg 84 m³ 0,38</p> <p>Accessoires inclus 206420 Racloir pour plaque nervurée - le kit inclus les lames pour surface nervurée et lisse 1</p>	<p>371344 E7IILDAOMEA</p>	<p>3529,00</p>	
<p>FryTop électrique plaque inclinée 2/3 lisse et 1/3 nervurée au chrome brossé 800 mm, contrôle thermostatique, grattoir inclus</p> <p>8,40 kW 400 V 3 50/60 Hz LxPxH 800x730x250 mm kg 73 m³ 0,37</p> <p>Accessoires inclus 164255 Racloir pour plaque lisse 1 206420 Racloir pour plaque nervurée - le kit inclus les lames pour surface nervurée et lisse 1</p>	<p>371347 E7IIMDAOMEA</p>	<p>3386,00</p>	

Grillades

Grillades gaz HP Top

Dessus acier inox épaisseur 15/10ème - Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

Brûleurs sous bouclier rayonnant en acier inox AISI 441 avec dispositif de contrôle de coupure de flamme - Allumage piézo.

Température surface de cuisson **jusqu'à 350°C - réglage précis de la température.**

Grilles en fonte multi-usages (pour les viandes ou les poissons/légumes) avec un revêtement spécifique facilitant le nettoyage et limitant la corrosion.

Tiroir collecteur des graisses d'une **capacité de 2 L chacun** - Protection anti-éclaboussures sur les 3 côtés.

Indice de protection IPX4 - Prédéposé gaz naturel (kit transformation GPL inclus).

Description	Code	EUR
Grillade gaz top 1/2 module HP 7 kW LxPxH 400x730x250 mm kg 50 m ³ 0,22	371042 E7GRGDGC0P	4549,00
Grillade gaz top 1 module HP 14 kW LxPxH 800x730x250 mm kg 88 m ³ 0,41	371043 E7GRGHGC0P	5394,00



Grillades

Grillades gaz pierres de lave Top

Dessus acier inox épaisseur 15/10ème - Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

Brûleurs à 3 rampes en acier inox AISI 304 avec dispositif de contrôle de coupure de la flamme - allumage piézo.

Grilles de cuisson à double face en fonte :

- un côté pour les viandes et aliments juteux (grille avec canaux de drainage) et l'autre côté pour les poissons/légumes.

- grilles avec un revêtement spécifique facilitant le nettoyage et limitant la corrosion.

Tiroir collecteur des graisses situé au dessous de l'appareil : installation avec les pieds

Protection anti-éclaboussures 3 côtés.

Indice de protection IPX4 - Prédéposé gaz naturel (kit transformation GPL inclus).

Cuisson Modulaire

700XP

Description	Code	EUR
<p>Grillade gaz top 1/2 module pierre de lave</p> <p>7 kW LxPxH 400x730x250 mm kg 46 m³ 0,20</p> <p>Accessoires inclus 206422 Racloir pour grillade avec grille en fonte 1</p>	<p>371044 E7GRGDLC00</p>	<p>2348,00</p>
<p>Grillade gaz top 1 module pierre de lave</p> <p>14 kW LxPxH 800x730x250 mm kg 79 m³ 0,37</p> <p>Accessoires inclus 206422 Racloir pour grillade avec grille en fonte 1</p>	<p>371045 E7GRGHLC00</p>	<p>3465,00</p>



Grillades

Grillades gaz Monobloc

Dessus acier inox épaisseur 15/10ème - Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

Brûleurs à 3 rampes en acier inox AISI 304 avec dispositif de contrôle de coupure de la flamme - allumage piezo.

Grilles de cuisson à double face en fonte :

- un côté pour les viandes et aliments juteux (grille avec canaux de drainage) et l'autre côté pour les poissons/légumes.

- grilles avec un revêtement spécifique facilitant le nettoyage et limitant la corrosion.

Tiroir collecteur des graisses accessible en façade - Protection anti-éclaboussures sur les 3 côtés.

Indice de protection IPX4 - Prédéposé gaz naturel (kit transformation GPL inclus).

En option : robinet d'eau pour remplissage du tiroir sans avoir à l'enlever (voir accessoires pour grillade - uniquement pour les versions monobloc).

Description	Code	EUR
Grillade gaz 400 mm sur soubassement fermé 8 kW LxPxH 400x730x850 mm kg 57 m ³ 0,44 Accessoires inclus 206422 Racloir pour grillade avec grille en fonte 1	371237 E7GRGDGCFU	2884,00
Grillade gaz 800 mm sur soubassement fermé 16 kW LxPxH 800x730x850 mm kg 97 m ³ 0,83 Accessoires inclus 206422 Racloir pour grillade avec grille en fonte 1	371238 E7GRGHGCFU	4329,00



Cuisson Modulaire

700XP

Grillades

Grillades électriques HP Top

Dessus acier inox épaisseur 15/10ème - Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

Éléments chauffants incoloy placés sous chaque barre de la grille de cuisson **avec déflecteurs de récupération de chaleur**, inox amovibles, réduisant le temps de cuisson.

Grilles de cuisson acier inox, facilement démontables et éléments chauffants basculant à 90° pour faciliter le nettoyage.

Cuve à **remplissage manuel** (robinet d'eau en façade) et **évacuation par bonde de surverse avec filtre**. Voyant d'alerte cuve vide - Protection acier inox anti-éclaboussures 3 côtés amovibles. Indice de protection IPX4.

Installation : en cas d'installation sur soubassement réfrigéré, positionner la grillade à droite au dessus du groupe.

Description	Code	EUR
Grillade électrique top 400 mm HP 3,75 kW 400-415 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x730x250 mm kg 41 m ³ 0,20 Accessoires inclus 206436 Racloir pour grillade HP électrique 1	371266 E7GREDGSOP	4657,00
Grillade électrique top 800 mm HP 7,50 kW 400-415 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x730x250 mm kg 65 m ³ 0,43 Accessoires inclus 206436 Racloir pour grillade HP électrique 1	371267 E7GREHGSOP	6271,00
Grillade électrique top 1200 mm HP 11,25 kW 400-415 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1200x730x250 mm kg 93 m ³ 0,58 Accessoires inclus 206436 Racloir pour grillade HP électrique 1	371268 E7GRELGSOP	8769,00



Grillades

Grillades électriques Top

Dessus en acier inox épaisseur 15/10ème - Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

Chauffage au moyen d'un groupe de 3 résistances blindées (2 Kw chacune).

Grilles de cuisson à double face en fonte : un côté pour les viandes et aliments juteux (grille avec canaux de drainage) et l'autre côté pour les poissons/légumes. Grilles avec un revêtement spécifique facilitant le nettoyage et limitant la corrosion.

Tiroir collecteur des graisses accessible en façade. Protection anti-éclaboussures sur 3 côtés - Indice de protection IPX4.

Description	Code	EUR
<p>Grillade électrique top 400 mm</p> <p>4 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz</p> <p>LxPxH 400x730x250 mm kg 40 m³ 0,20</p> <p>Accessoires inclus</p> <p>206422 Racloir pour grillade avec grille en fonte 1</p>	<p>371239</p> <p>E7GREDGS0U</p>	<p>2547,00</p>
<p>Grillade électrique top 800 mm</p> <p>8 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz</p> <p>LxPxH 800x730x250 mm kg 67 m³ 0,36</p> <p>Accessoires inclus</p> <p>206422 Racloir pour grillade avec grille en fonte 1</p>	<p>371240</p> <p>E7GREHGS0U</p>	<p>3761,00</p>



Cuisson Modulaire

700XP

Grillades

Grillades électriques Monobloc

Dessus en acier inox épaisseur 15/10ème - Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

Chauffage au moyen d'un groupe de 3 résistances blindées (2 Kw chacune).

Grilles de cuisson à double face en fonte : un côté pour les viandes et aliments juteux (grille avec canaux de drainage) et l'autre côté pour les poissons/légumes. Grilles avec un revêtement spécifique facilitant le nettoyage et limitant la corrosion.

Tiroir collecteur des graisses accessible en façade. Protection anti-éclaboussures sur 3 côtés - Indice de protection IPX4.

En option : robinet d'eau de remplissage du tiroir sans avoir à l'enlever (voir accessoires grillades - versions monobloc uniquement).

Description	Code	EUR
Grillade électrique sur soubassement fermé 400 mm 6 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x730x850 mm kg 59 m ³ 0,42 Accessoires inclus 206422 Racloir pour grillade avec grille en fonte 1	371241 E7GREDCGFU	3074,00
Grillade électrique sur soubassement fermé 800 mm 12 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x730x850 mm kg 99 m ³ 0,89 Accessoires inclus 206422 Racloir pour grillade avec grille en fonte 1	371242 E7GREHGCPU	4502,00



Cuiseurs multifonction

Cuiseurs multifonction gaz Monobloc

Dessus acier inox épaisseur 15/10ème - Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

3 fonctions différentes : Fry Top - Sauteuse - Bain-marie.

Large trou d'évacuation avec bouchon permettant l'élimination rapide des liquides dans un bac GN.

Surface de cuisson bi-métal 15 mm (une couche de 3 mm d'acier inox AISI 316 sur une couche de 12 mm d'acier doux) LxP 306 ou 630x510 mm.

Brûleurs avec une ligne double flamme pour garantir une chaleur uniforme.

Vanne thermostatique et allumage piézo. Température de fonctionnement de 100°C à 250°C.

Indice de protection IPX4 - Prédéposé gaz naturel (kit transformation GPL inclus).

Description	Code	EUR
Sauteuse multifonction gaz 11 L avec fond BI-MÉTAL 7 kW LxPxH 400x730x850 mm kg 55 m ³ 0,43 Accessoires inclus 164255 Racloir pour plaque lisse 1 921694 Lames avec bords arrondis pour racloir 1	371105 E7MFGDDDD00	4621,00
Sauteuse multifonction gaz 22 L avec fond BI-MÉTAL 14 kW LxPxH 800x730x850 mm kg 95 m ³ 0,80 Accessoires inclus 164255 Racloir pour plaque lisse 1 921694 Lames avec bords arrondis pour racloir 1	371106 E7MFGHDI00	6308,00



Cuiseurs multifonction

Cuiseurs multifonction électriques Monobloc

Mêmes caractéristiques générales.

Chauffage par résistances blindées - thermostat de sécurité avec régulation thermostatique.

Description	Code	EUR
Sauteuse multifonction électrique 11 L avec fond BI-MÉTAL 5 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x730x850 mm kg 51 m ³ 0,43 Accessoires inclus 164255 Racloir pour plaque lisse 1 921694 Lames avec bords arrondis pour racloir 1	371109 E7MFEDDD00	4519,00



Cuisson Modulaire

700XP

◀◀ (Cuisseurs multifonction électriques Monobloc)

Description	Code	EUR
Sauteuse multifonction électrique 22 L avec fond BI-METAL 10 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x730x850 mm kg 89 m ³ 0,80 Accessoires inclus 164255 Racloir pour plaque lisse 1 921694 Lames avec bords arrondis pour racloir 1	371110 E7MFEHDI00	6141,00



Sauteuses

Sauteuses basculantes gaz

Dessus acier inox épaisseur 15/10ème - Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

Cuve profonde emboutie d'une seule pièce, pour une hygiène optimale.

Dimensions LxPxH 720x200x450 mm - **Basculement manuel.**

Fond de cuve en duomat de 10 mm d'épaisseur (alliage de 2 principaux aciers inoxydables garantissant une température uniforme et augmentant la résistance à la corrosion)

Température de fonctionnement contrôlée par thermostat de 90° à 290°C.

Brûleurs en acier inox AISI 441 avec combustion optimisée, placés sous le fond de la cuve suivant le basculement de la cuve.

Dispositif de contrôle de coupure de la flamme et allumage piézo.

Commande de robinet d'eau intégrée sur le panneau frontal.

Indice de protection IPX4 - Prédéposé gaz naturel (kit transformation GPL inclus).

Description	Code	EUR
Sauteuse baculante gaz avec fond Duomat 60 L 16 kW LxPxH 800x730x850 mm kg 122 m ³ 0,76	371181 E7BRGHDF0	7574,00



Sauteuses

Sauteuses basculantes électriques

Mêmes caractéristiques générales.

Température de fonctionnement contrôlée par thermostat de 120° à 280°C.

Éléments chauffants infrarouge placés sous le fond de la cuve suivant le basculement de la cuve.

Description	Code	EUR
Sauteuse baculante élec avec fond Duomat 60 L 9,50 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x730x850 mm kg 130 m ³ 0,76	371183 E7BREHDFX	7862,00



Marmites rondes

Marmites rondes gaz

Dessus acier inox épaisseur 15/10ème - Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

Cuve emboutie diamètre 420 mm avec angles arrondis et couvercle en acier inoxydable AISI 304. Fond de cuve de 2 mm en acier inox AISI 316 **très résistant à la corrosion.**

Brûleurs 14 kW en acier inoxydable AISI 304 avec combustion optimisée, dispositif de contrôle de coupure de la flamme et flamme pilote protégée.

Robinet de vidange de cuve en acier inoxydable avec poignée isolée.

Modèles chauffe indirecte :

- soupape de sécurité garantissant un fonctionnement conforme aux normes de sécurité en vigueur,
- Remplissage en eau froide par électrovanne,
- Permet une température de cuisson constante à 100°C évitant les risques de faire attacher les aliments fragiles au fond de la cuve.

Indice de protection IPX4 - Prédéposé gaz naturel (kit transformation GPL inclus).

Description	Code	EUR
Marmite ronde gaz 60 L chauffe directe 14 kW 0,10 kW 230 V 1N 50 Hz LxPxH 800x730x850 mm kg 84 m ³ 0,80	371271 E7BSGHDNFO	6022,00
Marmite ronde gaz 60 L chauffe indirecte avec soupape de sécurité et pressostat 14 kW 0,10 kW 230 V 1N 50 Hz LxPxH 800x730x850 mm kg 100 m ³ 0,80	371269 E7BSGHINFO	8214,00
Marmite ronde gaz 60 L chauffe indirecte remplissage automatique de la double enveloppe 14 kW 0,10 kW 230 V 1N 50 Hz LxPxH 800x730x850 mm kg 102 m ³ 0,94	371270 E7BSGHINFR	9103,00



Marmites rondes

Marmites rondes électriques

Mêmes caractéristiques générales.

Éléments chauffants à haut rendement (9,4 Kw).

Description	Code	EUR
<p>Marmite ronde électrique 60 L chauffe indirecte avec soupape de sécurité et pressostat</p> <p>9,40 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x730x850 mm kg 88 m³ 0,94</p>	<p>371272 E7BSEHINFO</p>	<p>7228,00</p>
<p>Marmite ronde électrique 60 L chauffe indirecte avec remplissage automatique de la double enveloppe</p> <p>9,40 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x730x850 mm kg 90 m³ 0,80</p>	<p>371273 E7BSEHINFR</p>	<p>8601,00</p>



Plans neutres et soubassements

Plans neutres et évier Top

Des modèles top de 200, 400 et 800 mm pouvant être montés facilement sur des soubassements neutres ou réfrigérés et en système pont.
Dessus acier inox épaisseur 15/10ème - Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

Description	Code	EUR	
Evier avec colonne d'eau EC/EF top 400 mm, GN1/1 LxPxH 400x730x250 mm kg 23 m ³ 0,26	371214 E7SUNDQ000	1510,00	
Plan neutre top 1/4 module fermé LxPxH 200x730x250 mm kg 12 m ³ 0,11	371115 E7WTNBN000	620,00	
Plan neutre top 1/2 module fermé LxPxH 400x730x250 mm kg 19 m ³ 0,20	371116 E7WTNDN000	672,00	
Plan neutre top 1/2 module avec tiroir LxPxH 400x730x250 mm kg 23 m ³ 0,20	371117 E7WTNDN00E	1117,00	
Plan neutre top 1 module fermé LxPxH 800x730x250 mm kg 29 m ³ 0,37	371118 E7WTNHN000	901,00	
Plan neutre top 1 module avec tiroir LxPxH 800x730x250 mm kg 37 m ³ 0,37	371119 E7WTNHN00E	1275,00	



◀◀ (Plans neutres et évier Top)

Description	Code	EUR
Plan neutre top 200 mm avec colonne d'eau et indicateur de débit 0,20 kW 230 V 1 50/60 Hz LxPxH 200x730x250 mm kg 20 m ³ 0,23	206377 WTNWTCT7E	1567,00



Plans neutres et soubassements

Soubassements neutres ouverts et fermés

Panneaux latéraux et arrières en acier inoxydable AISI 430 - Pieds réglables en hauteur en acier inox AISI 304.

Les soubassements peuvent être équipés de portes, de glissières GN, de kits chauffant et de tiroirs :

- pour les soubassements de 800 mm, prévoir un montant central pour fixation des 2 portes.
- pour les soubassements de 1200 mm, prévoir deux montants centraux pour fixation des 3 portes.

Montant central code 206245 tarif public unitaire HT = 66 €

Porte droite ou gauche code 206350 tarif public unitaire HT = 169 €

Description	Code	EUR	
Soubassement ouvert 1/2 module LxPxH 400x550x600 mm kg 14 m ³ 0,18	371112 E7BAND0000	597,00	
Soubassement ouvert 1 module LxPxH 800x550x600 mm kg 21 m ³ 0,36	371113 E7BANH0000	756,00	
Soubassement ouvert 1 + 1/2 module LxPxH 1200x550x600 mm kg 27 m ³ 0,51	371114 E7BANL0000	1016,00	
Soubassement avec tiroir 200 mm pour rangement des bouteilles LxPxH 200x550x600 mm kg 20,80 m ³ 0,19	371211 E7BANB00CE	1087,00	
Soubassement fermé 200 mm LxPxH 200x550x600 mm kg 16 m ³ 0,18	371210 E7BANB00CO	641,00	

Plans neutres et soubassements

Soubassements réfrigérés

Les soubassements réfrigérés ne sont pas compatibles avec les plaques de mijotage électriques, les grillades pierre de lave, les éléments neutres avec colonne d'eau et l'évier.
Il est recommandé de positionner les éléments bain-marie et friteuses au dessus du groupe pour ne pas interférer avec l'ouverture des portes.

Panneaux d'habillage en acier inox.

Tiroirs GN 1/1 en acier inox AISI 304 sur glissières télescopiques.

Portes GN 1/1 en acier inox AISI 304.

Groupe frigorifique **tropicalisé (Températures ambiantes jusqu'à 43°C et taux d'humidité de 40%)** - Gaz réfrigérant **R452a**.

Fonctionnement ventilé. Panneau de commande digital avec thermostat, voyant de fonctionnement et interrupteur MARCHE/ARRÊT.

Dégivrage automatique avec évaporation des condensats.

Description	Code	EUR	
Soubassement réfrigéré à 2 tiroirs, + 10-2 ° C, évaporation automatique de la condensation de dégivrage - R290 0,40 kW 220-230 V 1N 50 Hz LxPxH 1200x700x600 mm kg 104 m ³ 0,86	371290 E7TTAECOMIN	6959,00	
Soubassement réfrigéré avec 2 portes, + 10-2 ° C, évaporation automatique de la condensation de dégivrage - R290 0,40 kW 220-230 V 1N 50 Hz LxPxH 1200x700x600 mm kg 95 m ³ 0,86	371291 E7TTCECOMIN	6233,00	
Soubassement réfrigéré à 3 tiroirs, + 10-2 ° C, évaporation automatique de la condensation de dégivrage - R290 0,40 kW 220-230 V 1N 50 Hz LxPxH 1600x700x600 mm kg 133 m ³ 1,13	371292 E7TTAECOMKN	7942,00	
Soubassement réfrigéré avec 3 portes, + 10-2 ° C, évaporation automatique de la condensation de dégivrage - R290 0,40 kW 220-230 V 1N 50 Hz LxPxH 1600x700x600 mm kg 119 m ³ 1,17	371293 E7TTCECOMKN	6638,00	
Soubassement réfrigéré à 4 tiroirs -2°C / +10°C, 1200mm - R290 0,40 kW 230 V 1N 50 Hz LxPxH 1200x700x600 mm kg 114 m ³ 0,85	371295 E7TTBECOMIN	9565,00	



Cuisson Modulaire

700XP

◀◀ (Soubassements réfrigérés)

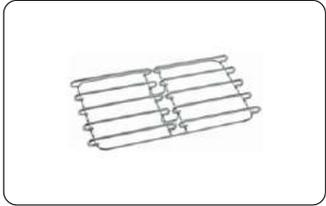
Description	Code	EUR
Soubassement réfrigéré à 6 tiroirs, -2 / + 10 ° C, évaporation automatique de la condensation de dégivrage - R290 0,40 kW 220-230 V 1N 50 Hz LxPxH 1600x700x600 mm kg 149 m ³ 1,14	371296 E7TTBECOMKN	11075,00
Soubassement congélateur à 2 tiroirs, -15-20 ° C, évaporation automatique de la condensation de dégivrage - R290 0,50 kW 220-230 V 1N 50 Hz LxPxH 1200x700x600 mm kg 106 m ³ 0,86	371294 E7TTEECOMIN	8847,00



ACCESSOIRE CODE 206351 Kit 2 tiroirs pour soubassement réfrigéré POSITIF, profondeur 100 mm = 978,00 € HT

Accessoires pour 700XP

Accessoires pour fourneaux gaz et électriques

Description	Code	EUR	
Grille inox pour 2 brûleurs LxPxH 335x594x75 mm kg 3,30 m ³ 0,02	206297 ROSTN700	327,00	
Plaque de mijotage 1 brûleur frontal LxPxH 300x50x340 mm kg 4,60 m ³ 0,01	206264 KSBR7	162,00	
Plaque de cuisson nervurée 1 brûleur frontal LxPxH 330x60x340 mm kg 6,84 m ³ 0,01	206261 KPRIF7	190,00	
Plaque de cuisson lisse 1 brûleur frontal LxPxH 300x55x340 mm kg 8,26 m ³ 0,01	206260 KPLIF7	209,00	
Grille GN2/1 chromée LxPxH 650x530x10 mm kg 1,40	164250 CAC01	88,00	
Traverse en fonte pour plaques électriques carrées (2pc) LxPxH 270x115x25 mm kg 6	206168 BARS700	77,00	



Cuisson Modulaire

700XP

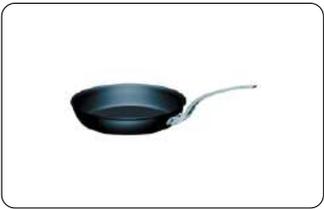
◀◀ (Accessoires pour fourneaux gaz et électriques)

Description	Code	EUR
Support casserole wok pour feux vifs (gamme 700&900) LxPxH 260x260x47 mm kg 1,08 m ³ 0,01	206363 SUPPWOK	365,00



Accessoires pour 700XP

Accessoires pour fourneaux induction

Description	Code	EUR	
Casserole pour induction avec poignée inox diam. 240 mm LxPxH 240x240x400 mm kg 2,50 m ³ 0,04	653597 FRYPAN24	177,00	
Casserole pour induction avec poignée inox diam. 280 mm LxPxH 280x280x450 mm kg 1,96 m ³ 0,04	653598 FRYPAN28	205,00	
Casserole inox pour induction avec poignée en inox, diam. 200 mm LxPxH 200x200x350 mm kg 2,50 m ³ 0,04	653596 FRYPAN20	160,00	
Casserole Wok acier à induction, diam. 360 mm, Haut. 105, poignée bois LxPxH 600x360x105 mm kg 1,70 m ³ 0,06	910613 THA075	253,00	
Casserole Wok inox à induction, diam. 360 mm LxPxH 600x360x100 mm kg 3 m ³ 0,03	911587 THA231	519,00	
Couvercle inox pour casserole Wok, diam. 360 mm LxPxH 360x360x40 mm kg 1 m ³ 0,01	911588 THA232	148,00	



Cuisson Modulaire

700XP

◀◀ (Accessoires pour fourneaux induction)

Description	Code	EUR
Tamis pour marmite basculante 100lt LxPxH 700x405x45 mm kg 4 m ³ 0,04	910003 THA005	446,00



Accessoires pour 700XP

Accessoires pour bains-marie

Pour la bonne circulation de l'eau, le faux fond est nécessaire si les produits sont en contact avec le fond.

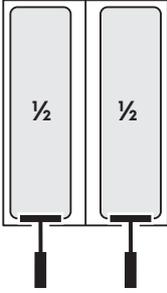
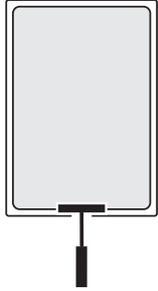
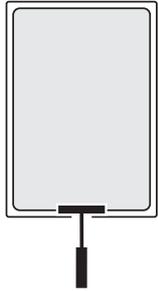
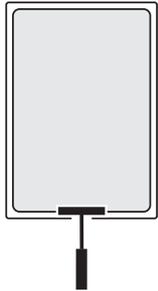
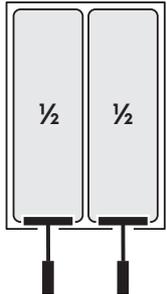
Description	Code	EUR
Faux fond perforé pour bain marie 1 module LxPxH 610x500x20 mm kg 5 m ³ 0,01	921623 7AC17	155,00
Faux fond perforé pour bain marie 1 demi-module LxPxH 280x500x20 mm kg 1,18	921622 7AC16	165,00
Robinet à eau pour bain marie 1 module LxPxH 50x130x200 mm kg 2	921627 7AC20	196,00



700XP paniers pour friteuses

Les friteuses sont livrées avec 1 grand panier ou 2 demi-paniers

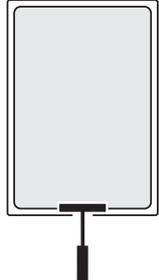
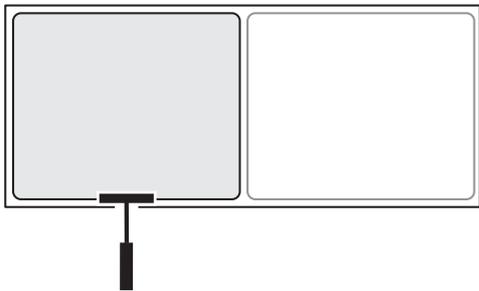
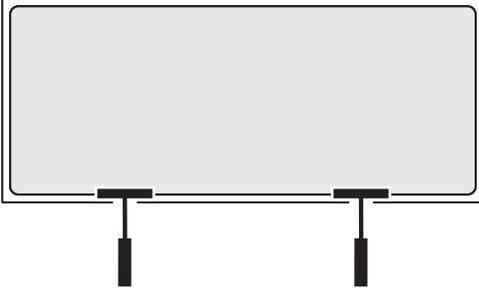
Paniers supplémentaires pour friteuses

960638	2 demi-paniers pour friteuses 2x5L et 7L top et monobloc L : 100 mm P : 325 mm H : 125 mm	
921608	Grand panier pour friteuses 7L top et monobloc L : 225 mm P : 325 mm H : 90 mm	
921629	Grand panier pour friteuses 12L top L : 225 mm P : 325 mm H : 125 mm	
921691	Grand panier pour friteuses 14L et 15L monobloc L : 225 mm P : 325 mm H : 125 mm	
921692	2 demi-paniers pour friteuses 12L, 14L et 15L L : 105 mm P : 325 mm H : 125 mm (convient également à la version 15L programmable avec relevage automatique 371083)	

700XP paniers pour friteuses

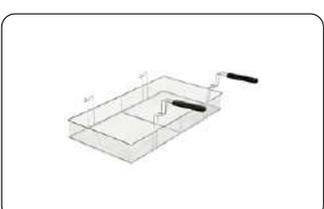
Les friteuses sont livrées avec 1 grand panier ou 2 demi-paniers

Paniers supplémentaires pour friteuses

<p>206196</p>	<p>Grand panier avec support pour friteuse programmable à relavage automatique L : 225 mm P : 325 mm H : 125 mm</p>	
<p>921609</p>	<p>Demi-panier pour friteuses 34L monobloc L : 270 mm P : 260 mm H : 120 mm</p>	
<p>921642</p>	<p>Grand panier pour friteuses 34L monobloc L : 620 mm P : 330 mm H : 80 mm</p>	

Accessoires pour 700XP

Accessoires pour friteuses

Description	Code	EUR	
2 demi-paniers pour friteuses 12L, 14L et 15L LxPxH 105x325x125 mm kg 2 m ³ 0,04	921692 7AC51	140,00	
2 demi-paniers pour friteuses 7 L LxPxH 100x325x125 mm kg 1,50 m ³ 0,01	960638 7AC39	131,00	
Grand panier pour friteuses 12 L LxPxH 225x325x125 mm kg 1 m ³ 0,03	921629 7AC22	142,00	
Grand panier pour friteuses 14L et 15L LxPxH 225x325x125 mm kg 1 m ³ 0,04	921691 7AC50	85,00	
Grand panier pour friteuses 7 L LxPxH 225x325x90 mm kg 1 m ³ 0,03	921608 7AC03	89,00	
Panier pour friteuses 34L LxPxH 620x330x80 mm kg 2 m ³ 0,11	921642 7AC27	221,00	



Cuisson Modulaire

700XP

◀◀ (Accessoires pour friteuses)

Description	Code	EUR	
<p>Panier complet avec support pour friteuse à relevage automatique programmable</p> <p>LxPxH 225x325x125 mm kg 1,65 m³ 0,04</p>	<p>206196 BASKHP700</p>	<p>254,00</p>	
<p>Défecteur pour friteuses 15 L (adapté pour les produits lourdement panés)</p> <p>LxPxH 240x390x70 mm kg 1 m³ 0,01</p>	<p>921696 9AC144</p>	<p>129,00</p>	
<p>Extension de vidange de l'huile pour friteuses 23 L</p> <p>LxPxH 30x400x30 mm kg 1,31</p>	<p>206209 9AC113</p>	<p>236,00</p>	
<p>Filtre à huile pour friteuse monobloc simple ou double cuve de 7L/14L/15L/34L</p> <p>LxPxH 170x300x0,1 mm kg 0,84 m³ 0,01</p>	<p>921693 7AC55</p>	<p>150,00</p>	
<p>Filtre à sédiments pour friteuses 15 L</p> <p>LxPxH 295x390x60 mm kg 0,62 m³ 0,01</p>	<p>206235 9AC139</p>	<p>631,00</p>	
<p>Tige de débouchage pour vidange des friteuses 15L</p> <p>LxPxH 228x6x668 mm kg 1</p>	<p>921695 9AC59</p>	<p>106,00</p>	

▶▶

◀◀ (Accessoires pour friteuses)

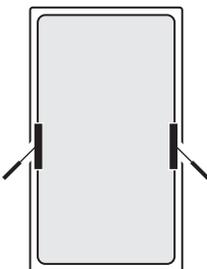
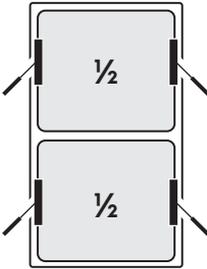
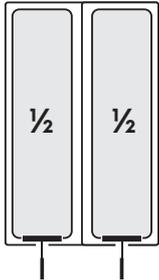
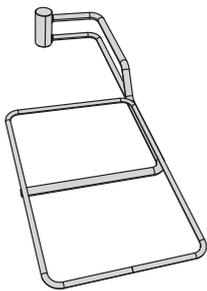
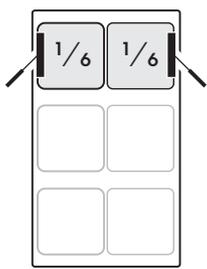
Description	Code	EUR
Extension de vidange de l'huile pour friteuses 15 L LxPxH 185x40x40 mm kg 0,24	206301 OILPIPE	235,00



700XP paniers pour cuiseurs à pâtes

Les cuiseurs à pâtes sont livrés sans panier - Faites votre choix

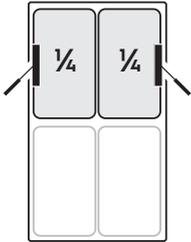
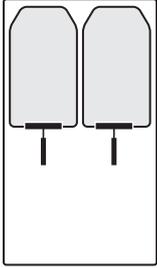
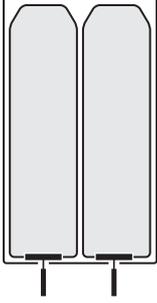
Paniers pour cuiseurs à pâtes cuve de 24,5 L

<p>921611</p>	<p>Grand panier avec 2 poignées L : 220 mm P : 350 mm H : 240 mm</p>	
<p>921610</p>	<p>Lot de 2 paniers avec 2 poignées 170x220 L : 220 mm P : 170 mm H : 240 mm (Peut être utilisé avec l'unité indépendante de relevage automatique 206352)</p>	
<p>921619</p>	<p>Lot de 2 paniers 1/2 avec 1 poignée 105x350 L : 105 mm P : 350 mm H : 265 mm</p>	
<p>206396</p>	<p>Cadre pour suspension de 2 paniers portion individuelle (921020). (s'utilise uniquement avec l'unité indépendante de relevage automatique code 206352)</p>	
<p>921021</p>	<p>Lot de 2 paniers portion individuelle 1/6 avec 1 seule poignée (gauche et droite) L : 105 mm P : 105 mm H : 240 mm (à associer à la grille de fond 921022)</p>	

Note Les paniers ne sont jamais en dotation avec le cuiseur à pâtes **sauf** la version avec relevage automatique intégré code 371100.

700XP paniers pour cuiseurs à pâtes

Les cuiseurs à pâtes sont livrés sans panier - Faites votre choix

Paniers pour cuiseurs à pâtes cuve de 24,5 L		
921020	Lot de 2 paniers rectangulaires 1/4 avec 1 poignée à gauche et 1 à droite L : 105 mm P : 160 mm H : 240 mm (à associer à la grille de fond 921022)	
921022	Grille de fond pour 4 ou 6 paniers L : 230 mm P : 350 mm H : 60 mm (A utiliser avec les paniers 921020 ou 921021)	
206312	Lot de 2 paniers portion unitaire avec 1 poignée pour cuiseur à pâtes avec relevage automatique intégré (371100) L : 115 mm P : 163 mm H : 123 mm (à associer à la grille de fond 206362)	
206314	Lot de 2 paniers 105x350 avec 1 poignée pour cuiseur à pâtes avec relevage automatique intégré (371100) L : 105 mm P : 350 mm H : 237 mm (à associer à la grille de fond 206362)	
206362	Faux fond pour cuiseur à pâtes avec relevage automatique intégré (371100) L : 230 mm P : 350 mm H : 30 mm	

Note Les paniers ne sont jamais en dotation avec le cuiseur à pâtes sauf la version avec relevage automatique intégré code 371100.

Cuisson Modulaire

700XP

Accessoires pour 700XP

Accessoires pour cuiseurs à pâtes

Capacité des paniers pour cuiseurs à pâtes de 24,5 L :

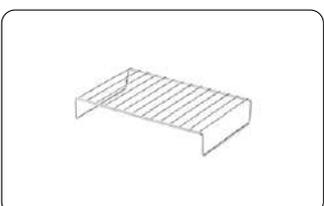
Pâtes sèches : 921611 = 2,5 kg / 921610 = 2 x 1,25 kg / 921619 = 2 x 1,25 kg

Les quantités peuvent varier selon le type de pâtes.

Description	Code	EUR	
Système automatique programmable de relevage des paniers pour cuiseur à pâtes 24,5L (2 bras de relevage) 700XP 0,20 kW 230 V 1 50/60 Hz LxPxH 200x730x850 mm kg 33 m ³ 0,12	206352 LIFT7E	3617,00	
Panier 350x220 mm Haut. 240 mm pour cuiseurs à pâtes 24,5L LxPxH 220x350x240 mm kg 2,85 m ³ 0,05	921611 7AC06	265,00	
2 demi-paniers 105x350 Haut. 237 mm pour cuiseur à pâtes 20L automatique programmable LxPxH 105x350x237 mm kg 2,40 m ³ 0,07	206314 BASK2APC	254,00	
2 demi-paniers 105x350 mm Haut. 265 mm pour cuiseurs à pâtes 24,5L LxPxH 105x350x265 mm kg 3,64 m ³ 0,06	921619 7AC14	327,00	
2 demi-paniers 170x220 mm Haut. 240 mm pour cuiseurs à pâtes 24,5L LxPxH 220x170x240 mm kg 3,62 m ³ 0,05	921610 7AC05	360,00	
2 paniers portion unitaire pour cuiseur à pâtes 20L automatique programmable LxPxH 115x163x123 mm kg 1,26 m ³ 0,03	206312 BASK2PORT	293,00	



◀◀ (Accessoires pour cuiseurs à pâtes)

Description	Code	EUR	
2 paniers 105x160 mm Haut. 240 mm (droite et gauche) pour cuiseurs à pâtes 24,5L LxPxH 105x160x240 mm kg 2,35 m ³ 0,06	921020 BSK4PC700N	212,00	
2 paniers carrés 105x105 mm Haut. 240 mm (droite et gauche) pour cuiseurs à pâtes 24,5L - à associer au faux fond 921022 LxPxH 105x105x240 mm kg 2,12 m ³ 0,06	921021 BSK6PC700N	369,00	
Couvercle pour cuiseurs à pâtes 24,5 L LxPxH 250x450x50 mm kg 1,17	921607 7AC02	102,00	
Support pour deux paniers portions individuelles à utiliser avec le système de relevage automatique LxPxH 441x178x55 mm kg 0,89 m ³ 0,01	206396 FRAME2BSK-PC700	246,00	
Support panier pour cuiseur à pâtes 24,5L - se positionne au niveau de la grille arrière. Maintient le panier hors de la cuve LxPxH 290x85x130 mm kg 0,67	206381 BASKSUPP7	109,00	
Faux fond pour cuiseur à pâtes 20L automatique programmable LxPxH 230x350x147 mm kg 1 m ³ 0,02	206362 FALSBOT	82,00	

▶▶

Cuisson Modulaire

700XP

◀◀ (Accessoires pour cuiseurs à pâtes)

Description	Code	EUR	
Faux fond pour cuiseurs à pâtes 24,5 L à associer aux paniers 921020 et 921021 LxPxH 230x350x60 mm kg 0,50 m ³ 0,01	921022 TRAY23LN	58,00	
Système économie d'énergie pour cuiseur à pâtes LxPxH 45x500x100 mm kg 1 m ³ 0,01	206344 ENSAVING	449,00	

Accessoires pour 700XP Accessoires pour fry top

Description	Code	EUR	
Grille GN2/1 chromée LxPxH 650x530x10 mm kg 1,40	164250 CAC01	88,00	
Kit Récipient huile/ matière grasse pour fry top LxPxH 325x265x100 mm kg 1 m ³ 0,02	206346 KOILFT	354,00	
Racloir pour plaque lisse LxPxH 320x120x30 mm kg 0,25	164255 CAC02	89,00	

▶▶

◀◀ (Accessoires pour fry top)

Description	Code	EUR
Racloir pour plaque nervurée - le kit inclus les lames pour surface nervurée et lisse LxPxH 200x80x60 mm kg 0,30	206420 SCFTRIB	65,00



Cuisson Modulaire

700XP

Accessoires pour 700XP

Accessoires pour grillades

Description	Code	EUR	
Racloir pour grillade avec grille en fonte LxPxH 110x30x490 mm kg 2	206422 SCRPR01	71,00	
Racloir pour grillade HP électrique LxPxH 80x72x400 mm kg 0,30	206436 SCRPRELHP	99,00	
Racloir pour grillade HP gaz LxPxH 58x455x113 mm kg 1	206347 BRSHGRHP	175,00	
Racloir pour grillade avec grille inox avec canaux de drainage LxPxH 110x30x490 mm kg 2	206421 SCRPR0L	85,00	
Grille en acier inoxydable 400 mm pour grillade monobloc (700 XP) LxPxH 324x475x57,5 mm kg 4,20 m ³ 0,01	206414 GRIDSS400M7	371,00	
Grille en acier inox. pour grillade monobloc 400 mm (700 XP) avec canaux de drainage LxPxH 324x610x46 mm kg 1 m ³ 0,01	206415 GRIDA400M7	364,00	



◀◀ (Accessoires pour grillades)

Description	Code	EUR
Grille inox avec canaux de drainage (modèles pierre de lave) LxPxH 330x535x45 mm kg 4 m ³ 0,02	921612 7AC07	374,00
Robinet à eau pour demi-module 400 (modèles bac à eau) LxPxH 360x140x100 mm kg 2,80 m ³ 0,01	206280 KTAPG400	313,00
Robinet à eau pour module 800 (modèles bac à eau) LxPxH 640x300x150 mm kg 2,60 m ³ 0,05	206281 KTAPG800	469,00
Extension de vidange pour grillade HP LxPxH 127x42,5x135 mm kg 0,47	206437 DRAINEXTGRILL	134,00



Cuisson Modulaire

700XP

Accessoires pour 700XP

Accessoires pour cuiseurs multifonctions

Description	Code	EUR	
Lames avec bords arrondis pour racloir LxPxH 1x30x120 mm kg 1	921694 7AC54	89,00	
Couvercle inox pour sauteuse 11 L LxPxH 350x550x20 mm kg 1	921689 7AC52	122,00	
Couvercle inox pour sauteuse 22 L LxPxH 700x550x20 mm kg 3 m³ 0,01	921690 7AC53	176,00	

Accessoires pour 700XP

Accessoires pour sauteuses

Description	Code	EUR	
Chariot à cuve relevable et extractible LxPxH 727x882x1181 mm kg 88 m³ 1,45	922403 TRBR	5506,00	

Accessoires pour 700XP
Accessoires pour marmites

Description	Code	EUR
Passoire à pâtes perforée pour marmites 60 L LxPxH 385x385x355 mm kg 2,43 m ³ 0,07	921626 7AC19	792,00
Additif eau anti-corrosion LxPxH 190x270x10 mm kg 0,17	927222 CAC39	46,00



Cuisson Modulaire

700XP

Accessoires pour 700XP

Accessoires pour soubassements réfrigérés

Description	Code	EUR
2 tiroirs pour soubassement réfrigéré POSITIF, profondeur 100 mm LxPxH 305x700x227 mm kg 20 m ³ 0,15	206351 2DRW7RBE	1189,00



Accessoires pour 700XP

Accessoires pour soubassements ouverts

Description	Code	EUR
Kit 2 tiroirs H100 pour soubassement ouvert LxPxH 350x520x145 mm kg 17,88 m ³ 0,12	206318 2DRW700E	923,00
Couple de glissières pour soubassement de 400 mm, 4 niveaux GN1/1 LxPxH 1x1x1 mm kg 3,75 m ³ 0,01	206257 2SUPGN700	288,00
Couple de glissières pour soubassement ouvert d'élément monobloc XP700, 4 niveaux GN1/1, prévoir un couple par demi- module LxPxH 350x40x550 mm kg 7 m ³ 0,01	206244 KSRV	243,00
Support central pour l'installation des tiroirs, des glissières ou des portes (en prévoir 1 pour le module de 800 et 2 pour le module de 1200 mm) LxPxH 50x50x420 mm kg 0,52	206245 KMOCE	85,00



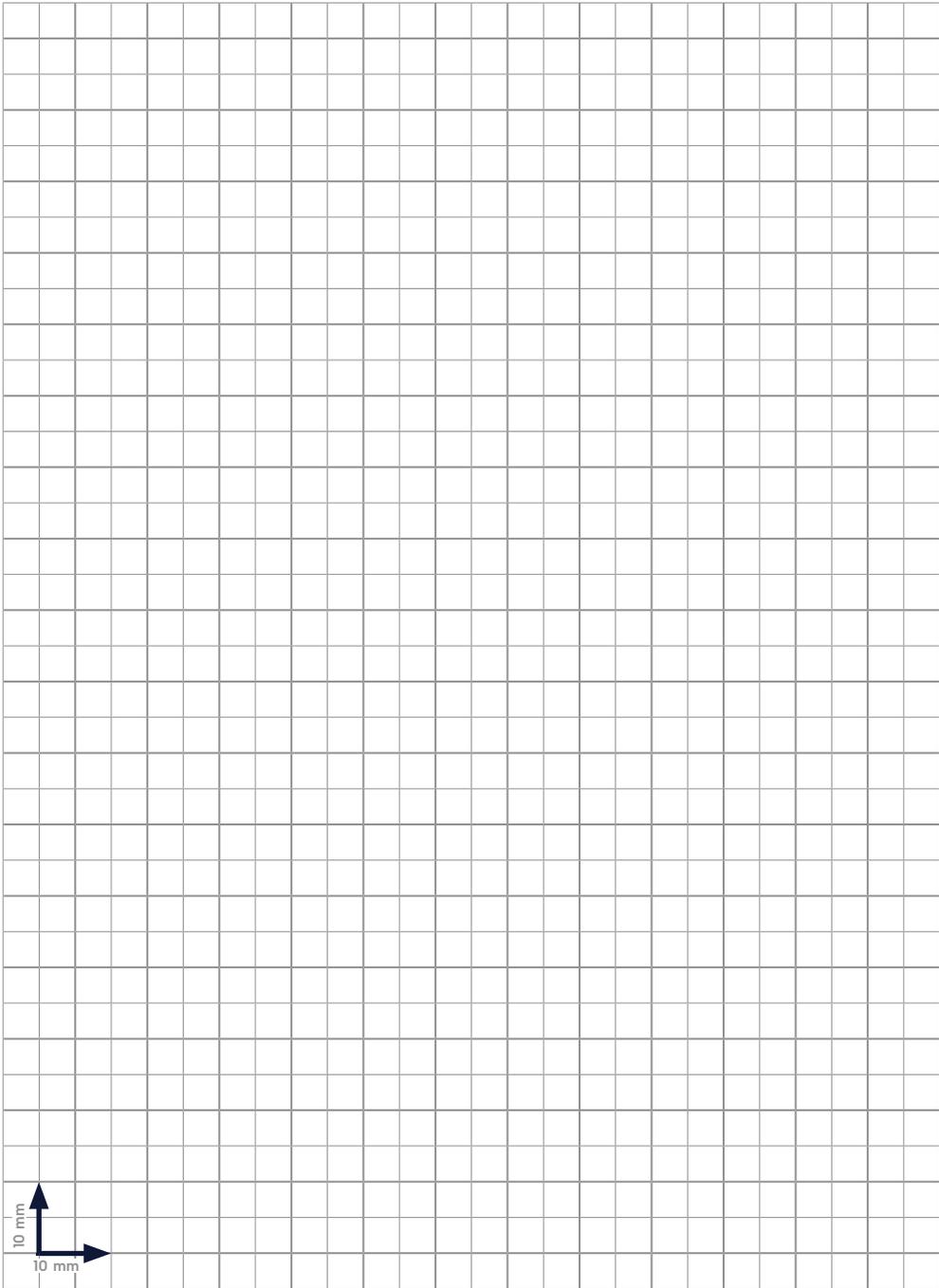
◀◀ (Accessoires pour soubassements ouverts)

Description	Code	EUR	
1 Porte droite/gauche LxPxH 400x40x440 mm kg 3,11 m ³ 0,02	206350 DOOREL	212,00	
Kit chauffant électrique pour soubassement ouvert, 1 par demi-module 0,65 kW 230 V 1 50/60 Hz LxPxH 360x510x60 mm kg 3 m ³ 0,02	206259 KGRV	437,00	

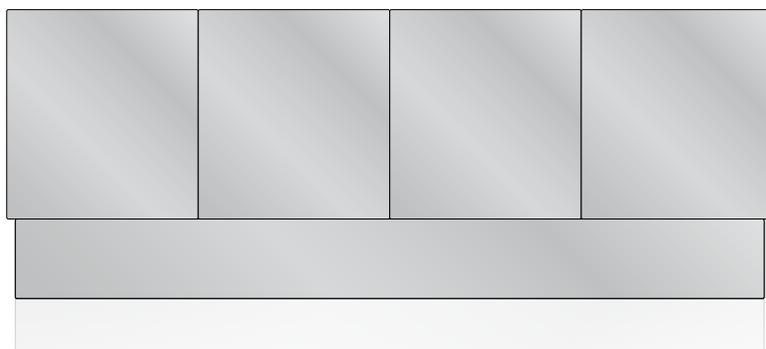
NOTA : le kit chauffant n'est pas compatible avec un module de cuisson à induction installé au dessus du soubassement neutre.

Page de "Notes"

Élaborez votre graphique



700XP - installation sur pieds avec plinthes de finition

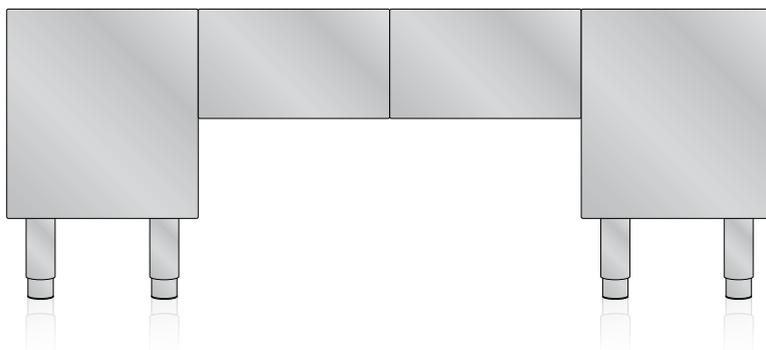


- ▶ Permet de couvrir les pieds et de fermer la zone entre les appareils et le sol
- ▶ Peuvent être montées sur des éléments monoblocs et soubassements avec pieds *

Installation avec plinthes hauteur 180 mm - liste des accessoires

206174	Plinthe frontale pour élément de 200mm
206175	Plinthe frontale pour élément de 400mm
206176	Plinthe frontale pour élément de 800mm
206177	Plinthe frontale pour élément de 1000mm
206178	Plinthe frontale pour élément de 1200mm
206179	Plinthe frontale pour élément de 1600mm
206249	Couple de plinthes latérales

700XP - Installation en pont - liste des accessoires



- ▶ Une solution hygiénique. Permet de suspendre des éléments top entre 2 éléments monoblocs (hors sauteuse basculante)
- ▶ Installation limitée à 1600 mm de long pour les éléments top. Non compatible sur roues

Installation en pont - liste des accessoires

206154	Support pour système pont de 400mm
206137	Support pour système pont de 800mm
206138	Support pour système pont de 1000mm
206139	Support pour système pont de 1200mm
206140	Support pour système pont de 1400mm
206141	Support pour système pont de 1600mm



* Nouveau configurateur XP disponible.

Pour toute information complémentaire, votre interlocuteur commercial Electrolux est à votre disposition.

Cuisson Modulaire

700XP

Accessoires pour 700XP

Accessoires pour installation EN PONT

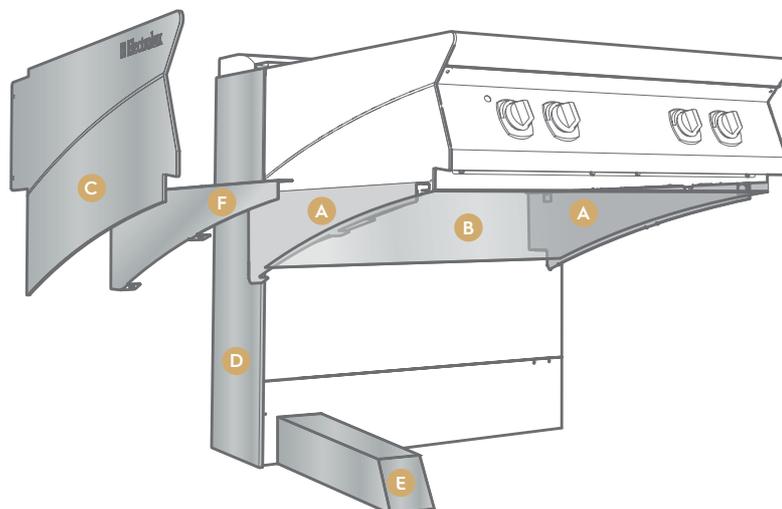
Une solution hygiénique : permet de suspendre entre 2 éléments monobloc, plusieurs éléments top.
Le nombre d'éléments top ne peut excéder 1600 mm de long.

NOTA : le système pont ne peut être fixé sur une sauteuse basculante. N'est pas compatible avec une installation sur roues.

Description	Code	EUR	
Support pour système "pont" de 400 mm LxPxH 400x100x50 mm kg 5,95	206154 9AC78	411,00	
Support pour système "pont" de 800 mm LxPxH 800x100x50 mm kg 9 m ³ 0,01	206137 9AC63	521,00	
Support pour système "pont" de 1000 mm LxPxH 1000x100x50 mm kg 10,67 m ³ 0,01	206138 9AC64	606,00	
Support pour système "pont" de 1200 mm LxPxH 1200x100x50 mm kg 12,01 m ³ 0,01	206139 9AC65	627,00	
Support pour système "pont" de 1400 mm LxPxH 1400x100x50 mm kg 6 m ³ 0,01	206140 9AC66	706,00	
Support pour système "pont" de 1600 mm LxPxH 1600x100x50 mm kg 6 m ³ 0,01	206141 9AC67	782,00	

700XP - installation en suspendu

- Une installation esthétique et hygiénique en utilisant une armature de soutien (armature fixée avec ancrage au sol ou posée avec des pieds)
- 2 configurations possibles * :
 - centrale (dos à dos)
 - adossée (un seul côté)
 Suspension d'éléments top 700XP uniquement



Installation en suspendu - Accessoires *

A	206315	2 traverses de suspension pour élément top (1 couple par élément)
B	206323	Panneaux d'habillage incurvé pour élément top de 200 mm
	206324	Panneaux d'habillage incurvé pour élément top de 400 mm
	206325	Panneaux d'habillage incurvé pour élément top de 800 mm
	206329	Panneaux d'habillage incurvé pour élément top de 1200 mm
C	206326	2 panneaux d'habillage pour les côtés (élément top + traverse)
D	206211	Support adossé avec gaine technique - 2000 mm
	206212	Support adossé avec gaine technique - 2400 mm
	206213	Support adossé avec gaine technique - 2800 mm
	206214	Support adossé avec gaine technique - 3200 mm
	206215	Support adossé avec gaine technique - 3600 mm
D	206216	Support central avec gaine technique - 2000 mm
	206217	Support central avec gaine technique - 2400 mm
	206218	Support central avec gaine technique - 2800 mm
	206219	Support central avec gaine technique - 3200 mm
	206220	Support central avec gaine technique - 3600 mm
E	206226	Pied pour fixation du support sur le sol (hors ancrage au sol)
F	206258	2 panneaux bas de cache-traverse



* Nouveau configurateur XP disponible.

Pour toute information complémentaire, votre interlocuteur commercial Electrolux est à votre disposition.

Cuisson Modulaire

700XP

Accessoires pour 700XP

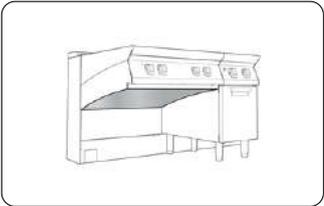
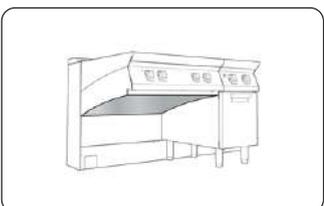
Accessoires pour installation ADOSSEE SUSPENDUE

Les éléments de cuisson sont suspendus à un **support adossé** qui sera à installer soit avec ancrage au sol soit avec des pieds sur un seul côté.
Longueur minimum = 2000 mm.

Description	Code	EUR	
Support adossé gaine technique - 2000 mm LxPxH 400x2000x900 mm kg 150 m ³ 1,23	206211 9AC115	4233,00	
Support adossé gaine technique - 2400 mm LxPxH 400x2400x900 mm kg 170 m ³ 1,62	206212 9AC116	4551,00	
Support adossé gaine technique - 2800 mm LxPxH 400x2800x900 mm kg 205 m ³ 1,23	206213 9AC117	4855,00	
Support adossé gaine technique - 3200 mm LxPxH 400x3200x900 mm kg 290 m ³ 1,23	206214 9AC118	5192,00	
Support adossé gaine technique - 3600 mm LxPxH 400x3600x900 mm kg 290 m ³ 0,94	206215 9AC119	5983,00	
Pied pour fixation du support sur le sol (hors ancrage au sol) LxPxH 150x400x250 mm kg 10 m ³ 0,01	206226 9AC130	487,00	



◀◀ (Accessoires pour installation ADOSSEE SUSPENDUE)

Description	Code	EUR	
2 traverses de suspension pour 1 élément top LxPxH 30x684x200 mm kg 7 m ³ 0,02	206315 2SUPPTC700	259,00	
Panneaux d'habillage incurvé de 200 mm LxPxH 200x620x50 mm kg 1 m ³ 0,01	206323 UNDP2007	88,00	
Panneaux d'habillage incurvé, de 400mm LxPxH 400x620x50 mm kg 2 m ³ 0,02	206324 UNDP4007	101,00	
Panneaux d'habillage incurvé de 800mm LxPxH 800x620x50 mm kg 4 m ³ 0,03	206325 UNDP8007	153,00	
Panneaux d'habillage incurvé de 1200mm LxPxH 1200x620x50 mm kg 5 m ³ 0,05	206329 UNDP12007	230,00	
2 panneaux bas cache traverses de suspension pour la gamme 700 LxPxH 30x655x200 mm kg 2 m ³ 0,02	206258 2COVER700	778,00	

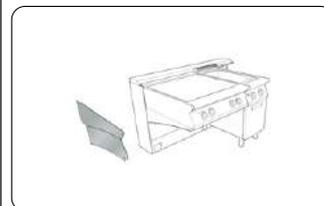
▶▶

Cuisson Modulaire

700XP

◀◀ (Accessoires pour installation ADOSSEE SUSPENDUE)

Description	Code	EUR
2 panneaux complets d'habillage latéral (élément top + traverse de suspension) pour installation suspendue. LxPxH 5x792x450 mm kg 32 m ³ 0,01	206326 2SPC7E	2465,00

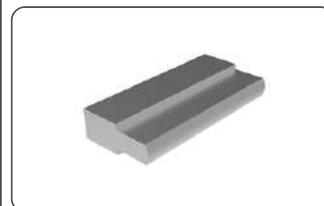
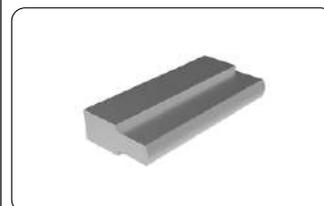
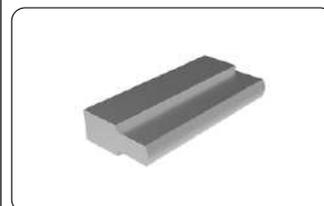
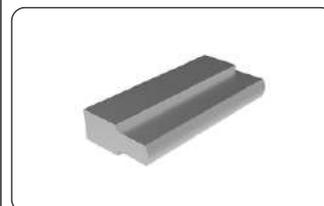


Accessoires pour 700XP

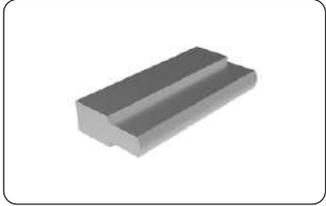
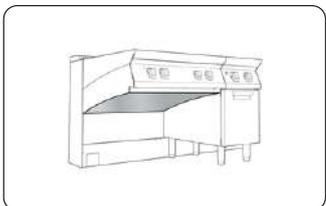
Accessoires pour installation CENTRALE SUSPENDUE

Les éléments de cuisson sont suspendus à un support central qui sera à installer soit avec ancrage au sol soit avec des pieds de chaque côté.
Longueur minimum = 2000 mm.

Description	Code	EUR
Support central gaine technique - 2000 mm LxPxH 400x2000x900 mm kg 186 m ³ 1,23	206216 9AC120	4264,00
Support central gaine technique - 2400 mm LxPxH 400x2400x900 mm kg 164 m ³ 1,46	206217 9AC121	4447,00
Support central gaine technique - 2800 mm LxPxH 400x2800x900 mm kg 256 m ³ 1,24	206218 9AC122	4770,00
Support central gaine technique - 3200 mm LxPxH 400x3200x900 mm kg 250 m ³ 1,26	206219 9AC123	5225,00



◀◀ (Accessoires pour installation CENTRALE SUSPENDUE)

Description	Code	EUR	
Support central gaine technique - 3600 mm LxPxH 400x3600x900 mm kg 270 m ³ 1,29	206220 9AC124	5918,00	
Pied pour fixation du support sur le sol (hors ancrage au sol) LxPxH 150x400x250 mm kg 10 m ³ 0,01	206226 9AC130	487,00	
2 traverses de suspension pour 1 élément top LxPxH 30x684x200 mm kg 7 m ³ 0,02	206315 2SUPPTC700	259,00	
Panneaux d'habillage incurvé de 200 mm LxPxH 200x620x50 mm kg 1 m ³ 0,01	206323 UNDP2007	88,00	
Panneaux d'habillage incurvé, de 400mm LxPxH 400x620x50 mm kg 2 m ³ 0,02	206324 UNDP4007	101,00	
Panneaux d'habillage incurvé de 800mm LxPxH 800x620x50 mm kg 4 m ³ 0,03	206325 UNDP8007	153,00	

▶▶

Cuisson Modulaire

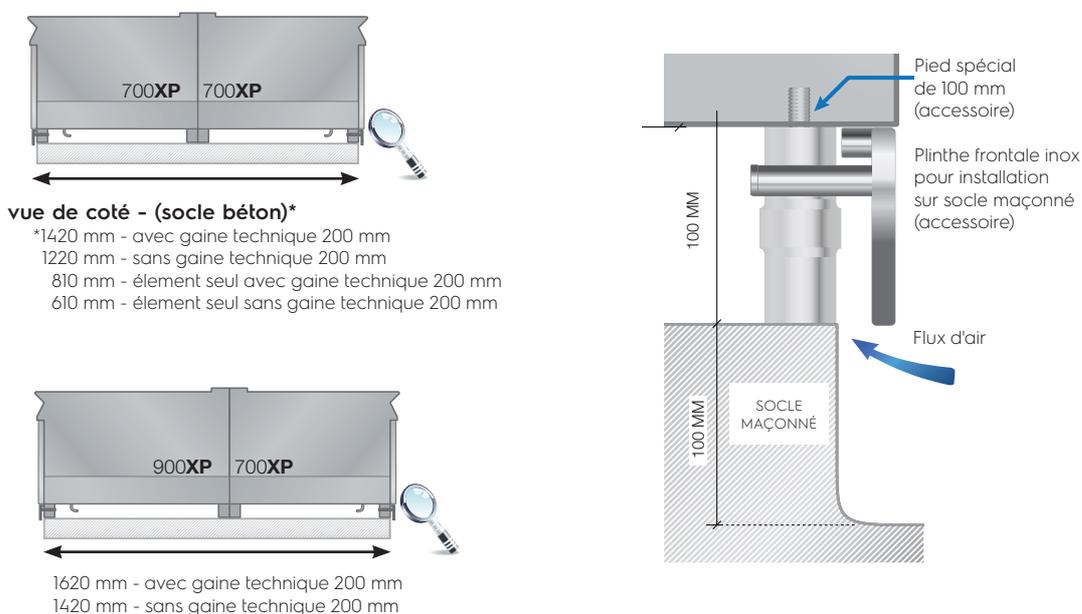
700XP

◀◀ (Accessoires pour installation CENTRALE SUSPENDUE)

Description	Code	EUR	
<p>Panneaux d'habillage incurvé de 1200mm</p> <p>LxPxH 1200x620x50 mm kg 5 m³ 0,05</p>	<p>206329</p> <p>UNDP12007</p>	<p>230,00</p>	
<p>2 panneaux bas cache traverses de suspension pour la gamme 700</p> <p>LxPxH 30x655x200 mm kg 2 m³ 0,02</p>	<p>206258</p> <p>2COVER700</p>	<p>778,00</p>	
<p>2 panneaux complets d'habillage latéral (élément top + traverse de suspension) pour installation suspendue.</p> <p>LxPxH 5x792x450 mm kg 32 m³ 0,01</p>	<p>206326</p> <p>2SPC7E</p>	<p>2465,00</p>	

700XP - installation sur socle maçonné

Installation sur un socle maçonné de 100 mm



NOTA : l'ensemble des plinthes frontales doit être 6 mm plus court que la largeur du bloc (3 mm de chaque côté)

- ▶ Une installation sur socle maçonné de 100 mm avec plinthes offre une solution fermée *
- ▶ Convient à tous les éléments monoblocs et sur soubassements *

Installation sur socle maçonné de 100 mm - accessoires - codes

206146	Plinthe frontale, 200 mm
206147	Plinthe frontale, 400 mm
206148	Plinthe frontale, 800 mm
206150	Plinthe frontale, 1000 mm
206151	Plinthe frontale, 1200 mm
206152	Plinthe frontale, 1600 mm
206210	kit 4 pieds hauteur 100 mm
206265	2 plinthes de côté, gauche et droite



* Nouveau configurateur XP disponible.

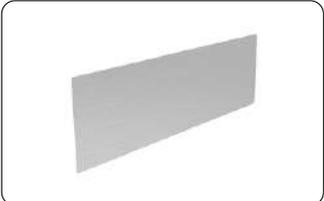
Pour toute information complémentaire, votre interlocuteur commercial Electrolux est à votre disposition.

Accessoires pour 700XP

Accessoires pour installation AVEC PLINTHES

Plinthes de finition pour installation sur pieds en standard : plinthes frontales et latérales hauteur 180 mm.

Plinthes de finition pour installation sur pieds sur socle maçonné de 100 mm : plinthes frontales et latérales hauteur 100 mm + kit 4 pieds hauteur 100 mm.

Description	Code	EUR	
Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm LxPxH 560x20x180 mm kg 2 m ³ 0,10	206249 KZLSS	282,00	
Couple de plinthes latérales hauteur 100 mm pour installation sur socle maçonné LxPxH 560x120x100 mm kg 1 m ³ 0,01	206265 SIDE700CON	225,00	
Kit 4 pieds pour installation sur socle maçonné de 100 mm LxPxH 60x60x100 mm kg 1,08 m ³ 0,01	206210 9AC114	128,00	
Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 200 mm LxPxH 200x20x100 mm kg 1	206146 9AC71	114,00	
Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 400 mm LxPxH 400x20x100 mm kg 1 m ³ 0,01	206147 9AC72	141,00	
Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1600 mm LxPxH 1600x20x100 mm kg 2 m ³ 0,03	206152 9AC77	198,00	



◀◀ (Accessoires pour installation AVEC PLINTHES)

Description	Code	EUR	
Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 800 mm LxPxH 800x20x100 mm kg 1,54 m ³ 0,02	206148 9AC73	159,00	
Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1000 mm LxPxH 1000x20x100 mm kg 2 m ³ 0,02	206150 9AC75	167,00	
Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1200 mm LxPxH 1200x20x100 mm kg 2 m ³ 0,02	206151 9AC76	179,00	
Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 200 mm LxPxH 200x30x180 mm kg 0,76	206174 9AC87	114,00	
Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 400 mm LxPxH 400x30x180 mm kg 1,33 m ³ 0,01	206175 9AC88	156,00	
Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 800 mm LxPxH 800x30x180 mm kg 2,07 m ³ 0,02	206176 9AC89	159,00	

▶▶

Cuisson Modulaire

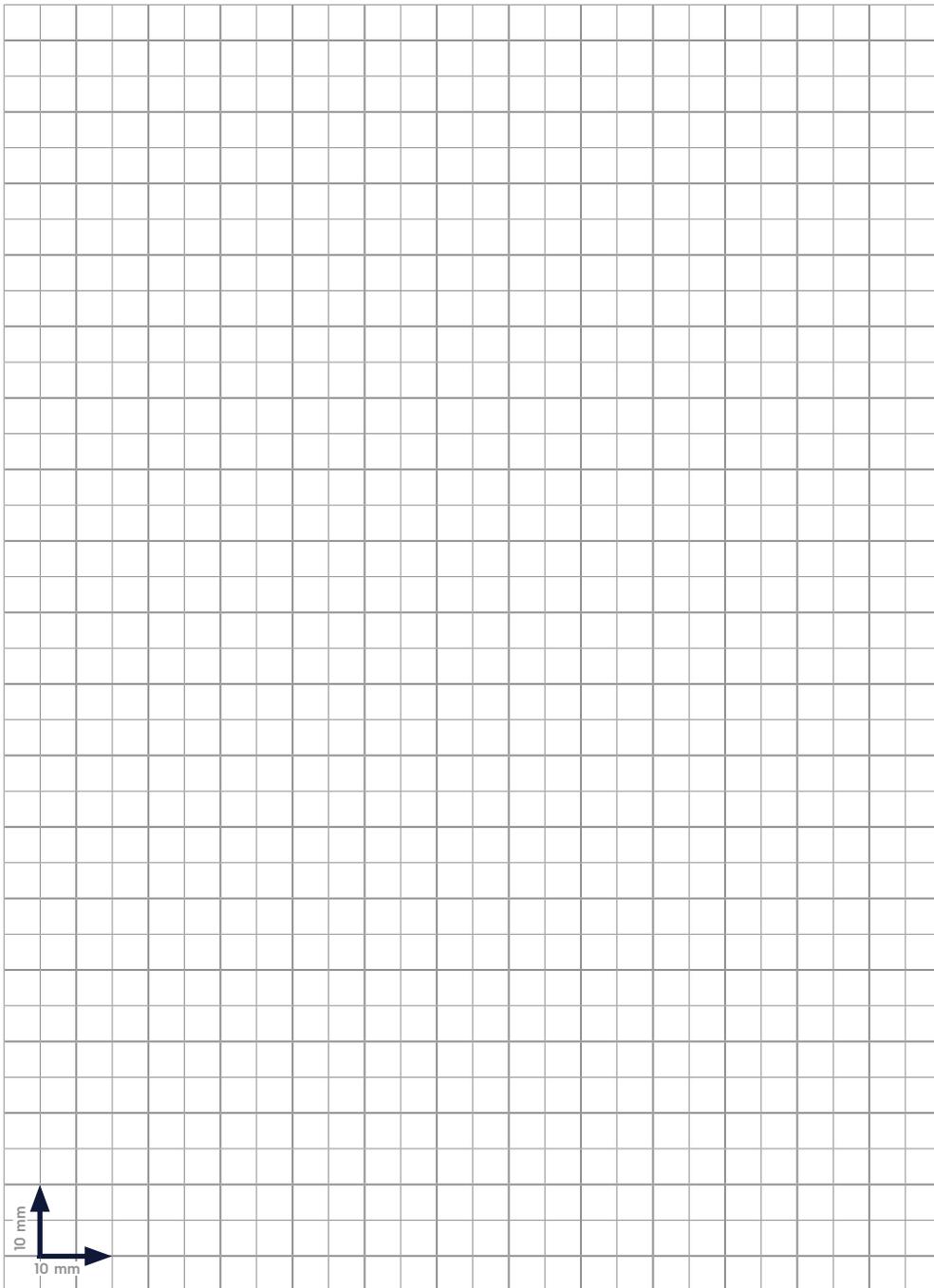
700XP

◀◀ (Accessoires pour installation AVEC PLINTHES)

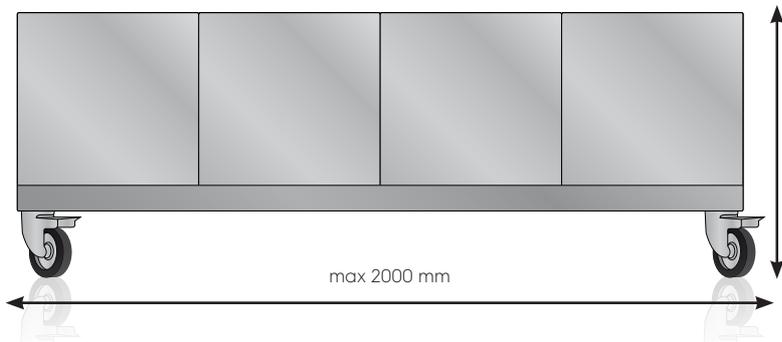
Description	Code	EUR	
Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1000 mm LxPxH 1000x30x180 mm kg 3 m ³ 0,02	206177 9AC90	167,00	
Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1200 mm LxPxH 1200x30x180 mm kg 2,77 m ³ 0,02	206178 9AC91	192,00	
Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1600 mm LxPxH 1600x30x180 mm kg 4 m ³ 0,01	206179 9AC92	185,00	

Page de "Notes"

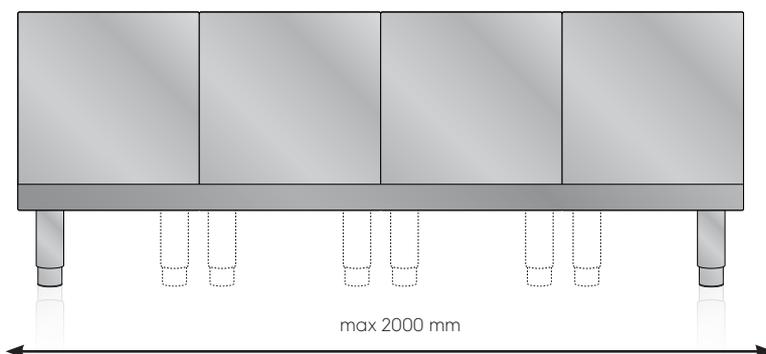
Élaborez votre graphique



700XP - installation sur roues et sans pieds intermédiaires



- Installation sur roues d'un ou de plusieurs éléments monoblocs permettant le mouvement facile des appareils
- S'applique à presque tous les éléments (quelques exceptions*)

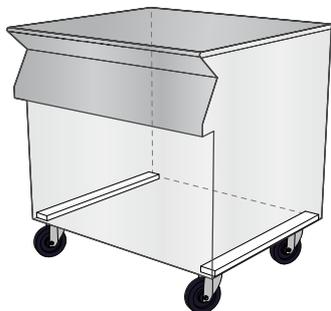


- Compatible sur pieds (sans pieds intermédiaires)
- S'applique à presque tous les éléments (quelques exceptions*)



Installation sur support frontal **

206366	Kit support frontal - 400mm
206431	Kit support frontal - 600mm
206367	Kit support frontal - 800mm
206368	Kit support frontal - 1200mm
206369	Kit support frontal - 1600mm
206370	Kit support frontal - 2000mm
206135	4 roues dont 2 avec frein - utilisation obligatoire du kit support



Installation sur support latéral

206371	Kit support latéral (2 pièces) pour roues - à utiliser pour les cuiseurs à pâtes
206135	4 roues dont 2 avec frein - utilisation obligatoire du kit support
206444	Kit support latéral (3 pièces) pour roues - à utiliser pour les soubassements réfrigérés
206432	6 roues dont 3 avec frein - utilisation obligatoire du kit support



* Note : Nouveau configurateur XP disponible. Pour toute information complémentaire, votre interlocuteur commercial Electrolux est à votre disposition.

** Note : Chaque kit comprend 2 supports, arrière et avant.
Pour des raisons de sécurité, les sauteuses basculantes ne peuvent être installées sur roues.

Accessoires pour 700XP

Accessoires pour installation SUR ROUES ET SANS PIED INTERMEDIAIRE

Installation sans pieds intermédiaires : une solution hygiénique qui permet de diminuer le nombre de pieds d'un bloc de cuisson de 2000 mm maxi.

Pour une installation combinant des éléments top sur soubassement neutre avec des éléments monoblocs, le longeron arrière devra être fixé sur les soubassements (moins profond) et non pas sur les éléments monoblocs.

NOTA : n'est pas compatible avec les soubassements réfrigérés.

Installation sur roues : permet une installation d'un élément unique (y compris les soubassements réfrigérés) ou d'un bloc de cuisson sans pieds intermédiaires (maxi 2000 mm) sur roues.

Description	Code	EUR
Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 400 mm LxPxH 370x106x50 mm kg 3,97	206366 BSUPPFW4	391,00
Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 800 mm LxPxH 770x106x50 mm kg 7,30 m ³ 0,01	206367 BSUPPFW8	468,00
Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1200 mm LxPxH 1170x106x50 mm kg 10,48 m ³ 0,01	206368 BSUPPFW12	522,00
Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1600 mm LxPxH 1570x106x50 mm kg 14 m ³ 0,02	206369 BSUPPFW16	645,00
Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 2000 mm LxPxH 1970x106x50 mm kg 17 m ³ 0,02	206370 BSUPPFW20	724,00



Cuisson Modulaire

700XP

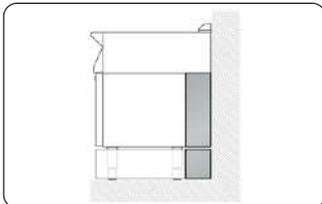
◀◀ (Accessoires pour installation SUR ROUES ET SANS PIED INTERMEDIAIRE)

Description	Code	EUR
Kit support latéral pour roues (2 pièces - XP700) - à associer au kit 4 roues 206135 LxPxH 85x623x50 mm kg 4,50 m ³ 0,01	206371 BSUPPWG	243,00
Kit 4 roues dont 2 pivotantes avec frein. A installer ensemble avec le kit support pour sans pieds intermédiaires ou roues LxPxH 155x85x155 mm kg 4,11	206135 4WHEELCOMP	333,00
Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 600 mm LxPxH 600x106x50 mm kg 5,78 m ³ 0,01	206431 BSUPPFW6	434,00
Kit 6 roues dont 3 pivotantes avec frein, H155 mm - A installer ensemble avec le kit 3 pièces support latéral sur roues pour soubassements réfrigérés. LxPxH 155x85x155 mm kg 6,72 m ³ 0,01	206432 6WHEELSUK	482,00
Kit support latéral pour roues (3 pièces - XP700) - à utiliser pour les soubassements réfrigérés - - à associer au kit 6 roues 206432 LxPxH 85x787x50 mm kg 8 m ³ 0,01	206444 BSUPPWFR73	367,00



Accessoires pour 700XP

Accessoires pour installation PANNEAUX LATERAUX & ARRIERES

Description	Code	EUR	
2 panneaux pour conduit de service LxPxH 300x40x160 mm kg 2	206248 DUCT700	235,00	
2 caches latéraux pour élément neutre top LxPxH 3x730x250 mm kg 4 m ³ 0,01	216277 QSPT7	636,00	
2 caches latéraux pour éléments neutres monoblocs LxPxH 3x700x700 mm kg 14,92 m ³ 0,02	216000 QSP77	648,00	
Panneaux arrière 600 mm LxPxH 600x20x714 mm kg 7,71 m ³ 0,01	206373 REARPAN6	521,00	
Panneaux arrière 800 mm LxPxH 800x20x714 mm kg 9,92 m ³ 0,02	206374 REARPAN8	437,00	
Panneaux arrière 1000 mm LxPxH 1000x20x714 mm kg 11,98 m ³ 0,02	206375 REARPAN10	483,00	



Cuisson Modulaire

700XP

◀◀ (Accessoires pour installation PANNEAUX LATERAUX & ARRIERES)

Description	Code	EUR
Panneaux arrière 1200 mm LxPxH 1200x20x714 mm kg 14,40 m ³ 0,03	206376 REARPAN12	502,00



Accessoires pour 700XP

Accessoires pour installation MAIN COURANTE & DEPOSE ASSIETTES

/ ! \ Ne peuvent être installés sur les modules de cuisson induction et infrarouge (XP700).

Description	Code	EUR
Main courante frontale 400 mm LxPxH 400x50x30 mm kg 1,08	216046 9HRF1	168,00
Main courante frontale 800 mm LxPxH 800x50x30 mm kg 1	216047 9HRF2	181,00
Main courante frontale 1200 mm LxPxH 1200x50x30 mm kg 3	216049 9HRF4	194,00
Main courante frontale 1600 mm LxPxH 1600x50x30 mm kg 3	216050 9HRF6	207,00



◀◀ (Accessoires pour installation MAIN COURANTE & DEPOSE ASSIETTES)

Description	Code	EUR	
Dépose assiettes de 400 mm LxPxH 400x140x60 mm kg 1,07 m ³ 0,01	216185 9AC97	724,00	
Dépose assiettes de 800 mm LxPxH 800x140x60 mm kg 9 m ³ 0,01	216186 9AC98	818,00	
Main courante latérale droite ou gauche LxPxH 665x50x30 mm kg 1,37	206307 SIDEHAND70	212,00	

Cuisson Modulaire

700XP

Accessoires pour 700XP

Accessoires pour installation CHEMINEES & MITRES

Description	Code	EUR	
Mître pour élément 200mm LxPxH 200x75x225 mm kg 1 m ³ 0,01	206302 CHIM200	236,00	
Mître pour élément 400mm LxPxH 400x75x225 mm kg 2,32 m ³ 0,01	206303 CHIM400	260,00	
Mître pour élément 800mm LxPxH 800x75x225 mm kg 4,01 m ³ 0,02	206304 CHIM800	340,00	
Mître pour élément 1000mm LxPxH 1000x75x225 mm kg 1 m ³ 0,02	206305 CHIM1000	384,00	
Mître pour élément 1200mm LxPxH 1200x75x225 mm kg 1,20 m ³ 0,02	206306 CHIM1200	457,00	
Cheminée diamètre 120 mm LxPxH 300x300x900 mm kg 5 m ³ 0,08	206126 CAC06	340,00	



◀◀ (Accessoires pour installation CHEMINEES & MITRES)

Description	Code	EUR	
Cheminée diamètre 150 mm LxPxH 340x340x920 mm kg 4,38 m ³ 0,12	206132 CAC10	466,00	
Cheminée LxPxH 800x150x400 mm kg 4 m ³ 0,06	206246 KCF7	934,00	
Bague de raccordement pour le conduit à fumée LxPxH 135x135x90 mm kg 2 m ³ 0,01	206127 CAC07	71,00	
Anneau pour cheminée diamètre 150 mm LxPxH 155x155x83 mm kg 3	206133 CAC11	71,00	

Accessoires pour 700XP

Accessoires pour installation DIVERS

Description	Code	EUR	
Couple de glissières pour soubassement ouvert d'élément monobloc XP700, 4 niveaux GN1/1, prévoir un couple par demi-module LxPxH 350x40x550 mm kg 7 m ³ 0,01	206244 KSRV	243,00	

▶▶

Cuisson Modulaire

700XP

◀◀ (Accessoires pour installation DIVERS)

Description	Code	EUR	
Support externe pour colonne d'eau LxPxH 44x55x266 mm kg 1	206231 9AC135	88,00	
Kit 2 pieds anti basculement pour fixation au sol (à positionner en diagonal : un à l'avant et l'autre à l'arrière) LxPxH 80x80x100 mm kg 0,75 m³ 0,01	206136 9AC62	38,00	
Kit de jonction LxPxH 50x50x250 mm kg 0,62 m³ 0,01	206086 9AC16	37,00	
Régulateur de pression pour version gaz LxPxH 75x85x71 mm kg 0,37	927225 CAC38	84,00	
Etagère avec 2 support 400 mm LxPxH 400x450x380 mm kg 7 m³ 0,08	206183 9AC95	1808,00	
Etagère avec 2 support 800 mm LxPxH 800x450x380 mm kg 10,16 m³ 0,15	206184 9AC96	1971,00	

▶▶

◀◀ (Accessoires pour installation DIVERS)

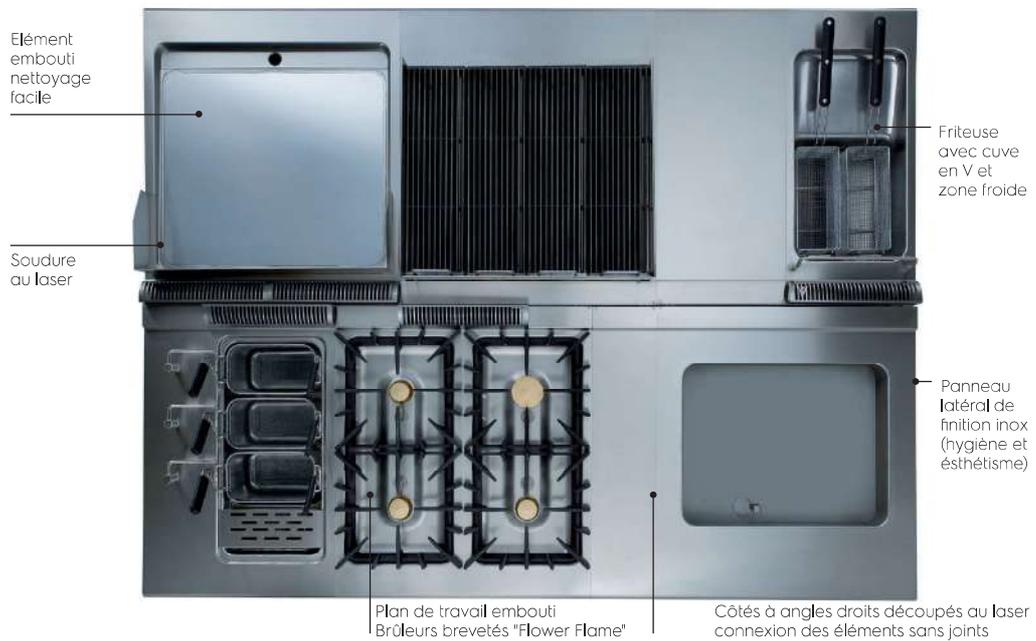
Description	Code	EUR	
Colonne d'eau avec bras pivotant LxPxH 45x500x753 mm kg 3 m ³ 0,02	206289 H2ON700	547,00	
Extension colonne d'eau pour installation XP700 LxPxH 15x15x700 mm kg 0,86	206291 WPIPEN700	73,00	

900XP - Caractéristiques générales

La ligne de cuisson 900XP offre une gamme complète de fonctions avec une conception unique.
Installation dos à dos possible : soit **900 & 900**, soit **900 & 700**

Plan épaisseur 20/10ème

Des appareils de cuisson innovants à productivité élevée



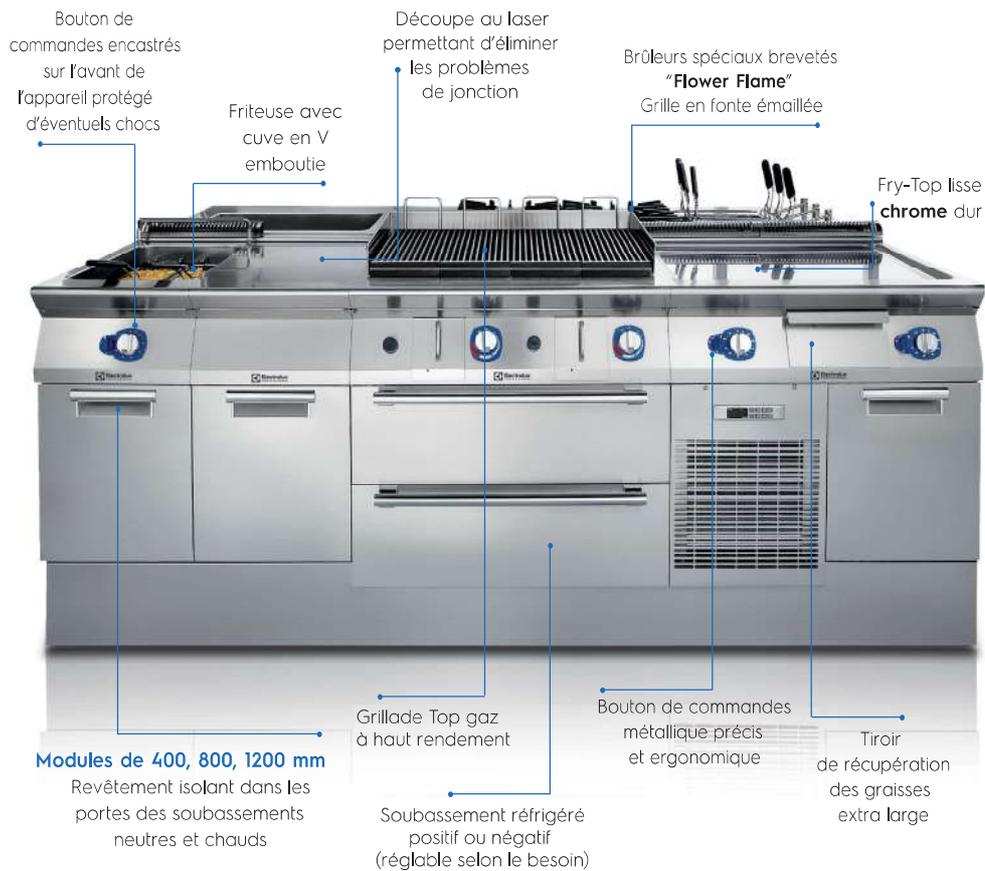
Éléments avec dessus 30/10ème : fourneaux feux vifs avec allumage électrique en standard - autres éléments en fabrication spéciale



Note : Nouveau configurateur XP disponible.

Pour toute information complémentaire, votre interlocuteur commercial Electrolux Professional est à votre disposition.

Les points forts



Plan épaisseur 20/10^{ème}

XP : Faites confiance à l'expérience

Cuiseur à pâtes électriques et au gaz

- ⇒ Un nouveau système de régulation avec puissance variable, adapte la consommation d'énergie à vos besoins afin d'éviter tout gaspillage.
- ⇒ Une fonction d'économie d'énergie permet de maintenir une eau à ébullition sans avoir à ajouter un système de chaleur.
- ⇒ Un système flexible de programmation de relevage des paniers permet d'assurer à chaque fois une qualité de cuisson constante



PowerGrill^{HP} au Gaz

- ⇒ **Contrôle d'énergie** pour une régulation précise du niveau de puissance
- ⇒ Haute productivité grâce au nouveau **système de chauffage breveté** et à une **surface de cuisson plus large**
- ⇒ Économisez l'énergie et n'utilisez que la puissance dont vous avez vraiment besoin grâce à un **contrôle indépendant** de chaque zone de chauffe
- ⇒ Les **finitions de la grille à faible porosité** facilitent le nettoyage



Grillades électriques à haut rendement

- ⇒ **Une conception unique PowerGrillHP :**
Des éléments chauffants proches de chaque barreau de la grille pour une répartition uniforme de la chaleur
Des déflecteurs activateurs de chaleur pour une cuisson rapide
- ⇒ **Réduisez les temps de cuisson, économisez de l'énergie**
et utilisez différents modes de cuisson grâce aux zones de cuisson indépendantes
(1 ou 2 ou 3 zones selon les versions)
- ⇒ **Des aliments savoureux en toute sécurité :**
Une cuisson sans flamme en remplissant la cuve d'eau, pour une nourriture moelleuse et savoureuse, même des plus délicates

NOUVEAU

Partagez encore plus notre pensée sur
www.electroluxprofessional.com



Four convection Gaz

- ⇒ **Augmente la productivité** en cuisant sur 2 niveaux, utilisation simultanée de supports GN2/1
- ⇒ **Augmente la flexibilité** de travail aussi bien en mode ventilé que statique
- ⇒ **Les temps de cuisson** sont considérablement réduits par rapport à ceux d'un four traditionnel statique



Sauteuse basculante

- ⇒ Cette surface de cuisson **Duomat** (combinaison d'aciers inoxydables mélangés) est la meilleure solution garantissant :
 - Une température homogène et une meilleure stabilité thermique pour **augmenter la productivité**
 - Une forte résistance à la corrosion afin de permettre une **cuisson flexible** (humide et sèche)

- ⇒ Un système intégré de chauffage fiable et efficace offre d'**excellents résultats de cuisson** et un **nettoyage facile**



Friteuses à haut rendement

⇒ Haute productivité + Haute performance :

La montée ultra-rapide et la récupération rapide de la température garantissent des performances élevées et vous permettent de cuisiner plus en moins de temps.

⇒ Des résultats de cuisson parfaits :

Grâce à la fonction **AutoCook**, assurez-vous une cuisson réussie et des résultats constants, service après service, quelle que soit la quantité d'un même produit. **Le cycle de cuisson est automatiquement calculé en tenant compte de la quantité chargée.**

⇒ Facilité d'utilisation :

Flux de production plus rapides et simples avec ses accessoires dédiés. L'huile est maintenue propre plus longtemps grâce à la **double filtration**. Le nettoyage est simple grâce à la cuve en acier inox emboutie aux bords arrondis et aux **éléments de chauffe externes**.



NOUVEAU

Partagez encore plus notre pensée sur
www.electroluxprofessional.com

Soubassement Réfrigéré

- ⇒ **ICY**  **HOT** **Performance** maximale avec la combinaison du PowerGrillHP ou Fry-TopHP sur le nouveau soubassement réfrigéré
- ⇒ **Evolitif** : le seul soubassement capable de conserver vos aliments à la température que vous souhaitez (de -22°C à +8°C)
- ⇒ Il peut recevoir tout autre module de cuisson



FryTop 700 & 900

Les FryTops avec revêtement chrome augmentent la productivité en cuisine et facilitent le nettoyage au quotidien.

Comparatif :

	Electrolux Professional		Autres alternatives marché HORS EUROPE*
	Chrome poli	NOUVEAU Chrome brossé	Acier doux
Résistance corrosion	★ ★ ★	★ ★ ★	★
Non-adhésif	★ ★ ★	★ ★	★
Résistance rayures	★	★ ★	★ ★
Facilité nettoyage	★ ★ ★	★ ★ ★	★
Émission chaleur	★ ★ ★	★ ★ ★	★
Non-transfert goût	★ ★ ★	★	★

Note : évaluation basée sur des tests de cuisson interne avec des chefs.

*Interdit à la vente en Europe dans le cadre de la réglementation Européenne, (EC) 1935/2004 et les décrets en vigueur concernant l'utilisation des matériaux au contact alimentaire.

	Revêtement chrome	Acier doux
Rapidité préchauffage	★ ★	★
Consommation énergie préchauffage	★ ★	★
Ratio conso énergie/ cuisson	★ ★ ★	★
Productivité	★ ★ ★	★ ★ ★



Memento produits

FRITEUSES							
Energie	Capacité (L) et nombre de cuve	Haut Rendement	Filtration	Relevage auto.	Résistances Brûleurs	Puissance (kW)	Codes
Gaz	15				Cuve en "V" Externes	14	391077
	15x2					28	391078
	23					20	391331
	23x2					40	391332
	23	●				25	391333
	23	●	●			25	391334
	23	●	●	●		25	391335
	23	●	●	●		25	391343
	23	Auto Cook	●	●		25	391087
	15						10
Electricité	15x2				Internes	20	391088
	18					16,5	391094
	18x2					3,3	391095
	23					18	391337
	23x2					3,6	391338
	23	●			Cuve en "V" Externes	18	391339
	23	●	●			18	391340
	23	●	●	●		18	391341
	23	Auto Cook	●	●		18	391345
	23	Auto Cook	●	●		18	391345

CUISEURS À PÂTES						
Energie	Capacité (L) et nombre de cuve	Fond	Relevage automatique	Largeur (mm)	Puissance (kW)	Codes
Gaz	40	AISI 316		400	14	391111
	40x2			800	28	391112
	150		●	800	23	391113
	150x2		●	1600	4,6	391114
	190		●	1200	30	391115
	190		●	1200	30	391116
Electricité	40	AISI 316		400	10	391126
	40			400	10	391273
	40x2			800	20	391127
	150		●	800	15	391128
	150x2		●	1600	30	391129
	190		●	1200	23	391130
190	●	1200	23	391131		

SAUTEUSES BASCULANTES							
Energie	Capacité : cuve(L)	Fond	Surface dm²	Basculement	Largeur mm	Puissance (kW)	Codes
Gaz	80	Duomat	45	Manuel	800	20	391136
		Duomat		Automatique			391137
	100	Duomat	57	Automatique	1000	24	391140
							391141
Electricité	80	Duomat	45	Manuel	800	15	391145
		Duomat		Automatique			391146
	100	Duomat	57	Automatique	1000	19	391149
							391150

MARMITES							
Energie	Capacité : cuve(L)	Type	Fond	Remplissage	Chauffe	Puissance (kW)	Codes
Gaz	60	Ronde	AISI 316	Manuel	Bain-Marie	14	391232
				Manuel	Direct	21	39106
				Manuel	Bain-Marie	21	39100
				Automatique	Bain-Marie	21	39101
	150	Ronde		Manuel	Direct	24	39107
				Manuel	Bain-Marie	24	39102
				Automatique	Bain-Marie	24	39103
				250	Rectangulaire	Manuel	Bain-Marie
Electricité	60	Ronde	Manuel		9,4	391233	
			Manuel		21,5	39118	
			Automatique	Bain-Marie	21,5	39119	
			Manuel		21,5	39120	
	150	Ronde	Automatique		21,5	39121	
			Manuel		24	39123	
			250	Rectangulaire	Manuel		

Fourneaux gaz

Fourneaux gaz top

Dessus en acier inox épaisseur 20/10ème - Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

Grille-supports de casseroles en fonte.

Brûleurs brevetés "Flower Flame" : la flamme s'adapte au contenant et reste en contact.

Flamme auto-stabilisée et double flamme pilote protégée.

Indice de protection IPX5 - Prédéposé gaz naturel (kit transformation GPL inclus).

Description	Code	EUR	
Fourneau gaz top 2 feux vifs 400 mm (2x 6 kW) 12 kW LxPxH 400x930x250 mm kg 41 m ³ 0,25	391000 E9GCGD2C00	2091,00	
Fourneau gaz top 4 feux vifs 800 mm (3x 6 kW + 1x10 kW) 28 kW LxPxH 800x930x250 mm kg 69 m ³ 0,46	391002 E9GCGH4C00	3299,00	
Fourneau gaz top 6 feux vifs 1200 mm (2x10kW + 4x6kW) 44 kW LxPxH 1200x930x250 mm kg 100 m ³ 0,87	391011 E9GCGL6C00	4500,00	
4-Burner (1x7,5 kW - 3x5,5 kW) gas Boiling Top - town gas 28 kW LxPxH 800x930x250 mm kg 69 m ³ 0,48	391193 E9GCTH4C00	3299,00	

Cuisson Modulaire

900XP

Fourneaux gaz

Fourneaux gaz HP Top

Mêmes caractéristiques générales.
10 kW par foyer

Description	Code	EUR	
Fourneau gaz top HP 2 feux vifs 400 mm (2x 10 kW) 20 kW LxPxH 400x930x250 mm kg 43 m ³ 0,26	391001 E9GCGD2C0M	2151,00	
Fourneau gaz top 4 feux vifs 800 mm (3x 6 kW + 1x10 kW) 28 kW LxPxH 800x930x250 mm kg 69 m ³ 0,46	391002 E9GCGH4C00	3299,00	
Fourneau gaz top HP 4 feux vifs 800 mm (4x10kW) 40 kW LxPxH 800x930x250 mm kg 71 m ³ 0,46	391003 E9GCGH4C0M	3441,00	
Fourneau gaz top HP 6 feux 1200 mm (6x10 kW) 60 kW LxPxH 1200x930x250 mm kg 101 m ³ 0,69	391012 E9GCGL6C0M	5032,00	
Fourneau gaz top 6 feux vifs 1200 mm (2x10kW + 4x6kW) 44 kW LxPxH 1200x930x250 mm kg 100 m ³ 0,87	391011 E9GCGL6C00	4500,00	
Fourneau gaz top HP paella 3 feux vifs concentriques 800 mm (1x5 kW + 1x10 kW + 1x15 kW) 30 kW LxPxH 800x930x250 mm kg 69 m ³ 0,46	391024 E9GCGH3C00	4668,00	

Fourneaux gaz

Fourneaux gaz Top dessus 3 mm

GAMME SPECIFIQUE :

- avec dessus épaisseur 30/10ème au lieu de 20/10ème
- avec allumage électrique

IMPORTANT : Cette gamme peut être associée aux autres modules de cuisson de la gamme XP uniquement si ceux-ci sont commandés en fabrication spéciale. Prendre en compte une plus-value de 15% sur le prix public du code standard.

Description	Code	EUR	
Fourneau 2 feux vifs (2x6 kw), allumage électrique, dessus 30/10ème 12 kW 0,01 kW 220-230 V 1 50/60 Hz LxPxH 400x930x250 mm kg 45 m ³ 0,28	391240 E9GCGDTC00	2249,00	
Fourneau 2 feux vifs (2x10 kw), allumage électrique, dessus 30/10ème 20 kW 0,01 kW 220-230 V 1 50/60 Hz LxPxH 400x930x250 mm kg 46 m ³ 0,27	391241 E9GCGDTC0M	2303,00	
Fourneau 4 feux vifs (1x10 kw 3x6 kw), allumage électrique, dessus 30/10ème 28 kW 0,01 kW 220-230 V 1 50/60 Hz LxPxH 800x930x250 mm kg 76 m ³ 0,47	391242 E9GCGHTC00	3536,00	
Fourneau 4 feux vifs (4x10 kw), allumage électrique, dessus 30/10ème 40 kW 0,01 kW 220-230 V 1 50/60 Hz LxPxH 800x930x250 mm kg 78 m ³ 0,50	391243 E9GCGHTC0M	3687,00	
Fourneau 6 feux (6x10 kw), allumage électrique, dessus 30/10ème 60 kW 0,01 kW 220-230 V 1 50/60 Hz LxPxH 1200x930x250 mm kg 135 m ³ 0,72	391252 E9GCGLTC0M	5392,00	



Cuisson Modulaire

900XP

◀◀ (Fourneaux gaz Top dessus 3 mm)

Description	Code	EUR
<p>Fourneau 6 feux vifs (2x10kw, 4x6kw), allumage électrique, dessus 30/10è</p> <p>44 kW 0,01 kW 220-230 V 1 50/60 Hz LxPxH 1200x930x250 mm kg 103 m³ 0,71</p>	<p>391251 E9GCGLTC00</p>	<p>4833,00</p>



Fourneaux gaz

Fourneaux gaz sur four

Dessus en acier inox épaisseur 20/10ème - Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

Grille-supports de casseroles en fonte.

Brûleurs brevetés "Flower Flame" : la flamme s'adapte au contenant et reste en contact.

Flamme auto-stabilisée et double flamme pilote protégée.

Indice de protection IPX5 - Prédéposé gaz naturel (kit transformation GPL inclus).

VERSION SUR FOUR A CONVECTION GN2/1

Le four convection permet de **fonctionner soit en four statique soit en four ventilé**. Temps de cuisson réduits avec une très bonne coloration des aliments.

Puissance du four convection = 10,5 kW.

Chambre de cuisson en acier inox AISI430, 2 niveaux GN2/1 - Dimension HxLxP 300x575x700 mm.

Température de fonctionnement de 120°C à 280°C.

VERSIONS SUR FOUR STATIQUE GN2/1

Puissance four version gaz = 8,5 kw, version électrique = 6 kw.

Chambre de cuisson en acier inox AISI430, 3 niveaux GN2/1 - Dimension HxLxP 300x575x700 mm.

Température de fonctionnement version gaz = 120° à 280°C, version électrique = 110° à 285°C.

En dotation avec tous les fours : 1 grille GN 2/1 chromée code 164250.

Description	Code	EUR
<p>Fourneau gaz 4 feux vifs (4x6 kW) sur four convection gaz 800 mm</p> <p>34,50 kW 0,20 kW 220-230 V 1 50/60 Hz LxPxH 800x930x850 mm kg 184 m³ 0,99</p> <p>Accessoires inclus 206243 Grille chromée GN 2/1 pour four convection 2</p>	<p>391007 E9GCGH4CVL</p>	<p>8612,00</p>
<p>Fourneau gaz 4 feux vifs (1x10kW + 3x6kW) sur four convection gaz 800 mm</p> <p>38,50 kW 0,20 kW 220-230 V 1 50/60 Hz LxPxH 800x930x850 mm kg 184 m³ 0,96</p> <p>Accessoires inclus 206243 Grille chromée GN 2/1 pour four convection 2</p>	<p>391008 E9GCGH4CV</p>	<p>8664,00</p>



◀◀ (Fourneaux gaz sur four)

Description	Code	EUR	
<p>Fourneau 4 feux vifs (4x10 kW) sur four convection gaz 800 mm</p> <p>50,50 kW 0,20 kW 220-230 V 1 50/60 Hz LxPxH 800x930x850 mm kg 186 m³ 0,96</p> <p>Accessoires inclus 206243 Grille chromée GN 2/1 pour four convection 2</p>	<p>391009 E9GCGH4CVM</p>	8705,00	
<p>Fourneau gaz 4 feux vifs (4x6 kw) sur four gaz 800 mm</p> <p>32,50 kW LxPxH 800x930x850 mm kg 135 m³ 0,95</p> <p>Accessoires inclus 164250 Grille GN2/1 chromée 1</p>	<p>391004 E9GCGH4CGL</p>	5784,00	
<p>Fourneau gaz 4 feux vifs (1x10kW + 3x6kW) sur four gaz 800 mm</p> <p>36,50 kW LxPxH 800x930x850 mm kg 137 m³ 0,95</p> <p>Accessoires inclus 164250 Grille GN2/1 chromée 1</p>	<p>391005 E9GCGH4CG0</p>	5838,00	
<p>Fourneau gaz 4 feux vifs (4x10 kW) {bf\ sur four gaz 800 mm</p> <p>48,50 kW LxPxH 800x930x850 mm kg 137 m³ 0,95</p> <p>Accessoires inclus 164250 Grille GN2/1 chromée 1</p>	<p>391006 E9GCGH4CGM</p>	6148,00	
<p>Fourneau gaz 4 feux vifs (1x10 kW, 3x6 kW), sur four électrique 800 mm</p> <p>28 kW 6 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x930x850 mm kg 137 m³ 0,95</p> <p>Accessoires inclus 164250 Grille GN2/1 chromée 1</p>	<p>391010 E9GCGH4CE0</p>	6574,00	
<p>Fourneau gaz 6 feux vifs (4x6 kw, 2x10 kw) sur four gaz et placard 1200 mm</p> <p>52,50 kW LxPxH 1200x930x850 mm kg 178 m³ 1,39</p> <p>Accessoires inclus 164250 Grille GN2/1 chromée 1 206350 1 Porte droite/gauche 1</p>	<p>391013 E9GCGL6C10</p>	7833,00	

▶▶

Cuisson Modulaire

900XP

◀◀ (Fourneaux gaz sur four)

Description	Code	EUR
<p>Fourneau gaz 6 feux vifs (6x10 kw) sur four gaz et placard 1200 mm</p> <p>68,50 kW LxPxH 1200x930x850 mm kg 180 m³ 1,39</p> <p>Accessoires inclus 164250 Grille GN2/1 chromée 1 206350 1 Porte droite/gauche 1</p>	<p>391014 E9GCGL6CIM</p>	<p>8007,00</p>
<p>Fourneau gaz 6 feux vifs (4x6 kw, 2x10 kw) sur four large gaz 1200 mm</p> <p>56 kW LxPxH 1200x930x850 mm kg 221 m³ 1,42</p> <p>Accessoires inclus 206204 Grille chromée pour grands fours 1</p>	<p>391015 E9GCGL6CLO</p>	<p>8635,00</p>
<p>Fourneau gaz 6 feux vifs (6x10 kw) sur four large gaz 1200 mm</p> <p>72 kW LxPxH 1200x930x850 mm kg 221 m³ 1,39</p> <p>Accessoires inclus 206204 Grille chromée pour grands fours 1</p>	<p>391016 E9GCGL6CLM</p>	<p>9493,00</p>
<p>Double fourneau gaz : 8 feux vifs (6x6 kw, 2x10 kw) sur 2 fours gaz 1600 mm</p> <p>73 kW LxPxH 1600x930x850 mm kg 253 m³ 1,83</p> <p>Accessoires inclus 164250 Grille GN2/1 chromée 2</p>	<p>391017 E9GCGP8CG0</p>	<p>10534,00</p>



Fourneaux gaz

Fourneaux gaz sur four dessus 3 mm

Mêmes caractéristiques générales.

GAMME SPECIFIQUE :

- avec dessus épaisseur 30/10ème au lieu de 20/10ème
- avec allumage électrique

IMPORTANT : Cette gamme peut être associée aux autres modules de cuisson de la gamme XP uniquement si ceux-ci sont commandés en fabrication spéciale. Prendre en compte une plus-value de 15% sur le prix public du code standard.

Description	Code	EUR	
<p>Fourneau 4 feux vifs (4x6 kw), sur four gaz, allumage électrique, dessus 30/10è</p> <p>32,50 kW 0,01 kW 220-230 V 1 50/60 Hz LxPxH 800x930x850 mm kg 130 m³ 0,95</p> <p>Accessoires inclus 164250 Grille GN2/1 chromée 1</p>	<p>391244 E9GCGHTCGL</p>	<p>6199,00</p>	
<p>Fourneau 4 feux vifs (3x6 kw, 1x10 kw), sur four gaz, allumage électrique, dessus 30/10è</p> <p>36,50 kW 0,01 kW 220-230 V 1 50/60 Hz LxPxH 800x930x850 mm kg 146 m³ 0,96</p> <p>Accessoires inclus 164250 Grille GN2/1 chromée 1</p>	<p>391245 E9GCGHTCGO</p>	<p>6254,00</p>	
<p>Fourneau 4 feux vifs (4x10 kw) sur four gaz, allumage électrique, dessus 30/10è</p> <p>48,50 kW 0,01 kW 220-230 V 1 50/60 Hz LxPxH 800x930x850 mm kg 147 m³ 1</p> <p>Accessoires inclus 164250 Grille GN2/1 chromée 1</p>	<p>391246 E9GCGHTCGM</p>	<p>6584,00</p>	
<p>Fourneau 4 feux vifs (1x10 kw, 3x6 kw), sur four électrique, allumage électrique, dessus 30/10è</p> <p>28 kW 6 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x930x850 mm kg 180 m³ 1,03</p>	<p>391250 E9GCGHTCEO</p>	<p>7044,00</p>	
<p>Fourneau 6 feux vifs(2x10 kw, 4x6 kw) sur four gaz et placard, allumage électrique, dessus 30/10è</p> <p>52,50 kW 0,01 kW 220-230 V 1 50/60 Hz LxPxH 1200x930x850 mm kg 188 m³ 1,41</p> <p>Accessoires inclus 164250 Grille GN2/1 chromée 1 206350 1 Porte droite/gauche 1</p>	<p>391253 E9GCGLTCIO</p>	<p>8393,00</p>	



Cuisson Modulaire

900XP

◀◀ (Fourneaux gaz sur four dessus 3 mm)

Description	Code	EUR	
<p>Fourneau 6 feux vifs (6x10 kw) sur four gaz et placard, allumage électrique, dessus 30/10è</p> <p>68,50 kW 0,01 kW 220-230 V 1 50/60 Hz LxPxH 1200x930x850 mm kg 238 m³ 1,38</p> <p>Accessoires inclus 164250 Grille GN2/1 chromée 1 206350 1 Porte droite/gauche 1</p>	<p>391254 E9GCGLTCIM</p>	<p>8579,00</p>	
<p>Fourneau 6 feux vifs (2x10 kw, 4x6 kw) sur four gaz large 1200 mm (12 kw), allumage électrique, dessus 30/10è</p> <p>56 kW 0,01 kW 220-230 V 1 50/60 Hz LxPxH 1200x930x850 mm kg 235 m³ 1,37</p> <p>Accessoires inclus 206204 Grille chromée pour grands fours 1</p>	<p>391255 E9GCGLTCL0</p>	<p>9251,00</p>	
<p>Fourneau 6 feux vifs (6x10 kw) sur four gaz large 1200 mm (12 kw), allumage électrique, dessus 30/10è</p> <p>72 kW 0,01 kW 220-230 V 1 50/60 Hz LxPxH 1200x930x850 mm kg 235 m³ 1,37</p> <p>Accessoires inclus 206204 Grille chromée pour grands fours 1</p>	<p>391256 E9GCGLTCLM</p>	<p>10168,00</p>	
<p>Simple service 2 feux vifs (1x10 kw, 1x6 kw) + 1/2 PCF (5,5 kW) sur four gaz (8,5 kW), allumage électrique, dessus 30/10è</p> <p>30 kW 0,01 kW 220-230 V 1 50/60 Hz LxPxH 800x930x850 mm kg 145 m³ 0,95</p> <p>Accessoires inclus 164250 Grille GN2/1 chromée 1</p>	<p>391257 E9STGHT0G0</p>	<p>7077,00</p>	
<p>Simple service 2 feux vifs sur placard (1x10 kw, 1x6 kw) + PCF (10,5 kW) sur four gaz (8,5 kW), allumage électrique, dessus 30/10è</p> <p>35 kW 0,01 kW 220-230 V 1 50/60 Hz LxPxH 1200x930x850 mm kg 242 m³ 1,38</p> <p>Accessoires inclus 164250 Grille GN2/1 chromée 1 206350 1 Porte droite/gauche 1</p>	<p>391258 E9STGLT010</p>	<p>8300,00</p>	

Fourneaux électriques

Fourneaux électriques Top

Dessus en acier inox épaisseur 20/10ème - Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

Plaques carrées (300x300 mm) d'une puissance de 4 kW chacune.

Plaques hermétiquement soudées sur un dessus embouti d'une seule pièce pour éviter les infiltrations de liquide.

Thermostat de sécurité - Indice de protection IPX5.

Description	Code	EUR
Fourneau électrique 2 plaques top 400 mm 8 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x930x250 mm kg 43 m ³ 0,24	391039 E9ECED2Q00	2904,00
Fourneau électrique 4 plaques top 800 mm 16 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x930x250 mm kg 72 m ³ 0,46	391040 E9ECEH4Q00	4692,00



Fourneaux électriques

Fourneaux électriques sur four

Dessus en acier inox épaisseur 20/10ème - Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

Plaques carrées (300x300 mm) d'une puissance de 4 kW chacune.

Plaques hermétiquement soudées sur un dessus embouti d'une seule pièce pour éviter les infiltrations de liquide.

Thermostat de sécurité

Puissance **four statique** de 6 kW.

Chambre de cuisson en acier inox AISI430, 3 niveaux GN2/1 - Dimension HxLxP 300x575x700 mm.

Température de fonctionnement de 110°C à 285°C.

Indice de protection IPX5.

En dotation : 1 grille GN 2/1 chromée code 164250.

Description	Code	EUR
Fourneau électrique 4 plaques sur four 800 mm 22 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x930x850 mm kg 142 m ³ 0,95 Accessoires inclus 164250 Grille GN2/1 chromée 1	391041 E9ECEH4QE0	8040,00



Cuisson Modulaire

900XP

Plaque coup de feu et Simple service

Plaques coup de feu gaz Top

Dessus en acier inox épaisseur 20/10ème - Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

Plaque de cuisson **en fonte épaisseur 30 mm**, dimension LxP 800x700 mm.

Brûleur central 8,5 kw avec combustion optimisée et dispositif de contrôle de coupure de la flamme.

Le centre de la plaque peut atteindre une **température maximale de 500°C** qui diminue vers l'extérieur jusqu'à 200°C.

Indice de protection IPX5 - Prédéposé gaz naturel (kit transformation GPL inclus).

Description	Code	EUR
Plaque coup de feu gaz top 800 mm 10,50 kW LxPxH 800x930x250 mm kg 105 m ³ 0,47	391018 E9STGH1000	3232,00



Plaque coup de feu et Simple service

Simple service et Plaque coup de feu sur four

Mêmes caractéristiques générales que les éléments Top.

VERSION FOUR A CONVECTION GN2/1

Le four convection permet de **fonctionner soit en four statique soit en four ventilé.**

Temps de cuisson réduits avec une très bonne coloration des aliments.

Puissance 10,5 kW. Chambre de cuisson acier inox AISI430, **2GN2/1** - Dimensions HxLxP 300x575x700 mm.

VERSION SUR FOUR STATIQUE GN2/1

Puissance 8,5 kw. Chambre de cuisson acier inox AISI430, 3 GN 2/1 - Dimensions HxLxP 300x575x700 mm.

Température de fonctionnement de 120°C à 280°C.

En dotation avec tous les fours : 1 grille GN 2/1 chromée code 164250.

Description	Code	EUR
Plaque coup de feu gaz (10.5 kW) sur four gaz (8,5 kW) 800 m 19 kW LxPxH 800x930x850 mm kg 169 m ³ 0,95 Accessoires inclus 164250 Grille GN2/1 chromée 1	391019 E9STGH10G0	5859,00



◀◀ (Simple service et Plaque coup de feu sur four)

Description	Code	EUR	
Plaque coup de feu sur four convection gaz 800 mm 21 kW 0,20 kW 220-230 V 1 50/60 Hz LxPxH 800x930x850 mm kg 220 m ³ 0,96 Accessoires inclus 206243 Grille chromée GN 2/1 pour four convection 2	391214 E9STGH10V	8562,00	
Simple service 2 feux vifs à gauche (1x10 kw, 1x6 kw) + 1/2 PCF (5,5 kW) sur four gaz (8,5 kW) 800 mm 30 kW LxPxH 800x930x850 mm kg 154 m ³ 0,90 Accessoires inclus 164250 Grille GN2/1 chromée 1	391020 E9STGH30G0	6758,00	
Simple service 2 feux vifs (1x10 kw, 1x6 kw) + 1/2 PCF (5,5 kW) sur four gaz (8,5 kW), allumage électrique, dessus 30/10è 30 kW 0,01 kW 220-230 V 1 50/60 Hz LxPxH 800x930x850 mm kg 145 m ³ 0,95 Accessoires inclus 164250 Grille GN2/1 chromée 1	391257 E9STGHT0G0	7077,00	
Simple service 2 feux vifs à gauche sur placard (1x10 kw, 1x6 kw) + PCF (10,5 kW) sur four gaz (8,5 kW) 1200 mm 35 kW LxPxH 1200x930x850 mm kg 242 m ³ 1,38 Accessoires inclus 164250 Grille GN2/1 chromée 1 206350 1 Porte droite/gauche 1	391021 E9STGL3010	8047,00	
Simple service 2 feux vifs sur placard (1x10 kw, 1x6 kw) + PCF (10,5 kw) sur four gaz (8,5 kw), allumage électrique, dessus 30/10è 35 kW 0,01 kW 220-230 V 1 50/60 Hz LxPxH 1200x930x850 mm kg 242 m ³ 1,38 Accessoires inclus 164250 Grille GN2/1 chromée 1 206350 1 Porte droite/gauche 1	391258 E9STGLT010	8300,00	

▶▶

Cuisson Modulaire

900XP

◀◀ (Simple service et Plaque coup de feu sur four)

Description	Code	EUR
<p>Simple service PCF + 2 feux vifs sur four convection gaz et placard 1200 mm</p> <p>37 kW 0,20 kW 220-230 V 1 50/60 Hz LxPxH 1200x930x850 mm kg 242 m³ 1,38</p> <p>Accessoires inclus</p> <p>206243 Grille chromée GN 2/1 pour four convection 2</p> <p>206350 1 Porte droite/gauche 1</p>	<p>391215 E9STGL3031</p>	<p>9899,00</p>



Fourneaux à induction top**Fourneaux à induction Top**

Dessus acier inox épaisseur 20/10ème. Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

Surface de cuisson vitrocéramique Ceran épaisseur 6 mm.

Zones de cuisson indépendantes puissance 5 Kw chacune - Zones concentriques diamètre 280 mm.

Seul le contact direct de la casserole à induction active la zone de chauffe ; **50% de consommation d'énergie en moins par rapport à la cuisson au gaz.**

Dispositif de sécurité anti-surchauffe.

Panneau de commande à 9 niveaux de puissance pour une cuisson précise. Indice de protection IPX5.

NOTA Installation : il est conseillé d'installer un élément neutre entre le module à induction et un élément de cuisson dégageant une forte chaleur de type grillade, four ...

Description	Code	EUR
Fourneau induction 2 zones top (5 kw par foyer) 10 kW 380-415 V 3 50/60 Hz LxPxH 400x930x250 mm kg 45 m ³ 0,24	391277 E9INED2008	8833,00
Fourneau induction 4 zones top (5 kw par foyer) 20 kW 380-415 V 3 50/60 Hz LxPxH 800x930x250 mm kg 76 m ³ 0,47	391278 E9INEH4008	16254,00

**Fourneaux à induction top****Wok à induction Top**

Mêmes caractéristiques générales - Zone de cuisson puissance 5 Kw, diamètre 300 mm.

Description	Code	EUR
Wok induction diam. 300 mm top 400 mm 5 kW 380-400 V 3 50/60 Hz LxPxH 400x930x250 mm kg 35 m ³ 0,25	391353 E9INEDW00P	6154,00



Cuisson Modulaire

900XP

Fourneaux à infrarouge Top

Dessus en acier inox épaisseur 20/10ème - Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

Surface de cuisson en **vitrocéramique Ceran 6 mm** d'épaisseur. Zones de cuisson concentriques indépendantes de 3.4 kw chacune, **Diam. 300 mm**.

Surface de cuisson entièrement soudée au laser évitant l'infiltration de liquides.

Chauffage au moyen de résistances électriques ultra puissantes - Sécurité utilisateur : **voyant de présence de chaleur résiduelle**.

Indice de protection IPX5.

Description	Code	EUR
Fourneau infrarouge 2 zones top 400 mm 6,80 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x930x250 mm kg 35 m ³ 0,24	391044 E9IRED2000	3453,00
Fourneau infrarouge 4 zones top 800 mm 13,60 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x930x250 mm kg 54 m ³ 0,46	391045 E9IREH4000	5485,00



Plaques de mijotage

Plaques de mijotage gaz Top

Dessus en acier inox épaisseur 20/10ème - Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

Plan de cuisson en fonte épaisseur 15 mm.

Température de fonctionnement de 120°C à 400°C.

Brûleurs à flamme auto-stabilisée ; chaque brûleur a 2 rampes - Allumage piézo.

Thermostat de sécurité avec régulation thermostatique.

Boutons de commande spécialement conçus pour éviter les infiltrations d'eau.

Indice de protection IPX5 - Prédéposé gaz naturel (kit transformation GPL inclus).

Description	Code	EUR
Plaque de mijotage gaz top 400 mm 8 kW LxPxH 400x930x250 mm kg 60 m ³ 0,24	391022 E9HOGD1000	2858,00
Plaque de mijotage gaz top 800 mm 16 kW LxPxH 800x930x250 mm kg 103 m ³ 0,46	391023 E9HOGH1000	3934,00



Plaques de mijotage

Plaques de mijotage électriques Top

Dessus en acier inox épaisseur 20/10ème - Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

Plan de cuisson en **acier doux épaisseur 15 mm.**

2 ou 4 zones de cuisson indépendantes. Dimension de la surface de cuisson LxP 360x670 mm ou 760x670 mm

Chauffage par résistances infrarouge.

Température de fonctionnement de 120°C à 400°C.

Thermostat de sécurité et régulation thermostatique.

Boutons de commande spécialement conçus pour éviter les infiltrations d'eau - Indice de protection IPX5.

Description	Code	EUR
Plaque de mijotage électrique top 400 mm 7 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x930x250 mm kg 59 m ³ 0,25	391046 E9HOED2000	3596,00



Cuisson Modulaire

900XP

◀◀ (Plaques de mijotage électriques Top)

Description	Code	EUR
Plaque de mijotage électrique top 800 mm. 10 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x930x250 mm kg 96 m ³ 0,50	391047 E9HOEH4000	4968,00



Bains-Marie**Bains-Marie gaz Top**

Dessus acier inox épaisseur 20/10ème - Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

Cuve en acier inox AISI304 avec angles et bords arrondis pour faciliter le nettoyage.

Dimensions cuve utile (LxHxP) :

- pour le 1/2 module : 305x160x685 mm, soit 1 bac GN1/1+1/3 (haut 150 mm)

- pour le module complet : 630x160x685 mm, soit 2 bacs GN1/1-1/3 (haut 150 mm).

Remplissage manuel de la cuve ; robinet de remplissage en accessoire complémentaire code 921627;

Vidange par robinet avec trop-plein.

Brûleurs en acier inox AISI304 à combustion optimisée, contrôle de flamme et veilleuse protégée -

Allumage piézo.

Régulation automatique de la température par thermostat réglable de 30°C à 90°C.

Indice de protection IPX5.

Description	Code	EUR
Bain-marie GN gaz top 400 mm 3 kW LxPxH 400x930x250 mm kg 32 m ³ 0,25	391109 E9BMGDB000	2963,00
Bain-marie GN gaz top 800 mm 6,20 kW LxPxH 800x930x250 mm kg 46 m ³ 0,46	391110 E9BMGHB000	3407,00

**Bains-Marie****Bains-Marie électriques Top**

Mêmes caractéristiques générales que les modèles électriques.

Résistances blindées incoloy placées sous le fond de la cuve.

Description	Code	EUR
Bain-marie GN électrique top 400 mm 2,20 kW 220-230 V 1 50/60 Hz LxPxH 400x930x250 mm kg 31 m ³ 0,24	391124 E9BMEDB000	2596,00



Cuisson Modulaire

900XP

◀◀ (Bains-Marie électriques Top)

Description	Code	EUR
Bain-marie GN électrique top 800 mm 4,40 kW 380-400 V 2N 50/60 Hz LxPxH 800x930x250 mm kg 46 m ³ 0,46	391125 E9BMEHB000	3355,00



Rendement des friteuses 900 XP en kilos/heure *

Rendement donné à partir de frites 9x9 mm

ENERGIE	CODES	De crues à blanchies	De surgelées à cuites	De crues à cuites
 Gaz	391077	22 kg	18 kg	13,5 kg
	391078	44 kg	36 kg	27 kg
	391331	35 kg	28 kg	21 kg
	391332	70 kg	56 kg	42 kg
	391333	48 kg	39 kg	29 kg
	391334	48 kg	39 kg	29 kg
	391335/391343	48 kg	39 kg	29 kg
 Electrique	391087	25 kg	21 kg	15 kg
	391088	50 kg	42 kg	30 kg
	391094	43 kg	36 kg	24 kg
	391095	86 kg	72 kg	48 kg
	391337	45 kg	39 kg	26 kg
	391338	90 kg	78 kg	46 kg
	391339	54 kg	46 kg	32 kg
	391340	54 kg	46 kg	32 kg
	391341/391345	54 kg	46 kg	32 kg

Rendement des cuiseurs à pâtes 900 XP en kilos/heure *

ENERGIE	Codes	Spaghetti	Fusilli	Gnocchi	Tortelloni	Riz
 Gaz	391111	25 kg	15 kg	20 kg	20 kg	15 kg
	391112	50 kg	30 kg	40 kg	40 kg	30 kg
	391113	90 kg	56 kg	75 kg	75 kg	56 kg
	391114	180 kg	112 kg	150 kg	150 kg	112 kg
 Electrique	391126	25 kg	15 kg	20 kg	20 kg	15 kg
	391273	25 kg	15 kg	20 kg	20 kg	15 kg
	391127	50 kg	30 kg	40 kg	40 kg	30 kg
	391128	90 kg	56 kg	75 kg	75 kg	56 kg
	391129	180 kg	112 kg	150 kg	150 kg	112 kg
	391130	118 kg	72 kg	95 kg	86 kg	71 kg
	391131	118 kg	72 kg	95 kg	86 kg	71 kg

* Quantités exprimées en kg de pâtes/riz cuits

Paniers

Codes	Capacité par panier de pâtes sèches
927216	4 kg
927211	2 kg
927210	1,5 kg
927212	1 kg
927213	300 g
206233	1,5 kg

Cuisson Modulaire

900XP

Friteuses

Friteuses gaz Monobloc

Dessus acier inox épaisseur 20/10ème - Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

Cuve emboutie avec une soudure unique au laser.

Cuve en forme de "V" avec zone froide, utilisation de l'huile prolongée.

Brûleurs externes de chaque côté de la cuve en acier inoxydable avec combustion optimisée et dispositif de contrôle de coupure de flamme - **nettoyage facilité**.

Thermostat de sécurité anti-surchauffe - vanne thermostatique - allumage piézo.

Températures de fonctionnement: de 110°C à 190°C.

Robinet permettant la récupération de l'huile dans un bac situé sous la cuve.

Indice de protection IPX5 - Prédéposé gaz naturel (kit transformation GPL inclus).

En dotation : 1 panier ou 2 demi paniers + 1 couvercle par cuve

Description	Code	EUR
<p>Friteuse gaz 15 L, 1 panier</p> <p>14 kW LxPxH 400x930x850 mm kg 65 m³ 0,51</p> <p>Accessoires inclus</p> <p>206350 1 Porte droite/gauche 1 921691 Grand panier pour friteuses 14L et 15L 1</p>	<p>391077 E9FRGDIGF0</p>	<p>4781,00</p>
<p>Friteuse gaz 2 cuves de 15 l, 2 paniers</p> <p>28 kW LxPxH 800x930x850 mm kg 108 m³ 0,95</p> <p>Accessoires inclus</p> <p>206350 1 Porte droite/gauche 2 921691 Grand panier pour friteuses 14L et 15L 2</p>	<p>391078 E9FRGH2GF0</p>	<p>7882,00</p>
<p>Friteuse gaz 1 cuve de 23 L, 2 demi-paniers</p> <p>21 kW LxPxH 400x930x850 mm kg 75 m³ 0,53</p> <p>Accessoires inclus</p> <p>206350 1 Porte droite/gauche 1 927223 2 demi-paniers pour friteuses 18L et 23L 1</p>	<p>391331 E9KKGABAMCA</p>	<p>5264,00</p>
<p>Friteuse gaz 2 cuves de 23 L, 4 demi-paniers</p> <p>42 kW LxPxH 800x930x850 mm kg 127 m³ 0,95</p> <p>Accessoires inclus</p> <p>206350 1 Porte droite/gauche 2 927223 2 demi-paniers pour friteuses 18L et 23L 2</p>	<p>391332 E9KKGABAMEA</p>	<p>9249,00</p>



◀◀ (Friteuses gaz Monobloc)

Description	Code	EUR	
<p>Friteuse gaz 1 cuve de 23 L Haut rendement programmable 2 demi-paniers</p> <p>26 kW 0,10 kW 220-240 V 1 50 Hz LxPxH 400x930x850 mm kg 96 m³ 0,69</p> <p>Accessoires inclus</p> <p>200086 Filtre à huile inox pour friteuses 23L nouvelle génération (01/2018) inclus sur les friteuses avec filtration incorporée 1</p> <p>206350 1 Porte droite/gauche 1</p> <p>927223 2 demi-paniers pour friteuses 18L et 23L 1</p>	<p>391333 E9KKHBBAMCG</p>	<p>8303,00</p>	
<p>Friteuse gaz 1 cuve de 23 L Haut rendement programmable + filtration avec pompe de remplissage incorporée 2 demi-paniers</p> <p>26 kW 0,10 kW 220-240 V 1 50 Hz LxPxH 400x930x850 mm kg 100 m³ 0,69</p> <p>Accessoires inclus</p> <p>200086 Filtre à huile inox pour friteuses 23L nouvelle génération (01/2018) inclus sur les friteuses avec filtration incorporée 1</p> <p>206350 1 Porte droite/gauche 1</p> <p>927223 2 demi-paniers pour friteuses 18L et 23L 1</p>	<p>391334 E9KKIBBAMCG</p>	<p>9541,00</p>	
<p>Friteuse gaz AUTO COOK 1 cuve de 23 L Haut rendement programmable + filtration avec pompe de remplissage incorporée + relevage automatique 2 demi-paniers</p> <p>26 kW 0,10 kW 220-240 V 1 50 Hz LxPxH 400x930x850 mm kg 111 m³ 0,69</p> <p>Accessoires inclus</p> <p>200086 Filtre à huile inox pour friteuses 23L nouvelle génération (01/2018) inclus sur les friteuses avec filtration incorporée 1</p> <p>206350 1 Porte droite/gauche 1</p> <p>927223 2 demi-paniers pour friteuses 18L et 23L 1</p>	<p>391343 E9KKLBAMCG</p>	<p>12516,00</p>	

Cuisson Modulaire

900XP

Friteuses

Friteuses électriques Monobloc

Dessus acier inox épaisseur 20/10ème - Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

Cuve emboutie avec une soudure unique au laser.

Températures de fonctionnement: de 105°C à 185°C.

Thermostat de sécurité anti-surchauffe.

Robinet permettant la récupération de l'huile dans un bac situé sous la cuve.

Indice de protection IPX5. **En dotation** : 1 panier ou 2 demi paniers + 1 couvercle par cuve

Pour les modèles avec éléments chauffants externes :

- éléments chauffants à infrarouge de chaque côté de la cuve - **facilité de nettoyage**
- **Cuve en forme de "V" avec zone froide**, utilisation de l'huile prolongée.

Pour les modèles avec éléments chauffants internes :

- éléments chauffants relevables pour faciliter le nettoyage
- cuve à fond plat

Description	Code	EUR
Friteuse électrique 15 L résistance externe, 1 panier 10 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x930x850 mm kg 60 m ³ 0,51 Accessoires inclus 206350 1 Porte droite/gauche 1 921691 Grand panier pour friteuses 14L et 15L 1	391087 E9FREDIGF0	4675,00
Friteuse électrique 2 cuves de 15 L résistance externe infrarouge, 2 paniers 20 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x930x850 mm kg 99 m ³ 0,97 Accessoires inclus 206350 1 Porte droite/gauche 2 921691 Grand panier pour friteuses 14L et 15L 2	391088 E9FREH2GF0	7628,00
Friteuse électrique 18 L résistance interne, 2 paniers 16,50 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x930x850 mm kg 60 m ³ 0,51 Accessoires inclus 206350 1 Porte droite/gauche 1 927223 2 demi-paniers pour friteuses 18L et 23L 1	391094 E9FRED1HF0	4519,00



◀◀ (Friteuses électriques Monobloc)

Description	Code	EUR	
<p>Friteuse électrique 2 cuves de 18 L résistance interne, 4 paniers</p> <p>33 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x930x850 mm kg 103 m³ 0,97</p> <p>Accessoires inclus</p> <p>206350 1 Porte droite/gauche 2 927223 2 demi-paniers pour friteuses 18L et 23L 2</p>	<p>391095 E9FREH2HF0</p>	<p>7689,00</p>	
<p>18-lt electric Fryer with 1 well and 2 half size baskets, internal heating elements</p> <p>16,50 kW 230 V 3 50/60 Hz LxPxH 400x930x850 mm kg 62 m³ 0,53</p> <p>Accessoires inclus</p> <p>206350 1 Porte droite/gauche 1 927223 2 demi-paniers pour friteuses 18L et 23L 1</p>	<p>391178 E9FREDIHFN</p>	<p>5252,00</p>	
<p>Friteuse électrique 1 cuve de 23 L 2 demi-paniers</p> <p>18 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x930x850 mm kg 74 m³ 0,51</p> <p>Accessoires inclus</p> <p>206350 1 Porte droite/gauche 1 927223 2 demi-paniers pour friteuses 18L et 23L 1</p>	<p>391337 E9KKGDBAMCA</p>	<p>5316,00</p>	
<p>Friteuse électrique 2 cuves de 23 L 4 demi-paniers</p> <p>36 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x930x850 mm kg 125 m³ 0,95</p> <p>Accessoires inclus</p> <p>206350 1 Porte droite/gauche 2 927223 2 demi-paniers pour friteuses 18L et 23L 2</p>	<p>391338 E9KKGDBAMEA</p>	<p>9479,00</p>	
<p>Friteuse électrique 1 cuve de 23 L Haut rendement programmable 2 demi-paniers</p> <p>18 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x930x850 mm kg 88 m³ 0,69</p> <p>Accessoires inclus</p> <p>200086 Filtre à huile inox pour friteuses 23L nouvelle génération (01/2018) inclus sur les friteuses avec filtration incorporée 1 206350 1 Porte droite/gauche 1 927223 2 demi-paniers pour friteuses 18L et 23L 1</p>	<p>391339 E9KKHDBAMCG</p>	<p>7884,00</p>	



Cuisson Modulaire

900XP

◀◀ (Friteuses électriques Monobloc)

Description	Code	EUR
<p>Friteuse électrique 1 cuve de 23 L Haut rendement programmable + filtration avec pompe de remplissage incorporée 2 demi-paniers</p> <p>18 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x930x850 mm kg 93 m³ 0,64</p> <p>Accessoires inclus</p> <p>200086 Filtre à huile inox pour friteuses 23L nouvelle génération (01/2018) inclus sur les friteuses avec filtration incorporée 1</p> <p>206350 1 Porte droite/gauche 1</p> <p>927223 2 demi-paniers pour friteuses 18L et 23L 1</p>	<p>391340 E9KKIDBAMCG</p>	<p>9173,00</p>
<p>Friteuse électrique AUTO COOK 1 cuve de 23 L Haut rendement programmable + filtration avec pompe de remplissage incorporée + relevage automatique 2 demi-paniers</p> <p>18 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x930x850 mm kg 104 m³ 0,64</p> <p>Accessoires inclus</p> <p>200086 Filtre à huile inox pour friteuses 23L nouvelle génération (01/2018) inclus sur les friteuses avec filtration incorporée 1</p> <p>206350 1 Porte droite/gauche 1</p> <p>927223 2 demi-paniers pour friteuses 18L et 23L 1</p>	<p>391345 E9KKLDBAMCG</p>	<p>12259,00</p>



Chauffe frites

Chauffe frites électrique Top

Dessus en acier inox épaisseur 20/10ème - Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

Éléments chauffants à infrarouge.

Indice de protection IPX5.

Description	Code	EUR
<p>Chauffe frites 1 cuve et 1 bac GN 1/1</p> <p>1 kW 220-230 V 1 50/60 Hz LxPxH 400x930x250 mm kg 32 m³ 0,31</p>	<p>391098 E9CSPDC000</p>	<p>2181,00</p>



Cuiseurs à pâtes

Cuiseurs à pâtes gaz Monobloc

Dessus en acier inox épaisseur 20/10ème - Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

Cuve en acier inox AISI 316 très résistant à la corrosion.

Zone d'écumage pour collecter et éliminer à travers un trop-plein avec filtre l'excès d'amidon et de mousse.

Brûleur (16.5 ou 33 kw) situé sous la cuve avec combustion optimisée, dispositif de contrôle de coupure de la flamme et voyant de contrôle.

Arrêt automatique en cas de manque d'eau : pas de risque de surchauffe accidentelle.

Panneau de commande avec robinet gaz, allumage piézo et flamme pilote, robinet d'eau.

Régulation thermostatique.

Remplissage continu en eau régulé par robinet à commande manuelle. Indice de protection IPX5 -

Prédisposé gaz naturel (kit transformation GPL inclus).

Paniers non fournis : voir page Accessoires pour cuiseurs à pâtes XP900

Accessoire complémentaire : **système d'économie d'énergie**, voir page Accessoires pour cuiseur à pâtes XP900

Description	Code	EUR
Cuiseur à pâtes gaz 1 cuve de 40L 16,50 kW LxPxH 400x930x850 mm kg 58 m ³ 0,51 Accessoires inclus 206350 1 Porte droite/gauche 1	391111 E9PCGD1MF0	4704,00
Cuiseur à pâtes gaz 2 cuves de 40L 33 kW LxPxH 800x930x850 mm kg 95 m ³ 0,95 Accessoires inclus 206350 1 Porte droite/gauche 2	391112 E9PCGH2MF0	7928,00



Cuiseurs à pâtes

Cuiseurs à pâtes électriques Monobloc

Mêmes caractéristiques générales que les cuiseurs à pâtes GAZ.

Éléments chauffants infrarouge situés sur les cotés de la cuve. Panneau de commande avec 4 niveaux de puissance et robinet d'eau.

Paniers non fournis : voir page Accessoires pour cuiseurs à pâtes XP900.

Description	Code	EUR
Cuiseur à pâtes électrique 1 cuve de 40L 10 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x930x850 mm kg 56 m ³ 0,51 Accessoires inclus 206350 1 Porte droite/gauche 1	391126 E9PCED1MF0	5107,00



Cuisson Modulaire

900XP

◀◀ (Cuisseurs à pâtes électriques Monobloc)

Description	Code	EUR
<p>Cuisseur à pâtes électrique 1 cuve de 40L avec système économie d'énergie installé.</p> <p>10 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x930x850 mm kg 57 m³ 0,50</p> <p>Accessoires inclus 206350 1 Porte droite/gauche 1</p>	<p>391273 E9PCEDIMFV</p>	<p>5261,00</p>
<p>Cuisseur à pâtes électrique 2 cuves de 40 L</p> <p>20 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x930x850 mm kg 93 m³ 0,98</p> <p>Accessoires inclus 206350 1 Porte droite/gauche 2</p>	<p>391127 E9PCEH2MF0</p>	<p>8442,00</p>



Cuisseurs à pâtes

Système de relevage automatique pour cuiseurs à pâtes

Mêmes caractéristiques générales - Élément de 200 mm à positionner à gauche et/ou à droite du cuiseur à pâtes 40L.

Programmation indépendante de 3 bras de relevage - A utiliser avec le kit 3 paniers 927210 - Indice de protection IPX5

Description	Code	EUR
<p>Système automatique programmable de relevage des paniers pour cuiseurs à pâtes 40L, 3 bras de relevage</p> <p>0,20 kW 230 V 1 50/60 Hz LxPxH 200x930x850 mm kg 43 m³ 0,27</p>	<p>206353 LIFT9E</p>	<p>3916,00</p>



Cuiseurs à pâtes

Cuiseurs à pâtes automatiques gaz Monobloc

Rendement et qualité supérieurs grâce à l'efficacité thermique élevée et au contrôle automatique du temps de cuisson.

Dessus en acier inox épaisseur 20/10ème - Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

Cuve en acier inox AISI 316 très résistant à la corrosion.

Brûleurs en acier inox AISI 304, situés sous la cuve avec combustion optimisée, dispositif de contrôle de coupure de la flamme et voyant de contrôle.

Remplissage et ajout d'eau automatique.

Grand robinet de vidange avec poignée isolée.

Allumage automatique lorsque l'eau atteint le niveau minimal.

Electrovanne avec sonde empêchant l'appareil de fonctionner sans eau dans la cuve.

Trop-plein pour éliminer la mousse.

Relevage automatique du panier à la fin du cycle de cuisson.

Tableau de contrôle avec minuterie digitale.

Boutons de réglage conçus pour résister aux éclaboussures.

Indice de protection IPX5 - Prédéposé gaz naturel (kit transformation GPL inclus).

En dotation : 1 panier par cuve (150L ou 190L selon modèle)

Description	Code	EUR
Cuiseur à pâtes à relevage automatique gaz, 1 cuve de 150 L - 1 panier 23 kW 0,15 kW 230 V 1N 50 Hz LxPxH 800x930x850 mm kg 174 m ³ 1,49	391113 E9PCGH1RF0	37495,00
Cuiseur à pâtes automatique gaz, 1 cuve de 190 L - 1 panier 30 kW 0,15 kW 230 V 1N 50 Hz LxPxH 1200x930x850 mm kg 216 m ³ 2,15	391115 E9PCGL1SF0	43517,00
Cuiseur à pâtes automatique gaz, 1 cuve de 190 L - 2 paniers 30 kW 0,50 kW 230 V 1N 50 Hz LxPxH 1200x930x850 mm kg 235 m ³ 2,15	391116 E9PCGL1SF2	54717,00
Cuiseur à pâtes à relevage automatique gaz, 2 cuves de 150 L - 2 paniers 46 kW 0,30 kW 230 V 1N 50 Hz LxPxH 1600x930x850 mm kg 318 m ³ 2,10	391114 E9PCGP2RF0	71392,00



Cuisson Modulaire

900XP

Cuiseurs à pâtes

Cuiseurs à pâtes automatiques électriques Monobloc

Mêmes caractéristiques que les versions gaz.
Éléments chauffants blindés en acier inoxydable.

Description	Code	EUR	
Cuiseur à pâtes automatique électrique, 1 cuve de 150 L - 1 panier 15 kW 400 V 3N 50 Hz LxPxH 800x930x850 mm kg 159 m ³ 1,49	391128 E9PCEHIRFO	32307,00	
Cuiseur à pâtes automatique électrique, 1 cuve de 190 L - 1 panier 23 kW 400 V 3N 50 Hz LxPxH 1200x930x850 mm kg 242 m ³ 2,15	391130 E9PCELISFO	40523,00	
Cuiseur à pâtes automatique électrique, 1 cuve de 190 L - 2 paniers 23 kW 400 V 3N 50 Hz LxPxH 1200x930x850 mm kg 242 m ³ 2,15	391131 E9PCELISF2	50936,00	
Cuiseur à pâtes automatique électrique, 2 cuves de 150 L - 2 paniers 30 kW 400 V 3N 50 Hz LxPxH 1600x930x850 mm kg 286 m ³ 2,89	391129 E9PCEP2RFO	63363,00	

NOTA : Versions avec alimentation vapeur sur demande - Nous consulter.

Fry Top

Fry Top gaz Top

Dessus acier inox épaisseur 20/10ème - Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

Plaque de cuisson au **chrome brossé 15 mm d'épaisseur** ou avec une surface **au chrome poli miroir**.

Surfaces de cuisson inclinée LxP 330x700 ou 730x700 mm.

Brûleurs à flamme auto-stabilisée. Chaque brûleur a 3 rampes - Allumage piézo.

Thermostat de sécurité avec régulation thermostatique - Température de fonctionnement 90° à 270°C.

Grand trou d'évacuation avec tiroir récupérateur des graisses d'une grande capacité, accessible en façade.

Boutons de commande spécialement conçus pour éviter les infiltrations d'eau.

Indice de protection IPX5 - Prédéposé gaz naturel (kit transformation GPL inclus).

En dotation : dossier anti-éclaboussures en AISI304

Description	Code	EUR	
Fry top gaz plaque lisse au chrome poli inclinée top 400 mm 10 kW LxPxH 400x930x250 mm kg 57 m ³ 0,27 Accessoires inclus 164255 Racloir pour plaque lisse 1	391053 E9FTGDSC00	3948,00	
Fry top gaz plaque lisse au chrome poli inclinée top 800 mm 20 kW LxPxH 800x930x250 mm kg 102 m ³ 0,50 Accessoires inclus 164255 Racloir pour plaque lisse 1	391054 E9FTGHCS00	5926,00	
Fry top gaz plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée au chrome poli inclinée top 800 mm 20 kW LxPxH 800x930x250 mm kg 101 m ³ 0,50 Accessoires inclus 164255 Racloir pour plaque lisse 1 206420 Racloir pour plaque nervurée - le kit inclus les lames pour surface nervurée et lisse 1	391055 E9FTGHCP00	6083,00	
FryTop gaz plaque nervurée inclinée au chrome brossé 400 mm, contrôle thermostatique, grattoir inclus 10 kW LxPxH 400x930x250 mm kg 56 m ³ 0,27 Accessoires inclus 206420 Racloir pour plaque nervurée - le kit inclus les lames pour surface nervurée et lisse 1	391354 E9IILAAOMCA	3388,00	



Cuisson Modulaire

900XP

◀◀ (Fry Top gaz Top)

Description	Code	EUR
<p>FryTop gaz plaque lisse droite au chrome brossé 400 mm, contrôle thermostatique, grattoir et bouchon inclus</p> <p>10 kW LxPxH 400x930x250 mm kg 59 m³ 0,27</p> <p>Accessoires inclus 164255 Racloir pour plaque lisse 1 206296 Bouchon pour fry top 1</p>	<p>391402 E9IINAAOMCA</p>	<p>3310,00</p>
<p>FryTop gaz plaque lisse droite au chrome brossé 800 mm, contrôle thermostatique, grattoir et bouchon inclus</p> <p>20 kW LxPxH 800x930x250 mm kg 102 m³ 0,50</p> <p>Accessoires inclus 164255 Racloir pour plaque lisse 1 206296 Bouchon pour fry top 1</p>	<p>391401 E9IINAAOMEA</p>	<p>4917,00</p>
<p>FryTop gaz plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée inclinée au chrome brossé 800 mm, contrôle thermostatique, grattoir inclus</p> <p>20 kW LxPxH 800x930x250 mm kg 100 m³ 0,50</p> <p>Accessoires inclus 164255 Racloir pour plaque lisse 1 206420 Racloir pour plaque nervurée - le kit inclus les lames pour surface nervurée et lisse 1</p>	<p>391403 E9IIMAAOMEA</p>	<p>5111,00</p>



Fry Top

Fry Top gaz Top HP

Description	Code	EUR
<p>Grande plaque de cuisson HP à gaz avec plaque de cuisson lisse NitroChrome3 résistante aux rayures, horizontale, contrôle thermostatique</p> <p>33 kW LxPxH 1200x930x250 mm kg 199 m³ 0,75</p> <p>Accessoires inclus 164255 Racloir pour plaque lisse 1</p>	<p>391406 E9IIKAAOMIA</p>	<p>8464,00</p>



◀◀ (Fry Top gaz Top HP)

Description	Code	EUR
<p>Grande plaque de cuisson HP à gaz avec plaque de cuisson 2/3 lisse et 1/3 nervurée NitroChrome3 résistant aux rayures, horizontale, contrôle thermostatique</p> <p>33 kW LxPxH 1200x930x250 mm kg 201 m³ 0,81</p> <p>Accessoires inclus 164255 Racloir pour plaque lisse 1 206420 Racloir pour plaque nervurée - le kit inclus les lames pour surface nervurée et lisse 1</p>	<p>391407 E9I1MAAOMIA</p>	<p>8554,00</p>



Fry Top

Fry Top électriques Top

Dessus acier inox épaisseur 20/10ème - Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

Plaque de cuisson au **chrome brossé 15 mm d'épaisseur** ou avec une surface **au chrome poli miroir**.

Surface de cuisson inclinée LxP 330x700 ou 730x700 mm.

Résistances en incoloy placées sous la plaque de cuisson.

Thermostat de sécurité - **régulation thermostatique sur tous les modèles**. Température de fonctionnement de 90° à 270°C.

Boutons de commande avec graduation en °C spécialement conçus pour éviter les infiltrations - Indice de protection IPX5.

Grand trou d'évacuation avec tiroir récupérateur des graisses d'une grande capacité, accessible en façade.

En dotation : dossier anti-éclaboussures

Description	Code	EUR
<p>Fry top électrique plaque lisse au chrome poli inclinée top 400 mm</p> <p>7,50 kW 380-400 V 3 50/60 Hz LxPxH 400x930x250 mm kg 56 m³ 0,27</p> <p>Accessoires inclus 164255 Racloir pour plaque lisse 1</p>	<p>391072 E9FTEDCS00</p>	<p>3799,00</p>
<p>Fry top électrique plaque lisse au chrome poli inclinée top 800 mm</p> <p>15 kW 380-400 V 3 50/60 Hz LxPxH 800x930x250 mm kg 101 m³ 0,49</p> <p>Accessoires inclus 164255 Racloir pour plaque lisse 1</p>	<p>391073 E9FTEHCS00</p>	<p>5589,00</p>



▶▶

Cuisson Modulaire

900XP

◀◀ (Fry Top électriques Top)

Description	Code	EUR
<p>Fry top électrique plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée au chrome poli inclinée top 800 mm</p> <p>15 kW 380-400 V 3 50/60 Hz LxPxH 800x930x250 mm kg 99 m³ 0,47</p> <p>Accessoires inclus 164255 Racloir pour plaque lisse 1 206420 Racloir pour plaque nervurée - le kit inclus les lames pour surface nervurée et lisse 1</p>	<p>391074 E9FTEHCP00</p>	<p>5697,00</p>
<p>FryTop électrique plaque lisse droite au chrome brossé 400 mm, contrôle thermostatique</p> <p>7,50 kW 380-400 V 3 50/60 Hz LxPxH 400x930x250 mm kg 56 m³ 0,25</p> <p>Accessoires inclus 164255 Racloir pour plaque lisse 1 206296 Bouchon pour fry top 1</p>	<p>391357 E9IINDAOMCA</p>	<p>3148,00</p>
<p>Half module electric Fry Top with smooth brushed chrome cooking Plate, horizontal, 230V, thermostatic control, scraper and sTopper included</p> <p>7,50 kW 230 V 3 50/60 Hz LxPxH 400x930x250 mm kg 65 m³ 0,25</p> <p>Accessoires inclus 164255 Racloir pour plaque lisse 1 206296 Bouchon pour fry top 1</p>	<p>391398 E9IINIAOMCA</p>	<p>3232,00</p>
<p>FryTop électrique plaque nervurée inclinée au chrome brossé 400 mm, contrôle thermostatique, grattoir inclus</p> <p>7,50 kW 380-400 V 3 50-60 Hz LxPxH 400x930x250 mm kg 53 m³ 0,28</p> <p>Accessoires inclus 206420 Racloir pour plaque nervurée - le kit inclus les lames pour surface nervurée et lisse 1</p>	<p>391356 E9IILDAOMCA</p>	<p>3232,00</p>



▶▶

◀◀ (Fry Top électriques Top)

Description	Code	EUR
<p>FryTop électrique plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée inclinée au chrome brossé 800 mm, contrôle thermostatique, grattoir inclus</p> <p>15 kW 380-400 V 3 50/60 Hz LxPxH 800x930x250 mm kg 100 m³ 0,51</p> <p>Accessoires inclus</p> <p>164255 Racloir pour plaque lisse 1 206420 Racloir pour plaque nervurée - le kit inclus les lames pour surface nervurée et lisse 1</p>	<p>391358 E9IIMDAOMEA</p>	<p>4567,00</p>
<p>FryTop électrique plaque lisse droite au chrome brossé 800 mm, contrôle thermostatique, grattoir et bouchon inclus</p> <p>15 kW 380-400 V 3 50/60 Hz LxPxH 800x930x250 mm kg 103 m³ 0,50</p> <p>Accessoires inclus</p> <p>164255 Racloir pour plaque lisse 1 206296 Bouchon pour fry top 1</p>	<p>391400 E9IINDAOMEA</p>	<p>4463,00</p>



Fry Top

Fry Top électriques Top HP

Description	Code	EUR
<p>Grande plaque de cuisson électrique avec plaque FryTop en chrome lisse résistante aux rayures, horizontale, contrôle thermostatique</p> <p>20 kW 380-400 V 3 50/60 Hz LxPxH 1200x930x250 mm kg 191 m³ 0,74</p> <p>Accessoires inclus</p> <p>164255 Racloir pour plaque lisse 1</p>	<p>391404 E9IIKDAOMIA</p>	<p>8127,00</p>
<p>Grande plaque de cuisson électrique avec plaque de cuisson 2/3 lisse et 1/3 nervurée NitroChrome3 résistante aux rayures, non inclinée, contrôle thermostatique</p> <p>20 kW 380-400 V 3 50/60 Hz LxPxH 1200x930x250 mm kg 189 m³ 0,75</p> <p>Accessoires inclus</p> <p>164255 Racloir pour plaque lisse 1 206420 Racloir pour plaque nervurée - le kit inclus les lames pour surface nervurée et lisse 1</p>	<p>391405 E9IIMDAOMIA</p>	<p>8217,00</p>



Cuisson Modulaire

900XP

Grillades

Grillade gaz HP Top

Dessus acier inox épaisseur 20/10è. Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

Brûleurs sous bouclier rayonnant en acier inox AISI 441 avec dispositif de contrôle de coupure de flamme. Allumage piézo.

Température surface de cuisson **jusqu'à 350°C - réglage précis de la température.**

Grilles en fonte multi-usages (pour les viandes ou les poissons/légumes), avec un revêtement spécifique facilitant le nettoyage et limitant la corrosion.

Tiroir collecteur des graisses d'une **capacité de 2 L chacun.**

Protection anti-éclaboussures sur les 3 côtés.

Indice de protection IPX5 - Prédisposé gaz naturel (kit transformation GPL inclus).

Description	Code	EUR
Grillade gaz top HP 400 mm 10,50 kW LxPxH 400x930x250 mm kg 65 m ³ 0,27	391219 E9GRGDGC0P	5165,00
Grillade gaz top HP 800 mm 21 kW LxPxH 800x930x250 mm kg 114 m ³ 0,47	391065 E9GRGHGC0P	6192,00
Grillade gaz top HP 1200 mm 31,50 kW LxPxH 1200x941x250 mm kg 165 m ³ 0,74	391066 E9GRGLGC0P	7360,00



Grillades

Grillades gaz Monobloc

Dessus acier inox épaisseur 20/10è. Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

Brûleurs à 3 rampes en acier inox AISI 304 avec dispositif de contrôle de coupure de la flamme - allumage piezo.

Grilles de cuisson à double face en fonte : un côté pour les viandes et aliments juteux (grille avec canaux de drainage) et l'autre côté pour les poissons/légumes. Grilles avec avec un revêtement spécifique facilitant le nettoyage et limitant la corrosion.

Tiroir collecteur des graisses accessible en façade. Protection anti-éclaboussures sur 3 côtés.

Indice de protection IPX5 - Prédisposé gaz naturel (kit transformation GPL inclus).

EN OPTION : robinet d'eau pour remplissage du tiroir sans avoir à l'enlever (voir accessoires pour grillade - uniquement pour les versions monobloc).

Description	Code	EUR
Grillade gaz monobloc 400 mm 10 kW LxPxH 400x930x850 mm kg 72 m ³ 0,58 Accessoires inclus 206422 Racloir pour grillade avec grille en fonte 1	391266 E9GRGDGCFU	3447,00
Grillade gaz monobloc 800 mm 20 kW LxPxH 800x930x850 mm kg 117 m ³ 1,04 Accessoires inclus 206422 Racloir pour grillade avec grille en fonte 1	391267 E9GRGHGCFU	4956,00



Cuisson Modulaire

900XP

Grillades

Grillades électriques HP Top

Dessus acier inox épaisseur 20/10ème - Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

Éléments chauffants incoloy placés sous chaque barre de la grille de cuisson **avec déflecteurs de récupération de chaleur**, inox amovibles, **réduisant le temps de cuisson**.

Grilles de cuisson acier, facilement démontables et éléments chauffants basculant à 90° pour faciliter le nettoyage.

Cuve fixe avec **remplissage manuel par robinet d'eau en façade** et **évacuation par bonde de surverse avec filtre**.

Voyant lumineux alerte cuve vide. Protection anti-éclaboussures sur 3 côtés.

NOTA Installation : en cas d'installation sur soubassement réfrigéré, la grillade doit être positionnée à droite au dessus du groupe.

Description	Code	EUR
Grillade électrique top HP 400 mm 5,80 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x930x250 mm kg 51 m ³ 0,20 Accessoires inclus 206436 Racloir pour grillade HP électrique 1	391346 E9GREDGSOP	5287,00
Grillade électrique top HP 800 mm 11,60 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x930x250 mm kg 80 m ³ 0,47 Accessoires inclus 206436 Racloir pour grillade HP électrique 1	391347 E9GREHGSOP	6846,00
Grillade électrique top HP 1200 mm 17,40 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1200x930x250 mm kg 115 m ³ 0,75 Accessoires inclus 206436 Racloir pour grillade HP électrique 1	391348 E9GRELGSOP	9301,00



Grillades

Grillades électriques Monobloc

Dessus acier inox épaisseur 20/10ème - Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

Chaque demi-module est doté d'un groupe de trois résistances (2,5 kw chacune).

Grilles de cuisson à double face en fonte : un côté pour les viandes et aliments juteux (grille avec canaux de drainage) et l'autre côté pour les poissons/légumes.

Tiroir collecteur des graisses accessible en façade. Protection anti-éclaboussures sur 3 côtés.

Indice de protection IPX5.

EN OPTION : robinet d'eau pour remplissage du tiroir sans avoir à l'enlever (voir accessoires pour grillade - uniquement pour les versions monobloc).

Description	Code	EUR
Grillade électrique monobloc 400 mm 7,50 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x930x850 mm kg 74 m ³ 0,58 Accessoires inclus 206422 Racloir pour grillade avec grille en fonte 1	391270 E9GREDGCFU	3425,00
Grillade électrique monobloc 800 mm 15 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x930x850 mm kg 119 m ³ 1,06 Accessoires inclus 206422 Racloir pour grillade avec grille en fonte 1	391271 E9GREHGCFU	5120,00



Cuisson Modulaire

900XP

Cuiseurs multifonction

Cuiseur multifonction gaz Monobloc

Dessus acier inox épaisseur 20/10ème - Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

3 fonctions différentes : Fry Top - Sauteuse - Bain-marie.

Large trou d'évacuation permettant l'élimination rapide des liquides dans un bac GN.

Surface de cuisson bi-métal 15 mm (une couche de 3 mm d'acier inox AISI 316 sur une couche de 12 mm d'acier doux).

Brûleurs avec une ligne double flamme pour garantir une chaleur uniforme.

Vanne thermostatique et allumage piézo. Température de fonctionnement de 100°C à 280°C.

Indice de protection IPX5 - Prédéposé gaz naturel (kit transformation GPL inclus).

Description	Code	EUR
Sauteuse multifonction gaz fond bi-métal 22 l 14 kW LxPxH 800x930x850 mm kg 107 m ³ 0,98 Accessoires inclus 164255 Racloir pour plaque lisse 1	391142 E9MFGHDIOO	7574,00



Cuiseurs multifonction

Cuiseur multifonction électrique Monobloc

Mêmes caractéristiques générales que la version GAZ.

Chauffage par résistances infrarouge - thermostat de sécurité avec régulation thermostatique.

Description	Code	EUR
Sauteuse multifonction électrique fond bi-métal 22 l 10 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x930x850 mm kg 103 m ³ 0,98 Accessoires inclus 164255 Racloir pour plaque lisse 1	391151 E9MFEHDIOO	7430,00



Sauteuses

Sauteuses basculantes gaz

Dessus acier inox épaisseur 20/10è. Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

Cuve profonde emboutie d'une seule pièce, pour une hygiène optimale.

Fond de cuve **en duomat** (alliage de 2 principaux aciers inoxydables garantissant une **température uniforme et augmentant la résistance à la corrosion.**)

Zone de cuisson LxP : **80L = 45dm²** 730x615 / **100L = 57 dm²** 930x615.

Température de fonctionnement contrôlée par thermostat de 120° à 300°C.

Brûleurs en acier inox AISI 441 avec combustion optimisée, situés sous la surface de cuisson ; ils suivent la cuve lors de son inclinaison.

Dispositif de contrôle de coupure de la flamme et allumage électrique.

Commande de robinet d'eau intégrée sur le panneau frontal.

Indice de protection IPX5 - Prédéposé gaz naturel (kit transformation GPL inclus).

Description	Code	EUR	
Sauteuse basculante gaz manuelle 80 l, fond DUOMAT 21 kW 0,10 kW 220-230 V 1 50 Hz LxPxH 800x930x850 mm kg 157 m ³ 0,95	391136 E9BRGHDOF0	8926,00	
Sauteuse basculante gaz automatique 80 l, fond DUOMAT 21 kW 0,10 kW 220-230 V 1 50 Hz LxPxH 800x930x850 mm kg 163 m ³ 0,95	391137 E9BRGHDOFM	10320,00	
Sauteuse basculante gaz manuelle 100 l, fond DUOMAT 27 kW 0,10 kW 220-230 V 1 50 Hz LxPxH 1000x930x850 mm kg 184 m ³ 1,18	391140 E9BRGJDPPF0	10208,00	
Sauteuse basculante gaz automatique 100 l, fond DUOMAT 27 kW 0,10 kW 220-230 V 1 50 Hz LxPxH 1000x930x850 mm kg 188 m ³ 1,19	391141 E9BRGJDPPFM	11682,00	

Sauteuses

Sauteuses basculantes électriques

Mêmes caractéristiques générales que la version GAZ.

Eléments de chauffage par infrarouge, situés sous la surface de cuisson ; ils suivent la cuve lors de son inclinaison.

Description	Code	EUR	
<p>Sauteuse basculante électrique manuelle 80 l, fond DUOMAT</p> <p>13 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x930x850 mm kg 151 m³ 0,95</p>	<p>391145 E9BREHDOF0</p>	<p>8787,00</p>	
<p>Sauteuse basculante électrique automatique 80 l, fond DUOMAT</p> <p>13 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x930x850 mm kg 157 m³ 0,95</p>	<p>391146 E9BREHDOFM</p>	<p>10268,00</p>	
<p>Sauteuse basculante électrique manuelle 100 l, fond DUOMAT</p> <p>17 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1000x930x850 mm kg 177 m³ 1,17</p>	<p>391149 E9BREJD PFO</p>	<p>10076,00</p>	
<p>Sauteuse basculante électrique automatique 100 l, fond DUOMAT</p> <p>17 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1000x930x850 mm kg 182 m³ 1,18</p>	<p>391150 E9BREJD PFM</p>	<p>11557,00</p>	

Marmites

Marmites rondes gaz

Dessus acier inox épaisseur 20/10ème - Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

Cuve emboutie diamètre 600 mm avec angles arrondis et couvercle en acier inoxydable AISI 304.

Fond de cuve de 2 mm en acier inox AISI 316 **très résistant à la corrosion**.

Brûleurs inoxydable AISI304 avec combustion optimisée, dispositif de contrôle de coupure de flamme, flamme pilote protégée.

Remplissage eau chaude et froide par électrovanne - Robinet de vidange de cuve en acier inoxydable avec poignée isolée.

Modèles chauffe indirecte :

- soupape de sécurité garantissant un fonctionnement conforme aux normes de sécurité en vigueur,
- Permet une température de cuisson constante à 100°C - préconisé pour les aliments fragiles qui n'attacheront pas.

- Remplissage en eau froide par électrovanne de la double enveloppe.

Indice de protection IPX5 - Prédéposé gaz naturel (kit transformation GPL inclus).

Description	Code	EUR	
Marmite ronde gaz 60 L chauffe indirecte 14 kW 0,10 kW 230 V 1N 50 Hz LxPxH 800x930x850 mm kg 116 m ³ 1,18 Accessoires inclus 927222 Additif eau anti-corrosion 1	391232 E9BSGHINFO	10661,00	
Marmite ronde gaz 100 L, chauffe directe 21 kW 0,10 kW 220-230 V 1 50 Hz LxPxH 800x930x850 mm kg 110 m ³ 1,08	391106 E9BSGHDPFO	8482,00	
Marmite ronde gaz 100 L, chauffe indirecte 21 kW 0,10 kW 220-230 V 1 50 Hz LxPxH 800x930x850 mm kg 132 m ³ 1,16 Accessoires inclus 927222 Additif eau anti-corrosion 1	391100 E9BSGHIPFO	11361,00	
Marmite ronde gaz 100 L, chauffe ind. remplissage auto 21 kW 0,10 kW 220-230 V 1 50 Hz LxPxH 800x930x850 mm kg 134 m ³ 1,19 Accessoires inclus 927222 Additif eau anti-corrosion 1	391101 E9BSGHIPFR	12820,00	



Cuisson Modulaire

900XP

◀◀ (Marmites rondes gaz)

Description	Code	EUR	
<p>Marmite ronde gaz 150 L, chauffe directe</p> <p>24 kW 0,10 kW 220-230 V 1 50 Hz LxPxH 800x930x850 mm kg 113 m³ 1,07</p>	<p>391107 E9BSGHDRFO</p>	<p>8728,00</p>	
<p>Marmite ronde gaz 150 L chauffe directe, autoclave</p> <p>24 kW 0,10 kW 220-230 V 1 50 Hz LxPxH 800x930x850 mm kg 170 m³ 1,18</p>	<p>391108 E9BSGHDRFC</p>	<p>9686,00</p>	
<p>Marmite ronde gaz 150 L, chauffe indirecte</p> <p>24 kW 0,10 kW 220-230 V 1 50 Hz LxPxH 800x930x850 mm kg 141 m³ 1,17</p> <p>Accessoires inclus 927222 Additif eau anti-corrosion 1</p>	<p>391102 E9BSGHIRFO</p>	<p>11471,00</p>	
<p>Marmite ronde gaz 150 L, chauffe ind. remplissage auto</p> <p>24 kW 0,10 kW 220-230 V 1 50 Hz LxPxH 800x930x850 mm kg 143 m³ 1,17</p> <p>Accessoires inclus 927222 Additif eau anti-corrosion 1</p>	<p>391103 E9BSGHIRFR</p>	<p>12961,00</p>	
<p>Marmite ronde gaz 150 L chauffe indirecte, avec pressostat, autoclave</p> <p>24 kW 0,10 kW 220-230 V 1 50 Hz LxPxH 800x930x850 mm kg 148 m³ 1,18</p> <p>Accessoires inclus 927222 Additif eau anti-corrosion 1</p>	<p>391104 E9BSGHIRFC</p>	<p>11767,00</p>	

Marmites

Marmites rondes électriques

Mêmes caractéristiques générales que la version GAZ.

Éléments de chauffage à haut rendement en Incoloy armé avec thermostat de sécurité.

Description	Code	EUR	
<p>Marmite ronde électrique 60 L, chauffe indirecte</p> <p>9,40 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x930x850 mm kg 105 m³ 1,19</p> <p>Accessoires inclus 927222 Additif eau anti-corrosion 1</p>	<p>391233 E9BSEHINFO</p>	<p>9059,00</p>	
<p>Marmite ronde électrique 100 L, chauffe indirecte</p> <p>21,50 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x930x850 mm kg 122 m³ 1,18</p> <p>Accessoires inclus 927222 Additif eau anti-corrosion 1</p>	<p>391118 E9BSEHIPFO</p>	<p>9829,00</p>	
<p>Marmite ronde électrique 100 L, chauffe indirecte, remplissage automatique</p> <p>21,50 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x930x850 mm kg 125 m³ 1,21</p> <p>Accessoires inclus 927222 Additif eau anti-corrosion 1</p>	<p>391119 E9BSEHIPFR</p>	<p>12033,00</p>	
<p>Marmite ronde électrique 150 L, chauffe indirecte</p> <p>21,50 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x930x850 mm kg 131 m³ 1,23</p> <p>Accessoires inclus 927222 Additif eau anti-corrosion 1</p>	<p>391120 E9BSEHIRFO</p>	<p>10452,00</p>	
<p>Marmite ronde électrique 150 L, chauffe indirecte, remplissage automatique</p> <p>21,50 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x930x850 mm kg 132 m³ 1,18</p> <p>Accessoires inclus 927222 Additif eau anti-corrosion 1</p>	<p>391121 E9BSEHIRFR</p>	<p>12120,00</p>	
<p>Marmite ronde électrique 150 L, chauffe indirecte, avec pressostat, autoclave</p> <p>21,50 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x930x850 mm kg 138 m³ 1,18</p> <p>Accessoires inclus 927222 Additif eau anti-corrosion 1</p>	<p>391122 E9BSEHIRFC</p>	<p>10473,00</p>	

Cuisson Modulaire

900XP

Marmites

Marmites rectangulaires gaz et électriques

Dessus acier inox épaisseur 20/10ème - Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait.

Cuve 250L LxHxP 1040x485x550 avec angles arrondis.

Couvercle en acier inoxydable AISI 304.

Fond de cuve de 2,5 mm en acier inox AISI 316 très résistant à la corrosion.

Chauffage indirect - Brûleurs en acier inoxydable AISI 304 avec combustion optimisée, dispositif de contrôle de coupure de la flamme et flamme pilote protégée.

Thermostat de sécurité avec régulation thermostatique.

Robinet électromagnétique pour le remplissage en eau chaude ou froide de la cuve.

Vidange du contenu liquide par un robinet en acier inoxydable avec poignée isolée.

Remplissage manuel de la double enveloppe.

Indice de protection IPX5 - Prédéposé gaz naturel (kit transformation GPL inclus).

391123 Mêmes caractéristiques générales que la version GAZ.

Éléments de chauffage à haut rendement en Incoly armé avec thermostat de sécurité.

Description	Code	EUR
Marmite rectangulaire gaz 250 l, chauffage indirect 35 kW 0,05 kW 230 V 1N 50/60 Hz LxPxH 1200x930x850 mm kg 241 m ³ 1,56 Accessoires inclus 927222 Additif eau anti-corrosion 1	391105 E9BSGLIUFE	20574,00
Marmite rectangulaire électrique 250 l, chauffage indirect 24 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1200x930x850 mm kg 224 m ³ 1,52 Accessoires inclus 927222 Additif eau anti-corrosion 1	391123 E9BSELIUFE	19460,00



Plans neutres et soubassements

Plans neutres et évier Top

Une gamme de modèles top de 200, 400 et 800 mm qui peuvent être montés facilement sur des soubassements réfrigérés, ouverts, fermés ou en système pont.

Dessus acier inox épaisseur 20/10ème - Bords latéraux à angle droit, découpés au laser pour un assemblage parfait entre les éléments.

TOP évier **GNI/1+GNI/3 Prof. 160 mm** avec robinet EC/EF

Description	Code	EUR	
Plan neutre fermé, 1/4 de module LxPxH 200x930x250 mm kg 16 m ³ 0,12	391156 E9WTNBN000	742,00	
Plan neutre avec tiroir, 1/4 de module LxPxH 200x930x250 mm kg 20 m ³ 0,09	391157 E9WTNBN00E	1043,00	
Plan neutre fermé, 1/2 module LxPxH 400x930x250 mm kg 24 m ³ 0,22	391158 E9WTNDN000	920,00	
Plan neutre avec tiroir, 1/2 module LxPxH 400x930x250 mm kg 29 m ³ 0,22	391159 E9WTNDN00E	1254,00	
Dessus neutre avec évier GNI/1, demi module (400mm) LxPxH 400x930x250 mm kg 23 m ³ 0,19	391312 9SUNDQ00Q	1836,00	



Cuisson Modulaire

900XP

◀◀ (Plans neutres et évier Top)

Description	Code	EUR	
Plan neutre fermé, 1 module LxPxH 800x930x250 mm kg 37 m ³ 0,40	391160 E9WTNHN000	1223,00	
Plan neutre avec tiroir, 1 module LxPxH 800x930x250 mm kg 45 m ³ 0,39	391161 E9WTNHN00E	1764,00	
Plan neutre 200 mm avec colonne d'eau et indicateur de débit 0,20 kW 230 V 1 50/60 Hz LxPxH 200x930x250 mm kg 24 m ³ 0,31	206378 WTNWTCT9E	1774,00	
Evier top avec colonne d'eau 400 mm LxPxH 400x930x250 mm kg 30 m ³ 0,31	391236 E9SUNDQ000	1771,00	
1/4 Module neutre 200mm, épaisseur 3mm (30/10°) LxPxH 200x930x250 mm kg 17 m ³ 0,12	391543 E9SSAGAOMAE	854,00	
1/4 Module neutre 200mm avec tiroir, épaisseur 3mm (30/10°) LxPxH 200x930x250 mm kg 20 m ³ 0,09	391544 E9SSBGAOMAE	1200,00	

▶▶

◀◀ (Plans neutres et évier Top)

Description	Code	EUR	
1/2 Module neutre 400mm, épaisseur 3mm (30/10°) LxPxH 400x930x250 mm kg 28 m ³ 0,22	391545 E9SSAGAOMCE	1143,00	
1/2 Module neutre 400mm, épaisseur 3mm (30/10°) avec tiroir LxPxH 400x930x250 mm kg 30 m ³ 0,22	391546 E9SSBGAOMCE	1442,00	
Module neutre 800mm, épaisseur 3mm (30/10°) LxPxH 800x930x250 mm kg 43 m ³ 0,40	391547 E9SSAGAOMEE	1407,00	
Module neutre 800mm avec tiroir, épaisseur 3mm (30/10°) LxPxH 800x930x250 mm kg 45 m ³ 0,39	391548 E9SSBGAOMEE	2029,00	
Sink top with water column and 3mm worktop, 400mm LxPxH 400x930x250 mm kg 32 m ³ 0,31	391549 E9SSCGAOMCE	2037,00	
Plan de travail neutre 200mm épaisseur 3mm, avec colonne d'eau et indicateur de débit, 1/4 module, 900XP 0,20 kW 230 V 1 50/60 Hz LxPxH 200x930x250 mm kg 24 m ³ 0,31	206447 E9SSEEAOMAE	2040,00	

Plans neutres et soubassements

Soubassements neutres ouverts et fermés

Les soubassements peuvent être équipés de portes, de glissières GN, de kits chauffant et de tiroirs. Panneaux latéraux et arrières en acier inoxydable AISI 430. Pieds réglables en hauteur en acier inox AISI 304.

NOTA :

- pour les soubassements de 800 mm, prévoir un montant central pour fixation des 2 portes.
 - pour les soubassements de 1200 mm, prévoir deux montants centraux pour fixation des 3 portes.
- Montant central code 206245 tarif public unitaire HT = 66 €
 Porte droite ou gauche code 206350 tarif public unitaire HT = 169 €

Description	Code	EUR	
Soubassement ouvert 1/2 module LxPxH 400x785x600 mm kg 18 m ³ 0,28	391153 E9BAND0000	702,00	
Soubassement ouvert 1 module LxPxH 800x785x600 mm kg 26 m ³ 0,55	391154 E9BANH0000	901,00	
Soubassement ouvert 1 module 1/2 LxPxH 1200x785x600 mm kg 34 m ³ 0,78	391155 E9BANL0000	1024,00	
Soubassement avec tiroir à bouteilles LxPxH 200x900x600 mm kg 24 m ³ 0,26	391152 E9BANB000E	1143,00	
Soubassement fermé 200 mm LxPxH 200x900x600 mm kg 19 m ³ 0,26	391220 E9BANB00C0	741,00	

Plans neutres et soubassements

Soubassements réfrigérés

Les soubassements réfrigérés ne sont pas compatibles avec les plaques électriques, les éléments avec colonne d'eau, l'évier et les bains-marie.

Panneaux d'habillage en acier inox.

Tiroirs GN 1/1+1/3 en acier inox AISI 304 sur glissières télescopiques.

Portes en acier inox AISI 304.

Groupe frigorifique tropicalisé (**Températures ambiantes jusqu'à 43°C et taux d'humidité de 40%**) - Gaz réfrigérant R452a ou R290 suivant appareil.

Fonctionnement ventilé. Panneau de commande digital avec thermostat, voyant de fonctionnement et interrupteur MARCHE/ARRÊT.

Dégivrage automatique avec évaporation des condensats.

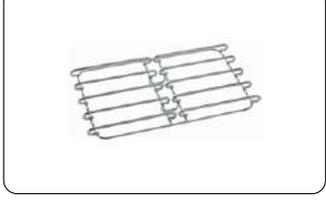
727096 Fonctionnement soit en froid positif soit en froid négatif : l'utilisateur choisit la température désirée (de -22°C à +8°C).

2 tiroirs GN 2/1 profondeur 150 mm chacun.

Description	Code	EUR	
Base réfrigérée HP 2 tiroirs, -22°C à +8°C - R290 0,55 kW 220-240 V 1 50 Hz LxPxH 1198x902x627 mm kg 161 m ³ 1,38 Connectable	729631 E9BAPL00MP	10617,00	
Base réfrigérée avec 2 tiroirs, -2/+10° C, évaporation automatique des condensats de dégivrage - R290 0,44 kW 220-230 V 1N 50 Hz LxPxH 1200x830x600 mm kg 123 m ³ 1,14	391602 E9TTAECOMIN	7563,00	
Soubassement réfrigéré à 3 tiroirs, -2 / + 10 ° C, évaporation automatique de la condensation de dégivrage - R290 0,44 kW 220-230 V 1N 50 Hz LxPxH 1600x830x600 mm kg 146 m ³ 1,50	391601 E9TTAECOMKN	8345,00	
Soubassement réfrigéré à 6 tiroirs, -2 / + 10 ° C, évaporation automatique de la condensation de dégivrage - R290 0,44 kW 220-230 V 1N 50 Hz LxPxH 1600x830x600 mm kg 167 m ³ 1,49	391600 E9TTBECOMKN	9005,00	

Accessoires pour 900XP

Accessoires pour fourneaux gaz et électriques

Description	Code	EUR	
Grille GN2/1 chromée LxPxH 650x530x10 mm kg 1,40	164250 CAC01	88,00	
Grille chromée GN 2/1 pour four convection LxPxH 660x512x37 mm kg 2,40 m³ 0,02	206243 GRGN2ICOV	110,00	
Grille chromée pour grands fours LxPxH 972x687x73 mm kg 2 m³ 0,02	206204 9AC111	264,00	
Support casserole wok pour feux vifs (gamme 700&900) LxPxH 260x260x47 mm kg 1,08 m³ 0,01	206363 SUPPWOK	365,00	
Paire de supports casserole en fonte LxPxH 400x400x50 mm kg 11 m³ 0,02	206208 206208	156,00	
Grille inox pour 2 feux vifs LxPxH 331x760x93 mm kg 4 m³ 0,03	206298 ROSTN900	333,00	



◀◀ (Accessoires pour fourneaux gaz et électriques)

Description	Code	EUR	
Support de sol pour fourneau à paëlla gaz LxPxH 800x800x200 mm kg 7,90 m ³ 0,13	206283 GRDFRM3BT	590,00	
Plaque de mijotage 1 brûleur frontal LxPxH 350x350x60 mm kg 6,65	206170 9AC53	140,00	
Plaque de cuisson lisse 1 brûleur frontal LxPxH 350x400x60 mm kg 7,39 m ³ 0,01	206171 9AC54	242,00	
Plaque de cuisson nervurée 1 brûleur frontal LxPxH 350x400x30 mm kg 8,87 m ³ 0,01	206172 9AC55	169,00	
Traverse en fonte pour plaques électriques carrées (2pc) LxPxH 350x100x30 mm kg 6	206056 9AC12	110,00	
Kit canules gaz de ville (G150) pour brûleurs fourneaux XP900 LxPxH 160x170x90 mm kg 1	206384 KITG150C9	117,00	

▶▶

Cuisson Modulaire

900XP

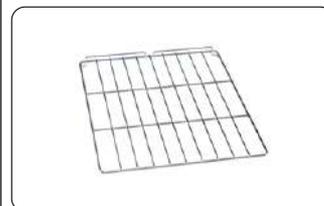
◀◀ (Accessoires pour fourneaux gaz et électriques)

Description	Code	EUR
Kit canules gaz de ville (G150) pour brûleurs fourneaux XP900 sur four LxPxH 170x160x90 mm kg 1	206385 KITG150CO9	163,00

Accessoires pour 900XP

Accessoires pour plaques coup de feu

Description	Code	EUR
Grille GN2/1 chromée LxPxH 650x530x10 mm kg 1,40	164250 CAC01	88,00
Grille chromée GN 2/1 pour four convection LxPxH 660x512x37 mm kg 2,40 m ³ 0,02	206243 GRGN2ICOV	110,00
Kit canules gaz de ville (G150) pour plaque coup de feu XP900 LxPxH 170x160x90 mm kg 5	206386 KITG150ST9	76,00



Accessoires pour 900XP

Accessoires pour Bains-Marie

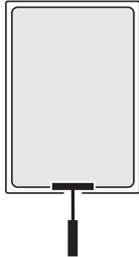
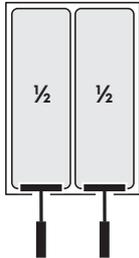
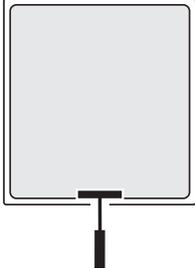
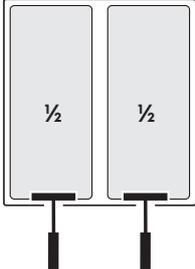
Pour la bonne circulation de l'eau, le faux fond est nécessaire si les produits sont en contact avec le fond.

Description	Code	EUR	
Faux fond perforé pour bain marie 1 module LxPxH 610x500x20 mm kg 5 m ³ 0,01	921623 7AC17	155,00	
Faux fond perforé pour bain marie 1 demi-module LxPxH 280x500x20 mm kg 1,18	921622 7AC16	165,00	
Robinet à eau pour bain marie 1 module LxPxH 50x130x200 mm kg 2	921627 7AC20	196,00	

900XP paniers pour friteuses

Les friteuses sont livrées avec 1 grand panier ou 2 demi-paniers

Paniers supplémentaires pour friteuses

<p>921691</p>	<p>Grand panier pour friteuses 14L et 15L L : 225 mm P : 325 mm H : 125 mm</p>	
<p>921692</p>	<p>2 demi-paniers pour friteuses 15L L : 105 m P : 325 mm H : 125 mm</p>	
<p>927226 927201*</p>	<p>1 grand panier pour friteuses 18L et 23L L : 285 mm P : 352 mm H : 148 mm</p>	
<p>927223 927200*</p>	<p>2 demi-paniers pour friteuses 18L et 23L L : 140 mm P : 330 mm H : 150 mm</p>	

* Version avec crochet avant - nous consulter

Accessoires pour 900XP

Accessoires pour friteuses

Description	Code	EUR	
2 demi-paniers pour friteuses 12L, 14L et 15L LxPxH 105x325x125 mm kg 2 m ³ 0,04	921692 7AC51	140,00	
2 demi-paniers pour friteuses 7 L LxPxH 100x325x125 mm kg 1,50 m ³ 0,01	960638 7AC39	131,00	
Grand panier pour friteuses 12 L LxPxH 225x325x125 mm kg 1 m ³ 0,03	921629 7AC22	142,00	
Grand panier pour friteuses 14L et 15L LxPxH 225x325x125 mm kg 1 m ³ 0,04	921691 7AC50	85,00	
Défecteur pour friteuses 15 L (adapté pour les produits lourdement panés) LxPxH 240x390x70 mm kg 1 m ³ 0,01	921696 9AC144	129,00	
Extension de vidange de l'huile pour friteuses 23 L LxPxH 30x400x30 mm kg 1,31	206209 9AC113	236,00	



Cuisson Modulaire

900XP

◀◀ (Accessoires pour friteuses)

Description	Code	EUR	
<p>Filtre à huile pour friteuse monobloc simple ou double cuve de 7L/14L/15L/34L</p> <p>LxPxH 170x300x0,1 mm kg 0,84 m³ 0,01</p>	<p>921693 7AC55</p>	<p>150,00</p>	
<p>Filtre à sédiments pour friteuses 15 L</p> <p>LxPxH 295x390x60 mm kg 0,62 m³ 0,01</p>	<p>206235 9AC139</p>	<p>631,00</p>	
<p>Tige de débouchage pour vidange des friteuses 15L</p> <p>LxPxH 228x6x668 mm kg 1</p>	<p>921695 9AC59</p>	<p>106,00</p>	
<p>Grand panier pour friteuses 18L et 23L</p> <p>LxPxH 285x352x148 mm kg 2 m³ 0,06</p>	<p>927226 9AC48</p>	<p>211,00</p>	
<p>2 demi-paniers pour friteuses 18L et 23L</p> <p>LxPxH 140x330x150 mm kg 3 m³ 0,05</p>	<p>927223 9AC46</p>	<p>149,00</p>	
<p>Déflexeur pour friteuses 23 L (adapté pour les produits lourdement panés/farinés)</p> <p>LxPxH 295x390x65 mm kg 1 m³ 0,01</p>	<p>960645 9AC50</p>	<p>149,00</p>	

▶▶

◀◀ (Accessoires pour friteuses)

Description	Code	EUR	
Couvercle hygiénique pour friteuses de 23 L LxPxH 550x400x100 mm kg 2,40 m ³ 0,02	206201 9AC108	273,00	
Filtre à huile inox pour friteuse monobloc de 18L et 23L LxPxH 230x400x50 mm kg 1,14 m ³ 0,01	206359 OILFILT900	243,00	
Tige de débouchage pour vidange des friteuses 23L LxPxH 125x6x781 mm kg 0,40 m ³ 0,01	927227 9AC49	106,00	
Plinthe frontale hauteur 180 mm pour friteuses de 23 L (couvre uniquement les pieds) LxPxH 86x75x179 mm kg 1	206203 9AC110	230,00	
Kit support latéral sans pieds intermédiaire ou sur roues, pour friteuses 23L et cuiseurs à pâtes LxPxH 787x85x50 mm kg 5,53 m ³ 0,01	206372 BSUPPWFR9	350,00	
Kit de filtration avancée pour friteuse 23L - à associer aux filtres papier LxPxH 242x514x151 mm kg 6,96 m ³ 0,02	200084 SSFILTER	379,00	

▶▶

Cuisson Modulaire

900XP

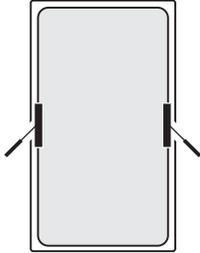
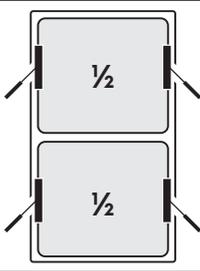
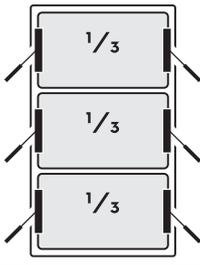
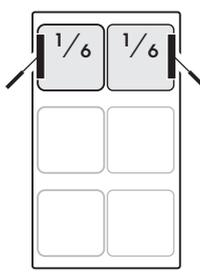
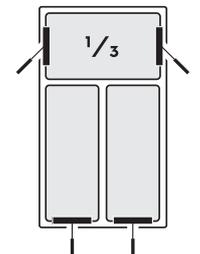
◀◀ (Accessoires pour friteuses)

Description	Code	EUR	
<p>Lot de 100 filtres papiers pour système de filtration avancée friteuses 23L</p> <p>LxPxH 214x691x90 mm kg 4 m³ 0,04</p>	<p>200085 PACK-PAPER</p>	<p>159,00</p>	
<p>Filtre à sédiments pour friteuses 23L nouvelle génération (01/2018)</p> <p>LxPxH 68x688x594 mm kg 0,75 m³ 0,04</p>	<p>921023 TRAY23LNF</p>	<p>469,00</p>	
<p>Filtre à huile inox pour friteuses 23L nouvelle génération (01/2018) inclus sur les friteuses avec filtration incorporée</p> <p>LxPxH 242x514x151 mm kg 2,20 m³ 0,02</p>	<p>200086 OILFILT23LT</p>	<p>404,00</p>	
<p>Kit de vidange externe pour friteuse 23L avec filtration/recirculation de l'huile intégrée (nouvelle génération 01/2018)</p> <p>LxPxH 60x2292x60 mm kg 1,26</p>	<p>200087 KITPUMP23</p>	<p>899,00</p>	

900XP paniers pour cuiseurs à pâtes

Les cuiseurs à pâtes sont livrés sans panier - Faites votre choix

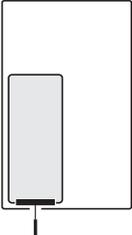
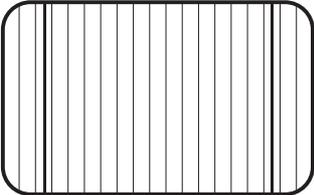
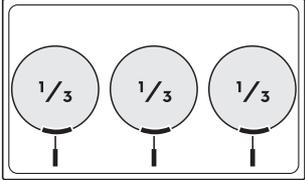
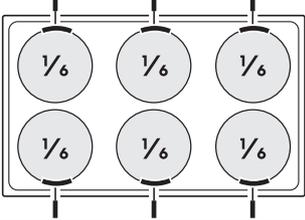
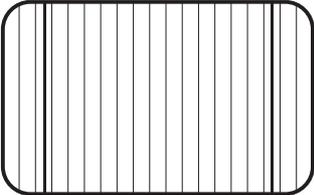
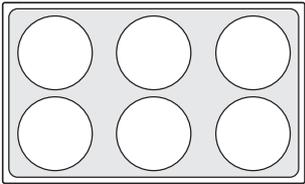
Paniers pour cuiseurs à pâtes cuve de 40 L

927216	Grand panier GN1/1 avec 2 poignées L : 275 mm P : 480 mm H : 210 mm	
927211	Lot de 2 paniers GN1/2 avec 2 poignées L : 275 mm P : 230 mm H : 210 mm	
927210	Lot de 3 paniers GN1/3 avec 2 poignées L : 275 mm P : 150 mm H : 210 mm (Peut être utilisé avec l'unité indépendante de relevage automatique 206353)	
206433	Lot de 2 paniers portion individuelle GN1/6 avec 1 seule poignée (gauche et droite) L : 130 mm P : 130 mm H : 215 mm (à associer au faux fond 206238)	
206395	Cadre pour suspension de 2 paniers portion individuelle (206433). (s'utilise uniquement avec l'unité indépendante de relevage automatique code 206353)	
206233	Lot de 3 paniers : 1 panier GN1/3 2 paniers 135x310 (à associer au faux fond 206238)	

900XP paniers pour cuiseurs à pâtes

Les cuiseurs à pâtes sont livrés sans panier - Faites votre choix

Paniers pour cuiseurs à pâtes cuve de 40 L

<p>206237</p>	<p>1 panier ergonomique L : 135 mm P : 310 mm H : 215 mm (à associer au faux fond 206238)</p>	
<p>206238</p>	<p>Faux fond pour paniers rectangulaires L : 295 mm P : 505 mm H : 80 mm (à associer aux paniers 206433, 206237 et 206233)</p>	
<p>927212</p>	<p>Lot de 3 paniers ronds Ø : 170 mm H : 180 mm (à associer au faux fond 927219)</p>	
<p>927213</p>	<p>Lot de 6 paniers ronds Ø : 145 mm H : 180 mm (à associer au faux fond 927219 ou 960644)</p>	
<p>927219</p>	<p>Faux fond pour paniers ronds L : 290 mm P : 500 mm H : 115 mm (à associer aux paniers 927212 et 927213)</p>	
<p>960644</p>	<p>Support pour 6 paniers ronds L : 330 mm P : 535 mm H : 10 mm à associer aux paniers 927213 (alternative au faux fond 927219)</p>	

Accessoires pour 900XP

Accessoires pour cuiseurs à pâtes

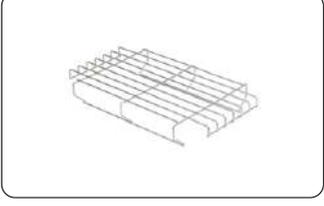
Description	Code	EUR	
<p>Système automatique programmable de relevage des paniers pour cuiseurs à pâtes 40L, 3 bras de relevage</p> <p>0,20 kW 230 V 1 50/60 Hz LxPxH 200x930x850 mm kg 43 m³ 0,27</p>	<p>206353 LIFT9E</p>	<p>3916,00</p>	
<p>Système économie d'énergie pour cuiseur à pâtes</p> <p>LxPxH 45x500x100 mm kg 1 m³ 0,01</p>	<p>206344 ENSAVING</p>	<p>449,00</p>	
<p>1 demi-panier pour cuiseur à pâtes 40L</p> <p>LxPxH 135x310x215 mm kg 1 m³ 0,02</p>	<p>206237 9AC142</p>	<p>125,00</p>	
<p>Kit 2 paniers droite + gauche pour cuiseur à pâtes 40L</p> <p>LxPxH 130x130x215 mm kg 2,23 m³ 0,03</p>	<p>206433 BSK6PC900</p>	<p>379,00</p>	
<p>2 paniers (275x230) pour cuiseurs à pâtes 40L</p> <p>LxPxH 275x230x210 mm kg 3,84 m³ 0,08</p>	<p>927211 9AC39</p>	<p>357,00</p>	
<p>Kit 3 paniers pour cuiseurs à pâtes 40L (1 panier GN1/3 + 2 paniers 135x310 mm)</p> <p>LxPxH 275x150x210 mm kg 4,68 m³ 0,08</p>	<p>206233 9AC137</p>	<p>444,00</p>	



Cuisson Modulaire

900XP

◀◀ (Accessoires pour cuiseurs à pâtes)

Description	Code	EUR	
<p>Kit 3 paniers RONDS pour cuiseurs à pâtes 40 L (à utiliser avec le faux fond 927219)</p> <p>LxPxH 170x170x180 mm kg 3 m³ 0,05</p>	<p>927212 9AC40</p>	<p>308,00</p>	
<p>3 paniers (275x150) pour cuiseurs à pâtes 40L</p> <p>LxPxH 275x150x210 mm kg 4,50 m³ 0,08</p>	<p>927210 9AC38</p>	<p>444,00</p>	
<p>Kit 6 paniers RONDS pour cuiseurs à pâtes 40 L (à utiliser avec le faux fond 927219 ou le support 960644)</p> <p>LxPxH 135x135x180 mm kg 4,05 m³ 0,05</p>	<p>927213 9AC41</p>	<p>511,00</p>	
<p>Faux fond pour cuiseur à pâtes 40 L.</p> <p>LxPxH 295x505x80 mm kg 2,50 m³ 0,02</p>	<p>206238 9AC143</p>	<p>62,00</p>	
<p>1 panier (275x480) pour cuiseurs à pâtes 40 L</p> <p>LxPxH 275x480x210 mm kg 3,47 m³ 0,10</p>	<p>927216 9AC43</p>	<p>296,00</p>	
<p>Faux fond pour paniers ronds de cuiseur à pâtes 40L (à associer à 927212 ou 927213)</p> <p>LxPxH 290x500x115 mm kg 1 m³ 0,02</p>	<p>927219 9AC44</p>	<p>75,00</p>	

▶▶

◀◀ (Accessoires pour cuiseurs à pâtes)

Description	Code	EUR	
<p>Couvercle et support couvercle pour cuiseurs à pâtes</p> <p>LxPxH 550x400x100 mm kg 3,77 m³ 0,01</p>	<p>206190 9AC100</p>	<p>301,00</p>	
<p>Support pour 6 paniers ronds (alternative avec 927219)</p> <p>LxPxH 329x535x10 mm kg 0,85 m³ 0,01</p>	<p>960644 9AC61</p>	<p>202,00</p>	
<p>Cadre pour suspension de 2 paniers (à utiliser avec le système de relevage automatique)</p> <p>LxPxH 456x153x76 mm kg 0,81 m³ 0,01</p>	<p>206395 FRAME2BSK-PC900</p>	<p>249,00</p>	

Cuisson Modulaire

900XP

Accessoires pour 900XP

Accessoires pour Fry Top

Description	Code	EUR	
Grille GN2/1 chromée LxPxH 650x530x10 mm kg 1,40	164250 CAC01	88,00	
Kit Récipient huile/ matière grasse pour fry top LxPxH 325x265x100 mm kg 1 m³ 0,02	206346 KOILFT	354,00	
Racloir pour plaque lisse LxPxH 320x120x30 mm kg 0,25	164255 CAC02	89,00	
Racloir pour plaque nervurée - le kit inclus les lames pour surface nervurée et lisse LxPxH 200x80x60 mm kg 0,30	206420 SCFTRIB	65,00	
Grille chromée GN 2/1 pour four convection LxPxH 660x512x37 mm kg 2,40 m³ 0,02	206243 GRGN2ICOV	110,00	
Kit d'évacuation pour fry top de 800 mm XP900 (se positionne à la place du tiroir de récupération des graisses- permet d'évacuer l'eau utilisée lors du nettoyage) LxPxH 280x100x270 mm kg 3 m³ 0,01	216153 9AC58	269,00	



◀◀ (Accessoires pour Fry Top)

Description	Code	EUR	
<p>Kit d'évacuation pour fry top de 400 mm XP900 (se positionne à la place du tiroir de récupération des graisses- permet d'évacuer l'eau utilisée lors du nettoyage)</p> <p>LxPxH 140x100x270 mm kg 3</p>	<p>206153 9AC51</p>	<p>260,00</p>	
<p>Kit d'évacuation pour fry top HP XP900 (se positionne à la place du tiroir de récupération des graisses- permet d'évacuer l'eau utilisée lors du nettoyage)</p> <p>LxPxH 1x1x1 mm kg 3 m³ 0,01</p>	<p>206345 WDRAINHP</p>	<p>320,00</p>	
<p>Bouchon pour fry top</p> <p>LxPxH 46x46x50 mm kg 2</p>	<p>206296 FTSTOP</p>	<p>59,00</p>	

Cuisson Modulaire

900XP

Accessoires pour 900XP

Accessoires pour grillades

Description	Code	EUR	
Racloir pour grillade avec grille en fonte LxPxH 110x30x490 mm kg 2	206422 SCRPR01	71,00	
Racloir pour grillade avec grille inox avec canaux de drainage LxPxH 110x30x490 mm kg 2	206421 SCRPR0L	85,00	
Racloir pour grillade HP gaz LxPxH 58x455x113 mm kg 1	206347 BRSHGRHP	175,00	
Racloir pour grillade HP électrique LxPxH 80x72x400 mm kg 0,30	206436 SCRPRELHP	99,00	
Robinet à eau pour demi-module 400 (modèles bac à eau) LxPxH 360x140x100 mm kg 2,80 m³ 0,01	206280 KTAPG400	313,00	
Robinet à eau pour module 800 (modèles bac à eau) LxPxH 640x300x150 mm kg 2,60 m³ 0,05	206281 KTAPG800	469,00	



◀◀ (Accessoires pour grillades)

Description	Code	EUR	
Extension de vidange pour grillade HP LxPxH 127x42,5x135 mm kg 0,47	206437 DRAINEXTGRILL	134,00	
Grille en acier inoxydable 400 mm pour grillade monobloc (900 XP) LxPxH 324x635x57,5 mm kg 1 m ³ 0,01	206408 GRIDSS400M9	585,00	
Grille en acier inox. pour grillade monobloc 400 mm (900 XP) avec canaux de drainage LxPxH 362x771x46 mm kg 4,63 m ³ 0,01	206409 GRIDA400M9	559,00	
Grille inox supplémentaire pour grillade HP électrique XP900 LxPxH 359x635x94 mm kg 12 m ³ 0,02	921025 ELHPGRID9	450,00	
Défecteur inox supplémentaire pour grillade HP électrique XP900 LxPxH 315x646x34 mm kg 2 m ³ 0,01	206435 DEFLECTGRILL9	176,00	
Kit de vidange externe pour friteuse 23L avec filtration/recirculation de l'huile intégrée (nouvelle génération 01/2018) LxPxH 60x2292x60 mm kg 1,26	200087 KITPUMP23	899,00	

Cuisson Modulaire

900XP

Accessoires pour 900XP

Accessoires pour cuiseurs multifonction

Description	Code	EUR
Lames avec bords arrondis pour racloir LxPxH 1x30x120 mm kg 1	921694 7AC54	89,00
Couvercle inox pour sauteuse 22 L LxPxH 700x550x20 mm kg 3 m ³ 0,01	921690 7AC53	176,00



Accessoires pour 900XP

Accessoires pour sauteuses

Description	Code	EUR
Chariot à cuve relevable et extractible LxPxH 727x882x1181 mm kg 88 m ³ 1,45	922403 TRBR	5506,00
Kit pour sauteuse en installation suspendue LxPxH 26x62x135 mm kg 1	206364 KITBRAIS9	142,00



Accessoires pour 900XP

Accessoires pour marmites

Description	Code	EUR	
<p>Passoire à pâtes perforée pour marmites 60 L</p> <p>LxPxH 385x385x355 mm kg 2,43 m³ 0,07</p>	<p>921626 7AC19</p>	<p>792,00</p>	
<p>Panier universel 2 sections pour marmite 100L</p> <p>LxPxH 520x520x325 mm kg 10,05 m³ 0,12</p>	<p>925018 COLAP2100</p>	<p>2363,00</p>	
<p>Panier universel 2 sections pour marmite 150L</p> <p>LxPxH 520x520x325 mm kg 12,08 m³ 0,11</p>	<p>925019 COLAP2150</p>	<p>2667,00</p>	
<p>Panier à pâtes 2 sections pour marmites 150 l</p> <p>LxPxH 570x570x505 mm kg 16,26 m³ 0,20</p>	<p>206123 9AC21</p>	<p>1364,00</p>	
<p>Kit de dépressurisation automatique de la double enveloppe marmites DE 100/150 litres indirecte</p> <p>LxPxH 150x60x150 mm kg 2,05 m³ 0,01</p>	<p>206279 NVLVPRSS</p>	<p>633,00</p>	
<p>Additif eau anti-corrosion</p> <p>LxPxH 190x270x10 mm kg 0,17</p>	<p>927222 CAC39</p>	<p>46,00</p>	

Cuisson Modulaire

900XP

Accessoires pour 900XP

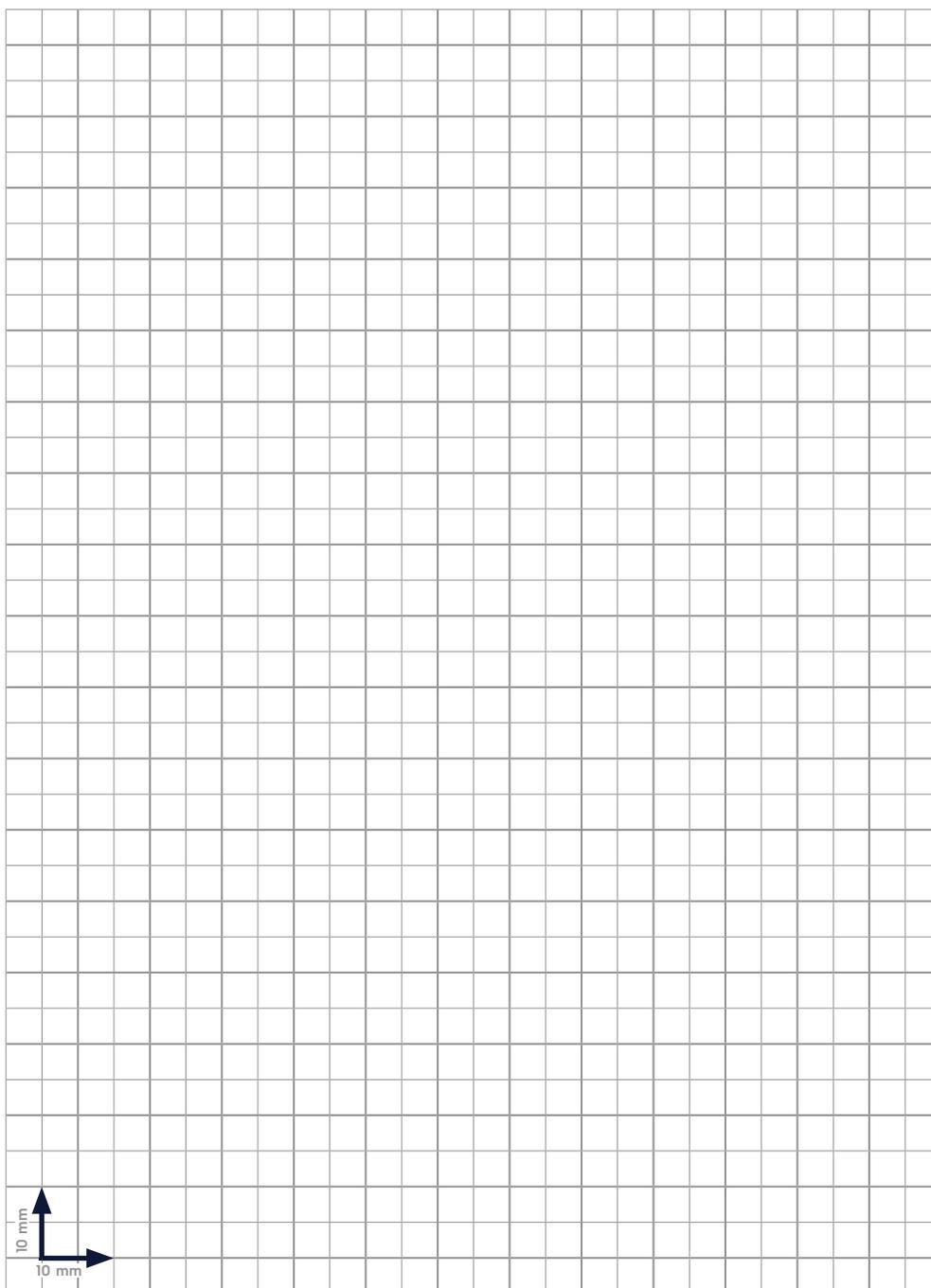
Accessoires pour soubassements ouverts

Description	Code	EUR	
Support central pour l'installation des tiroirs, des glissières ou des portes (en prévoir 1 pour le module de 800 et 2 pour le module de 1200 mm) LxPxH 50x50x420 mm kg 0,52	206245 KMOCE	85,00	
1 Porte droite/gauche LxPxH 400x40x440 mm kg 3,11 m³ 0,02	206350 DOOREL	212,00	
Kit chauffant électrique pour soubassement ouvert, 1 par demi-module 0,65 kW 230 V 1 50/60 Hz LxPxH 360x510x60 mm kg 3 m³ 0,02	206259 KGRV	437,00	
2 tiroirs pour soubassement ouvert, 100 mm de profondeur LxPxH 400x690x470 mm kg 19,15 m³ 0,15	206334 2DRW900E	1005,00	
2 supports glissières 4 GN 1/1 pour soubassement 400 mm LxPxH 550x100x350 mm kg 7,18 m³ 0,02	206145 9AC70	435,00	

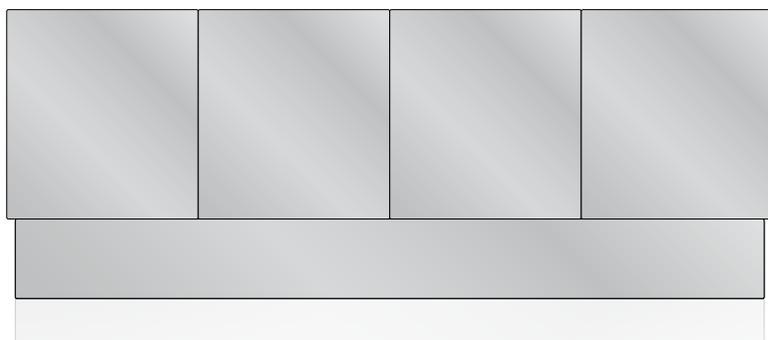
NOTA : le kit chauffant n'est pas compatible avec un module de cuisson à induction installé au dessus du soubassement neutre.

Page de "Notes"

Élaborez votre graphique



900XP - installation sur pieds avec plinthes de finition

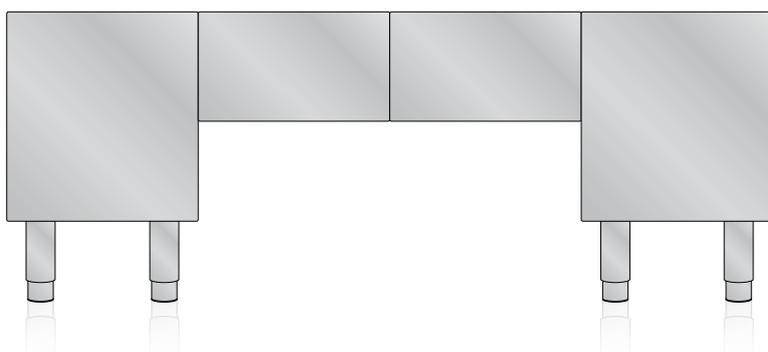


- ▶ Permet de couvrir les pieds et de fermer la zone entre les appareils et le sol
- ▶ Peuvent être montées sur des éléments monoblocs et soubassements avec pieds *

Installation avec plinthes hauteur 180 mm - liste des accessoires

206174	Plinthe frontale pour élément de 200 mm
206175	Plinthe frontale pour élément de 400 mm
206176	Plinthe frontale pour élément de 800 mm
206177	Plinthe frontale pour élément de 1000 mm
206178	Plinthe frontale pour élément de 1200 mm (sauf 727096)
206179	Plinthe frontale pour élément de 1600 mm (sauf 727096)
206180	Couple de plinthes latérales (sauf 727096)
206203	Plinthe frontale pour friteuse 23L de 400 mm (sauf avec filtration incorporée)
880336	Plinthe frontale pour soubassement réfrigéré 727096
880221	Couple de plinthes latérales pour soubassement réfrigéré 727096

900XP - installation en pont



- ▶ Une solution hygiénique. Permet de suspendre des éléments top entre 2 éléments monoblocs (hors sauteuse basculante)
- ▶ Installation limitée à 1600 mm de long pour les éléments top. Non compatible sur roues*

Installation en pont - liste des accessoires

206154	Support pour système pont de 400 mm
206137	Support pour système pont de 800 mm
206138	Support pour système pont de 1000mm
206139	Support pour système pont de 1200mm
206140	Support pour système pont de 1400mm
206141	Support pour système pont de 1600mm



* Note : Nouveau configurateur XP disponible.

Pour toute information complémentaire, votre interlocuteur commercial Electrolux est à votre disposition.

Accessoires pour 900XP

Accessoires pour installation EN PONT

Une solution hygiénique : permet de suspendre entre 2 éléments monoblocs, plusieurs éléments top.

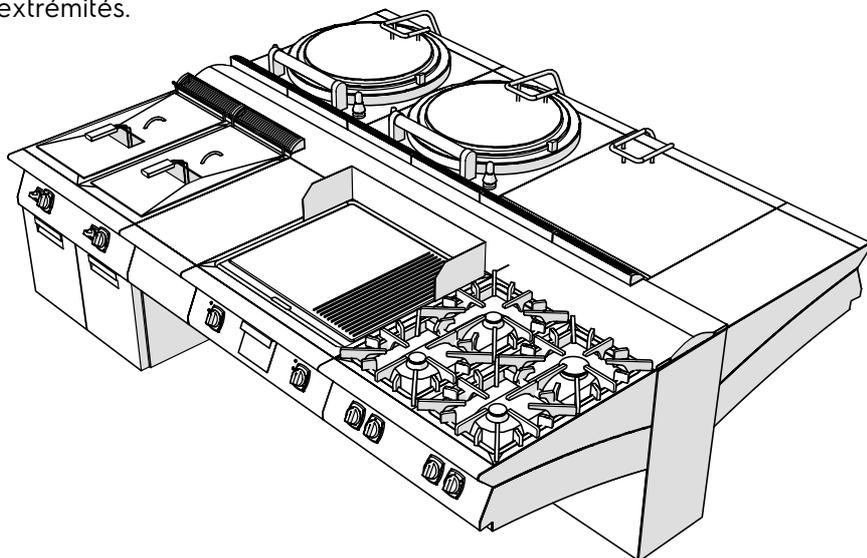
Le nombre d'éléments top ne peut excéder 1600 mm de long.

NOTA : le système pont ne peut être fixé sur une sauteuse basculante. N'est pas compatible avec une installation sur roues.

Description	Code	EUR	
Support pour système "pont" de 400 mm LxPxH 400x100x50 mm kg 5,95	206154 9AC78	411,00	
Support pour système "pont" de 800 mm LxPxH 800x100x50 mm kg 9 m ³ 0,01	206137 9AC63	521,00	
Support pour système "pont" de 1000 mm LxPxH 1000x100x50 mm kg 10,67 m ³ 0,01	206138 9AC64	606,00	
Support pour système "pont" de 1200 mm LxPxH 1200x100x50 mm kg 12,01 m ³ 0,01	206139 9AC65	627,00	
Support pour système "pont" de 1400 mm LxPxH 1400x100x50 mm kg 6 m ³ 0,01	206140 9AC66	706,00	
Support pour système "pont" de 1600 mm LxPxH 1600x100x50 mm kg 6 m ³ 0,01	206141 9AC67	782,00	

900XP - Chiffrage d'un piano type suspendu central

NOTA : Il est recommandé d'utiliser l'accessoire code 206136 kit 2 pieds anti basculement (tarif public = 30 € HT) en cas de présence d'éléments de 400 mm aux extrémités.



Vue 3D du fourneau

DESIGNATION	CODE	QUANTITE
Marmite ronde gaz 100 litres	391106	2
Sauteuse basculante gaz 45 dm ² - 80 litres	391137	1
Plan neutre de 400 mm	391158	2
Friteuse électrique 2x15 litres	391088	1
Fry-top électrique 2/3 lisse - 1/3 nervuré	391070	1
Fourneau top gaz 4 feux vifs	391002	1
SUPPORT	CODE	QUANTITE
Support central gaine technique - 2800 mm	206218	1
Couple de traverses	206322	4
Panneau d'habillage incurvé de 800 mm	206332	2
Panneau d'habillage incurvé de 400 mm	206331	2
FINITION	CODE	QUANTITE
Couple d'éléments terminaux latéraux	206337	1
Kit pour sauteuse en installation suspendue	206364	1

LE CHIFFRAGE DE CE FOURNEAU EST DONNE A TITRE D'EXEMPLE.

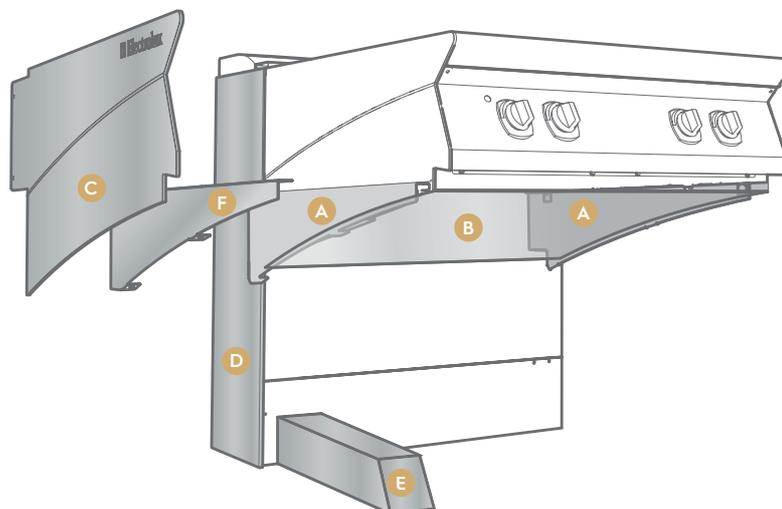


* Nouveau configurateur XP disponible.

Pour toute information complémentaire, votre interlocuteur commercial Electrolux est à votre disposition.

900XP - installation en suspendu

- Une installation esthétique et hygiénique en utilisant une armature de soutien. (armature fixée avec ancrage au sol ou posée avec des pieds)
- 2 configurations possibles * :
 - centrale (dos à dos)
 - adossée (un seul côté)
 Suspensions d'éléments top et monoblocs



Installation en suspendu - Accessoires *

A	206322	2 traverses de suspension pour élément top (1 couple par élément)
B	206330	Panneaux d'habillage incurvé pour élément top de 200 mm
	206331	Panneaux d'habillage incurvé pour élément top de 400 mm
	206332	Panneaux d'habillage incurvé pour élément top de 800 mm
	206336	Panneaux d'habillage incurvé pour élément top de 1200 mm
C	206337	2 panneaux d'habillage pour les côtés (élément top + traverse)
D	206211	Support adossé avec gaine technique - 2000 mm
	206212	Support adossé avec gaine technique - 2400 mm
	206213	Support adossé avec gaine technique - 2800 mm
	206214	Support adossé avec gaine technique - 3200 mm
	206215	Support adossé avec gaine technique - 3600 mm
D	206216	Support central avec gaine technique - 2000 mm
	206217	Support central avec gaine technique - 2400 mm
	206218	Support central avec gaine technique - 2800 mm
	206219	Support central avec gaine technique - 3200 mm
	206220	Support central avec gaine technique - 3600 mm
E	206226	Pied pour fixation du support sur le sol (hors ancrage au sol)
F	206295	2 panneaux bas de cache traverse



* Note : Nouveau configurateur XP disponible.

Pour toute information complémentaire, votre interlocuteur commercial Electrolux est à votre disposition.

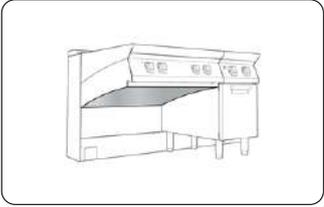
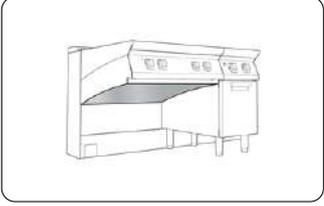
Accessoires pour 900XP

Accessoires pour installation ADOSSEE SUSPENDUE

Description	Code	EUR	
Support adossé gaine technique - 2000 mm LxPxH 400x2000x900 mm kg 150 m ³ 1,23	206211 9AC115	4233,00	
Support adossé gaine technique - 2400 mm LxPxH 400x2400x900 mm kg 170 m ³ 1,62	206212 9AC116	4551,00	
Support adossé gaine technique - 2800 mm LxPxH 400x2800x900 mm kg 205 m ³ 1,23	206213 9AC117	4855,00	
Support adossé gaine technique - 3200 mm LxPxH 400x3200x900 mm kg 290 m ³ 1,23	206214 9AC118	5192,00	
Support adossé gaine technique - 3600 mm LxPxH 400x3600x900 mm kg 290 m ³ 0,94	206215 9AC119	5983,00	
Pied pour fixation du support sur le sol (hors ancrage au sol) LxPxH 150x400x250 mm kg 10 m ³ 0,01	206226 9AC130	487,00	



◀◀ (Accessoires pour installation ADOSSEE SUSPENDUE)

Description	Code	EUR	
Kit pour sauteuse en installation suspendue LxPxH 26x62x135 mm kg 1	206364 KITBRAIS9	142,00	
2 traverses pour élément top sur fourneau suspendu LxPxH 30x870x200 mm kg 8 m ³ 0,01	206322 2SUPPTC900	270,00	
Panneaux d'habillage incurvé de 200 mm LxPxH 50x810x200 mm kg 1,10 m ³ 0,03	206330 UNDP2009	89,00	
Panneaux d'habillage incurvé de 400mm LxPxH 50x810x400 mm kg 2,20 m ³ 0,04	206331 UNDP4009	102,00	
Panneaux d'habillage incurvé de 800mm LxPxH 50x810x800 mm kg 4 m ³ 0,10	206332 UNDP8009	143,00	
Panneaux d'habillage incurvé de 1200 mm LxPxH 50x810x1200 mm kg 3 m ³ 0,10	206336 UNDP12009	225,00	

▶▶

Cuisson Modulaire

900XP

◀◀ (Accessoires pour installation ADOSSEE SUSPENDUE)

Description	Code	EUR
2 panneaux bas de cache traverses LxPxH 26x854x200 mm kg 2 m ³ 0,01	206295 2COVER900	1031,00
2 panneaux d'habillage pour les cotés pour installation suspendue LxPxH 5x992x450 mm kg 6 m ³ 0,01	206337 2SPC9E	2598,00



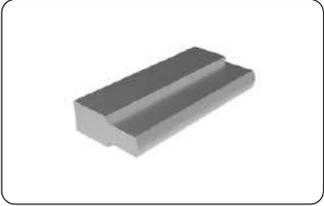
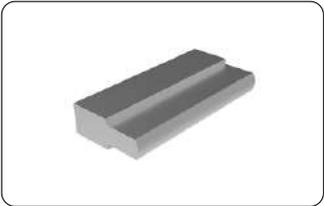
Accessoires pour 900XP

Accessoires pour installation CENTRALE SUSPENDUE

Description	Code	EUR
Support central gaine technique - 2000 mm LxPxH 400x2000x900 mm kg 186 m ³ 1,23	206216 9AC120	4264,00
Support central gaine technique - 2400 mm LxPxH 400x2400x900 mm kg 164 m ³ 1,46	206217 9AC121	4447,00
Support central gaine technique - 2800 mm LxPxH 400x2800x900 mm kg 256 m ³ 1,24	206218 9AC122	4770,00



◀◀ (Accessoires pour installation CENTRALE SUSPENDUE)

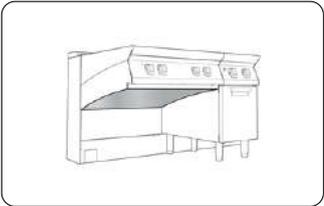
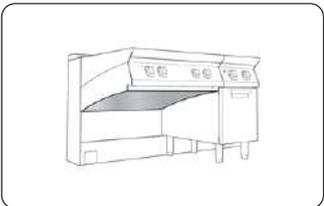
Description	Code	EUR	
Support central gaine technique - 3200 mm LxPxH 400x3200x900 mm kg 250 m ³ 1,26	206219 9AC123	5225,00	
Support central gaine technique - 3600 mm LxPxH 400x3600x900 mm kg 270 m ³ 1,29	206220 9AC124	5918,00	
Pied pour fixation du support sur le sol (hors ancrage au sol) LxPxH 150x400x250 mm kg 10 m ³ 0,01	206226 9AC130	487,00	
Kit pour sauteuse en installation suspendue LxPxH 26x62x135 mm kg 1	206364 KITBRAIS9	142,00	
2 traverses pour élément top sur fourneau suspendu LxPxH 30x870x200 mm kg 8 m ³ 0,01	206322 2SUPPTC900	270,00	
Panneaux d'habillage incurvé de 200 mm LxPxH 50x810x200 mm kg 1,10 m ³ 0,03	206330 UNDP2009	89,00	

▶▶

Cuisson Modulaire

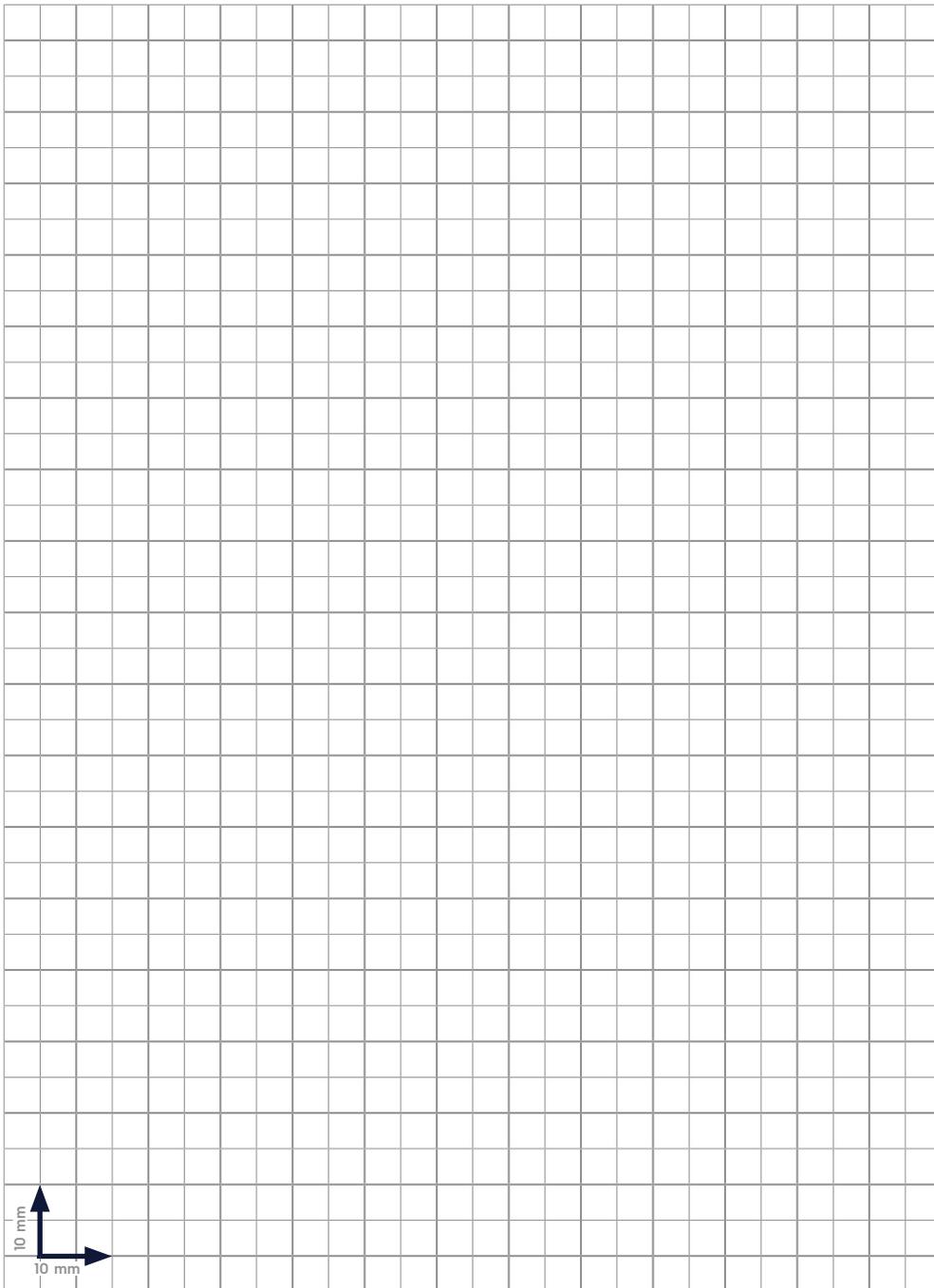
900XP

◀◀ (Accessoires pour installation CENTRALE SUSPENDUE)

Description	Code	EUR	
Panneaux d'habillage incurvé de 400mm LxPxH 50x810x400 mm kg 2,20 m ³ 0,04	206331 UNDP4009	102,00	
Panneaux d'habillage incurvé de 800mm LxPxH 50x810x800 mm kg 4 m ³ 0,10	206332 UNDP8009	143,00	
Panneaux d'habillage incurvé de 1200 mm LxPxH 50x810x1200 mm kg 3 m ³ 0,10	206336 UNDP12009	225,00	
2 panneaux bas de cache traverses LxPxH 26x854x200 mm kg 2 m ³ 0,01	206295 2COVER900	1031,00	
2 panneaux d'habillage pour les cotés pour installation suspendue LxPxH 5x992x450 mm kg 6 m ³ 0,01	206337 2SPC9E	2598,00	

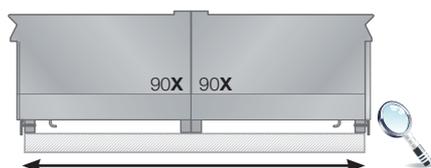
Page de "Notes"

Élaborez votre graphique



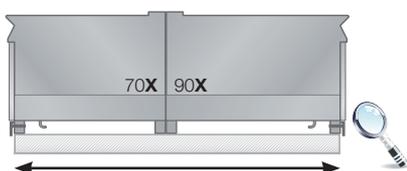
900XP - installation sur socle maçonné

Installation sur un socle maçonné de 100 mm

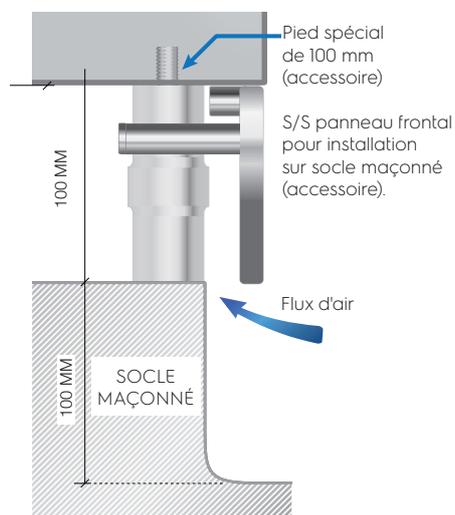


vue de côté - (socle béton)

- 1820 mm - avec gaine technique 200 mm
- 1620 mm - sans gaine technique
- 1010 mm - élément seul avec gaine technique 200 mm
- 810 mm - élément seul sans gaine technique



- 1620 mm - avec gaine technique 200 mm
- 1420 mm - sans gaine technique



NOTA : l'ensemble des plinthes frontales doit être 6 mm plus court que la largeur du bloc (3 mm de chaque côté)

- ▶ Une installation sur socle maçonné avec plinthes offre une solution fermée *
- ▶ Convient à tous les éléments monoblocs et sur soubassements (sauf 727096)

Installation sur socle maçonné de 100 mm - accessoires - codes

206146	Plinthe frontale pour élément de 200mm
206147	Plinthe frontale pour élément de 400mm
206148	Plinthe frontale pour élément de 800mm
206150	Plinthe frontale pour élément de 1000mm
206151	Plinthe frontale pour élément de 1200mm
206152	Plinthe frontale pour élément de 1600mm
206157	Couple de plinthes latérales
206210	Kit 4 pieds pour installation sur socle maçonné de 100 mm



* Note : Nouveau configurateur XP disponible.

Pour toute information complémentaire, votre interlocuteur commercial Electrolux est à votre disposition.

Accessoires pour 900XP

Accessoires pour installation AVEC PLINTHES

Plinthes de finition pour installation sur pieds en standard :

- plinthes frontales et latérales hauteur 180 mm.

Plinthes de finition pour installation sur pieds sur socle maçonnés de 100 mm :

- plinthes frontales et latérales hauteur 100 mm + kit 4 pieds hauteur 100 mm.

Plinthes de finition pour installation sur pieds en standard du soubassement réfrigéré positif/négatif code 727096 :

- plinthes frontale et latérale spécifiques ; ne peut être installé sur un socle maçonné.

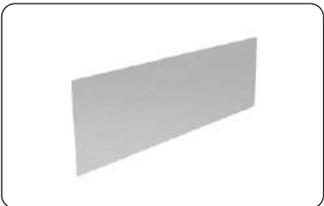
Description	Code	EUR	
Kit 4 pieds pour installation sur socle maçonné de 100 mm LxPxH 60x60x100 mm kg 1,08 m ³ 0,01	206210 9AC114	128,00	
Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 200 mm LxPxH 200x20x100 mm kg 1	206146 9AC71	114,00	
Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 400 mm LxPxH 400x20x100 mm kg 1 m ³ 0,01	206147 9AC72	141,00	
Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 800 mm LxPxH 800x20x100 mm kg 1,54 m ³ 0,02	206148 9AC73	159,00	
Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1000 mm LxPxH 1000x20x100 mm kg 2 m ³ 0,02	206150 9AC75	167,00	



Cuisson Modulaire

900XP

◀◀ (Accessoires pour installation AVEC PLINTHES)

Description	Code	EUR	
<p>Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1200 mm</p> <p>LxPxH 1200x20x100 mm kg 2 m³ 0,02</p>	<p>206151 9AC76</p>	<p>179,00</p>	
<p>Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1600 mm</p> <p>LxPxH 1600x20x100 mm kg 2 m³ 0,03</p>	<p>206152 9AC77</p>	<p>198,00</p>	
<p>Couple de plinthes latérales hauteur 100 mm</p> <p>LxPxH 720x120x100 mm kg 1 m³ 0,02</p>	<p>206157 9AC81</p>	<p>185,00</p>	
<p>Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 200 mm</p> <p>LxPxH 200x30x180 mm kg 0,76</p>	<p>206174 9AC87</p>	<p>114,00</p>	
<p>Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 400 mm</p> <p>LxPxH 400x30x180 mm kg 1,33 m³ 0,01</p>	<p>206175 9AC88</p>	<p>156,00</p>	
<p>Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 800 mm</p> <p>LxPxH 800x30x180 mm kg 2,07 m³ 0,02</p>	<p>206176 9AC89</p>	<p>159,00</p>	

▶▶

◀◀ (Accessoires pour installation AVEC PLINTHES)

Description	Code	EUR	
<p>Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1000 mm</p> <p>LxPxH 1000x30x180 mm kg 3 m³ 0,02</p>	<p>206177 9AC90</p>	<p>167,00</p>	
<p>Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1200 mm</p> <p>LxPxH 1200x30x180 mm kg 2,77 m³ 0,02</p>	<p>206178 9AC91</p>	<p>192,00</p>	
<p>Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1600 mm</p> <p>LxPxH 1600x30x180 mm kg 4 m³ 0,01</p>	<p>206179 9AC92</p>	<p>185,00</p>	
<p>Plinthe frontale hauteur 180 mm pour friteuses de 23 L (couvre uniquement les pieds)</p> <p>LxPxH 86x75x179 mm kg 1</p>	<p>206203 9AC110</p>	<p>230,00</p>	
<p>Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm</p> <p>LxPxH 720x20x180 mm kg 2 m³ 0,01</p>	<p>206180 9AC93</p>	<p>217,00</p>	
<p>Couple de plinthes latérales pour le soubassement réfrigéré (positif/négatif 727096) XP900</p> <p>LxPxH 905x30x200 mm kg 3 m³ 0,02</p>	<p>880221 2SKSREFRZ</p>	<p>324,00</p>	

▶▶

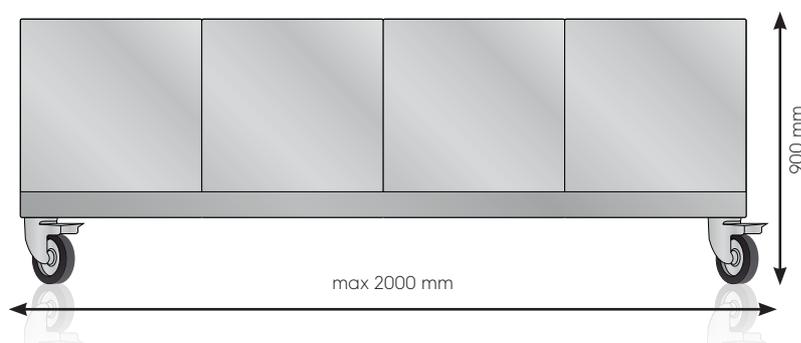
Cuisson Modulaire

900XP

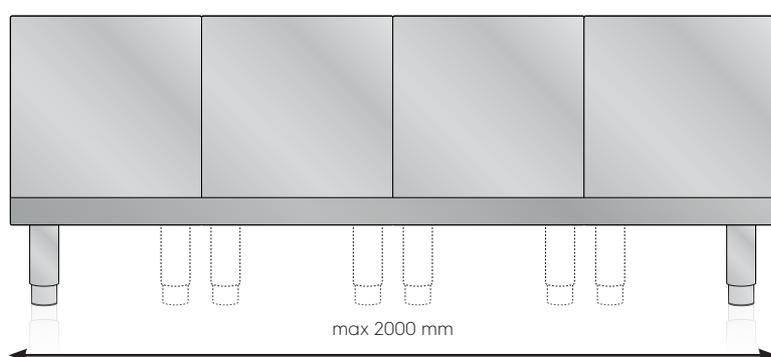
◀◀ (Accessoires pour installation AVEC PLINTHES)

Description	Code	EUR
Plinthe frontale pour le soubassement réfrigéré (900XP positif/négatif 727096) 1200 mm LxPxH 1198x25x260 mm kg 1,74 m ³ 0,01	880336 FKSREFFRZ	211,00

900XP - installation sur roues et sans pieds intermédiaires



- ▶ Installation sur roues d'un ou de plusieurs éléments monoblocs permettant le mouvement facile des appareils
- ▶ S'applique à presque tous les éléments (quelques exceptions*)

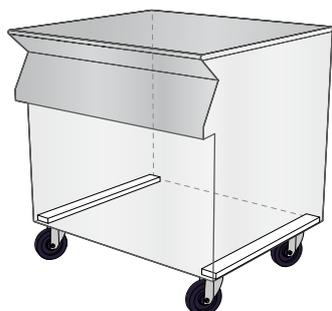


- ▶ Compatible sur pieds (sans pieds intermédiaires)
- ▶ S'applique à presque tous les éléments (quelques exceptions*)



Installation sur support frontal **

206366*	Kit support frontal - 400 mm
206431*	Kit support frontal - 600mm
206367*	Kit support frontal - 800mm
206368*	Kit support frontal - 1200mm
206369*	Kit support frontal - 1600mm
206370*	Kit support frontal - 2000mm
206135	4 roues dont 2 avec frein - utilisation obligatoire du kit support



Installation sur support latéral ***

206372	Kit support latéral pour roues - à utiliser pour les friteuses 23 L et cuiseurs à pâtes
206135	4 roues dont 2 avec frein - utilisation obligatoire du kit support

* **Note** : Nouveau configurateur XP disponible. Pour toute information complémentaire, votre interlocuteur commercial Electrolux est à votre disposition.

** **Note** : Chaque kit comprend 2 supports, arrière et avant. Pour des raisons de sécurité, les sauteuses basculantes ne peuvent être installées sur roues.

*** **Note** : Chaque kit comprend 2 supports, droite et gauche pour friteuses 23 L et cuiseurs à pâtes

900XP - installation des soubassements réfrigérés sur roues



Installation des soubassements réfrigérés standards

206430	Kit support latéral - 3 pièces pour installation des soubassements réfrigérés
206432	Kit 6 roues dont 3 avec frein - utilisation obligatoire du kit support latéral



Installation du soubassement positif/négatif 727096 *

880234*	Kit 4 roues dont 2 avec frein, haut. 125mm - lorsque le soubassement fait partie d'un ensemble.
880123*	Kit 4 roues dont 2 avec frein, haut. 145mm - lorsque le soubassement est installé seul.

***Note:** à installer sans kit support



* Note : Nouveau configurateur XP disponible.

Pour toute information complémentaire, votre interlocuteur commercial Electrolux est à votre disposition.

Accessoires pour 900XP

Accessoires pour installation SUR ROUES & SANS PIED INTERMEDIAIRE

Installation sans pieds intermédiaires :

une solution hygiénique qui permet de diminuer le nombre de pieds d'un bloc de cuisson de 2000 mm maxi.

Pour une installation combinant des éléments top sur soubassement neutre avec des éléments monoblocs, le longeron arrière devra être fixé sur les soubassements (moins profond) et non pas sur les éléments monoblocs.

NOTA : n'est pas compatible avec les soubassements réfrigérés.

Installation sur roues : permet une installation d'un élément unique (y compris les soubassements réfrigérés) ou d'un bloc de cuisson sans pieds intermédiaires (maxi 2000 mm) sur roues.

Description	Code	EUR
Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 400 mm LxPxH 370x106x50 mm kg 3,97	206366 BSUPPFW4	391,00
Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 600 mm LxPxH 600x106x50 mm kg 5,78 m ³ 0,01	206431 BSUPPFW6	434,00
Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 800 mm LxPxH 770x106x50 mm kg 7,30 m ³ 0,01	206367 BSUPPFW8	468,00
Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1200 mm LxPxH 1170x106x50 mm kg 10,48 m ³ 0,01	206368 BSUPPFW12	522,00
Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1600 mm LxPxH 1570x106x50 mm kg 14 m ³ 0,02	206369 BSUPPFW16	645,00



Cuisson Modulaire

900XP

◀◀ (Accessoires pour installation SUR ROUES & SANS PIED INTERMEDIAIRE)

Description	Code	EUR
Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 2000 mm LxPxH 1970x106x50 mm kg 17 m ³ 0,02	206370 BSUPPFW20	724,00
Kit support latéral sans pieds intermédiaire ou sur roues, pour friteuses 23L et cuiseurs à pâtes LxPxH 787x85x50 mm kg 5,53 m ³ 0,01	206372 BSUPPWFR9	350,00
Kit support latéral sur roues pour soubassements réfrigérés (3 pièces) LxPxH 85x787x50 mm kg 8,46 m ³ 0,01	206430 BSUPPWFR93	595,00
Kit 4 roues dont 2 pivotantes avec frein. A installer ensemble avec le kit support pour sans pieds intermédiaires ou roues LxPxH 155x85x155 mm kg 4,11	206135 4WHEELCOMP	333,00
Kit 6 roues dont 3 pivotantes avec frein, H155 mm - A installer ensemble avec le kit 3 pièces support latéral sur roues pour soubassements réfrigérés. LxPxH 155x85x155 mm kg 6,72 m ³ 0,01	206432 6WHEELSUK	482,00
Kit 4 roues dont 2 pivotantes avec frein, H145 mm pour soubassement réfrigéré 727096 (installation seule ; à installer sans barre de support). LxPxH 220x220x145 mm kg 3 m ³ 0,02	880123 KWHCOMP34	411,00



◀◀ (Accessoires pour installation SUR ROUES & SANS PIED INTERMEDIAIRE)

Description	Code	EUR
Kit 4 roues dont 2 avec frein, H125 mm, pour soubassement réfrigéré 727096 (installation parmi un fourneau ; à installer sans barre de support) LxPxH 34x123x108 mm kg 4,70 m ³ 0,02	880234 KWHCOMP125	400,00

Accessoires pour 900XP

Accessoires pour installation PANNEAUX LATERAUX & ARRIERES

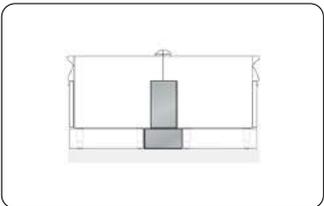
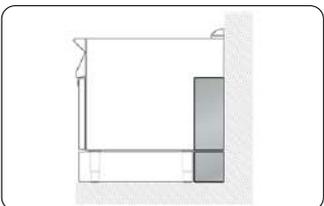
Description	Code	EUR	
Panneaux arrière 600 mm LxPxH 600x20x714 mm kg 7,71 m ³ 0,01	206373 REARPAN6	521,00	
Panneaux arrière 800 mm LxPxH 800x20x714 mm kg 9,92 m ³ 0,02	206374 REARPAN8	437,00	
Panneaux arrière 1000 mm LxPxH 1000x20x714 mm kg 11,98 m ³ 0,02	206375 REARPAN10	483,00	
Panneaux arrière 1200 mm LxPxH 1200x20x714 mm kg 14,40 m ³ 0,03	206376 REARPAN12	502,00	



Cuisson Modulaire

900XP

◀◀ (Accessoires pour installation PANNEAUX LATÉRAUX & ARRIERES)

Description	Code	EUR	
2 panneaux latéraux de revêtement pour éléments TOP LxPxH 3x930x250 mm kg 7,33 m ³ 0,01	216278 9AC146	653,00	
2 panneaux latéraux de revêtement pour éléments MONOBLOC LxPxH 3x900x700 mm kg 19,63 m ³ 0,02	216134 9AC145	665,00	
Couple de panneaux conduit de service (dos à dos - central) LxPxH 20x141x448 mm kg 1 m ³ 0,02	206202 9AC109	346,00	
2 panneaux de conduit de service (adossé - 1 côté) LxPxH 300x40x160 mm kg 1,90 m ³ 0,01	206181 9AC94	234,00	

Accessoires pour 900XP

Accessoires pour installation MAIN COURANTE & DEPOSE ASSIETTES

Attention : main-courante et dépose assiettes ne peuvent être installées sur un module de cuisson à induction

Description	Code	EUR	
Main courante frontale 400 mm LxPxH 400x50x30 mm kg 1,08	216046 9HRF1	168,00	



◀◀ (Accessoires pour installation MAIN COURANTE & DEPOSE ASSIETTES)

Description	Code	EUR	
Main courante frontale 800 mm LxPxH 800x50x30 mm kg 1	216047 9HRF2	181,00	
Main courante frontale 1200 mm LxPxH 1200x50x30 mm kg 3	216049 9HRF4	194,00	
Main courante frontale 1600 mm LxPxH 1600x50x30 mm kg 3	216050 9HRF6	207,00	
Mains courantes latérales droite + gauche LxPxH 880x40x40 mm kg 2 m ³ 0,04	216044 9HRS	183,00	
Dépose assiettes de 400 mm LxPxH 400x140x60 mm kg 1,07 m ³ 0,01	216185 9AC97	724,00	
Dépose assiettes de 800 mm LxPxH 800x140x60 mm kg 9 m ³ 0,01	216186 9AC98	818,00	

Cuisson Modulaire

900XP

Accessoires pour 900XP

Accessoires pour installation CHEMINEES & MITRES

Description	Code	EUR	
Mître pour élément 200mm LxPxH 200x75x225 mm kg 1 m ³ 0,01	206302 CHIM200	236,00	
Mître pour élément 400mm LxPxH 400x75x225 mm kg 2,32 m ³ 0,01	206303 CHIM400	260,00	
Mître pour élément 800mm LxPxH 800x75x225 mm kg 4,01 m ³ 0,02	206304 CHIM800	340,00	
Mître pour élément 1000mm LxPxH 1000x75x225 mm kg 1 m ³ 0,02	206305 CHIM1000	384,00	
Mître pour élément 1200mm LxPxH 1200x75x225 mm kg 1,20 m ³ 0,02	206306 CHIM1200	457,00	
Cheminée diamètre 120 mm LxPxH 300x300x900 mm kg 5 m ³ 0,08	206126 CAC06	340,00	



◀◀ (Accessoires pour installation CHEMINEES & MITRES)

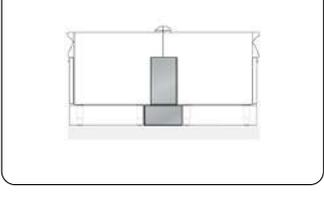
Description	Code	EUR	
Cheminée diamètre 150 mm LxPxH 340x340x920 mm kg 4,38 m ³ 0,12	206132 CAC10	466,00	
Cheminée LxPxH 800x150x400 mm kg 4 m ³ 0,06	206246 KCF7	934,00	
Bague de raccordement pour le conduit à fumée LxPxH 135x135x90 mm kg 2 m ³ 0,01	206127 CAC07	71,00	
Anneau pour cheminée diamètre 150 mm LxPxH 155x155x83 mm kg 3	206133 CAC11	71,00	

Cuisson Modulaire

900XP

Accessoires pour 900XP

Accessoires pour installation DIVERS

Description	Code	EUR	
<p>Kit 2 pieds anti basculement pour fixation au sol (à positionner en diagonal : un à l'avant et l'autre à l'arrière)</p> <p>LxPxH 80x80x100 mm kg 0,75 m³ 0,01</p>	<p>206136 9AC62</p>	<p>38,00</p>	
<p>Kit de jonction</p> <p>LxPxH 50x50x250 mm kg 0,62 m³ 0,01</p>	<p>206086 9AC16</p>	<p>37,00</p>	
<p>Régulateur de pression pour version gaz</p> <p>LxPxH 75x85x71 mm kg 0,37</p>	<p>927225 CAC38</p>	<p>84,00</p>	
<p>Etagère avec 2 support 400 mm</p> <p>LxPxH 400x450x380 mm kg 7 m³ 0,08</p>	<p>206183 9AC95</p>	<p>1808,00</p>	
<p>Etagère avec 2 support 800 mm</p> <p>LxPxH 800x450x380 mm kg 10,16 m³ 0,15</p>	<p>206184 9AC96</p>	<p>1971,00</p>	
<p>Couple de panneaux conduit de service (dos à dos - central)</p> <p>LxPxH 20x141x448 mm kg 1 m³ 0,02</p>	<p>206202 9AC109</p>	<p>346,00</p>	



◀◀ (Accessoires pour installation DIVERS)

Description	Code	EUR	
Colonne d'eau avec bras pivotant LxPxH 45x500x753 mm kg 3 m ³ 0,02	206289 H2ON700	547,00	
Extension colonne d'eau, l=900 LxPxH 15x15x400 mm kg 0,64	206290 WPIPEN900	73,00	
Support externe pour colonne d'eau LxPxH 44x55x266 mm kg 1	206231 9AC135	88,00	
Kit HACCP intégré (connexion Carel) pour armoires Ecostore (sauf TOUCH) et armoires/tables NON "FWC" LxPxH 50x150x150 mm kg 0,45 m ³ 0,01	880252 HACCPDIG	382,00	

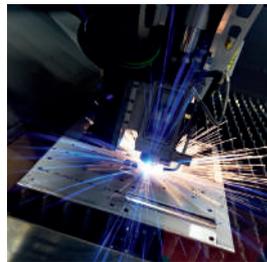


thermaline: l'excellence suisse une nouvelle ère dans le domaine des cuisines professionnelles



Sursee, nouveau centre de production et de compétence

Dédié à l'excellence, le nouveau centre de production de 25 970 m², n'accueille pas seulement l'équipement de production, les laboratoires et l'équipe de gestion qualité, mais sert également de centre de compétence conçu pour apporter un soutien plus rapide et plus efficace aux cuisinistes et à leurs clients internationaux.



Chauffage et climatisation sans combustibles fossiles

Le centre de production et de compétence de Sursee est alimenté par un système géothermique innovant, système d'échange de chaleur à circuit fermé, pour faciliter le chauffage et le refroidissement du bâtiment sans utiliser de combustible fossile. Les pompes extraient la chaleur du sol l'hiver et l'évacuent du bâtiment pour la réinjecter dans le sol l'été.

Le système géothermique réduit la consommation annuelle d'énergie et les émissions de CO₂ (-92 % fin 2013), reflétant l'intérêt croissant d'Electrolux Professionnel pour le développement durable.



Économies d'énergie

Le système géothermique garantit jusqu'à 70 % d'économie d'énergie par an. En outre, le centre de production de Sursee est équipé d'un système d'éclairage durable, ainsi que d'un équipement de coupe laser, contribuant à réduire substantiellement la consommation d'énergie. L'éclairage améliore en outre les conditions de travail, optimisant ainsi la qualité de production.

Service après-vente : près de nos clients, partout dans le monde

Lorsque l'on parle de la fiabilité d'Electrolux Professionnel et de sa présence mondiale, on parle du réseau de services le plus étendu au monde, constitué de partenaires formés et expérimentés, engagés dans des tâches quotidiennes multiples : de l'installation des appareils au remplacement de pièces ou à leur entretien. Leur objectif commun est de garantir un service clients efficace et une assistance technique rapide. Les produits sont livrés, installés et supervisés efficacement par le biais d'un réseau global de service après-vente qui permet d'assurer une réponse rapide et des conseils d'experts partout dans le monde.



Sursee, Suisse.
Centre de production et de compétence **thermaline**

- plus de 2 000 centres d'entretien agréés
- plus de 7 500 techniciens experts
- disponibilité des pièces détachées pendant 10 ans après l'arrêt de la production des produits
- 55 000 pièces détachées en stock
- livraison des pièces détachées sous 24/48 heures dans le monde entier



Depuis 1871



Gamme de marmites 1930



Première génération de marmites basculantes 1934



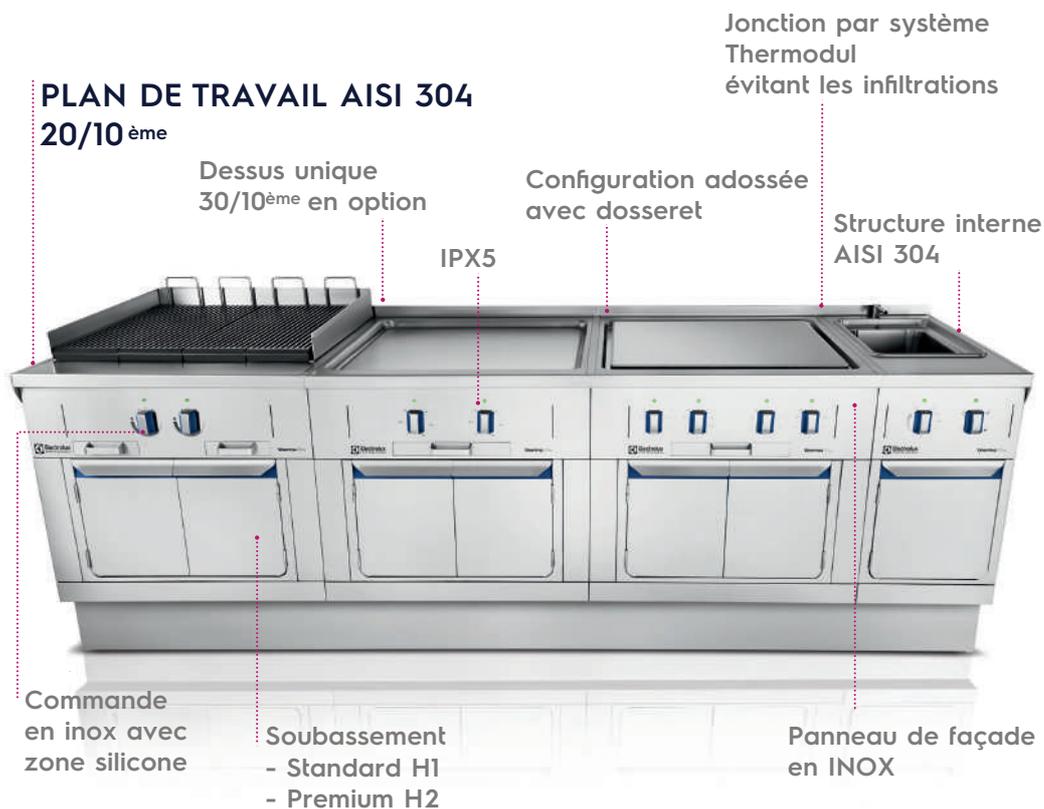
Installation de cuisson de Kloster 1960

Production, précision et tradition depuis plus d'un siècle

Une véritable passion pour l'innovation, une attention toute particulière aux clients et une foi inébranlable dans la durabilité : ce sont les valeurs essentielles qui inspirent Electrolux Professionnel et soutiennent sa vision du monde. Une histoire qui remonte à 1871 et qui se poursuit aujourd'hui. Une histoire des produits Electrolux, directement reliés à la marque Thermo, leader sur le marché.

Grâce à son savoir-faire acquis après plus d'un siècle d'expertise, thermaline offre des appareils simples à utiliser, au design innovant, de qualité supérieure et à la technologie de pointe. Avec l'élégance des produits de finition suisse, bénéficiez de produits à même de s'adapter à vos espaces réduits, sans pour autant sacrifier la performance, la nettoyabilité et l'ergonomie.

Maximum d' *Efficacité*
Utilisation *Confortable*
Fourneau *Technologique*



Compatible **Ligne PRO THERMETIC**

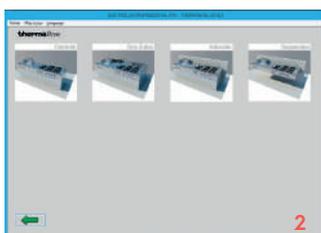
Configurateur Thermaline

Rapide et intuitif. Concevez des fourneaux à votre mesure

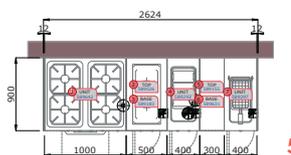
Le configurateur Thermaline est un logiciel qui vous permet de facilement configurer votre piano de cuisson Thermo en sélectionnant simplement les fonctions et les bases nécessaires.

Tous les accessoires essentiels, comme les rails de connexion et les panneaux, sont automatiquement sélectionnés par le configurateur Thermo supprimant ainsi tout risque d'erreur ou d'oubli !

Compatible avec les éléments ProThermetic.



- 1 : choix du type de configuration
- 2 : choix de la configuration
- 3 : choix de modules et accessoires
- 4 : choix de la finition
- 5 : rendu 2D en temps réel avec dégagements et réservations



Rendu 3D



Une fois votre projet terminé, vous obtenez une réalisation 3D au format DXF, exploitable directement dans votre outil de conception, un plan 2D et la liste des produits à commander, au format TXT et Excel pour une intégration rapide et facile dans Agelux et votre chiffrage

Pour tout renseignement concernant le configurateur et son installation, veuillez contactez le Chef des Ventes de votre région

thermaline

Une nouvelle ère dans le domaine des cuisines professionnelles



M2M Made to Measure Un design unique et élégant pour tous les chefs.

thermaline: l'excellence suisse depuis 1871

L'excellence est à la base de notre mission visant à susciter l'innovation, à exprimer la passion de nos clients et à démontrer notre foi inébranlable dans la durabilité de nos produits. Depuis 1871, Therma est synonyme de l'excellence suisse. Pour cette raison, thermaline est conçue dans notre usine de fabrication ultramoderne de Sursee en Suisse ; centre de production et de compétence alliant tradition, expérience et technologies de pointe. therma est synonyme d'excellence et inaugure ainsi une nouvelle ère pour les cuisines professionnelles.

Vous le désirez, nous le concevons Les possibilités sont infinies

Un produit conçu avec une précision digne d'un bijou d'une rare beauté, démontrant solidité et fonctionnalité n'existant que dans deux endroits au monde : dans votre esprit et au centre de production et de compétence de therma, où la cuisine de vos rêves devient réalité. Avec plus de 40 options différentes de cuisson, therma M2M est une cuisine comme il n'en existe nulle part ailleurs, un chef d'œuvre sur mesure, l'alliance parfaite d'innovation, de rendement élevé et de design unique en son genre.

L'innovation vous facilitera la vie

- Brûleurs « flower flame » brevetés, à rendement élevé et réduction de dispersion de la chaleur ; la flamme est uniquement concentrée sur le fond de la casserole
- Fry-Top avec revêtement Powertop, pour une répartition de chaleur et une homogénéité de cuisson optimales
- Cuisseur à eau bouillante, pour une cuisson polyvalente (sous vide, bain-marie, cuiseur à pâtes)
- Plan de cuisson polyvalent, pour une cuisson par contact direct ou avec des marmites et des casseroles

Efficacité maximale

Un environnement de travail agréable

- Plaque coup de feu électrique avec surface Ecotop, rendement élevé, économie d'énergie et dissipation minimale de chaleur garantis
- Plaque de cuisson à induction large surface, productivité élevée, pour une utilisation simultanée de 16 casseroles
- Ecoflam, réduction de chaleur et économie d'énergie ; une fois la casserole retirée du feu, seule la flamme pilote reste allumée

Swissfinish. Design unique en son genre

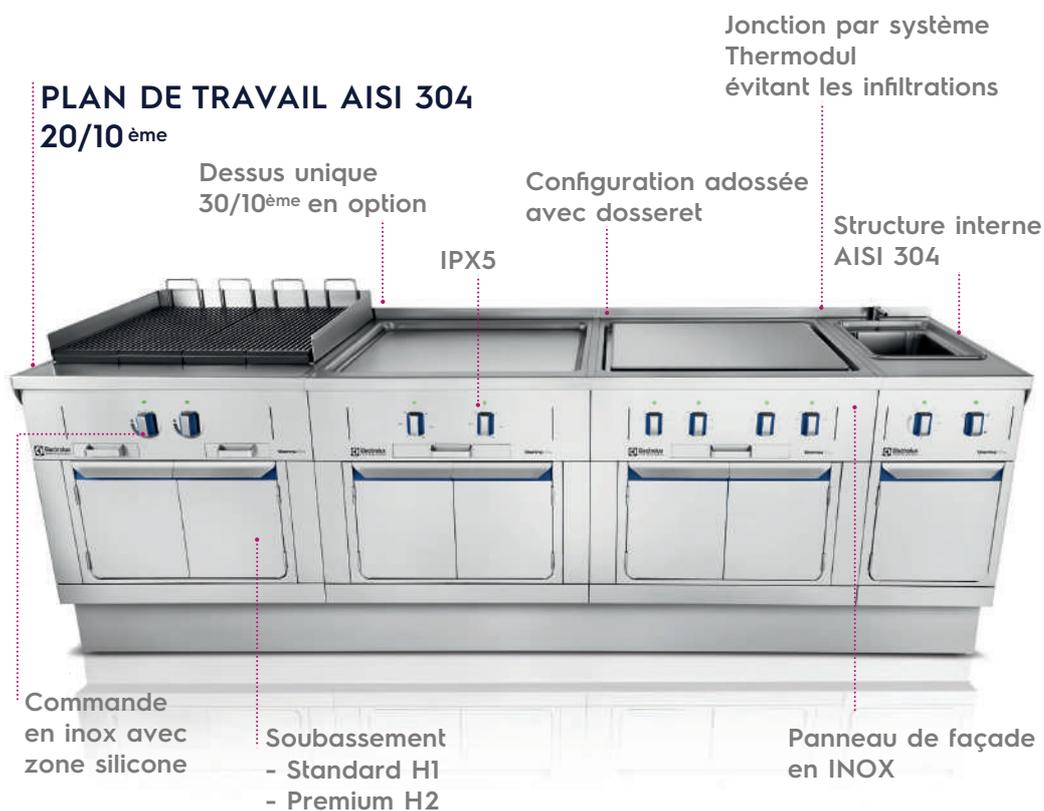
Un modèle en termes d'ergonomie, d'hygiène, et de solidité avec ce plan de travail monobloc de 3 mm Swissfinish.

Découvrez notre univers sur www.electroluxprofessional.com

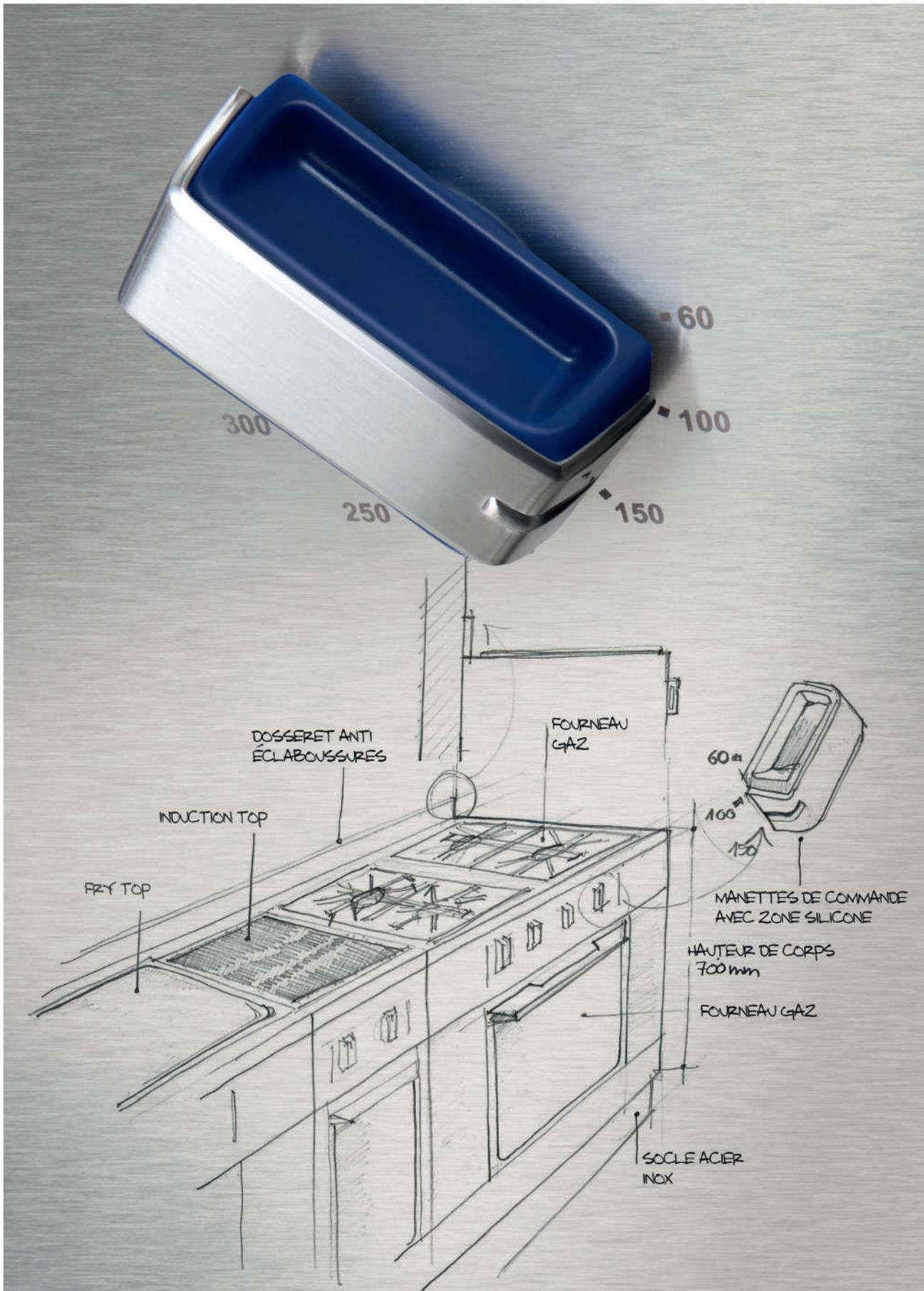


thermaline
Modulaire 85

Maximum d' *Efficacité*
Utilisation *Confortable*
Fourneau *Technologique*



Compatible **Ligne PRO THERMETIC**



Plaques coup de feu électriques

Plaques coup de feu électriques Top - 2 zones

Description	Code	EUR
Plaque coup de feu électrique, 2 zones, Ecotop, travail sur 1 coté, dossieret 6 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 500x850x250 mm kg 80 m ³ 0,40	588501 MBLBBBEOAO	7262,00



Plaques coup de feu électriques

Plaques coup de feu électriques Top - 4 zones

Description	Code	EUR
Plaque coup de feu électrique, 4 zones, travail sur 1 coté, dossieret 12 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x850x250 mm kg 110 m ³ 1,19	588502 MBLCBBHOAO	9892,00
Plaque coup de feu électrique, 4 zones, Ecotop, travail sur 1 coté, dossieret 12 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x850x250 mm kg 160 m ³ 1,08	588503 MBLDBBHOAO	11599,00



Plaques coup de feu électriques

Plaques coup de feu électriques - 2 zones monobloc

Description	Code	EUR
Plaque coup de feu électrique, 2 zones, Ecotop, travail sur 1 coté, dossieret 6 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 500x850x700 mm kg 100 m ³ 0,76	588681 MBLBGBEDAO	7865,00



Cuisson Modulaire

thermale Modulaire 85

Plaques coup de feu électriques

Plaques coup de feu électriques - 4 zones monobloc

Description	Code	EUR
Plaque coup de feu électrique, 4 zones, travail sur 1 coté, dossier 12 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x850x700 mm kg 164 m ³ 1,05	588682 MBLCGBHDAO	10707,00
Plaque coup de feu électrique, 4 zones, Ecotop, travail sur 1 coté, dossier 12 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x850x700 mm kg 165 m ³ 1,04	588683 MBLDGBHDAO	12291,00



Plaque **EcoTop** : plaque coup de feu électrique jusque 450°C, un confort de travail inégalé grâce à son revêtement anti-dégagement de chaleur (température ambiante à 30cm au dessus de la plaque)

Plaques coup de feu gaz

Plaques coup de feu gaz Top

Description	Code	EUR
Plaque coup de feu gaz, top, 4 zones, travail sur 1 coté, dossier 10 kW LxPxH 800x850x250 mm kg 129 m ³ 0,44	588504 MBLIBBHOPO	8240,00



Plaques coup de feu gaz

Plaques coup de feu gaz monobloc

Description	Code	EUR
Plaque coup de feu gaz, monobloc, travail sur 1 coté, dossier 10 kW LxPxH 800x850x700 mm kg 135 m ³ 1,28	588684 MBLIGBHDP0	9455,00



Plaques coup de feu gaz
Sur four à gaz

Description	Code	EUR
Plaques coup de feu gaz sur four statique, travail sur 1 coté, dossierer 17 kW LxPxH 800x850x700 mm kg 220 m ³ 1,03 Accessoires inclus 910652 Grille GN2/1 pour four 1	588690 MBVGGBHCPO	16161,00



Cuisson Modulaire

thermale Modulaire 85

fourneaux à infrarouge

Fourneau à infrarouge Top - 2 Zones

Description	Code	EUR
Plaque infra-rouge, 2 zones, travail sur 1 coté, dossieret 8 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x850x250 mm kg 71 m ³ 0,18	588505 MBCBBBDOAO	6342,00



fourneaux à infrarouge

Fourneau à infrarouge Top - 4 Zones

Description	Code	EUR
Plaque infra-rouge, 4 zones, travail sur 1 coté, dossieret 16 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x850x250 mm kg 60 m ³ 0,27	588506 MBCDBBHDAO	9685,00



Fourneaux à induction

Fourneaux à induction Top - 2 Zones

Description	Code	EUR
Plaque induction, 2 zones, travail sur 1 coté, dossieret 10 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x850x250 mm kg 60 m ³ 0,34	588508 MBIBBBDOAO	12173,00



Fourneaux à induction

Fourneaux à induction Top - 4 Zones

Description	Code	EUR
Plaque induction, 4 zones, travail sur 1 coté, dossier 20 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x850x250 mm kg 120 m ³ 0,57	588509 MBIDBBHOAO	20567,00



Fourneaux à induction

Sur four ou armoire chauffante

Description	Code	EUR
Induction 4 zones, 1 côté, avec dossier, sur four. 25 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x850x700 mm kg 190 m ³ 1,05 Accessoires inclus 910652 Grille GN2/1 pour four 1	588697 MBIMGBH8AO	23648,00
Induction 4 zones, 1 côté, avec dossier, sur étuve 22 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x850x700 mm kg 82 m ³ 0,94	588703 MBIQGBH4AO	20600,00



Fourneaux à induction

Wok à induction Top / Wok + Plaque à induction Top

Description	Code	EUR
Wok à induction, 1 zone, travail sur 1 coté, dossier 5 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 500x850x250 mm kg 22 m ³ 0,18	588511 MBIHBBEOAO	8112,00



Cuisson Modulaire

thermale Modulaire 85

◀◀ (Wok à induction Top / Wok + Plaque à induction Top)

Description	Code	EUR
Wok + plaque à induction, 2 zones, travail sur 1 coté, dossieret 10 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 500x850x250 mm kg 30 m ³ 0,18	588512 MBIJBBEOAO	13518,00



Gagnez en **polyvalence** et en **confort** ! La plaque induction large surface, dite multi-zones, accepte jusque 4 point de chauffe par zone, soit au total **jusque 16 casseroles** sur une plaque induction 4 zones ! Le tout **sans dégagement de chaleur** par la plaque et avec une **précision** de cuisson extrême.

Fourneaux gaz

Fourneaux gaz Top - 2 Zones

Description	Code	EUR
2 feux vifs, travail sur 1 coté, dossieret 14 kW LxPxH 400x850x250 mm kg 70 m ³ 0,12	588523 MBGCBBDOPO	4024,00



Fourneaux gaz

Fourneaux gaz Top - 4 & 6 Zones

Description	Code	EUR
4 feux vifs, travail sur 1 coté, dossieret 28 kW LxPxH 800x850x250 mm kg 97 m ³ 1,19	588524 MBGGBBHPOO	4892,00



Fourneaux gaz
Fourneaux gaz sur four gaz

Description	Code	EUR
4 feux vifs, four gaz statique travail sur 1 coté, dossier 35 kW LxPxH 800x850x700 mm kg 200 m ³ 1,32 Accessoires inclus 910652 Grille GN2/1 pour four 1	588691 MBQIGBHCPO	11805,00



Bruleurs gaz **FlowerFlame** : rendement de 65% et 30% d'économie d'énergie.

Cuisson Modulaire

thermale Modulaire 85

Fry tops

Fry top électriques -1 Zone

Description	Code	EUR
Fry top électrique, plaque lisse, travail sur 1 coté, dossier 5,10 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x850x250 mm kg 160 m ³ 1,19	588530 MBHMBBDOAO	5522,00
Fry top électrique, plaque nervurée, travail sur 1 coté, dossier 5,10 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x850x250 mm kg 100 m ³ 0,61	588534 MBHNBBDOAO	6551,00
Fry top électrique, plaque lisse, travail sur 1 coté, dossier 5,10 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x850x700 mm kg 86 m ³ 0,57	588665 MBHAGBDDAO	6835,00
Fry top électrique, plaque nervurée travail sur 1 coté, dossier 5,10 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x850x700 mm kg 84 m ³ 0,63	588669 MBHCGBDDAO	7144,00



Fry tops

Fry top électriques -2 Zones

Description	Code	EUR
Fry top électrique, plaque lisse, travail sur 1 coté, dossier 15,30 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x850x250 mm kg 129 m ³ 0,27	588531 MBHMBBH0AO	9184,00



◀◀ (Fry top électriques -2 Zones)

Description	Code	EUR	
<p>Fry top électrique, plaque nervurée, travail sur 1 coté, dossier</p> <p>15,30 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x850x250 mm kg 129 m³ 0,27</p>	588535 MBHNBBHOAO	10534,00	
<p>Fry top électrique, plaque 2/3 lisse-1/3 nervurée, travail sur 1 coté, dossier</p> <p>15,30 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x850x250 mm kg 140 m³ 0,27</p>	588539 MBHOBBHOAO	9967,00	
<p>Fry top électrique, plaque lisse, travail sur 1 coté, dossier</p> <p>15,30 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x850x700 mm kg 151 m³ 1,13</p>	588666 MBHBGBHDAO	9912,00	
<p>Fry top électrique, plaque lisse, travail sur 1 coté, dossier</p> <p>15,30 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x850x700 mm kg 160 m³ 0,86</p>	588670 MBHDGBHDAO	11088,00	
<p>Fry top électrique, plaque 2/3 lisse-1/3 nervurée, travail sur 1 coté, dossier</p> <p>15,30 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x850x700 mm kg 155 m³ 1,04</p>	588674 MBHFGBHDAO	11088,00	

Fry tops

Fry top gaz -1 Zone

Description	Code	EUR	
<p>Fry top gaz plaque lisse, travail sur 1 coté, dossier</p> <p>10 kW LxPxH 400x850x250 mm kg 75 m³ 0,29</p>	588532 MBHMBBDOPO	5801,00	



Cuisson Modulaire

thermaleine Modulaire 85

◀◀ (Fry top gaz -1 Zone)

Description	Code	EUR
Fry top gaz plaque nervurée, travail sur 1 coté, dossier 10 kW LxPxH 400x850x250 mm kg 100 m ³ 0,29	588536 MBHNBBDOPO	7069,00
Fry top gaz plaque lisse, travail sur 1 coté, dossier 10 kW LxPxH 400x850x700 mm kg 93 m ³ 0,68	588667 MBHAGBDDPO	7076,00
Fry top gaz plaque nervurée, travail sur 1 coté, dossier 10 kW LxPxH 400x850x700 mm kg 85 m ³ 0,74	588671 MBHCGBDDPO	7618,00



Fry tops

Fry top gaz -2 Zones

Description	Code	EUR
Fry top gaz plaque lisse, travail sur 1 coté, dossier 20 kW LxPxH 800x850x250 mm kg 149 m ³ 0,44	588533 MBHMBBHOPO	10683,00
Fry top gaz plaque nervurée, travail sur 1 coté, dossier 20 kW LxPxH 800x850x250 mm kg 129 m ³ 0,44	588537 MBHNBBHOPO	12025,00



◀◀ (Fry top gaz -2 Zones)

Description	Code	EUR	
<p>Fry top gaz plaque 2/3 lisse-1/3 nervurée, travail sur 1 coté, dossier</p> <p>20 kW LxPxH 800x850x250 mm kg 129 m³ 0,44</p>	<p>588541 MBHOBHPO</p>	<p>11392,00</p>	
<p>Fry top gaz plaque lisse, travail sur 1 coté, dossier</p> <p>20 kW LxPxH 800x850x700 mm kg 155 m³ 1,22</p>	<p>588668 MBHBGBHDPO</p>	<p>11305,00</p>	
<p>Fry top gaz plaque nervurée, travail sur 1 coté, dossier</p> <p>20 kW LxPxH 800x850x700 mm kg 154 m³ 1,03</p>	<p>588672 MBHDGBHDPO</p>	<p>12561,00</p>	
<p>Fry top gaz plaque 2/3 lisse-1/3 nervurée, travail sur 1 coté, dossier</p> <p>20 kW LxPxH 800x850x700 mm kg 155 m³ 1,28</p>	<p>588676 MBHFGBHDPO</p>	<p>11965,00</p>	

Cuisson Modulaire

thermale Modulaire 85

Plaque **Freecooking 3 fonction dans un seul appareil** : plaque coup de feu électrique, teppanyaki (travail au couteau) et plancha avec une précision de cuisson au degré près, jusque 350°C.

Plaques de cuisson Free Cooking Plaques de cuisson Free Cooking Top

Description	Code	EUR
Free-cooking top 2 zones, travail sur 1 coté, dossier 6 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 500x850x250 mm kg 79 m ³ 0,18	588549 MBTABBEOAO	7262,00
Free-cooking top 4 zones, travail sur 1 coté, dossier 12 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x850x250 mm kg 200 m ³ 1,58	588551 MBTCBBHOO	11599,00



Plaques de cuisson Free Cooking Plaques de cuisson Free Cooking monobloc

Description	Code	EUR
Free-cooking 2 zones sur soubassement ouvert, travail sur 1 coté, dossier 6 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 500x850x700 mm kg 109 m ³ 0,72	588677 MBTDGBEDAO	7871,00
Free-cooking 4 zones sur soubassement ouvert, travail sur 1 coté, dossier 12 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x850x700 mm kg 197 m ³ 1,37	588678 MBTFGBHDAO	12162,00



Plaques de cuisson Free Cooking
Sur four ou armoire chauffante

Description	Code	EUR
<p>Electric Free-Cooking Top, one-side operated with backsplash, on Oven - H2</p> <p>17,30 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x850x700 mm kg 225 m³ 1,13</p> <p>Accessoires inclus 910652 Grille GN2/1 pour four 1</p>	<p>588696 MBTGGBH8AO</p>	<p>19142,00</p>
<p>Electric Free-Cooking Top, one-side operated with backsplash, on Warming Cabinet - H2</p> <p>14,30 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x850x700 mm kg 158 m³ 0,94</p>	<p>588708 MBTHGBH4AO</p>	<p>15821,00</p>



Cuisson Modulaire

thermale Modulaire 85

Grillades barreaudées

Grillades barreaudées gaz

Description	Code	EUR
Grill barreaudé gaz, travail sur 1 coté, dosseret - 400mm 10,50 kW LxPxH 400x850x250 mm kg 105 m ³ 0,29	588618 MBDABBDOPO	9399,00
Grill barreaudé gaz, travail sur 1 coté, dosseret - 800mm 21 kW LxPxH 800x850x250 mm kg 130 m ³ 0,47	588619 MBDBBBHOPO	11392,00



Grillade barreaudée électrique sur demande

Bains-Marie & Aquacooker

Bains-Marie

Description	Code	EUR
Bain marie électrique avec mélangeur, GN 1/1, travail sur 1 coté, dossier 1,50 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x850x250 mm kg 70 m ³ 0,66	588552 MBBABBDQAO	3944,00
Bain marie électrique avec mélangeur, GN 2/1, travail sur 1 coté, dossier 3 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x850x250 mm kg 79 m ³ 0,62	588553 MBBBBBHOAO	4572,00



Bains-Marie & Aquacooker

AquaCooker+

Description	Code	EUR
Electric AquaCooker+, one-side operated with backsplash, 1/1 GN 7,50 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x850x700 mm kg 66 m ³ 0,76	588701 MBBDGBDDAO	7450,00



Braisières multifonctions

Braisière multifonctions GN 1/1

Description	Code	EUR
Braisière électrique GN 1/1, travail sur 1 coté, dossier 5 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x850x700 mm kg 80 m ³ 0,66	588612 MBAAGBDDAO	8542,00



Cuisson Modulaire

thermale Modulaire 85

Braisières multifonctions

Braisière multifonctions GN 2/1

Description	Code	EUR
Braisière électrique GN 2/1, travail sur 1 coté, dossier 10,20 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x850x700 mm kg 150 m ³ 1,19	588615 MBADGBHDAO	12254,00



Cuiseurs à pâtes

Cuiseurs à pâtes électriques

Description	Code	EUR
<p>Cuiseur à pâtes électrique 5+5 litres, travail sur 1 coté, dossier</p> <p>5 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x850x700 mm kg 70 m³ 0,66</p>	<p>588624 MBKAGBDDAO</p>	<p>9961,00</p>
<p>Cuiseur à pâtes électrique 20 litres, travail sur 1 coté, dossier</p> <p>6 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x850x700 mm kg 65 m³ 0,60</p>	<p>588625 MBKCGBDDAO</p>	<p>8191,00</p>
<p>Cuiseur à pâtes électrique 40 litres, travail sur 1 coté, dossier</p> <p>10 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x850x700 mm kg 65 m³ 0,66</p>	<p>588627 MBKEGBDDAO</p>	<p>9222,00</p>



Cuiseurs à pâtes

Cuiseur à pâtes gaz

Description	Code	EUR
<p>Cuiseur à pâtes gaz 20 litres, travail sur 1 coté, dossier</p> <p>11,50 kW LxPxH 400x850x700 mm kg 66 m³ 0,68</p>	<p>588626 MBKDGBDDPO</p>	<p>8500,00</p>



Cuisson Modulaire

thermale Modulaire 85

Friteuses à zone froide

Friteuses à zone froide électriques

Description	Code	EUR
<p>Friteuse à zone froide électrique 7 litres, travail sur 1 coté, dossier</p> <p>5,40 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x850x700 mm kg 80 m³ 0,68</p> <p>Accessoires inclus 913145 Panier pour friteuse 7lt 1 913154 Filtre pour bac de récupération d'huile sur friteuse 2x5lt et 7lt 1</p>	<p>588629 MBFAGBDDAO</p>	<p>5656,00</p>
<p>Friteuse à zone froide électrique 5+5 litres, travail sur 1 coté, dossier</p> <p>12 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x850x700 mm kg 85 m³ 0,60</p> <p>Accessoires inclus 913035 2 paniers pour friteuse 2x5lt 1 913154 Filtre pour bac de récupération d'huile sur friteuse 2x5lt et 7lt 2</p>	<p>588630 MBFBGBDDAO</p>	<p>8318,00</p>
<p>Friteuse à zone froide électrique 23 litres, travail sur 1 coté, dossier</p> <p>18 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 500x850x700 mm kg 87 m³ 0,92</p> <p>Accessoires inclus 913140 Couple demi paniers pour friteuse 23lt 1</p>	<p>588631 MBFCGBEDAO</p>	<p>7432,00</p>
<p>Friteuse à zone froide électrique 14 litres, travail sur 1 coté, dossier</p> <p>10 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x850x700 mm kg 69 m³ 0,60</p> <p>Accessoires inclus 913151 1 panier pour friteuse 14lt 1</p>	<p>588685 MBFGGBDDAO</p>	<p>7840,00</p>



Friteuses à zone froide

Friteuses à zone froide gaz

Description	Code	EUR
<p>Friteuse à zone froide gaz 14 litres, travail sur 1 coté, dossier</p> <p>14 kW LxPxH 400x850x700 mm kg 77 m³ 0,68</p> <p>Accessoires inclus 913151 1 panier pour friteuse 14lt 1</p>	<p>588687 MBFHGBDDPO</p>	<p>7994,00</p>



◀◀ (Friteuses à zone froide gaz)

Description	Code	EUR
Friteuse à zone froide gaz 23 litres, travail sur 1 coté, dossier 21 kW LxPxH 500x850x700 mm kg 100 m ³ 0,85 Accessoires inclus 913140 Couple demi paniers pour friteuse 23lt 1	588632 MBFDGBEDPO	9541,00



Cuisson Modulaire

thermale Modulaire 85

Chauffe-frites

Description	Code	EUR
Chauffe frites électrique GN 1/1, travail sur 1 côté, dossier 1 kW 230 V 1N 50/60 Hz LxPxH 400x850x250 mm kg 21 m ³ 0,18	588556 MBYABBDobo	3647,00



Plaque chauffante

Description	Code	EUR
Plaque chauffante, 1 côté, avec dossier 0,55 kW 230 V 1N 50/60 Hz LxPxH 600x850x250 mm kg 40 m ³ 0,27	588686 MBRABBFOBO	5117,00
Plaque chauffante, 1 côté, avec dossier 0,95 kW 230 V 1N 50/60 Hz LxPxH 1000x850x250 mm kg 49 m ³ 0,33	588557 MBRBBBJOBO	5883,00



Plaque de maintien en température (de 30°C à 110°C)

Robineets mélangeurs Robineets mélangeurs Top

Description	Code	EUR
Robinet mélangeur, 1 côté, avec dossieret LxPxH 200x850x250 mm kg 24 m ³ 1,07	588710 MBEABBB000	1674,00
Robinet mélangeur à boutons, 1 côté, avec dossieret LxPxH 200x850x250 mm kg 24 m ³ 0,53	588711 MBEBBBB000	1568,00



Robineets mélangeurs Robineets mélangeurs monobloc

Description	Code	EUR
Mitigeur à levier eau chaude/eau froide, travail sur 1 coté, 1 levier de réglage, dossieret LxPxH 200x850x700 mm kg 50 m ³ 0,57	588558 MBEAGBB300	1932,00
Mélangeur 2 robinets de réglage eau chaude/eau froide, travail sur 1 coté, dossieret LxPxH 200x850x700 mm kg 32 m ³ 0,80	588559 MBEBGBB300	1919,00
Mélangeur eau chaude/eau froide automatique, travail sur 1 coté, dossieret 0,10 kW 230 V 1N 50/60 Hz LxPxH 200x850x700 mm kg 60 m ³ 0,66	588597 MBMAGBB3BO	4271,00



Cuisson Modulaire

thermale Modulaire 85

Avec tiroir ou autres dimensions sur demande.

Plans de travail

Plans de travail avec dossier

Description	Code	EUR	
Plan de travail, 100mm, dossieret LxPxH 100x850x250 mm kg 16 m ³ 0,18	588560 MBNABBAOOO	929,00	
Plan de travail, 200mm, dossieret LxPxH 200x850x250 mm kg 15 m ³ 0,36	588561 MBNABBBOOO	929,00	
Plan de travail, 300mm, dossieret LxPxH 300x850x250 mm kg 20 m ³ 0,18	588562 MBNABBCOOO	1144,00	
Plan de travail, 400mm, dossieret LxPxH 400x850x250 mm kg 33 m ³ 0,59	588563 MBNABBD0OO	1144,00	
Plan de travail, 500mm, dossieret LxPxH 500x850x250 mm kg 35 m ³ 0,18	588564 MBNABBEOOO	1144,00	
Plan de travail, 600mm, dossieret LxPxH 600x850x250 mm kg 39 m ³ 0,27	588565 MBNABBFOOO	1212,00	



◀◀ (Plans de travail avec dossier)

Description	Code	EUR	
Plan de travail, 700mm, dossieret LxPxH 700x850x250 mm kg 51 m ³ 0,27	588566 MBNABBGOOO	1360,00	
Plan de travail, 800mm, dossieret LxPxH 800x850x250 mm kg 60 m ³ 0,27	588567 MBNABBHOOO	1360,00	
Plan de travail, 900mm, dossieret LxPxH 900x850x250 mm kg 39 m ³ 0,36	588568 MBNABBIOOO	1500,00	
Plan de travail, 1000mm, dossieret LxPxH 1000x850x250 mm kg 70 m ³ 0,73	588569 MBNABBJOOO	1642,00	

Cuisson Modulaire

thermale Modulaire 85

Bac du chef

Description	Code	EUR
Bac du chef sur base fermée, travail sur 1 coté, dossieret LxPxH 400x850x700 mm kg 55 m ³ 0,68	588635 MBZAGBD300	3225,00



De nombreuses configurations sont possibles. Vous trouverez ici un échantillon des soubassements possibles. Pour toute demande, n'hésitez pas à consulter votre CVR ou le Chef de marché Thermaline.

Soubassements

Bases ouvertes

Description	Code	EUR	
Base ouverte GN, H2, 400mm, travail sur 1 coté LxPxH 400x850x450 mm kg 45 m ³ 0,28	588572 MB1BCAD000	1709,00	
Base ouverte GN, H2, 500mm, travail sur 1 coté LxPxH 500x850x450 mm kg 24 m ³ 0,28	588577 MB1BCAE000	1802,00	
Base ouverte GN, H2, 600mm, travail sur 1 coté LxPxH 600x850x450 mm kg 38 m ³ 0,41	588578 MB1BCAF000	1853,00	
Base ouverte GN, H2, 700mm travail sur 1 coté LxPxH 700x850x450 mm kg 29 m ³ 0,41	588659 MB1BCAG000	2057,00	
Base ouverte GN, H2, 800mm, travail sur 1 coté LxPxH 800x850x450 mm kg 40 m ³ 0,41	588579 MB1BCAH000	2222,00	
Base ouverte H2, 900mm, travail sur 1 coté LxPxH 900x850x450 mm kg 34 m ³ 0,55	588573 MB1ACA1000	2222,00	



Cuisson Modulaire

thermaleine Modulaire 85

◀◀ (Bases ouvertes)

Description	Code	EUR	
Base ouverte H2, 1000mm, travail sur 1 coté LxPxH 1000x850x450 mm kg 35 m ³ 0,55	588574 MB1ACAJ000	2288,00	
Base ouverte H2, 1200mm, travail sur 1 coté LxPxH 1200x850x450 mm kg 80 m ³ 0,69	588575 MB1ACAK000	2360,00	
Base ouverte H2, 1500mm, travail sur 1 coté LxPxH 1500x850x450 mm kg 46 m ³ 0,83	588576 MB1ACAL000	2371,00	
Base ouverte GN, 400mm travail sur 1 coté LxPxH 400x850x450 mm kg 40 m ³ 0,23	588636 MB1NCAD000	994,00	
Base ouverte GN, 500mm, travail sur 1 coté LxPxH 500x850x450 mm kg 48 m ³ 0,28	588641 MB1NCAE000	1131,00	
Base ouverte GN, 600mm, travail sur 1 coté LxPxH 600x850x450 mm kg 38 m ³ 0,41	588642 MB1NCAFO00	1243,00	

▶▶

◀◀ (Bases ouvertes)

Description	Code	EUR	
Base ouverte GN, 700mm, travail sur 1 coté LxPxH 700x850x450 mm kg 29 m ³ 0,41	588679 MB1NCAG000	1368,00	
Base ouverte GN, 800mm, travail sur 1 coté LxPxH 800x850x450 mm kg 30 m ³ 1,06	588643 MB1NCAH000	1439,00	
Base ouverte GN, 900mm, travail sur 1 coté LxPxH 900x850x450 mm kg 34 m ³ 0,55	588637 MB1MCAI000	1495,00	
Base ouverte GN, 1000mm, travail sur 1 coté LxPxH 1000x850x450 mm kg 35 m ³ 0,55	588638 MB1MCAJ000	1656,00	
Base ouverte GN, 1200mm, travail sur 1 coté LxPxH 1200x850x450 mm kg 40 m ³ 0,69	588639 MB1MCAK000	1724,00	
Base ouverte GN, 1500mm, travail sur 1 coté LxPxH 1500x850x450 mm kg 46 m ³ 0,83	588640 MB1MCALE000	1926,00	

Cuisson Modulaire

thermale Modulaire 85

Soubassements

Bases avec portes

Description	Code	EUR	
Placard 1 porte, GN, H2, 400mm, travail sur 1 coté LxPxH 400x850x450 mm kg 25 m ³ 0,28	588580 MBIDCADOOO	1954,00	
Placard 1 porte, GN, H2, 500mm, travail sur 1 coté LxPxH 500x850x450 mm kg 28 m ³ 0,28	588581 MBIDCAE000	2039,00	
Placard 1 porte, GN, H2, 600mm, travail sur 1 coté LxPxH 600x850x450 mm kg 32 m ³ 0,41	588582 MBIDCAFOOO	2238,00	
Placard 2 portes, GN, H2, 1000mm, travail sur 1 coté LxPxH 1000x850x450 mm kg 43 m ³ 0,55	588583 MBIFCAJ000	2829,00	
Placard 2 portes, GN, H2, 800mm, travail sur 1 coté LxPxH 800x850x450 mm kg 100 m ³ 0,41	588584 MBIFCAH000	2701,00	
Placard 1 porte, GN, 400mm travail sur 1 coté LxPxH 400x850x450 mm kg 67 m ³ 0,28	588644 MBIPCADOOO	1296,00	



◀◀ (Bases avec portes)

Description	Code	EUR	
Placard 1 porte, GN, 500mm travail sur 1 coté LxPxH 500x850x450 mm kg 35 m ³ 0,28	588645 MB1PCAEOOO	1427,00	
Placard 1 porte, GN, 600mm travail sur 1 coté LxPxH 600x850x450 mm kg 32 m ³ 0,41	588646 MB1PCAFOOO	1637,00	
Placard 2 portes, GN, 1000mm travail sur 1 coté LxPxH 1000x850x450 mm kg 43 m ³ 0,55	588647 MB1RCAJOOO	2351,00	
Placard 2 portes, GN, 800mm travail sur 1 coté LxPxH 800x850x450 mm kg 100 m ³ 0,41	588648 MB1RCAHOOO	1859,00	

Soubassements

Bases fermées

Description	Code	EUR	
Base fermée 100mm LxPxH 100x850x450 mm kg 15 m ³ 0,28	588688 MB3ACOA000	642,00	



Cuisson Modulaire

thermale Modulaire 85

◀◀ (Bases fermées)

Description	Code	EUR
Base fermée 200mm LxPxH 200x850x450 mm kg 12 m ³ 0,28	588689 MB3ACOB000	855,00
Base fermée 300mm LxPxH 300x850x450 mm kg 15,50 m ³ 0,28	588693 MB3ACOC000	903,00



Soubassements

Four statique électrique

Description	Code	EUR
Four statique électrique, travail sur 1 coté 5 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x850x450 mm kg 107 m ³ 1,43 Accessoires inclus 910652 Grille GN2/1 pour four 1	588587 MB8ACAHOAO	4902,00



Soubassements

Etuves

Description	Code	EUR
Etuve électrique GN, H2, 1 porte, 500mm, travail sur 1 coté 1 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 500x850x450 mm kg 28 m ³ 0,28	588651 MB4GCAEOAO	2754,00



◀◀ (Etuves)

Description	Code	EUR	
<p>Etuve électrique GN, H2, 1 porte, 600mm, travail sur 1 coté</p> <p>1 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 600x850x450 mm kg 32 m³ 0,41</p>	<p>588652 MB4GCAFOAO</p>	<p>3045,00</p>	
<p>Etuve électrique GN, H2, 2 portes, 800mm, travail sur 1 coté</p> <p>2 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x850x450 mm kg 38 m³ 0,41</p>	<p>588653 MB4HCAHOAO</p>	<p>3553,00</p>	
<p>Etuve électrique GN, H2, 2 portes, 1000mm, travail sur 1 coté</p> <p>2 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1000x850x450 mm kg 43 m³ 0,55</p>	<p>588654 MB4HCAJOAO</p>	<p>3840,00</p>	
<p>Etuve électrique GN, 1 porte, 500mm, travail sur 1 coté</p> <p>1 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 500x850x450 mm kg 28 m³ 0,28</p>	<p>588655 MB4CCAEOAO</p>	<p>2180,00</p>	
<p>Etuve électrique GN, 1 porte, 600mm, travail sur 1 coté</p> <p>1 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 600x850x450 mm kg 32 m³ 0,41</p>	<p>588656 MB4CCAFOAO</p>	<p>2297,00</p>	
<p>Etuve électrique GN, 2 portes, 800mm, travail sur 1 coté</p> <p>2 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x850x450 mm kg 38 m³ 0,41</p>	<p>588657 MB4DCAHOAO</p>	<p>2712,00</p>	

▶▶

Cuisson Modulaire

thermale Modulaire 85

◀◀ (Etuves)

Description	Code	EUR
<p>Etuve électrique GN, 2 portes, 1000mm, travail sur 1 coté</p> <p>2 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1000x850x450 mm kg 43 m³ 0,55</p>	<p>588658 MB4DCAJOAO</p>	<p>2872,00</p>



Soubassements

Tiroirs de maintien en température

Description	Code	EUR
<p>2 tiroirs de maintien en température, GN, travail sur 1 coté</p> <p>1 kW 230 V 1N 50 Hz LxPxH 800x850x450 mm kg 100 m³ 0,41</p>	<p>588649 MB0ACAHOBO</p>	<p>6533,00</p>



Soubassements

Bases réfrigérées

Description	Code	EUR
<p>Base réfrigérée 2 tiroirs - R290</p> <p>0,48 kW 220-240 V 1N 50 Hz LxPxH 1000x850x550 mm kg 92 m³ 0,67</p> <p>Connectable</p>	<p>588718 MB6HDAJOBO</p>	<p>9971,00</p>
<p>Base réfrigérée 2 tiroirs de -22°C à +8°C - R290</p> <p>0,55 kW 220-240 V 1N 50 Hz LxPxH 1200x850x550 mm kg 175 m³ 0,84</p> <p>Connectable</p>	<p>588719 MB6IDAKOBO</p>	<p>11695,00</p>



Un groupe froid unique, de -22°C à +8°C

Version 1000mm : 2 bacs GN1/1

Version 1200mm : 4 bacs GN1/1

De nombreuses configurations sont possibles. Vous trouverez ici un échantillon des socles possibles, jusque 2500mm. Pour toute demande, n'hésitez pas à consulter votre CVR ou le Chef de marché Thermaline.

Accessoires pour thermaline 85 - socles acier inox

Socles acier inox (H=200)

Description	Code	EUR
Socle inox, adossé, 200mm LxPxH 200x850x200 mm kg 12,10 m ³ 0,04	912876 PL2X85X1W	1048,00
Socle inox, adossé, 300mm LxPxH 300x850x200 mm kg 14 m ³ 0,06	912877 PL3X85X2W	1072,00
Socle inox, adossé, 400mm LxPxH 400x850x200 mm kg 16 m ³ 0,07	912878 PL4X85X2W	1138,00
Socle inox, adossé, 500mm LxPxH 500x850x200 mm kg 18 m ³ 0,09	912879 PL5X85X12W	1329,00
Socle inox, adossé, 600mm LxPxH 600x850x200 mm kg 9 m ³ 0,11	912880 PL6X85X2W	1320,00
Socle inox, adossé, 700mm LxPxH 700x850x200 mm kg 21,90 m ³ 0,13	912881 PL7X85X2W	1344,00



Cuisson Modulaire

thermale Modulaire 85

◀◀ (Socles acier inox (H=200))

Description	Code	EUR
Socle inox, adossé, 800mm LxPxH 800x850x200 mm kg 23,80 m ³ 0,15	912882 PL8X85X2W	1396,00
Socle inox, adossé, 900mm LxPxH 900x850x200 mm kg 25,80 m ³ 0,16	912883 PL9X85X2W	1375,00
Socle inox, adossé, 1000mm LxPxH 1000x850x200 mm kg 27,80 m ³ 0,18	912884 PL10X85X2W	1396,00
Socle inox, adossé, 1100mm LxPxH 1100x850x200 mm kg 29,70 m ³ 0,20	912885 PL11X85X2W	1375,00
Socle inox, adossé, 1200mm LxPxH 1200x850x200 mm kg 12 m ³ 0,22	912886 PL12X85X2W	1415,00
Socle inox, adossé, 1300mm LxPxH 1300x850x200 mm kg 33,60 m ³ 0,24	912887 PL13X85X2W	1453,00



◀◀ (Socles acier inox (H=200))

Description	Code	EUR
Socle inox, adossé, 1400mm LxPxH 1400x850x200 mm kg 22 m ³ 0,05	912888 PL14X85X2W	1501,00
Socle inox, adossé, 1500mm LxPxH 1500x850x200 mm kg 37,60 m ³ 0,27	912889 PL15X85X2W	1625,00
Socle inox, adossé, 1600mm LxPxH 1600x850x200 mm kg 25 m ³ 0,06	912890 PL16X85X2W	1674,00
Socle inox, adossé, 1700mm LxPxH 1700x850x200 mm kg 41,50 m ³ 0,31	912891 PL17X85X2W	1682,00
Socle inox, adossé, 1800mm LxPxH 1800x850x200 mm kg 43,40 m ³ 0,33	912892 PL18X85X2W	1773,00
Socle inox, adossé, 1900mm LxPxH 1900x850x200 mm kg 45,40 m ³ 0,34	912893 PL19X85X2W	1822,00



Cuisson Modulaire

thermale Modulaire 85

◀◀ (Socles acier inox (H=200))

Description	Code	EUR
Socle inox, adossé, 2000mm LxPxH 2000x850x200 mm kg 47,40 m ³ 0,36	912894 PL20X85X2W	1952,00
Socle inox, adossé, 2100mm LxPxH 2100x850x200 mm kg 49,30 m ³ 0,38	913038 PL21X85X2W	1931,00
Socle inox, adossé, 2200mm LxPxH 2200x850x200 mm kg 51,30 m ³ 0,40	913039 PL22X85X2W	1954,00
Socle inox, adossé, 2300mm LxPxH 2300x850x200 mm kg 53,20 m ³ 0,42	913040 PL23X85X2W	1979,00
Socle inox, adossé, 2400mm LxPxH 2400x850x200 mm kg 30 m ³ 0,10	913041 PL24X85X2W	2043,00
Socle inox, adossé, 2500mm LxPxH 2500x850x200 mm kg 57,20 m ³ 0,45	913042 PL25X85X2W	2062,00

De nombreuses configurations sont possibles. Vous trouverez ici un échantillon des plinthes de finitions possibles, à clipser sur les pieds, jusque 2800mm. Pour toute demande, n'hésitez pas à consulter votre CVR ou le Chef de marché Thermaline.

Accessoires pour thermaline 85 - Plinthes de finition
Plinthes frontales acier inox (H200)

Description	Code	EUR
Plinthe acier inox, 300x200mm LxPxH 300x25x200 mm kg 4,40	912629 FKS30X20	231,00
Plinthe acier inox, 400x200mm LxPxH 400x25x200 mm kg 5,90	912630 FKS40X20	244,00
Plinthe acier inox, 500x200mm LxPxH 500x25x200 mm kg 3	912631 FKS50X20	267,00
Plinthe acier inox, 600x200mm LxPxH 600x25x200 mm kg 8,90	912632 FKS60X20	286,00
Plinthe acier inox, 700x200mm LxPxH 700x25x200 mm kg 10,40 m ³ 0,01	912633 FKS70X20	304,00
Plinthe acier inox, 800x200mm LxPxH 800x25x200 mm kg 6 m ³ 0,04	912634 FKS80X20	334,00



Cuisson Modulaire

thermaleine Modulaire 85

◀◀ (Plinthes frontales acier inox (H200))

Description	Code	EUR
Plinthe acier inox, 900x200mm LxPxH 900x25x200 mm kg 13,30 m ³ 0,01	912635 FKS90X20	354,00
Plinthe acier inox, 1000x200mm LxPxH 1000x25x200 mm kg 14,80 m ³ 0,01	912636 FKS100X20	384,00
Plinthe acier inox, 1100x200mm LxPxH 1100x25x200 mm kg 16,30 m ³ 0,01	912637 FKS110X20	402,00
Plinthe acier inox, 1200x200mm LxPxH 1200x25x200 mm kg 17,80 m ³ 0,01	912638 FKS120X20	434,00
Plinthe acier inox, 1300x200mm LxPxH 1300x25x200 mm kg 19,20 m ³ 0,01	912639 FKS130X20	443,00
Plinthe acier inox, 1400x200mm LxPxH 1400x25x200 mm kg 20,70 m ³ 0,01	912640 FKS140X20	468,00



◀◀ (Plinthes frontales acier inox (H200))

Description	Code	EUR
Plinthe acier inox, 1500x200mm LxPxH 1500x25x200 mm kg 22,20 m ³ 0,01	912641 FKS150X20	502,00
Plinthe acier inox, 1600x200mm LxPxH 1600x25x200 mm kg 9 m ³ 0,01	912642 FKS160X20	527,00
Plinthe acier inox, 1700x200mm LxPxH 1700x25x200 mm kg 25,20 m ³ 0,01	912643 FKS170X20	540,00
Plinthe acier inox, 1800x200mm LxPxH 1800x25x200 mm kg 26,60 m ³ 0,01	912644 FKS180X20	564,00
Plinthe acier inox, 1900x200mm LxPxH 1900x25x200 mm kg 28,10 m ³ 0,01	912645 FKS190X20	583,00
Plinthe acier inox, 2000x200mm LxPxH 2000x25x200 mm kg 20 m ³ 0,01	912646 FKS200X20	596,00



Cuisson Modulaire

thermale Modulaire 85

◀◀ (Plinthes frontales acier inox (H200))

Description	Code	EUR
Plinthe acier inox, 2100x200mm LxPxH 2100x25x200 mm kg 31,10 m ³ 0,02	912647 FKS210X20	631,00
Plinthe acier inox, 2200x200mm LxPxH 2200x25x200 mm kg 32,60 m ³ 0,02	912648 FKS220X20	669,00
Plinthe acier inox, 2300x200mm LxPxH 2300x25x200 mm kg 34 m ³ 0,02	912649 FKS230X20	679,00
Plinthe acier inox, 2400x200mm LxPxH 2400x25x200 mm kg 11 m ³ 0,06	912650 FKS240X20	713,00
Plinthe acier inox, 2500x200mm LxPxH 2500x25x200 mm kg 37 m ³ 0,02	912651 FKS250X20	738,00
Plinthe acier inox, 2600 x200mm LxPxH 2600x25x200 mm kg 20 m ³ 0,09	912652 FKS260X20	759,00



◀◀ (Plinthes frontales acier inox (H200))

Description	Code	EUR
Plinthe acier inox, 2700x200mm LxPxH 2700x25x200 mm kg 20 m ³ 0,08	912653 FKS270X20	799,00
Plinthe acier inox, 2800x200mm LxPxH 2800x25x200 mm kg 41,40 m ³ 0,02	912654 FKS280X20	860,00

Accessoires pour thermaline 85 - Plinthes de finition

Plinthes latérales acier inox (H200)

Description	Code	EUR
Plinthes acier inox latérales gauche et droite, adossé 850x200mm LxPxH 850x25x200 mm kg 10 m ³ 0,03	912659 SKS850W20	417,00
Plinthes acier inox latérales gauche et droite, dos à dos 1700x200mm LxPxH 1700x25x200 mm kg 16 m ³ 0,05	912662 SKS850B20	934,00

Cuisson Modulaire

thermaleine Modulaire 85

De nombreuses configurations sont possibles. Vous trouverez ici un échantillon des tablettes possibles, jusque 2800mm. Pour toute demande, n'hésitez pas à consulter votre CVR ou le Chef de marché Thermaline.

Accessoires pour thermaline 85 - tablettes de dressage

Tablettes de dressage (P=130)

Description	Code	EUR
Tablette de dressage 130mm, largeur 200mm LxPxH 200x130x41 mm kg 1	912520 PS200X130	503,00
Tablette de dressage 130mm, largeur 300mm LxPxH 300x130x41 mm kg 1	912521 PS300X130	503,00
Tablette de dressage 130mm, largeur 400mm LxPxH 400x130x41 mm kg 1	912522 PS400X130	546,00
Tablette de dressage 130mm, largeur 500mm LxPxH 500x130x41 mm kg 5 m ³ 0,01	912523 PS500X130	557,00
Tablette de dressage 130mm, largeur 600mm LxPxH 600x130x41 mm kg 1	912524 PS600X130	557,00
Tablette de dressage 130mm, largeur 700mm LxPxH 700x130x41 mm kg 2 m ³ 0,01	912525 PS700X130	578,00



◀◀ (Tablettes de dressage (P=130))

Description	Code	EUR
Tablette de dressage 130mm, largeur 800mm LxPxH 800x130x41 mm kg 2 m ³ 0,01	912526 PS800X130	618,00
Tablette de dressage 130mm, largeur 900mm LxPxH 900x130x41 mm kg 6,50 m ³ 0,01	912527 PS900X130	591,00
Tablette de dressage 130mm, largeur 1000mm LxPxH 1000x130x41 mm kg 8 m ³ 0,02	912528 PS1000X130	706,00
Tablette de dressage 130mm, largeur 1100mm LxPxH 1100x130x41 mm kg 2 m ³ 0,01	912529 PS1100X130	668,00
Tablette de dressage 130mm, largeur 1200mm LxPxH 1200x130x41 mm kg 2 m ³ 0,01	912530 PS1200X130	679,00
Tablette de dressage 130mm, largeur 1300mm LxPxH 1300x130x41 mm kg 2,50 m ³ 0,01	912531 PS1150X130	746,00



Cuisson Modulaire

thermale Modulaire 85

◀◀ (Tablettes de dressage (P=130))

Description	Code	EUR
Tablette de dressage 130mm, largeur 1400mm LxPxH 1400x130x41 mm kg 15 m ³ 0,01	912532 PS1400X130	698,00
Tablette de dressage 130mm, largeur 1500mm LxPxH 1500x130x41 mm kg 11 m ³ 0,03	912533 PS1500X130	775,00
Tablette de dressage 130mm, largeur 1600mm LxPxH 1600x130x41 mm kg 6 m ³ 0,01	912534 PS1600X130	791,00
Tablette de dressage 130mm, largeur 1700mm LxPxH 1700x130x41 mm kg 13 m ³ 0,03	912535 PS1700X130	1217,00
Tablette de dressage 130mm, largeur 1800mm LxPxH 1800x130x41 mm kg 13 m ³ 0,03	912536 PS1800X130	754,00
Tablette de dressage 130mm, largeur 1900mm LxPxH 1900x130x41 mm kg 10 m ³ 0,01	912537 PS1900X130	777,00



◀◀ (Tablettes de dressage (P=130))

Description	Code	EUR
Tablette de dressage 130mm, largeur 2000mm LxPxH 2000x130x41 mm kg 14 m ³ 0,03	912538 PS2000X130	777,00
Tablette de dressage 130mm, largeur 2100mm LxPxH 2100x130x41 mm kg 12 m ³ 0,02	912539 PS2100X130	783,00
Tablette de dressage 130mm, largeur 2200mm LxPxH 2200x130x41 mm kg 16 m ³ 0,05	912540 PS2200X130	799,00
Tablette de dressage 130mm, largeur 2300mm LxPxH 2300x130x41 mm kg 15 m ³ 0,02	912541 PS2300X130	762,00
Tablette de dressage 130mm, largeur 2400mm LxPxH 2400x130x41 mm kg 4,50 m ³ 0,02	912542 PS2400X130	804,00
Tablette de dressage 130mm, largeur 2500mm LxPxH 2500x130x41 mm kg 12 m ³ 0,02	912543 PS2500X130	839,00



Cuisson Modulaire

thermaleine Modulaire 85

◀◀ (Tablettes de dressage (P=130))

Description	Code	EUR
Tablette de dressage 130mm, largeur 2600mm LxPxH 2600x130x41 mm kg 20 m ³ 0,02	912544 PS2600X130	903,00
Tablette de dressage 130mm, largeur 2700mm LxPxH 2700x130x41 mm kg 15 m ³ 0,06	912545 PS2700X130	926,00
Tablette de dressage 130mm, largeur 2800mm LxPxH 2800x130x41 mm kg 4,50 m ³ 0,02	912546 PS2800X130	833,00

Accessoires pour thermaline 85 - tablettes de dressage tablettes de dressage (P=200)

Description	Code	EUR
Tablette de dressage 200mm, largeur 200mm LxPxH 200x200x41 mm kg 10	912550 PS200X200	647,00
Tablette de dressage 200mm, largeur 300mm LxPxH 300x200x41 mm kg 1	912551 PS300X200	652,00



◀◀ (tablettes de dressage (P=200))

Description	Code	EUR
Tablette de dressage 200mm, largeur 400mm LxPxH 400x200x41 mm kg 5	912552 PS400X200	666,00
Tablette de dressage 200mm, largeur 500mm LxPxH 500x200x41 mm kg 2 m ³ 0,01	912553 PS500X200	668,00
Tablette de dressage 200mm, largeur 600mm LxPxH 600x200x41 mm kg 2 m ³ 0,01	912554 PS600X200	674,00
Tablette de dressage 200mm, largeur 700mm LxPxH 700x200x41 mm kg 2 m ³ 0,01	912555 PS700X200	676,00
Tablette de dressage 200mm, largeur 800mm LxPxH 800x200x41 mm kg 10 m ³ 0,01	912556 PS800X200	793,00
Tablette de dressage 200mm, largeur 900mm LxPxH 900x200x41 mm kg 3 m ³ 0,01	912557 PS900X200	703,00



Cuisson Modulaire

thermale Modulaire 85

◀◀ (tablettes de dressage (P=200))

Description	Code	EUR
Tablette de dressage 200mm, largeur 1000mm LxPxH 1000x200x41 mm kg 10 m ³ 0,01	912558 PS1000X200	727,00
Tablette de dressage 200mm, largeur 1100mm LxPxH 1100x200x41 mm kg 2 m ³ 0,01	912559 PS1100X200	754,00
Tablette de dressage 200mm, largeur 1200mm LxPxH 1200x200x41 mm kg 4 m ³ 0,01	912560 PS1200X200	780,00
Tablette de dressage 200mm, largeur 1300mm LxPxH 1300x200x41 mm kg 2,50 m ³ 0,01	912561 PS1300X200	809,00
Tablette de dressage 200mm, largeur 1400mm LxPxH 1400x200x41 mm kg 3 m ³ 0,02	912562 PS1400X200	817,00
Tablette de dressage 200mm, largeur 1500mm LxPxH 1500x200x41 mm kg 5 m ³ 0,02	912563 PS1500X200	911,00



◀◀ (tablettes de dressage (P=200))

Description	Code	EUR
Tablette de dressage 200mm, largeur 1600mm LxPxH 1600x200x41 mm kg 3 m ³ 0,02	912564 PS1600X200	918,00
Tablette de dressage 200mm, largeur 1700mm LxPxH 1700x200x41 mm kg 3,50 m ³ 0,02	912565 PS1700X200	996,00
Tablette de dressage 200mm, largeur 1800mm LxPxH 1800x200x41 mm kg 17 m ³ 0,02	912566 PS1800X200	1065,00
Tablette de dressage 200mm, largeur 1900mm LxPxH 1900x200x41 mm kg 4 m ³ 0,02	912567 PS1900X200	1022,00
Tablette de dressage 200mm, largeur 2000mm LxPxH 2000x200x41 mm kg 20 m ³ 0,02	912568 PS2000X200	1091,00
Tablette de dressage 200mm, largeur 2100mm LxPxH 2100x200x41 mm kg 17 m ³ 0,02	912569 PS2100X200	1105,00



Cuisson Modulaire

thermale Modulaire 85

◀◀ (tablettes de dressage (P=200))

Description	Code	EUR
Tablette de dressage 200mm, largeur 2200mm LxPxH 2200x200x41 mm kg 25 m ³ 0,02	912570 PS2200X200	1105,00
Tablette de dressage 200mm, largeur 2300mm LxPxH 2300x200x41 mm kg 4,50 m ³ 0,02	912571 PS2300X200	1118,00
Tablette de dressage 200mm, largeur 2400mm LxPxH 2400x200x41 mm kg 12,50 m ³ 0,03	912572 PS2400X200	1147,00
Tablette de dressage 200mm, largeur 2500mm LxPxH 2500x200x41 mm kg 4,50 m ³ 0,03	912573 PS2500X200	1177,00
Tablette de dressage 200mm, largeur 2600mm LxPxH 2600x200x41 mm kg 4,50 m ³ 0,03	912574 PS2600X200	1182,00
Tablette de dressage 200mm, largeur 2700mm LxPxH 2700x200x41 mm kg 4,50 m ³ 0,03	912575 PS2700X200	1211,00



◀◀ (tablettes de dressage (P=200))

Description	Code	EUR
Tablette de dressage 200mm, largeur 2800mm LxPxH 2800x200x41 mm kg 15 m ³ 0,03	912576 PS2800X200	1248,00

Cuisson Modulaire

thermaleine Modulaire 85

Accessoires pour thermaline 85 - rails de connexion

Rail de connexion

Description	Code	EUR
Rail de connexion avec dossier 850mm LxPxH 25x850x17 mm kg 1	912498 CR850BS	248,00



Accessoires pour thermaline 85 - rails de connexion

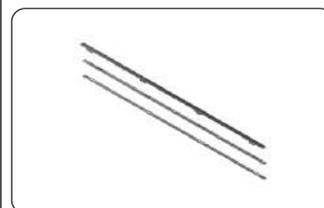
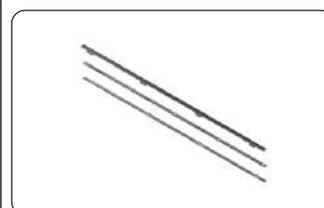
Rail de connexion pour installation dos à dos

Description	Code	EUR
U inox assemblage fourneau dos à dos. LxPxH 1000x6x55 mm kg 18	913226 URAILB2BTL	1020,00

Accessoires pour thermaline 85 - rails de connexion

Rail d'extrémité affleurant (P=850)

Description	Code	EUR
Rail d'extrémité gauche avec dossier, affleurant, 850mm LxPxH 12,5x850x17 mm kg 0,90	913115 ER85BSLFL	227,00
Rail d'extrémité droit avec dossier, affleurant, 850mm LxPxH 12,5x850x17 mm kg 1	913116 ER85BSRFL	251,00



Accessoires pour thermaline 85 - rails de connexion

Rail d'extrémité (P=850)

Description	Code	EUR	
Rail d'extrémité gauche (12mm) pour éléments TL85 avec dossieret LxPxH 25x850x17 mm kg 1 m ³ 0,01	913206 ENDRM85BSL	261,00	
Rail d'extrémité droit (12mm) pour éléments TL85 avec dossieret LxPxH 25x850x17 mm kg 1	913207 ENDRM85BSR	261,00	

Accessoires pour thermaline 85 - Panneaux arrières
Panneaux arrières (H=700)

Description	Code	EUR
Panneau arrière, 100x700, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret LxPxH 100x45x700 mm kg 2 m ³ 0,01	913006 BP100X700	175,00
Panneau arrière, 200x700, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret LxPxH 200x45x700 mm kg 3,40 m ³ 0,01	913007 BP200X700	182,00
Panneau arrière, 300x700, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret LxPxH 300x45x700 mm kg 4 m ³ 0,02	913008 BP300X700	193,00
Panneau arrière, 400x700, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret LxPxH 400x45x700 mm kg 4 m ³ 0,02	913009 BP400X700	211,00
Panneau arrière, 500x700, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret LxPxH 500x45x700 mm kg 4 m ³ 0,03	913010 BP500X700	212,00
Panneau arrière, 600x700, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret LxPxH 600x45x700 mm kg 5 m ³ 0,03	913011 BP600X700	195,00



◀◀ (Panneaux arrières (H=700))

Description	Code	EUR
Panneau arrière, 700x700, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret LxPxH 700x45x700 mm kg 11,80 m ³ 0,02	913012 BP700X700	203,00
Panneau arrière, 800x700, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret LxPxH 800x45x700 mm kg 6 m ³ 0,04	913013 BP800X700	248,00
Panneau arrière, 900x700, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret LxPxH 900x45x700 mm kg 15,10 m ³ 0,03	913014 BP900X700	227,00
Panneau arrière, 1000x700, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret LxPxH 1000x45x700 mm kg 8 m ³ 0,08	913015 BP1000X700	261,00
Panneau arrière, 1100x700, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret LxPxH 1100x45x700 mm kg 18,50 m ³ 0,03	913016 BP1100X700	235,00
Panneau arrière, 1200x700, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret LxPxH 1200x45x700 mm kg 9 m ³ 0,10	913017 BP1200X700	281,00

▶▶

Cuisson Modulaire

thermaleine Modulaire 85

◀◀ (Panneaux arrières (H=700))

Description	Code	EUR
Panneau arrière, 1500x700, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret LxPxH 1500x45x700 mm kg 25,20 m ³ 0,05	913018 BP1500X700	305,00

Accessoires pour thermaline 85 - Panneaux arrières

Panneaux arrières (H=450)

Description	Code	EUR
Panneau arrière, 100x450, pour bases et éléments monoblocs, travail sur 1 coté LxPxH 100x25x450 mm kg 1,10	913160 BP100X450	132,00
Panneau arrière, 200x450, pour bases et éléments monoblocs, travail sur 1 coté LxPxH 200x25x450 mm kg 3	913161 BP200X450	137,00
Panneau arrière, 300x450, pour bases et éléments monoblocs, travail sur 1 coté LxPxH 300x25x450 mm kg 6	913162 BP300X450	144,00
Panneau arrière, 400x450, pour bases et éléments monoblocs, travail sur 1 coté LxPxH 400x25x450 mm kg 2 m ³ 0,02	913163 BP400X450	150,00



◀◀ (Panneaux arrières (H=450))

Description	Code	EUR
Panneau arrière, 500x450, pour bases et éléments monoblocs, travail sur 1 coté LxPxH 500x25x450 mm kg 3 m ³ 0,03	913164 BP500X450	164,00
Panneau arrière, 600x450, pour bases et éléments monoblocs, travail sur 1 coté LxPxH 600x25x450 mm kg 6,50 m ³ 0,01	913165 BP600X450	176,00
Panneau arrière, 700x450, pour bases et éléments monoblocs, travail sur 1 coté LxPxH 700x25x450 mm kg 5 m ³ 0,01	913166 BP700X450	150,00
Panneau arrière, 800x450, pour bases et éléments monoblocs, travail sur 1 coté LxPxH 800x25x450 mm kg 4,50 m ³ 0,03	913167 BP800X450	182,00
Panneau arrière, 900x450, pour bases et éléments monoblocs, travail sur 1 coté LxPxH 900x25x450 mm kg 9,70 m ³ 0,01	913168 BP900X450	195,00
Panneau arrière, 1000x450, pour bases et éléments monoblocs, travail sur 1 coté LxPxH 1000x25x450 mm kg 5 m ³ 0,04	913169 BP1000X450	193,00



Cuisson Modulaire

thermaleine Modulaire 85

◀◀ (Panneaux arrières (H=450))

Description	Code	EUR
Panneau arrière, 1100x450, pour bases et éléments monoblocs, travail sur 1 coté LxPxH 1100x25x450 mm kg 11,90 m ³ 0,01	913170 BP1100X450	173,00
Panneau arrière, 1200x450, pour bases et éléments monoblocs, travail sur 1 coté LxPxH 1200x25x450 mm kg 13 m ³ 0,01	913171 BP1200X450	212,00
Panneau arrière, 1300x450, pour bases et éléments monoblocs, travail sur 1 coté LxPxH 1300x25x450 mm kg 14 m ³ 0,01	913172 BP1300X450	275,00
Panneau arrière, 1400x450, pour bases et éléments monoblocs, travail sur 1 coté LxPxH 1400x25x450 mm kg 15,10 m ³ 0,02	913173 BP1400X450	240,00
Panneau arrière, 1500x450, pour bases et éléments monoblocs, travail sur 1 coté LxPxH 1500x25x450 mm kg 13 m ³ 0,07	913174 BP1500X450	230,00

Accessoires pour thermaline 85 - tablettes

Tablettes rabattables

Description	Code	EUR
Etagère rabattable, 300x850mm LxPxH 300x850x65 mm kg 7 m ³ 0,03	912579 FS300X850	909,00



◀◀ (Tablettes rabattables)

Description	Code	EUR
Etagère rabattable, 400x850mm LxPxH 400x850x65 mm kg 20 m ³ 0,03	912580 FS400X850	920,00

Accessoires pour thermaline 85 - tablettes
Accessories Modular 85 - Fixed Side Shelves

Description	Code	EUR
Etagère latérale {\fixe, 200x850mm LxPxH 200x850x100 mm kg 3 m ³ 0,02	912586 FSS200X850	923,00
Etagère latérale {\fixe, 300x850mm LxPxH 300x850x100 mm kg 4 m ³ 0,03	912587 FSS300X850	982,00
Etagère latérale {\fixe, 400x850mm LxPxH 400x850x100 mm kg 20 m ³ 0,04	912588 FSS400X850	1041,00

Accessoires pour thermaline 85 - tablettes
Étagère pour base

Description	Code	EUR
Étagère perforée pour les armoires chauffantes et les placards (un côté fonctionnel TL80-85-90 et deux côtés fonctionnels pour TL80) 660x325 LxPxH 325x660x10 mm kg 2 m ³ 0,01	913233 SLF325X660	219,00

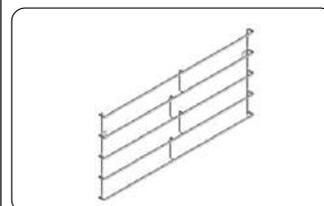


Cuisson Modulaire

thermale Modulaire 85

◀◀ (Étagère pour base)

Description	Code	EUR
Étagère perforée pour les armoires chauffantes et les placards (un côté fonctionnel TL80-85-90 et deux côtés fonctionnels pour TL80) 660x565 LxPxH 565x660x10 mm kg 7 m ³ 0,03	913234 SLF565X660	255,00
Étagère perforée pour les armoires chauffantes et les placards (un côté fonctionnel TL80-85-90 et deux côtés fonctionnels pour TL80) 660x665 LxPxH 665x660x10 mm kg 5 m ³ 0,01	913235 SLF665X660	229,00
Etagère perforée LxPxH 725x660x10 mm kg 13,40 m ³ 0,01	913241 SLF725X660	232,00
Perforated shelf for warming cabinets and cupboard bases (one-side operated TL85) LxPxH 1025x660x10 mm kg 18,60 m ³ 0,01	913242 SLF1025X66	256,00
Perforated shelf for warming cabinets and cupboard bases (one-side operated TL85) LxPxH 1325x660x10 mm kg 23,70 m ³ 0,02	913243 SLF1325X66	267,00
Fixation d'étagère pour TL80-85-90 un côté fonctionnel, TL80 deux côtés fonctionnels LxPxH 18x630x246 mm kg 2 m ³ 0,02	913279 FIXTLIS340	247,00



◀◀ (Étagère pour base)

Description	Code	EUR
Shelf fixation for TL80-85-90 one-side operated, TL80 two-side operated LxPxH 35,5x630x246 mm kg 1,50 m ³ 0,01	913281 FIXTLIS580	247,00
Fixation d'étagère pour TL80-85-90 un côté fonctionnel, TL80 deux côtés fonctionnels LxPxH 25,5x630x246 mm kg 9	913283 FIXTLIS680	274,00

Accessoires pour thermaline 85 - panneaux latéraux

Panneaux latéraux - éléments adossés

Description	Code	EUR
Panneau latéral inox, 850x700mm, (12mm) droite, adossé LxPxH 12,5x850x700 mm kg 8 m ³ 0,07	913003 SPR850	619,00
Panneau latéral inox, 850x700mm, (12mm) gauche, adossé LxPxH 12,5x850x700 mm kg 7 m ³ 0,02	913004 SPL850	619,00
Stainless steel side panel, 850x800mm, flush-fitting (it should only be used against the wall, against a niche and in between Electrolux Professional thermaline and ProThermetic appliances and external appliances - provided that these have at least the same dimensions) LxPxH 0,5x850x800 mm kg 5,60 m ³ 0,01	913687 SCFL85xH80	218,00

Cuisson Modulaire

thermaleine Modulaire 85

Accessoires pour thermaline 85

Accessoire Therma 85 - brûleurs gaz

Description	Code	EUR
Solid top plate for 7kW and 10kW open burner LxPxH 300x300x16 mm kg 6 m ³ 0,01	913674 STPFOB7KW	364,00



Accessoires pour thermaline 85

Accessoires pour wok et plaques induction

Description	Code	EUR	
Casserole Wok acier à induction, diam. 360 mm, Haut. 105, poignée bois LxPxH 600x360x105 mm kg 1,70 m ³ 0,06	910613 THA075	253,00	
Racloir pour plaque vitrocéramique LxPxH 200x100x300 mm kg 2 m ³ 0,01	910601 THA705	59,00	

Accessoires pour thermaline 85

Accessoires pour Fry Top et Free-cooking

Description	Code	EUR	
Grattoir pour plaques lisses LxPxH 320x120x30 mm kg 1 m ³ 0,17	913119 SCRASMTHPL	108,00	
Grattoir pour plaques nervurées LxPxH 200x80x60 mm kg 1 m ³ 0,02	913120 SCRARBBDPL	61,00	

Cuisson Modulaire

thermale Modulaire 85

Accessoires pour thermaline 85

Accessoires pour grillades barreaudées

Description	Code	EUR
Grattoir pour grill LxPxH 110x30x490 mm kg 1 m ³ 0,01	913121 SCRAGRILL	193,00
Kit grattoir et crochet pour grill LxPxH 58x455x113 mm kg 3,55	913122 SCRAKITGRL	219,00



Accessoires pour thermaline 85

Accessoires pour fours

Description	Code	EUR
Plaque à rôtir GN 2/1 pour four LxPxH 530x650x30 mm kg 5 m ³ 0,03	910651 THA001	150,00
Grille GN2/1 pour four LxPxH 530x650x10 mm kg 10 m ³ 0,10	910652 THA080	89,00
Bottom steel plate 2/1 GN for fire clay plate 800&900 with baking oven LxPxH 650x530x100 mm kg 22 m ³ 0,02	910655 THA081	509,00



◀◀ (Accessoires pour fours)

Description	Code	EUR
Fire clay plate 2/1 GN for ovens LxPxH 650x530x100 mm kg 14 m ³ 0,01	910656 THA082	1059,00

Accessoires pour thermaline 85

Accessoires pour Aquacooker

Description	Code	EUR
Couple demi paniers pour aquacooker GN 1/1 LxPxH 275x230x180 mm kg 4,50 m ³ 0,07	913037 BANM2AQ11	391,00
Couvercle pour aquacooker GN1/1 et Bain marie GN 1/1 LxPxH 550x350x50 mm kg 6 m ³ 0,01	913139 LIDAQBM11	321,00
False bottom for Aquacooker 1/1GN LxPxH 275x470x12 mm kg 2	913680 FBOTMAC1-I	96,00



Accessoires pour thermaline 85

Accessoires pour Bains-Marie

Description	Code	EUR
Couvercle pour Bain marie GN 2/1 LxPxH 680x550x50 mm kg 4 m ³ 0,02	913147 LIDBM21	404,00



Cuisson Modulaire

thermaleine Modulaire 85

◀◀ (Accessoires pour Bains-Marie)

Description	Code	EUR
Couvercle pour aquacooker GN1/1 et Bain marie GN 1/1 LxPxH 550x350x50 mm kg 6 m ³ 0,01	913139 LIDAQBM11	321,00

Accessoires pour thermaline 85

Accessoires pour braisières multifonctions

Description	Code	EUR
Couvercle pour élément de 500mm LxPxH 500x820x50 mm kg 3,50 m ³ 0,05	910625 THA079	361,00
Couvercle pour élément de 1000mm LxPxH 800x820x50 mm kg 2 m ³ 0,07	910621 THA078	484,00
Lames à angles arrondis pour grattoir LxPxH 1x30x120 mm kg 3,20	913123 ROUNDBLADE	44,00
Faux fond pourmulti- braisière GN1/1 LxPxH 276x480x20 mm kg 6,50	913228 BOPLTLMB11	96,00



◀◀ (Accessoires pour braisières multifonctions)

Description	Code	EUR
Faux fond pour multi- braisière GN2/1 LxPxH 600x480x20 mm kg 5 m ³ 0,01	913229 BOPLTLMB21	146,00
Drain stopper flush for multibraisers 2/1GN LxPxH 74x74x49 mm kg 0,50	913681 DSFLUSHMB2	579,00



Accessoires pour thermaline 85
Accessoires pour cuiseurs à pâtes

Description	Code	EUR
2 paniers pour cuiseur à pâtes 2x5lt LxPxH 105x300x150 mm kg 4 m ³ 0,04	913034 BANM2X5PC	466,00
Double fond pour paniers de cuiseur à pâtes 2x5lt LxPxH 270x340x35 mm kg 12	913158 FBOTMPC2X5	126,00
Couvercle pour cuiseur à pâtes 2x5lt LxPxH 550x170x50 mm kg 2 m ³ 0,01	913150 LIDPC2X5	305,00



Cuisson Modulaire

thermaleine Modulaire 85

◀◀ (Accessoires pour cuiseurs à pâtes)

Description	Code	EUR
1 panier pour cuiseur à pâtes 20 lt LxPxH 220x352x265 mm kg 5 m ³ 0,06	913036 BANMPC20	224,00
2 demis paniers carrés pour cuiseur à pâtes 20lt LxPxH 220x170x265 mm kg 5 m ³ 0,06	913135 2BASKPC20L	348,00
2 demis paniers rectangles pour cuiseur à pâtes 20lt LxPxH 105x350x265 mm kg 4 m ³ 0,07	913137 2BSK1PC20L	348,00
4 paniers carrés pour cuiseur à pâtes 20lt LxPxH 105x160x265 mm kg 4 m ³ 0,06	913136 4BASKPC20L	478,00
Chassis de maintien pour 4 paniers pour cuiseur à pâtes 20lt LxPxH 230x350x30 mm kg 2,50 m ³ 0,01	913138 SUP4BSK20L	318,00
Couvercle pour cuiseur à pâtes 20lt LxPxH 550x550x50 mm kg 3 m ³ 0,04	913148 LIDPC20	404,00



◀◀ (Accessoires pour cuiseurs à pâtes)

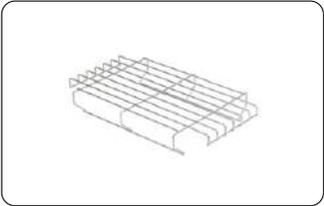
Description	Code	EUR	
1 panier GN 1/1 pour cuiseur à pâtes 40lt LxPxH 275x480x210 mm kg 5 m ³ 0,03	913134 1BASKPC40L	244,00	
2 paniers GN1/2 pour cuiseur à pâtes 40lt LxPxH 275x230x210 mm kg 4 m ³ 0,09	913129 2BASKPC40L	372,00	
3 paniers GN1/3 pour cuiseur à pâtes 40lt LxPxH 275x150x210 mm kg 5 m ³ 0,08	913128 3BASKPC40L	466,00	
3 paniers ronds pour cuiseur à pâtes 40lt LxPxH 170x170x180 mm kg 5,50 m ³ 0,01	913130 3RBSKPC40L	318,00	
6 paniers ronds pour cuiseur à pâtes 40lt LxPxH 135x135x180 mm kg 4,66 m ³ 0,05	913131 6RBSKPC40L	553,00	
Grille support pour paniers ronds LxPxH 290x500x115 mm kg 3 m ³ 0,02	913132 GRDSUPRBSK	94,00	

▶▶

Cuisson Modulaire

thermaleine Modulaire 85

◀◀ (Accessoires pour cuiseurs à pâtes)

Description	Code	EUR	
Chassis de maintien pour 6 paniers rond LxPxH 330x535x10 mm kg 3	913133 SUPFR6RBSK	334,00	
1 panier ergonomique pour cuiseur à pâtes 40lt LxPxH 135x310x215 mm kg 2,50 m³ 0,01	913126 1EBSKPC40L	134,00	
3 paniers ergonomiques pour cuiseur à pâtes 40lt LxPxH 135x310x210 mm kg 5,50 m³ 0,08	913124 3EBSKPC40L	453,00	
1 panier carré pour cuiseur à pâtes 40lt LxPxH 130x130x215 mm kg 5	913125 1SBSKPC40L	244,00	
Couvercle pour cuiseur à pâtes 40lt LxPxH 710x350x50 mm kg 1	913149 LIDPC40	466,00	
Double fond pour paniers de cuiseur à pâtes 40lt LxPxH 295x505x80 mm kg 1,50 m³ 0,01	913127 FBOTMPC40L	193,00	

Accessoires pour thermaline 85

Accessoires pour friteuses

Description	Code	EUR	
2 paniers pour friteuse 2x5lt LxPxH 125x280x120 mm kg 2 m ³ 0,05	913035 BANM2X5FRY	126,00	
Filtre pour bac de récupération d'huile sur friteuse 2x5lt et 7lt LxPxH 250x98,5x70 mm kg 3,50	913154 FILFRY2X57	240,00	
Panier pour friteuse 7lt LxPxH 225x325x90 mm kg 1,20 m ³ 0,01	913145 1BASKFRY7L	77,00	
1 panier pour friteuse 14lt LxPxH 225x325x120 mm kg 1,60 m ³ 0,07	913151 1BASKFRY14	83,00	
2 paniers pour friteuse 14lt LxPxH 105x325x125 mm kg 3 m ³ 0,06	913152 2BASKFRY14	151,00	
Bac de vidange pour friteuse 14 & 23 lt LxPxH 200x300x200 mm kg 3 m ³ 0,09	911570 THA210	287,00	

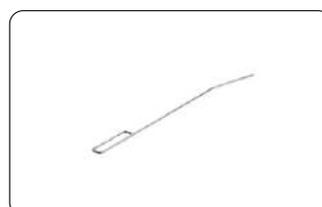
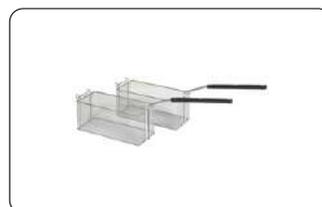


Cuisson Modulaire

thermale Modulaire 85

◀◀ (Accessoires pour friteuses)

Description	Code	EUR
Couvercle pour bac de vidange LxPxH 325x530x60 mm kg 3 m ³ 0,01	911585 THA221	94,00
1 grand panier pour friteuse 23lt LxPxH 285x352x148 mm kg 4 m ³ 0,12	913141 1BSKFRY23L	206,00
Couple demi paniers pour friteuse 23lt LxPxH 140x330x150 mm kg 3 m ³ 0,05	913140 2BSKFRY23L	158,00
Tige de débouchage pour tube d'évacuation de friteuse 23lt LxPxH 125x6x781 mm kg 5,40	913142 CLEANFR23L	108,00
Défecteur pour produits panés - Friteuse 23lt LxPxH 295x390x65 mm kg 4,24 m ³ 0,01	913143 DEFLFRY23L	142,00
Plateau à sédiments pour friteuse 23lt LxPxH 295x390x65 mm kg 1 m ³ 0,03	913144 TRAYFRY23L	456,00



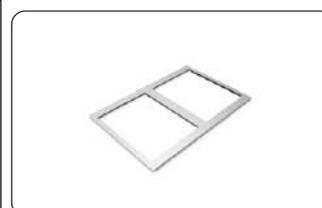
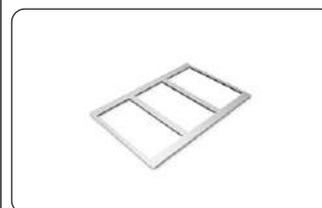
◀◀ (Accessoires pour friteuses)

Description	Code	EUR
Filtre pour bac de récupération d'huile LxPxH 256x402x40 mm kg 4	913146 FILTER-FRY	166,00



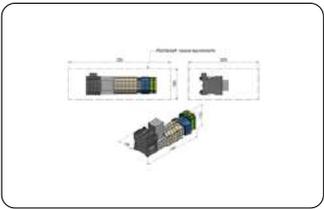
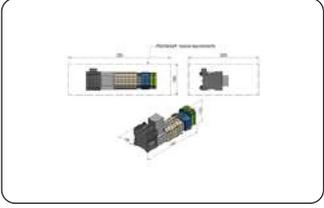
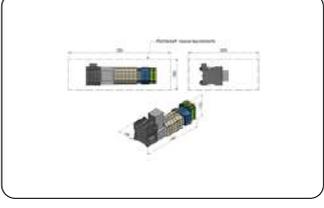
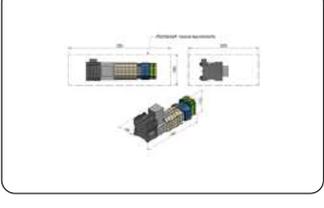
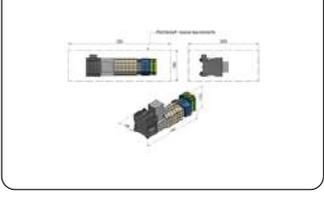
Accessoires pour thermaline 85
Accessories for Re-Freezer Base

Description	Code	EUR
Support for GN 1/3 container for Ref-Freezer Base small drawers LxPxH 535x365x10 mm kg 0,80 m ³ 0,01	913694 SUPDRAW1/3	450,00
Support for GN 1/2 container for Ref-Freezer Base small drawers LxPxH 535x365x10 mm kg 0,76 m ³ 0,01	913695 SUPDRAW1/2	450,00



Accessoires pour thermaline 85

Kit optimiseur d'énergie

Description	Code	EUR	
Kit d'optimisation de l'énergie 14A - monté en usine LxPxH 100x320x220 mm kg 0,80	913244 TLEOKIT14A	232,00	
Kit d'optimisation de l'énergie 18A - monté en usine LxPxH 100x320x220 mm kg 0,80	913245 TLEOKIT18A	232,00	
Energy optimizer kit 24A - factory fitted LxPxH 100x320x220 mm kg 1	913246 TLEOKIT24A	232,00	
Energy optimizer kit 32A - factory fitted LxPxH 100x320x220 mm kg 1 m³ 0,01	913247 TLEOKIT32A	232,00	
Energy optimizer kit 40A - factory fitted LxPxH 100x320x220 mm kg 1 m³ 0,01	913248 TLEOKIT40A	235,00	

Accessoires pour thermaline 85

Prise - assemblage usine

Description	Code	EUR
Prise de courant SCHUKO 16/A 230V montée en usine LxPxH 75x65x75 mm kg 0,30 m³ 0,01	912470 SCHUSOCK16	244,00
Prise d'alimentation intégrée (Schuko), 16A, IP55, noire - montée en usine LxPxH 90x60x90 mm kg 0,50	912473 SCHU162305	325,00



Accessoires pour thermaline 85

Accessoire Therma 85 - kit multitop / multibase

Description	Code	EUR
Kit for multitop installation LxPxH 1x1x1 mm kg 1	913679 MULTITOP	1040,00
Kit for multibase installation LxPxH 1x1x1 mm kg 1	913683 MULTIBASE	870,00

Cuisson Modulaire

thermale Modulaire 85

Accessoires pour thermaline 85

Accessoire Therma 85 - kit filtres

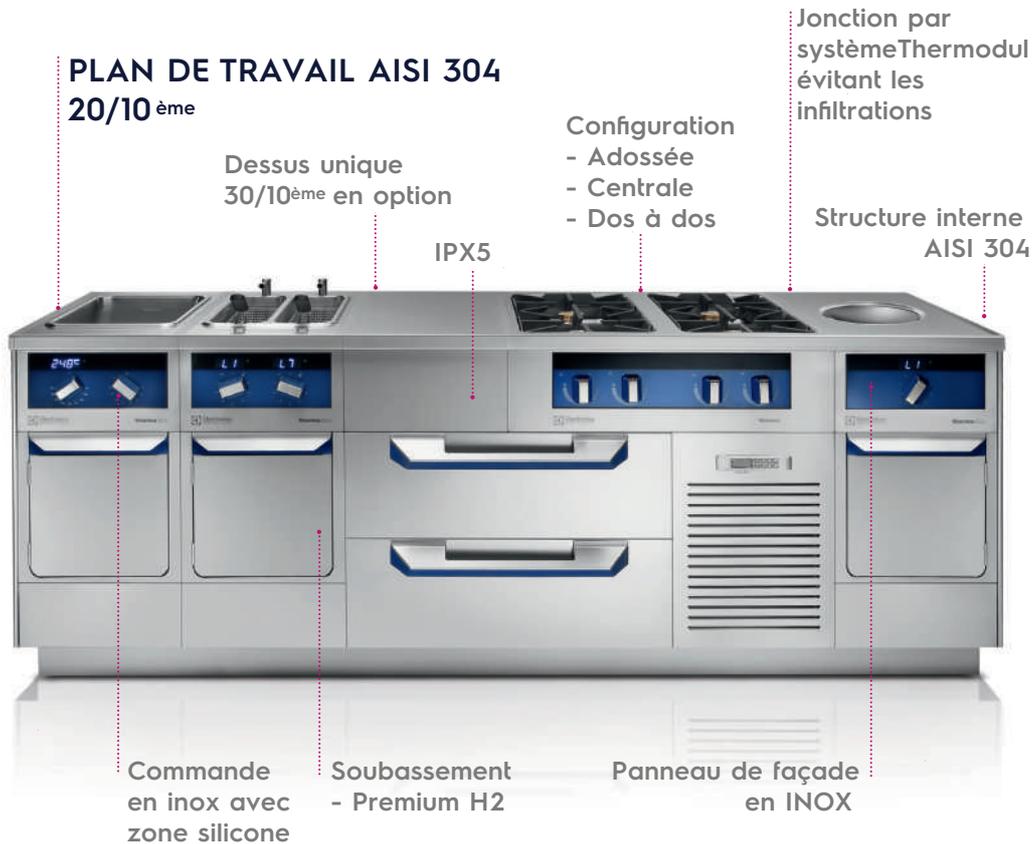
Description	Code	EUR	
Filter W=400mm LxPxH 400x22x48 mm kg 0,20	913663 FILTER400	50,00	
Filter W=500mm LxPxH 500x22x48 mm kg 0,25	913664 FILTER500	45,00	
Filter W=800mm LxPxH 800x22x48 mm kg 0,40	913665 FILTER800	87,00	
Filter W=1000mm LxPxH 1000x22x48 mm kg 1,50	913666 FILTER1000	116,00	
Filter W=1200mm LxPxH 1200x22x48 mm kg 0,60	913667 FILTER1200	116,00	



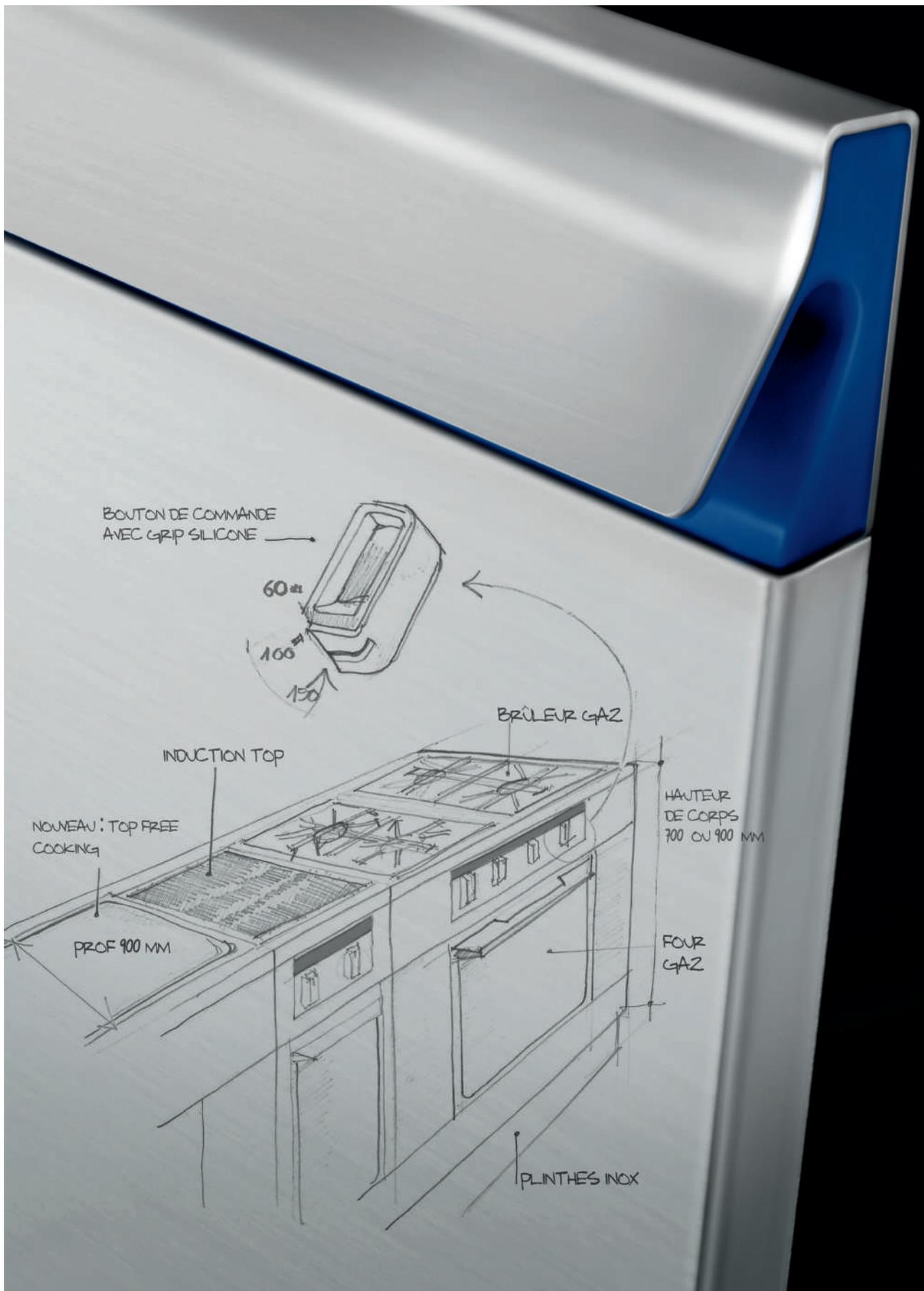
thermaline

Modulaire 90

Maximum d'efficacité
Utilisation Confortable
Fourneau Technologique



Compatible **Ligne PRO THERMETIC**



Exprimez votre créativité culinaire Créativité

Des possibilités presque infinies pour les commandes personnalisées « à la carte » avec toutes les exigences culinaires possibles

- ▶ Fourneaux avec brûleurs à flamme ouverte
- ▶ Plaques chauffantes/ plaques à frire électriques avec revêtement Powertop
- ▶ Plans de cuisson polyvalents
- ▶ Cuiseur à eau bouillante
- ▶ Grill à barreaux

- ▶ Cuiseurs à pâtes et friteuses
- ▶ Braisières polyvalentes
- ▶ Fours traversants ventilés, disponibles en version électrique et gaz
- ▶ Armoires chaudes
- ▶ Bases réfrigérées positives et négatives

Ce ne sont que quelques options proposées dans une variété de largeurs, de profondeurs, de hauteurs de corps et d'installations modulaires.



Grill haute puissance



Cuiseur à pâtes



Wok à gaz haute puissance



Cuiseur à eau bouillante



aire



Plan de cuisson polyvalent



Bases réfrigérées positives et négatives



Table de cuisson à induction à large surface



Wok électrique à induction

Innovations technologiques pour les professionnels



Expérience technique

La gamme Thermaline Modulaire 90 est suffisamment souple pour offrir des configurations murales, dos à dos et îlots, et est le seul modèle à offrir une base ouverte traversante de 800 mm. Thermaline produit plus de 600 modèles, gaz et électrique, afin de satisfaire tous les besoins client.

« Flower flame » brûleurs brevetés

Les brûleurs Thermaline au design breveté à haut rendement dispersent moins de chaleur, tandis que la flamme elle-même est concentrée uniquement sur le fond de la casserole.

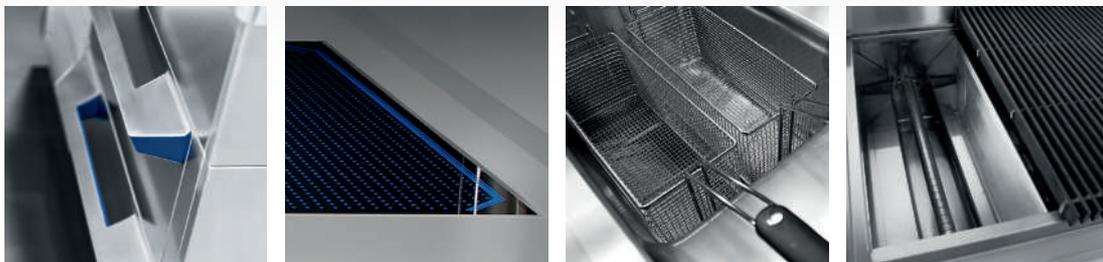
Nouveaux Aquacookers

Les préparations de cuisine à base d'eau, y compris les sous-vides, les Bain-Maries et les cuiseurs à pâtes peuvent être produites rapidement avec l'Aquacooker. 1 appareil pour 3 types de cuisson.

Dessus Free-cooking

La qualité de vos plats est assurée par une plaque multifonctions Free-cooking avec cuisson directe ou indirecte avec tout type de poêles et casseroles situés dans 2 ou 4 zones de cuisson. La fonction « stand-by » intégrée réduit automatiquement la puissance quand il n'y a pas de casserole sur la plaque.





Base réfrigérée

La solution la plus souple dans une seule cuisine multi-température opérations: réfrigérez ou congelez les aliments selon vos besoins.

Induction pleine surface

Cette conception ingénieuse permet de cuire jusqu'à 16 casseroles en même temps n'importe où sur la plaque induction. Avec la nouvelle technologie Quad +, les dispositifs d'induction sont encore plus durables et robustes.

Friteuses

La cuve en forme de V, avec chauffage électrique ou gaz, offre une performance et une efficacité élevées en montant l'huile à la température de friture rapidement. Elle assure : haute productivité, nettoyage simple et enlèvement de la saleté rapide grâce aux soudures au laser précises et aux coins arrondis, une vie plus longue via la distribution uniforme de la chaleur et son absence de contact direct avec les éléments chauffants.

Grillade haute performance

Les grillades haute performance économisent de l'énergie et garantissent une productivité accrue. Grâce au système de chauffage par rayonnement très efficace, la flamme réchauffe le blindage radiant, ce qui porte la température au-dessus de 700°C. La chaleur est alors transmise vers les déflecteurs de chaleur et sur la grille de cuisson, assurant ainsi une température uniforme tout au long pour produire d'excellents résultats de grillage.





reddot award 2014
best of the best

L'innovation vous facilitera la vie



Le design innovant garantit une fonctionnalité et une nettoyabilité exceptionnelles

Le bandeau de commande vous permet de contrôler les activités avec une visibilité élevée et sa surface vitrée entièrement lisse garantit une hygiène totale. Sans oublier que la régulation précise de la température (par incrément d'1 degré) offre un résultat de cuisson optimal.



Accélérez votre temps de cuisson avec des brûleurs efficaces

Les brûleurs « Flower Flame » à triple circuit, hautement puissants et encastrés, en cours de brevet, empêchent la dissipation de chaleur, réduisent le temps de cuisson et économisent l'énergie. Vous avez la possibilité d'augmenter la puissance à 12 kW (dans ce cas, les grilles seront plus élevées).



La perfection avec des températures homogènes

Grâce à un système à gaz breveté et hautement efficace, la surface de cuisson du grill barreauté haute puissance atteint une température homogène, pour des résultats parfaits sur l'ensemble de la surface.



Surface non adhérente hygiénique

Les Fry-Top sont équipés d'une surface Powertop non adhérente à résistance élevée, pour une répartition optimale de la chaleur et une homogénéité parfaite de la cuisson.



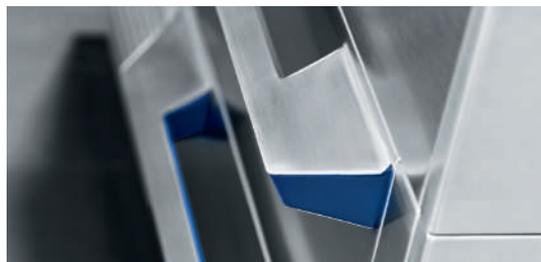
Cuisson multi-usages

Le cuiseur à eau bouillante est l'équipement idéal pour des préparations polyvalentes : vous pourrez l'utiliser pour vos préparations sous-vide, au bain-marie et même en tant que cuiseur à pâtes.



Cuisez selon vos préférences

Le plan de cuisson polyvalent permet de cuisiner les aliments directement en contact avec la surface ou indirectement dans des casseroles et des poêles pour une flexibilité maximale.



La flexibilité à deux températures

Base réfrigérée positive ou négative en une seule machine, la solution la plus flexible pour vos besoins en réfrigération.

Plaque **EcoTop** : plaque coup de feu électrique jusque 450°C, un confort de travail inégalé grâce à son revêtement anti-dégagement de chaleur (température ambiante à 30cm au dessus de la plaque)

Plaques coup de feu électriques

Plaques coup de feu électriques Top - 2 Zones

Description	Code	EUR
Plaque coup de feu électrique ECOTOP, 2 zones, travail sur 1 coté 6 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 500x900x250 mm kg 200 m ³ 0,16	589003 MCLBAEEOAO	9160,00
Plaque coup de feu électrique ECOTOP, 2 zones, travail sur 1 coté, dossier 6 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 500x900x250 mm kg 81 m ³ 0,18	589004 MCLBABEOAO	8970,00
Plaque coup de feu électrique ECOTOP, 2 zones, travail sur 2 cotés 6 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 500x900x250 mm kg 81 m ³ 0,16	589005 MCLBACEOAO	9510,00



Plaques coup de feu électriques

Plaques coup de feu électriques Top - 4 Zones

Description	Code	EUR
Plaque coup de feu électrique, 4 zones, travail sur 1 coté 16 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1000x900x250 mm kg 172 m ³ 0,31	589006 MCLCAAJOAO	11762,00
Plaque coup de feu électrique, 4 zones, travail sur 1 coté, dossier 16 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1000x900x250 mm kg 172 m ³ 0,36	589007 MCLCABJOAO	11637,00



Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

◀◀ (Plaques coup de feu électriques Top - 4 Zones)

Description	Code	EUR
<p>Plaque coup de feu électrique, 4 zones, travail sur 2 cotés</p> <p>16 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1000x900x250 mm kg 172 m³ 0,31</p>	<p>589008 MCLCACJOAO</p>	<p>11885,00</p>
<p>Plaque coup de feu électrique ECOTOP, 4 zones, travail sur 1 coté</p> <p>16 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1000x900x250 mm kg 170 m³ 0,31</p>	<p>589009 MCLDAAJOAO</p>	<p>13765,00</p>
<p>Plaque coup de feu électrique ECOTOP, 4 zones, travail sur 1 coté, dossier</p> <p>16 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1000x900x250 mm kg 210 m³ 0,36</p>	<p>589010 MCLDABJOAO</p>	<p>13654,00</p>
<p>Plaque coup de feu électrique ECOTOP, 4 zones, travail sur 2 cotés</p> <p>16 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1000x900x250 mm kg 185 m³ 0,31</p>	<p>589011 MCLDACJOAO</p>	<p>13831,00</p>



Plaques coup de feu électriques

Plaques coup de feu électriques monobloc - 2 Zones (H=800)

Description	Code	EUR
<p>Plaque coup de feu électrique ECOTOP, 2 zones, travail sur 1 coté</p> <p>6 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 500x900x800 mm kg 110 m³ 0,76</p>	<p>589523 MCLBFAEDAO</p>	<p>10793,00</p>



◀◀ (Plaques coup de feu électriques monobloc - 2 Zones (H=800))

Description	Code	EUR
Plaque coup de feu électrique ECOTOP, 2 zones, travail sur 1 coté, dossieret 6 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 500x900x800 mm kg 110 m ³ 0,76	589524 MCLBFBEDAO	10589,00
Plaque coup de feu électrique ECOTOP, 2 zones, travail sur 2 cotés 6 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 500x900x800 mm kg 122 m ³ 0,72	589525 MCLBFCEDAO	10830,00



Plaques coup de feu électriques

Plaques coup de feu électriques monobloc - 4 Zones (H=800)

Description	Code	EUR
Plaque coup de feu électrique, 4 zones, travail sur 1 coté 16 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1000x900x800 mm kg 115 m ³ 1,33	589526 MCLCFAJDAO	13395,00
Plaque coup de feu électrique, 4 zones, travail sur 1 coté, dossieret 16 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1000x900x800 mm kg 215 m ³ 1,52	589527 MCLCFBJDAO	13141,00
Plaque coup de feu électrique, 4 zones, travail sur 2 cotés 16 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1000x900x800 mm kg 201 m ³ 1,52	589528 MCLCFCIDAO	13704,00



Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

◀◀ (Plaques coup de feu électriques monobloc - 4 Zones (H=800))

Description	Code	EUR
<p>Plaque coup de feu électrique ECOTOP, 4 zones, travail sur 1 coté</p> <p>16 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1000x900x800 mm kg 200 m³ 1,52</p>	<p>589529 MCLDFAJDAO</p>	<p>14788,00</p>
<p>Plaque coup de feu électrique ECOTOP, 4 zones, travail sur 1 coté, dossier</p> <p>16 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1000x900x800 mm kg 190 m³ 1,45</p>	<p>589530 MCLDFBJDAO</p>	<p>14702,00</p>
<p>Plaque coup de feu électrique ECOTOP, 4 zones, travail sur 2 cotés</p> <p>16 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1000x900x800 mm kg 225 m³ 1,39</p>	<p>589531 MCLDFCJDAO</p>	<p>14825,00</p>



Plaques coup de feu électriques Sur four ou armoire chauffante

Description	Code	EUR
<p>thermaline 90 - 4 Zones EI Solid Top sur armoire chauffante, 1 cote-Ecotop avec dossier H=800</p> <p>18,30 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1000x900x800 mm kg 205 m³ 1,37</p>	<p>589705 MCLQFBJ4AO</p>	<p>19446,00</p>



Plaques coup de feu gaz
Plaques coup de feu gaz Top

Description	Code	EUR
Plaque coup de feu gaz, travail sur 1 coté, dossier 12,50 kW LxPxH 1000x900x250 mm kg 132 m ³ 0,59	589014 MCLIABJOPO	10097,00
Plaque coup de feu gaz, travail sur 1 coté 12,50 kW LxPxH 1000x900x250 mm kg 152 m ³ 0,59	589580 MCLIAAJOPO	10158,00



Plaques coup de feu gaz
Plaques coup de feu gaz monobloc (H=800)

Description	Code	EUR
Plaque coup de feu gaz, travail sur 1 coté 12,50 kW LxPxH 1000x900x800 mm kg 164 m ³ 1,37	589583 MCLIFAJDPO	11650,00
Plaque coup de feu gaz, travail sur 1 coté, dossier 12,50 kW LxPxH 1000x900x800 mm kg 170 m ³ 1,37	589584 MCLIFBJDPO	11528,00



Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

Plaques coup de feu gaz

Plaques coup de feu gaz - sur four statique (H=800)

Description	Code	EUR
Plaques coup de feu gaz, sur four gaz statique, travail sur 1 coté 19,50 kW LxPxH 1000x900x800 mm kg 280 m ³ 1,37 Accessoires inclus 910652 Grille GN2/1 pour four 1	589639 MCVGFAJCPO	16072,00
Plaques coup de feu gaz, sur four gaz statique, travail sur 1 coté, dossier 19,50 kW LxPxH 1000x900x800 mm kg 207 m ³ 1,37 Accessoires inclus 910652 Grille GN2/1 pour four 1	589640 MCVGFBJCPO	15635,00



Fourneaux à infrarouge
Fourneaux à infrarouge Top - 2 Zones

Description	Code	EUR	
Plaque infra-rouge, 2 zones, travail sur 1 coté 8 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 500x900x250 mm kg 30 m ³ 0,16	589015 MCCBAAEOAO	8327,00	
Plaque infra-rouge, 2 zones, travail sur 1 coté, dossier	589016 MCCBABEOAO	8203,00	
Plaque infra-rouge, 2 zones, travail sur 2 cotés 8 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 500x900x250 mm kg 60 m ³ 0,16	589017 MCCBACEOAO	8451,00	

Fourneaux à infrarouge
Fourneaux à infrarouge Top - 4 Zones

Description	Code	EUR	
Plaque infra-rouge, 4 zones, travail sur 1 coté 16 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1000x900x250 mm kg 62 m ³ 0,31	589018 MCCDAAJOAO	11712,00	
Plaque infra-rouge, 4 zones, travail sur 1 coté, dossier 16 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1000x900x250 mm kg 80 m ³ 0,36	589019 MCCDABJOAO	11688,00	



Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

◀◀ (Fourneaux à infrarouge Top - 4 Zones)

Description	Code	EUR
Plaque infra-rouge, 4 zones, travail sur 2 cotés 16 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1000x900x250 mm kg 62 m ³ 0,31	589020 MCCDACJOAO	11916,00



Fourneaux à induction

Fourneaux à induction top - 2 Zones

Description	Code	EUR	
Plaque induction, 2 zones, travail sur 1 coté 10 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 500x900x250 mm kg 70 m ³ 0,30	589025 MCIBAAEOAO	14566,00	
Plaque induction, 2 zones, travail sur 1 coté, dossier 10 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 500x900x250 mm kg 55 m ³ 0,18	589026 MCIBABEOAO	14579,00	
Plaque induction, 2 zones, travail sur 2 cotés 10 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 500x900x250 mm kg 75 m ³ 0,49	589027 MCIBACEOAO	14825,00	

Fourneaux à induction

Fourneaux à induction top - 4 Zones

Description	Code	EUR	
Plaque induction, 4 zones, travail sur 1 coté 20 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1000x900x250 mm kg 160 m ³ 3,09	589028 MCIDAAJOAO	25054,00	
Plaque induction, 4 zones, travail sur 1 coté, dossier 20 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1000x900x250 mm kg 110 m ³ 1,45	589029 MCIDABJOAO	24914,00	



Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

◀◀ (Fourneaux à induction top - 4 Zones)

Description	Code	EUR
Plaque induction, 4 zones, travail sur 2 cotés 20 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1000x900x250 mm kg 170 m ³ 0,31	589030 MCIDACJOAO	25301,00



Fourneaux à induction

Sur four ou armoire chauffante

Description	Code	EUR
Induction 4 zones sur four traversant, commandes 1 côté 25 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1000x900x800 mm kg 209 m ³ 1,37 Accessoires inclus 910652 Grille GN2/1 pour four 1	589670 MCINFCJ8AO	26109,00



Fourneaux à induction

Wok à induction Top / Wok + Plaque à induction Top

Description	Code	EUR
Wok induction, 1 zone, travail sur 1 coté 5 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 500x900x250 mm kg 40 m ³ 0,16	589034 MCIHAAEOAO	10626,00
Wok induction, 1 zone, travail sur 1 coté, dossier 5 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 500x900x250 mm kg 24 m ³ 0,18	589035 MCIHABEOAO	10503,00



▶▶

◀◀ (Wok à induction Top / Wok + Plaque à induction Top)

Description	Code	EUR	
<p>Wok + plaque induction, 2 zones, travail sur 1 coté</p> <p>10 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 500x900x250 mm kg 61 m³ 0,16</p>	<p>589038 MCIJAAEOAO</p>	<p>15510,00</p>	
<p>Wok + plaque induction, 2 zones, travail sur 1 coté, dossier</p> <p>10 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 500x900x250 mm kg 51 m³ 0,18</p>	<p>589040 MCIJABEOAO</p>	<p>15079,00</p>	
<p>Wok + plaque induction, 2 zones, travail sur 2 cotés</p> <p>10 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 500x900x250 mm kg 60 m³ 0,16</p>	<p>589042 MCIKACEOAO</p>	<p>16324,00</p>	

Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

Fourneaux gaz

Fourneaux gaz Top - 2 Zones

Description	Code	EUR
2 feux gaz top, travail sur 1 coté 20 kW LxPxH 500x900x250 mm kg 47 m ³ 0,29	589068 MCGDAAEOPO	5275,00
2 feux gaz top, travail sur 1 coté, dossier 20 kW LxPxH 500x900x250 mm kg 47 m ³ 0,29	589069 MCGDABEOPO	5152,00
2 feux gaz top, travail sur 2 cotés 20 kW LxPxH 500x900x250 mm kg 60 m ³ 0,29	589070 MCGDACEOPO	5399,00



Fourneaux gaz

Fourneaux gaz Top - 4 & 6 Zones

Description	Code	EUR
4 feux gaz top, travail sur 1 coté 40 kW LxPxH 1000x900x250 mm kg 130 m ³ 1,33	589071 MCGHAAJOPO	6606,00
4 feux gaz top, travail sur 1 coté, dossier 40 kW LxPxH 1000x900x250 mm kg 80 m ³ 0,60	589072 MCGHABJOPO	6482,00



◀◀ (Fourneaux gaz Top - 4 & 6 Zones)

Description	Code	EUR
4 feux gaz top, travail sur 2 cotés 40 kW LxPxH 1000x900x250 mm kg 94 m ³ 0,59	589073 MCGHACJOPO	6731,00



Fourneaux gaz
Fourneaux gaz sur four gaz statique

Description	Code	EUR
4 feux gaz sur four gaz statique traversant, travail sur 2 cotés 47 kW LxPxH 1000x900x800 mm kg 227 m ³ 1,31 Accessoires inclus 910652 Grille GN2/1 pour four 1	589617 MCQJFCJCPO	16052,00
4 feux gaz sur four gaz statique, travail sur 1 coté 47 kW LxPxH 1000x900x700 mm kg 185 m ³ 1,37 Accessoires inclus 910652 Grille GN2/1 pour four 1	589641 MCQIEAJCPO	15773,00
4 feux gaz sur four gaz statique, travail sur 1 coté, dossier 47 kW LxPxH 1000x900x700 mm kg 191 m ³ 1,33 Accessoires inclus 910652 Grille GN2/1 pour four 1	589642 MCQIEBJCPO	19885,00
4 feux gaz sur four gaz statique, travail sur 1 coté 47 kW LxPxH 1000x900x800 mm kg 210 m ³ 1,37 Accessoires inclus 910652 Grille GN2/1 pour four 1	589645 MCQIFAJCPO	14616,00



▶▶

Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

◀◀ (Fourneaux gaz sur four gaz statique)

Description	Code	EUR
4 feux gaz sur four gaz statique, travail sur 1 coté, dossier 47 kW LxPxH 1000x900x800 mm kg 196 m ³ 1,21 Accessoires inclus 910652 Grille GN2/1 pour four 1	589646 MCQIFBJCPO	14375,00



Bruleurs gaz **FlowerFlame** : rendement de 65% et 30% d'économie d'énergie.

Fry tops

Fry Top électriques - 1 Zone

Description	Code	EUR	
<p>Fry top électrique avec plaque lisse au chrome, travail sur 1 coté</p> <p>5,10 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x900x250 mm kg 91 m³ 0,16</p>	<p>589088 MCHMAADOAO</p>	<p>7229,00</p>	
<p>Fry top électrique avec plaque lisse au chrome, travail sur 1 coté, dossier</p> <p>5,10 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x900x250 mm kg 75 m³ 0,18</p>	<p>589089 MCHMABDOAO</p>	<p>7105,00</p>	
<p>Fry top électrique avec plaque nervurée au chrome, travail sur 1 coté</p> <p>5,10 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x900x250 mm kg 75 m³ 0,16</p>	<p>589096 MCHNAADOAO</p>	<p>7728,00</p>	
<p>Fry top électrique avec plaque nervurée au chrome, travail sur 1 coté, dossier</p> <p>5,10 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x900x250 mm kg 75 m³ 0,18</p>	<p>589097 MCHNABDOAO</p>	<p>7542,00</p>	
<p>Fry top électrique avec plaque lisse au chrome, travail sur 1 coté</p> <p>5,10 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x900x800 mm kg 90 m³ 0,63</p>	<p>589552 MCHAFADDAO</p>	<p>7852,00</p>	
<p>Fry top électrique avec plaque lisse au chrome, travail sur 1 coté, dossier</p> <p>5,10 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x900x800 mm kg 100 m³ 0,57</p>	<p>589553 MCHAFBDDAO</p>	<p>7680,00</p>	



Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

◀◀ (Fry Top électriques - 1 Zone)

Description	Code	EUR
Fry top électrique avec plaque nervurée au chrome, travail sur 1 coté 5,10 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x900x800 mm kg 90 m ³ 0,63	589560 MCHCFADDAO	8012,00
Fry top électrique avec plaque nervurée au chrome, travail sur 1 coté, dossier 5,10 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x900x800 mm kg 84 m ³ 0,57	589561 MCHCFBDDAO	7889,00



Fry tops

Fry Top électriques - 2 Zones

Description	Code	EUR
Fry top électrique avec plaque lisse au chrome, 800mm, travail sur 1 coté 15,30 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x900x250 mm kg 150 m ³ 0,23	589090 MCHMAAHOAO	10658,00
Fry top électrique avec plaque lisse au chrome, 800mm, travail sur 1 coté, dossier 15,30 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x900x250 mm kg 129 m ³ 0,27	589091 MCHMABHOAO	10344,00
Fry top électrique avec plaque nervurée au chrome, 800mm, travail sur 1 coté 15,30 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x900x250 mm kg 129 m ³ 0,23	589098 MCHNAAHOAO	11212,00



◀◀ (Fry Top électriques - 2 Zones)

Description	Code	EUR	
Fry top électrique avec plaque nervurée au chrome, 800mm, travail sur 1 coté, dossieret 15,30 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x900x250 mm kg 129 m ³ 0,27	589099 MCHNABHOAO	10903,00	
Fry top électrique avec plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée au chrome, travail sur 1 coté 15,30 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x900x250 mm kg 129 m ³ 0,23	589106 MCHOAAHOAO	10903,00	
Fry top électrique avec plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée au chrome, travail sur 1 coté, dossieret 15,30 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x900x250 mm kg 150 m ³ 0,27	589107 MCHOABHOAO	10658,00	
Fry top électrique avec plaque lisse au chrome, 800mm, travail sur 1 coté 15,30 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x900x800 mm kg 161 m ³ 1,15	589554 MCHBFAHDAO	10658,00	
Fry top électrique avec plaque lisse au chrome, 800mm, travail sur 1 coté, dossieret 15,30 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x900x800 mm kg 165 m ³ 1,13	589555 MCHBFBHDAO	10658,00	
Fry top électrique avec plaque nervurée au chrome, 800mm, travail sur 1 coté 15,30 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x900x800 mm kg 159 m ³ 0,82	589562 MCHDFAHDAO	10720,00	

▶▶

Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

◀◀ (Fry Top électriques - 2 Zones)

Description	Code	EUR
Fry top électrique avec plaque nervurée] au chrome, 800mm, travail sur 1 coté, dossier 15,30 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x900x800 mm kg 160 m ³ 1,13	589563 MCHDFBHDAO	11119,00
Fry top électrique avec plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée au chrome, travail sur 1 coté 15,30 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x900x800 mm kg 170 m ³ 1,13	589568 MCHFFAHDAO	10887,00
Fry top électrique avec plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée au chrome, travail sur 1 coté, dossier 15,30 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x900x800 mm kg 160 m ³ 1,11	589569 MCHFFBHDAO	10887,00



Fry tops

Fry Top gaz - 1 Zone

Description	Code	EUR
Fry top gaz avec plaque lisse au chrome, travail sur 1 coté 10 kW LxPxH 400x900x250 mm kg 75 m ³ 0,29	589092 MCHMAADOPO	9295,00
Fry top gaz avec plaque lisse au chrome, travail sur 1 coté, dossier 10 kW LxPxH 400x900x250 mm kg 75 m ³ 0,29	589093 MCHMABDOPO	9182,00



▶▶

◀◀ (Fry Top gaz - 1 Zone)

Description	Code	EUR	
<p>Fry top gaz avec plaque nervurée au chrome, travail sur 1 coté</p> <p>10 kW LxPxH 400x900x250 mm kg 75 m³ 0,29</p>	<p>589100 MCHNAADOPO</p>	<p>9569,00</p>	
<p>Fry top gaz avec plaque nervurée au chrome, travail sur 1 coté, dossier</p> <p>10 kW LxPxH 400x900x250 mm kg 75 m³ 0,29</p>	<p>589101 MCHNABDOPO</p>	<p>9295,00</p>	
<p>Fry top gaz avec plaque lisse au chrome, travail sur 1 coté</p> <p>10 kW LxPxH 400x900x800 mm kg 95 m³ 0,74</p>	<p>589556 MCHAFADDPO</p>	<p>10658,00</p>	
<p>Fry top gaz avec plaque lisse au chrome, travail sur 1 coté, dossier</p> <p>10 kW LxPxH 400x900x800 mm kg 95 m³ 0,77</p>	<p>589557 MCHAFBDDPO</p>	<p>9037,00</p>	
<p>Fry top gaz avec plaque nervurée au chrome, travail sur 1 coté</p> <p>10 kW LxPxH 400x900x800 mm kg 97 m³ 0,68</p>	<p>589564 MCHCFADDPO</p>	<p>8914,00</p>	
<p>Fry top gaz avec plaque nervurée au chrome, travail sur 1 coté, dossier</p> <p>10 kW LxPxH 400x900x800 mm kg 97 m³ 0,68</p>	<p>589565 MCHCFBDDPO</p>	<p>9264,00</p>	

Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

Fry tops

Fry Top gaz - 2 Zones

Description	Code	EUR	
<p>Fry top gaz avec plaque lisse au chrome, travail sur 1 coté</p> <p>20 kW LxPxH 800x900x250 mm kg 129 m³ 0,44</p>	<p>589094 MCHMAAHOPO</p>	<p>11688,00</p>	
<p>Fry top gaz avec plaque lisse au chrome, travail sur 1 coté, dossier</p> <p>20 kW LxPxH 800x900x250 mm kg 129 m³ 0,44</p>	<p>589095 MCHMABHOPO</p>	<p>11410,00</p>	
<p>Fry top gaz avec plaque nervurée au chrome, travail sur 1 coté</p> <p>20 kW LxPxH 800x900x250 mm kg 129 m³ 0,44</p>	<p>589102 MCHNAAHOPO</p>	<p>12025,00</p>	
<p>Fry top gaz avec plaque nervurée au chrome, travail sur 1 coté, dossier</p> <p>20 kW LxPxH 800x900x250 mm kg 129 m³ 0,44</p>	<p>589103 MCHNABHOPO</p>	<p>11759,00</p>	
<p>Fry top gaz avec plaque lisse/nervurée au chrome, travail sur 1 coté</p> <p>20 kW LxPxH 800x900x250 mm kg 129 m³ 0,44</p>	<p>589110 MCHOAAHOPO</p>	<p>11759,00</p>	
<p>Fry top gaz avec plaque lisse/nervurée au chrome, travail sur 1 coté, dossier</p> <p>20 kW LxPxH 800x900x250 mm kg 129 m³ 0,44</p>	<p>589111 MCHOABHOPO</p>	<p>11481,00</p>	



◀◀ (Fry Top gaz - 2 Zones)

Description	Code	EUR	
<p>Fry top gaz avec plaque lisse au chrome, 800mm, travail sur 1 coté</p> <p>20 kW LxPxH 800x900x800 mm kg 165 m³ 1,23</p>	<p>589558 MCHBFAHDPO</p>	<p>11860,00</p>	
<p>Fry top gaz avec plaque lisse au chrome, 800mm, travail sur 1 coté, dossier</p> <p>20 kW LxPxH 800x900x800 mm kg 159 m³ 1,03</p>	<p>589559 MCHBFBHDPO</p>	<p>11818,00</p>	
<p>Fry top gaz avec plaque nervurée au chrome, 800mm, travail sur 1 coté</p> <p>20 kW LxPxH 800x900x800 mm kg 160 m³ 1,23</p>	<p>589566 MCHDFAHDPO</p>	<p>11812,00</p>	
<p>Fry top gaz avec plaque nervurée au chrome, 800mm, travail sur 1 coté, dossier</p> <p>20 kW LxPxH 800x900x800 mm kg 159 m³ 1,03</p>	<p>589567 MCHDFBHDPO</p>	<p>12279,00</p>	
<p>Fry top gaz avec plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée au chrome, travail sur 1 coté</p> <p>20 kW LxPxH 800x900x800 mm kg 159 m³ 1,03</p>	<p>589570 MCHFFAHDPO</p>	<p>12044,00</p>	
<p>Fry top gaz avec plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée au chrome, travail sur 1 coté, dossier</p> <p>20 kW LxPxH 800x900x800 mm kg 160 m³ 1,03</p>	<p>589571 MCHFFBHDPO</p>	<p>12044,00</p>	

Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

Plaques de cuisson Free Cooking

Plaques de cuisson Free Cooking Top

Description	Code	EUR
Plaque Free-Cooking top, travail sur 1 coté 6 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 500x900x250 mm kg 90 m ³ 0,16	589126 MCTAAAE0AO	9622,00
Plaque Free-Cooking top, travail sur 1 coté, dossier	589127 MCTAABE0AO	9399,00
Plaque Free-Cooking top, 1000mm, travail sur 1 coté	589130 MCTCAAJOAO	14517,00
Plaque Free-Cooking top, 1000mm, travail sur 1 coté, dossier	589131 MCTCABJOAO	14326,00



Plaques de cuisson Free Cooking

Plaques de cuisson Free Cooking monobloc (H=800)

Description	Code	EUR
Plaque Free-Cooking, travail sur 1 coté 6 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 500x900x800 mm kg 120 m ³ 0,69	589576 MCTDFAEDAO	10695,00



◀◀ (Plaques de cuisson Free Cooking monobloc (H=800))

Description	Code	EUR	
Plaque Free-Cooking, travail sur 1 coté, dossier 6 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 500x900x800 mm kg 110 m ³ 0,72	589577 MCTDFBEDAO	10183,00	
Plaque Free-Cooking, 1000mm, travail sur 1 coté 16 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1000x900x800 mm kg 200 m ³ 1,52	589578 MCTFFAJDAO	15860,00	
Plaque Free-Cooking, 1000mm, travail sur 1 coté, dossier 16 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1000x900x800 mm kg 210 m ³ 1,27	589579 MCTFFBJDAO	15738,00	

Grillades barreaudées

Grillades barreaudées électriques

Description	Code	EUR	
Electric Chargrill Top, one-side operated 5,40 kW 400 V 3 50/60 Hz LxPxH 500x900x250 mm kg 88 m ³ 0,12 Accessoires inclus 206436 Racloir pour grillade HP électrique 1	589284 MCDDAAEOIO	8167,00	
Electric Chargrill Top, one-side operated with backsplash 5,40 kW 400 V 3 50/60 Hz LxPxH 500x900x250 mm kg 88 m ³ 0,12 Accessoires inclus 206436 Racloir pour grillade HP électrique 1	589285 MCDDABEOIO	8159,00	

▶▶

Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

◀◀ (Grillades barreaudées électriques)

Description	Code	EUR
Electric Chargrill Top, one-side operated 10,80 kW 400 V 3 50/60 Hz LxPxH 800x900x250 mm kg 113 m ³ 0,20 Accessoires inclus 206436 Racloir pour grillade HP électrique 1	589286 MCDEAAHOIO	11096,00
Electric Chargrill Top, one-side operated with backslash 10,80 kW 400 V 3 50/60 Hz LxPxH 800x900x250 mm kg 113 m ³ 0,20 Accessoires inclus 206436 Racloir pour grillade HP électrique 1	589287 MCDEABHOIO	11086,00



Grillades barreaudées

Grillades barreaudées gaz

Description	Code	EUR	
Chargrill gaz top, travail sur 1 coté 10,50 kW LxPxH 400x900x250 mm kg 110 m ³ 0,30	589278 MCDAAADOPO	7914,00	
Chargrill gaz top, travail sur 1 coté, dossier 10,50 kW LxPxH 400x900x250 mm kg 71 m ³ 0,29	589279 MCDAABDOPO	7605,00	
Chargrill gaz top, 800mm, travail sur 1 coté 21 kW LxPxH 800x900x250 mm kg 150 m ³ 0,44	589280 MCDBAAHOPO	9399,00	
Chargrill gaz top, 800mm, travail sur 1 coté, dossier 21 kW LxPxH 800x900x250 mm kg 225 m ³ 0,44	589281 MCDBABHOPO	8975,00	

Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

Bains-Marie & Aquacooker

Bains-Marie

Description	Code	EUR	
Bain marie électrique top avec robinet arrière, travail sur 1 coté, GN 1/1 1,50 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x900x250 mm kg 35 m ³ 0,41	589132 MCBAAADOAO	5608,00	
Bain marie électrique top avec robinet arrière, dossier, travail sur 1 coté, GN 1/1 1,50 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x900x250 mm kg 31 m ³ 0,41	589133 MCBAABDOAO	5361,00	
Bain marie électrique top avec robinet arrière, travail sur 1 coté, GN 2/1 3 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x900x250 mm kg 100 m ³ 0,62	589134 MCBBAHOAO	8038,00	
Bain marie électrique top avec robinet arrière, dossier, travail sur 1 coté, GN 2/1 3 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x900x250 mm kg 70 m ³ 0,62	589135 MCBBABHOAO	7791,00	
Bain marie électrique top avec robinet à gauche travail sur 1 coté, GN 1/1 1,50 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 500x900x250 mm kg 60 m ³ 0,41	589633 MCBFAEOAO	7167,00	
Bain marie électrique top avec robinet à gauche dossier, travail sur 1 coté, GN 1/1 1,50 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 500x900x250 mm kg 45 m ³ 0,41	589634 MCBFABEOAO	6909,00	



◀◀ (Bains-Marie)

Description	Code	EUR
Bain marie électrique top avec robinet à droite travail sur 1 coté, GN 1/1 1,50 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 500x900x250 mm kg 70 m ³ 0,41	589635 MCBGAAEOAO	7167,00
Bain marie électrique top avec robinet à droite, dosseret, travail sur 1 coté, GN 1/1 1,50 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 500x900x250 mm kg 31 m ³ 0,41	589636 MCBGABEOAO	6909,00



Bains-Marie & Aquacooker AquaCooker+

Description	Code	EUR
Electric AquaCooker+, one-side operated, 1/1 GN 7,50 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x900x800 mm kg 70 m ³ 0,58	589684 MCBDFADDAO	9783,00
Electric AquaCooker+, one-side operated with backsplash, 1/1 GN 7,50 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x900x800 mm kg 65 m ³ 0,60	589685 MCBDFBDDAO	9763,00



Braisières polyvalentes

Braisières polyvalentes - monobloc (H=800) GN 1/1

Description	Code	EUR
Braisière polyvalente, travail sur 1 coté, GN 1/1 5 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x900x800 mm kg 84 m ³ 0,59	589435 MCAAFADDAO	11187,00



Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

◀◀ (Braisières polyvalentes - monobloc (H=800) GN 1/1)

Description	Code	EUR
Braisière polyvalente, travail sur 1 coté, dossier, GN 1/1 5 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x900x800 mm kg 81 m ³ 0,57	589436 MCAAFBDDAO	11051,00



Braisières polyvalentes

Braisières polyvalentes - monobloc (H=800) GN 2/1

Description	Code	EUR
Braisière polyvalente, travail sur 1 coté, GN 2/1 10,20 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x900x800 mm kg 150 m ³ 1,08	589441 MCADFAHDAO	11834,00
Braisière polyvalente, travail sur 1 coté, dossier, GN 2/1 10,20 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x900x800 mm kg 170 m ³ 1,36	589442 MCADFBHDAO	12710,00



Cuiseurs à pâtes - monobloc (H=800)

Cuiseurs à pâtes électriques - monobloc (H=800)

Description	Code	EUR	
<p>Cuiseur à pâtes électrique 5+5lt, travail sur 1 coté</p> <p>5 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x900x800 mm kg 100 m³ 0,66</p>	589447 MCKAFADDAO	10720,00	
<p>Cuiseur à pâtes électrique 5+5lt, travail sur 1 coté, dossier</p> <p>5 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x900x800 mm kg 71 m³ 0,63</p>	589448 MCKAFBDDAO	10589,00	
<p>Cuiseur à pâtes électrique 20lt, travail sur 1 coté</p> <p>6 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x900x800 mm kg 64 m³ 0,52</p>	589475 MCKCFADDAO	10965,00	
<p>Cuiseur à pâtes électrique 20lt, travail sur 1 coté, dossier</p> <p>6 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x900x800 mm kg 80 m³ 0,68</p>	589476 MCKCFBDDAO	10596,00	
<p>Cuiseur à pâtes électrique 40lt, travail sur 1 coté</p> <p>10 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x900x800 mm kg 71 m³ 0,59</p>	589449 MCKEFADDAO	12087,00	
<p>Cuiseur à pâtes électrique 40lt, travail sur 1 coté, dossier</p> <p>10 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x900x800 mm kg 67 m³ 0,60</p>	589450 MCKEFBDDAO	11940,00	

Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

Cuiseurs à pâtes - monobloc (H=800)

Cuiseurs à pâtes gaz - monobloc (H=800)

Description	Code	EUR	
<p>Cuiseur à pâtes gaz 20lt, travail sur 1 coté</p> <p>11,50 kW</p> <p>LxPxH 400x900x800 mm kg 80 m³ 0,77</p>	<p>589477</p> <p>MCKDFADDPO</p>	<p>11124,00</p>	
<p>Cuiseur à pâtes gaz 20lt, travail sur 1 coté, dossier</p> <p>11,50 kW</p> <p>LxPxH 400x900x800 mm kg 79 m³ 0,68</p>	<p>589478</p> <p>MCKDFBDDPO</p>	<p>10997,00</p>	
<p>Cuiseur à pâtes gaz 40lt, 1 coté</p> <p>16,50 kW</p> <p>LxPxH 400x900x800 mm kg 75 m³ 0,68</p>	<p>589451</p> <p>MCKFFADDPO</p>	<p>13932,00</p>	
<p>Cuiseur à pâtes [\bf gaz 40lt, travail sur 1 coté, dossier</p> <p>16,50 kW</p> <p>LxPxH 400x900x800 mm kg 75 m³ 0,68</p>	<p>589452</p> <p>MCKFFBDDPO</p>	<p>13678,00</p>	

Friteuses à zone froide

Friteuses à zone froide électriques - monobloc (H=800)

Description	Code	EUR	
<p>Friteuse électrique 7lt, travail sur 1 coté</p> <p>5,40 kW 400 V 3N 50/60 Hz</p> <p>LxPxH 400x900x800 mm kg 80 m³ 0,60</p> <p>Accessoires inclus</p> <p>913145 Panier pour friteuse 7lt 1</p> <p>913154 Filtre pour bac de récupération d'huile sur friteuse 2x5lt et 7lt 1</p>	<p>589453 MCFAFADDAO</p>	<p>7605,00</p>	
<p>Friteuse électrique 7lt, travail sur 1 coté, dossier</p> <p>5,40 kW 400 V 3N 50/60 Hz</p> <p>LxPxH 400x900x800 mm kg 78 m³ 0,59</p> <p>Accessoires inclus</p> <p>913145 Panier pour friteuse 7lt 1</p> <p>913154 Filtre pour bac de récupération d'huile sur friteuse 2x5lt et 7lt 1</p>	<p>589454 MCFAFBDDAO</p>	<p>7352,00</p>	
<p>Friteuse électrique 5+5lt, travail sur 1 coté</p> <p>12 kW 400 V 3N 50/60 Hz</p> <p>LxPxH 400x900x800 mm kg 89 m³ 0,67</p> <p>Accessoires inclus</p> <p>913035 2 paniers pour friteuse 2x5lt 1</p> <p>913154 Filtre pour bac de récupération d'huile sur friteuse 2x5lt et 7lt 2</p>	<p>589455 MCFBFADDAO</p>	<p>9222,00</p>	
<p>Friteuse électrique 5+5lt, travail sur 1 coté, dossier</p> <p>12 kW 400 V 3N 50/60 Hz</p> <p>LxPxH 400x900x800 mm kg 88 m³ 0,68</p> <p>Accessoires inclus</p> <p>913035 2 paniers pour friteuse 2x5lt 1</p> <p>913154 Filtre pour bac de récupération d'huile sur friteuse 2x5lt et 7lt 2</p>	<p>589456 MCFBFBDDAO</p>	<p>9084,00</p>	
<p>Friteuse électrique 23lt, travail sur 1 coté</p> <p>18 kW 400 V 3N 50/60 Hz</p> <p>LxPxH 500x900x800 mm kg 95 m³ 0,76</p> <p>Accessoires inclus</p> <p>913140 Couple demi paniers pour friteuse 23lt 1</p>	<p>589457 MCFCFAEDAO</p>	<p>11650,00</p>	



Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

◀◀ (Friteuses à zone froide électriques - monobloc (H=800))

Description	Code	EUR
<p>Friteuse électrique 23lt, travail sur 1 coté, dossier</p> <p>18 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 500x900x800 mm kg 87 m³ 0,72</p> <p>Accessoires inclus 913140 Couple demi paniers pour friteuse 23lt 1</p>	<p>589458 MCFCFBEDAO</p>	<p>11348,00</p>
<p>Friteuse électrique 14lt, travail sur 1 coté</p> <p>10 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x900x800 mm kg 73 m³ 0,60</p> <p>Accessoires inclus 913151 1 panier pour friteuse 14lt 1</p>	<p>589500 MCFGFADDAO</p>	<p>10955,00</p>
<p>Friteuse électrique 14lt, travail sur 1 coté, dossier</p> <p>10 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 400x900x800 mm kg 85 m³ 0,68</p> <p>Accessoires inclus 913151 1 panier pour friteuse 14lt 1</p>	<p>589501 MCFGFBDDAO</p>	<p>10780,00</p>



Friteuses à zone froide

Friteuses à zone froide gaz - monobloc (H=800)

Description	Code	EUR
<p>Friteuse gaz 14lt, travail sur 1 coté</p> <p>14 kW LxPxH 400x900x800 mm kg 82 m³ 0,72</p> <p>Accessoires inclus 913151 1 panier pour friteuse 14lt 1</p>	<p>589506 MCFHFADDPO</p>	<p>11416,00</p>
<p>Friteuse gaz 14lt, travail sur 1 coté, dossier</p> <p>14 kW LxPxH 400x900x800 mm kg 80 m³ 0,68</p> <p>Accessoires inclus 913151 1 panier pour friteuse 14lt 1</p>	<p>589507 MCFHFBDDPO</p>	<p>11187,00</p>



◀◀ (Friteuses à zone froide gaz - monobloc (H=800))

Description	Code	EUR
<p>Friteuse gaz 23lt, travail sur 1 coté</p> <p>21 kW LxPxH 500x900x800 mm kg 101 m³ 0,84</p> <p>Accessoires inclus 913140 Couple demi paniers pour friteuse 23lt 1</p>	<p>589459 MCFDFAEDPO</p>	<p>12587,00</p>
<p>Friteuse gaz 23lt, travail sur 1 coté, dossier</p> <p>21 kW LxPxH 500x900x800 mm kg 94 m³ 0,82</p> <p>Accessoires inclus 913140 Couple demi paniers pour friteuse 23lt 1</p>	<p>589460 MCFDFBEDPO</p>	<p>12347,00</p>



Chauffe-frites

Description	Code	EUR
<p>Chauffe frite électrique, travail sur 1 coté, GN 1/1</p> <p>1 kW 230 V 1N 50/60 Hz LxPxH 400x900x250 mm kg 22 m³ 0,16</p>	<p>589142 MCYAAADOBO</p>	<p>4713,00</p>
<p>Chauffe frite électrique, travail sur 1 coté, GN 1/1, dossier</p> <p>1 kW 230 V 1N 50/60 Hz LxPxH 400x900x250 mm kg 60 m³ 0,18</p>	<p>589143 MCYAABDOBO</p>	<p>4589,00</p>



Plaque chauffante

Description	Code	EUR
<p>Electric Warming Plate, 1-sided operated, 2/1 GN</p> <p>0,95 kW 230 V 1N 50/60 Hz LxPxH 1000x900x250 mm kg 51 m³ 0,29</p>	<p>589144 MCRBAAJOBO</p>	<p>6268,00</p>



▶▶

Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

◀◀ (Plaque chauffante)

Description	Code	EUR
<p>Electric Warming Plate, 1-sided operated with backsplash, 2/1 GN</p> <p>0,95 kW 230 V 1N 50/60 Hz LxPxH 1000x900x250 mm kg 51 m³ 0,33</p>	<p>589145 MCRBABJOBO</p>	<p>6011,00</p>
<p>Plaque chauffante de 30 à 110°C</p> <p>0,55 kW 230 V 1N 50/60 Hz LxPxH 600x900x250 mm kg 41 m³ 0,23</p>	<p>589502 MCRAAAFBOB</p>	<p>5755,00</p>
<p>Electric Warming Plate, 1-sided operated with backsplash</p> <p>0,55 kW 230 V 1N 50/60 Hz LxPxH 600x900x250 mm kg 41 m³ 0,27</p>	<p>589503 MCRAABFOBO</p>	<p>5501,00</p>



Plaque de maintien en température (de 30°C à 110°C)

Robinets mélangeurs Robinets mélangeurs Top

Description	Code	EUR
Water mixing tap with knobs, one side LxPxH 200x900x250 mm kg 1 m ³ 0,05	589148 MCEBBAB000	3066,00
Water mixing tap with knobs, one side with backsplash LxPxH 200x900x250 mm kg 1 m ³ 0,05	589149 MCEBBBB000	2810,00



Robinets mélangeurs Robinets mélangeurs monobloc

Description	Code	EUR
Robinet mélangeur automatique, travail sur 1 coté 0,10 kW 230 V 1N 50/60 Hz LxPxH 200x900x800 mm kg 54 m ³ 0,59	589390 MCMAHAB3BO	5035,00
Robinet mélangeur automatique, travail sur 1 coté, dossier 0,10 kW 230 V 1N 50/60 Hz LxPxH 200x900x800 mm kg 36 m ³ 0,80	589391 MCMAHBB3BO	4800,00
Robinet mélangeur à levier, travail sur 1 coté LxPxH 200x900x800 mm kg 52 m ³ 1,06	589595 MCEAHAB300	3597,00



Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

◀◀ (Robineets mélangeurs monobloc)

Description	Code	EUR
Robinet mélangeur à levier, travail sur 1 coté, dossier LxPxH 200x900x800 mm kg 45 m ³ 0,57	589596 MCEAHBB300	3357,00
Robinet mélangeur à manettes, travail sur 1 coté LxPxH 200x900x800 mm kg 50 m ³ 0,80	589597 MCEBHAB300	3597,00
Robinet mélangeur [à manettes, travail sur 1 coté, [dossier LxPxH 200x900x800 mm kg 60 m ³ 0,80	589598 MCEBHBB300	3357,00



Avec tiroir ou autres dimensions sur demande

Plans de travail

Plans de travail sans dossieret

Description	Code	EUR	
Plan de travail fermé, 100mm LxPxH 100x900x250 mm kg 21 m ³ 0,16	589150 MCNABAAOOO	1303,00	
Plan de travail fermé, 200mm LxPxH 200x900x250 mm kg 20 m ³ 0,66	589152 MCNABABOOO	1500,00	
Plan de travail fermé, 300mm LxPxH 300x900x250 mm kg 75 m ³ 0,16	589154 MCNABACOOO	1452,00	
Plan de travail fermé, 400mm LxPxH 400x900x250 mm kg 45 m ³ 0,16	589156 MCNABADOOO	1439,00	
Plan de travail fermé, 500mm LxPxH 500x900x250 mm kg 60 m ³ 0,16	589158 MCNABAEOOO	1500,00	
Plan de travail fermé, 600mm LxPxH 600x900x250 mm kg 80 m ³ 0,23	589160 MCNABAFOOO	1724,00	



Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

◀◀ (Plans de travail sans dossier)

Description	Code	EUR	
Plan de travail fermé, 700mm LxPxH 700x900x250 mm kg 40 m ³ 0,23	589162 MCNABAGOOO	1748,00	
Plan de travail fermé, 800mm LxPxH 800x900x250 mm kg 55 m ³ 0,23	589164 MCNABAHOOO	1808,00	
Plan de travail fermé, 900mm LxPxH 900x900x250 mm kg 60 m ³ 0,31	589166 MCNABAIOOO	1939,00	
Plan de travail fermé, 1000mm LxPxH 1000x900x250 mm kg 60 m ³ 0,31	589168 MCNABAJOOO	1988,00	

Plans de travail

Plans de travail avec dossier

Description	Code	EUR	
Plan de travail fermé, 100mm, dossier LxPxH 100x900x250 mm kg 40 m ³ 0,18	589151 MCNABBAAOOO	1206,00	

▶▶

◀◀ (Plans de travail avec dossier)

Description	Code	EUR	
Plan de travail fermé, 200mm, dossieret LxPxH 200x900x250 mm kg 32 m ³ 0,18	589153 MCNABBBOOO	1235,00	
Plan de travail fermé, 300mm, dossieret LxPxH 300x900x250 mm kg 25 m ³ 0,18	589155 MCNABBCCOOO	1353,00	
Plan de travail fermé, 400mm, dossieret LxPxH 400x900x250 mm kg 38 m ³ 0,50	589157 MCNABBD0OOO	1489,00	
Plan de travail fermé, 500mm, dossieret LxPxH 500x900x250 mm kg 20 m ³ 0,18	589159 MCNABBE0OOO	1495,00	
Plan de travail fermé, 600mm, dossieret LxPxH 600x900x250 mm kg 34 m ³ 0,27	589161 MCNABBFOOO	1575,00	
Plan de travail fermé, 700mm, dossieret LxPxH 700x900x250 mm kg 36 m ³ 0,27	589163 MCNABBG0OOO	1459,00	

▶▶

Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

◀◀ (Plans de travail avec dossier)

Description	Code	EUR	
Plan de travail fermé, 800mm, dossier LxPxH 800x900x250 mm kg 90 m ³ 0,27	589165 MCNABBH000	1741,00	
Plan de travail fermé, 900mm, dossier LxPxH 900x900x250 mm kg 44 m ³ 0,36	589167 MCNABBIO00	1808,00	
Plan de travail fermé, 1000mm, dossier LxPxH 1000x900x250 mm kg 46 m ³ 0,36	589169 MCNABBIO00	1939,00	

Bac - Monobloc (H=800)

Description	Code	EUR
Bac sur soubassement fermé, travail sur 1 coté LxPxH 400x900x800 mm kg 56 m ³ 0,66	589465 MCZAHAD300	5861,00
Bac sur soubassement fermé, travail sur 1 coté dossier LxPxH 400x900x800 mm kg 53 m ³ 0,66	589466 MCZAHBD300	5737,00



Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

De nombreuses configurations sont possibles. Vous trouverez ici un échantillon des soubassements possibles. Pour toute demande, n'hésitez pas à consulter votre CVR ou le Chef de marché Thermaline.

Soubassements

Soubassements ouverts (H=550)

Description	Code	EUR	
Soubassement ouvert H2, 400mm, GN, travail sur 1 coté LxPxH 400x900x550 mm kg 40 m ³ 0,34	589310 MCIBDAD000	1500,00	
Soubassement ouvert H2, 900mm, travail sur 1 coté LxPxH 900x900x550 mm kg 67 m ³ 0,67	589311 MCIADA1000	2327,00	
Soubassement ouvert H2, 500mm, GN, travail sur 1 coté LxPxH 500x900x550 mm kg 30 m ³ 0,34	589315 MCIBDAE000	1748,00	
Soubassement ouvert H2, 600mm, GN, travail sur 1 coté LxPxH 600x900x550 mm kg 33 m ³ 0,50	589316 MCIBDAF000	2000,00	
Soubassement ouvert H2, 1000mm, travail sur 1 coté LxPxH 1000x900x550 mm kg 50 m ³ 0,67	589312 MCIADAJ000	2993,00	
Soubassement ouvert H2, 1200mm, travail sur 1 coté LxPxH 1200x900x550 mm kg 55 m ³ 0,84	589313 MCIADAK000	3248,00	



◀◀ (Soubassements ouverts (H=550))

Description	Code	EUR	
Soubassement ouvert H2, 700mm, GN, travail sur 1 coté LxPxH 700x900x550 mm kg 60 m ³ 0,34	589497 MCIBDAGOOO	1903,00	
Soubassement ouvert H2, 800mm, GN, travail sur 1 coté LxPxH 800x900x550 mm kg 53 m ³ 0,50	589317 MCIBDAHOOO	2493,00	
Soubassement ouvert H2, 1500mm, travail sur 1 coté LxPxH 1500x900x550 mm kg 79 m ³ 1,01	589314 MCIADALOOO	3616,00	

Soubassements

Soubassements placards (H=550)

Description	Code	EUR	
Placard H2 1 porte, 400mm, travail sur 1 coté, GN LxPxH 400x900x550 mm kg 50 m ³ 0,34	589318 MCIDDADOOO	1650,00	
Placard H2 1 porte, 500mm, travail sur 1 coté, GN LxPxH 500x900x550 mm kg 40 m ³ 0,34	589319 MCIDDAE000	1926,00	



Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

◀◀ (Soubassements placards (H=550))

Description	Code	EUR	
Placard H2 2 portes, 800mm, travail sur 1 coté, GN LxPxH 800x900x550 mm kg 70 m ³ 0,50	589322 MCIFDAH000	2493,00	
Placard H2 1 porte, 600mm, travail sur 1 coté, GN LxPxH 600x900x550 mm kg 35 m ³ 0,50	589320 MCIDDAFO00	2199,00	
Placard H2 2 portes, 1000mm, travail sur 1 coté, GN LxPxH 1000x900x550 mm kg 66 m ³ 0,67	589321 MCIFDAJ000	2993,00	

Soubassements

Soubassements traversants (H=550)

Description	Code	EUR	
Soubassement traversant H2, 500mm, GN, travail sur 2 cotés LxPxH 500x900x550 mm kg 57 m ³ 0,34	589329 MC2BDCE000	2014,00	
Soubassement traversant H2, 700mm, GN, travail sur 2 cotés LxPxH 700x900x550 mm kg 32 m ³ 0,50	589324 MC2BDCG000	2191,00	



◀◀ (Soubassements traversants (H=550))

Description	Code	EUR	
Soubassement traversant H2, 900mm, travail sur 2 cotés LxPxH 900x900x550 mm kg 37 m ³ 0,67	589325 MC2ADCIOOO	2557,00	
Soubassement traversant H2, 600mm, GN, travail sur 2 cotés LxPxH 600x900x550 mm kg 31 m ³ 0,50	589330 MC2BDCFOOO	2295,00	
Soubassement traversant H2, 800mm, GN, travail sur 2 cotés LxPxH 800x900x550 mm kg 33 m ³ 0,50	589331 MC2BDCHOOO	2871,00	
Soubassement traversant H2, 1000mm, travail sur 2 cotés LxPxH 1000x900x550 mm kg 88 m ³ 0,67	589326 MC2ADCJOOO	3445,00	
Soubassement traversant H2, 1200mm, travail sur 2 cotés LxPxH 1200x900x550 mm kg 43 m ³ 0,84	589327 MC2ADCKOOO	3726,00	
Soubassement traversant H2, 1500mm, travail sur 2 cotés LxPxH 1500x900x550 mm kg 49 m ³ 1,01	589328 MC2ADCLOOO	4166,00	

▶▶

Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

◀◀ (Soubassements traversants (H=550))

Description	Code	EUR	
Placard traversant H2, 2 portes, GN, 500mm, travail sur 2 cotés LxPxH 500x900x550 mm kg 55 m ³ 0,34	589332 MC2DDCE000	2211,00	
Placard traversant H2, 2 portes, GN, 600mm, travail sur 2 cotés LxPxH 600x900x550 mm kg 39 m ³ 0,50	589333 MC2DDCF000	2525,00	
Placard traversant H2, 4 portes, GN, 800mm, travail sur 2 cotés LxPxH 800x900x550 mm kg 55 m ³ 0,50	589337 MC2FDCH000	2871,00	
Placard traversant H2, 4 portes, GN, 1200mm, travail sur 2 cotés LxPxH 1200x900x550 mm kg 55 m ³ 0,84	589336 MC2FDCK000	3992,00	
Placard traversant H2, 4 portes, GN, 1000mm, travail sur 2 cotés LxPxH 1000x900x550 mm kg 70 m ³ 0,67	589335 MC2FDCJ000	3445,00	

Soubassements

Soubassements fermés (H=550)

Description	Code	EUR	
Base fermée, 100mm LxPxH 100x900x550 mm kg 16 m ³ 0,34	589600 MC3ADOA000	650,00	



◀◀ (Soubassements fermés (H=550))

Description	Code	EUR
<p>Base fermée, 200mm</p> <p>LxPxH 200x900x550 mm kg 21 m³ 0,34</p>	<p>589602 MC3ADOB000</p>	<p>854,00</p>
<p>Base fermée, 300mm</p> <p>LxPxH 300x900x550 mm kg 25 m³ 0,34</p>	<p>589632 MC3ADOC000</p>	<p>1076,00</p>



Soubassements Fours électriques statiques (H=550)

Description	Code	EUR
<p>Soubassement four électrique, travail sur 1 coté</p> <p>5 kW 400 V 3N 50/60 Hz</p> <p>LxPxH 1000x900x550 mm kg 127 m³ 1,07</p> <p>Accessoires inclus</p> <p>910652 Grille GN2/1 pour four 1</p>	<p>589611 MC8ADAJ0AO</p>	<p>5737,00</p>
<p>Soubassement four électrique traversant, travail sur 1 coté</p> <p>5 kW 400 V 3N 50/60 Hz</p> <p>LxPxH 1000x900x550 mm kg 130 m³ 0,67</p> <p>Accessoires inclus</p> <p>910652 Grille GN2/1 pour four 1</p>	<p>589612 MC8BDAJ0AO</p>	<p>6224,00</p>



Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

Soubassements

Etuves (H=550)

Description	Code	EUR	
<p>Etuve électrique GN, 1 porte, 500mm, travail sur 1 coté, H2</p> <p>1 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 500x900x550 mm kg 50 m³ 0,34</p>	<p>589487 MC4GDAEOAO</p>	<p>3184,00</p>	
<p>Etuve électrique GN, 1 porte, 600mm, travail sur 1 coté, H2</p> <p>1 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 600x900x550 mm kg 35 m³ 0,50</p>	<p>589488 MC4GDAFOAO</p>	<p>3493,00</p>	
<p>Etuve électrique GN, 2 portes, 800mm, travail sur 1 coté, H2</p> <p>2 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x900x550 mm kg 41 m³ 0,50</p>	<p>589489 MC4HDAHOAO</p>	<p>4300,00</p>	
<p>Etuve électrique GN, 2 portes, 1000mm, travail sur 1 coté, H2</p> <p>2 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1000x900x550 mm kg 45 m³ 0,67</p>	<p>589490 MC4HDAJOAO</p>	<p>4555,00</p>	
<p>Etuve électrique GN traversante, 2 portes, 500mm, travail sur 2 cotés, H2</p> <p>1 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 500x900x550 mm kg 60 m³ 0,34</p>	<p>589491 MC4JDCEOAO</p>	<p>3371,00</p>	
<p>Etuve électrique GN traversante, 2 portes, 600mm, travail sur 2 cotés, H2</p> <p>1 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 600x900x550 mm kg 39 m³ 0,50</p>	<p>589492 MC4JDCFOAO</p>	<p>3641,00</p>	



◀◀ (Etuves (H=550))

Description	Code	EUR
<p>Etuve électrique GN traversante, 4 portes, 800mm, travail sur 2 cotés, H2</p> <p>2 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 800x900x550 mm kg 45 m³ 0,50</p>	<p>589493 MC4KDCHOAO</p>	<p>4626,00</p>
<p>Etuve électrique GN traversante, 4 portes, 1000mm, travail sur 2 cotés, H2</p> <p>2 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1000x900x550 mm kg 50 m³ 0,67</p>	<p>589494 MC4KDCJOAO</p>	<p>4912,00</p>



Soubassements

Tiroirs de maintien en température - GN (H=550)

Description	Code	EUR
<p>2 Tiroirs de maintien en température GN, travail sur 1 coté</p> <p>1 kW 230 V 1N 50 Hz LxPxH 800x900x550 mm kg 73 m³ 0,50</p>	<p>589469 MC0ADAHOBO</p>	<p>6709,00</p>



Soubassements

Soubassements réfrigérés (H=550)

Description	Code	EUR
<p>BASE REFRIG 2 TIROIRS GN1/1 - R290</p> <p>0,48 kW 220-240 V 1N 50 Hz LxPxH 1000x900x550 mm kg 150 m³ 0,67</p> <p>Connectable</p>	<p>589680 MC6HDAJOBO</p>	<p>11388,00</p>



Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

◀◀ (Soubassements réfrigérés (H=550))

Description	Code	EUR
Base réfrigérée 2 tiroirs de -22°C à +8°C - R290 0,55 kW 220-240 V 1N 50 Hz LxPxH 1200x900x550 mm kg 170 m ³ 0,84 Connectable	589681 MC6IDAKOBO	13282,00





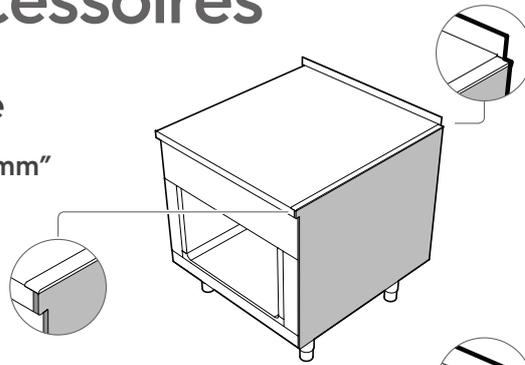
**thermaline
accessoires**

Principaux Accessoires

1. Eléments en pose libre

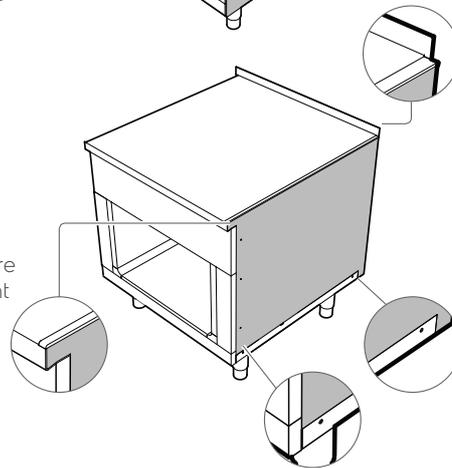
Panneaux latéraux Standard "12 mm"

- ← Panneaux de fermeture latéraux
- ← Nécessaires en fin de ligne
- ← Augmente la longueur du fourneau de 12,5 mm de chaque côté



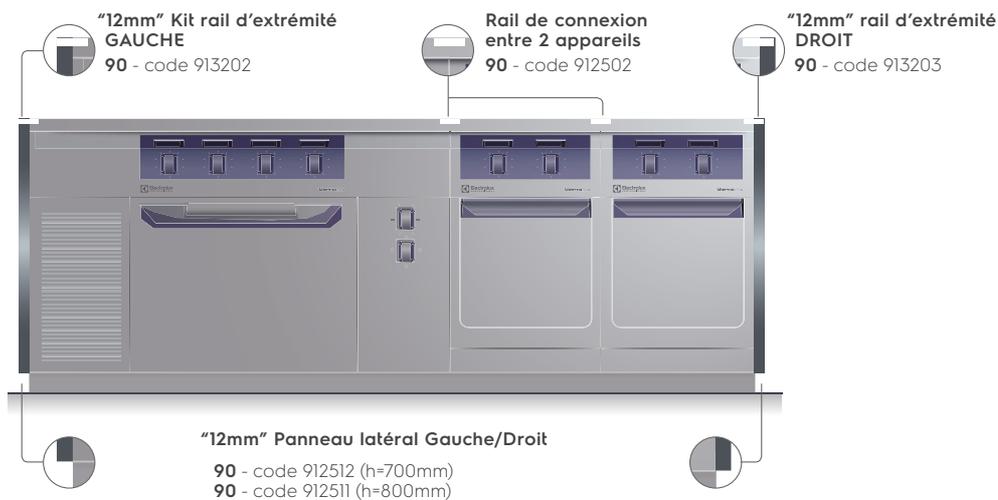
Panneaux latéraux affleurant

- ← Panneaux de fermeture latéraux
- ← Affleurant au bord des appareils
- ← Nécessaires quand l'extrémité de la ligne est contre un mur ou entre deux appareils qui n'appartiennent à la gamme « Thermaline »
- ← N'augmente pas la longueur de la ligne

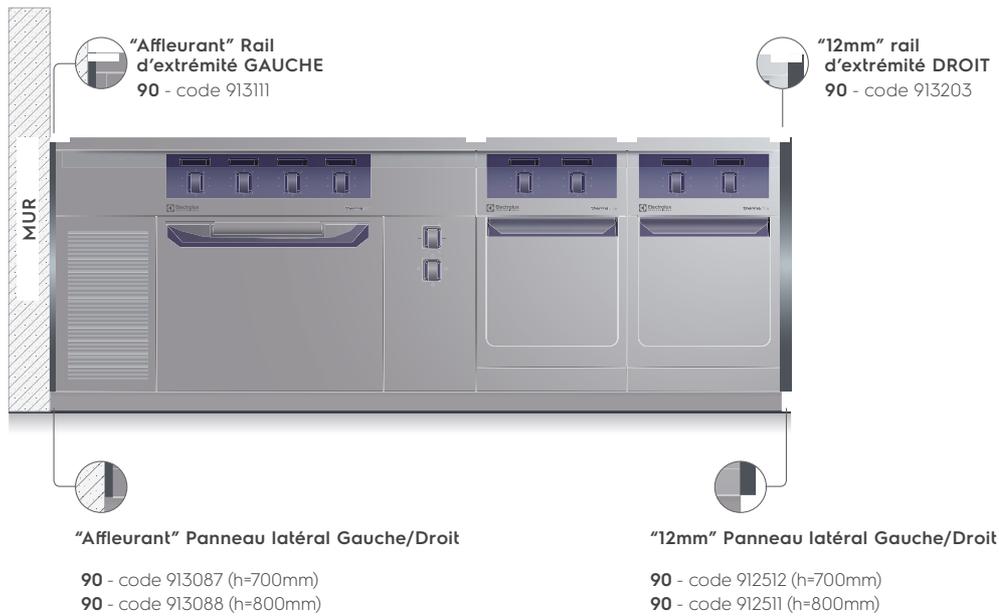


2. Installation centrale

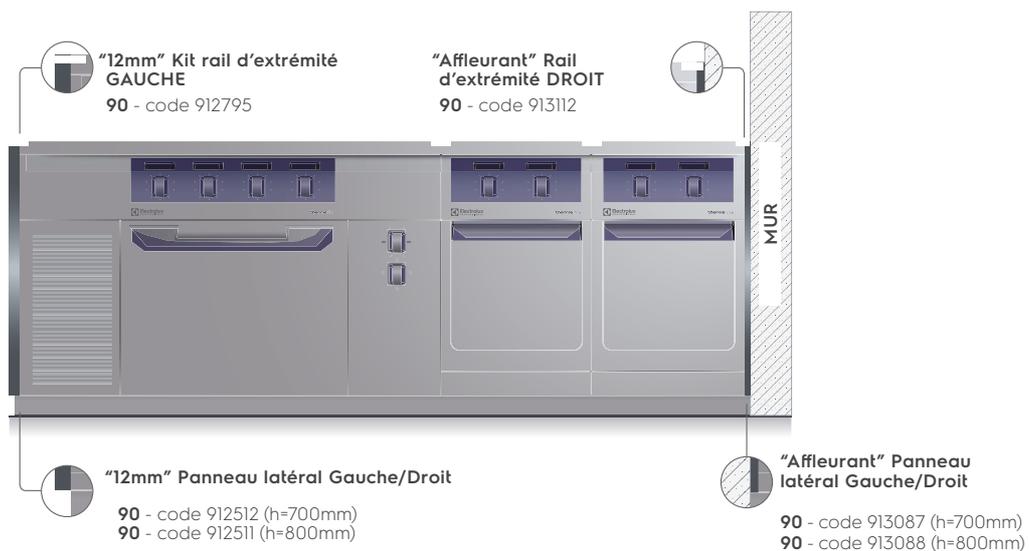
Installation centrale thermaline 90



Installation centrale particulière (Mur côté gauche)
thermaline 90

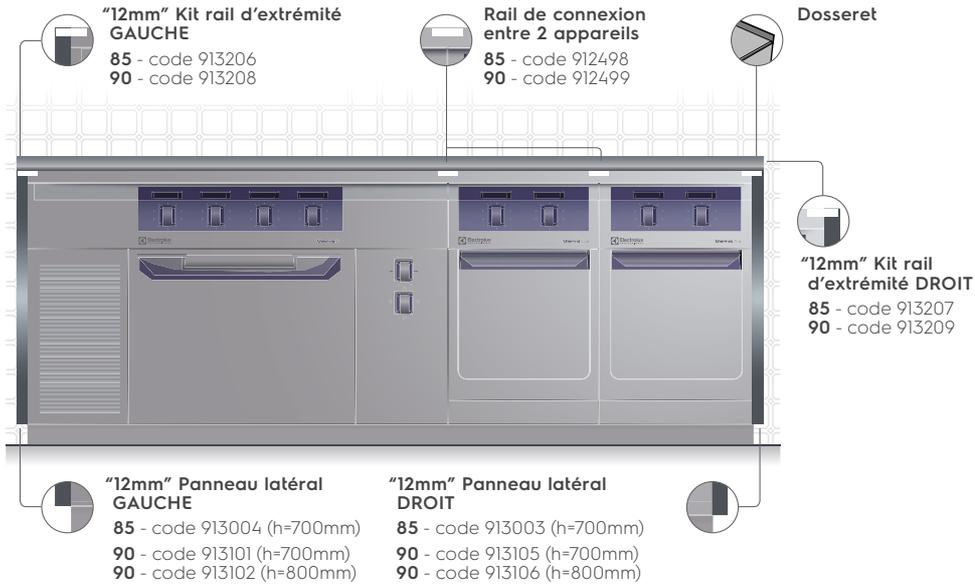


Installation centrale particulière (Mur côté droit)
thermaline 90

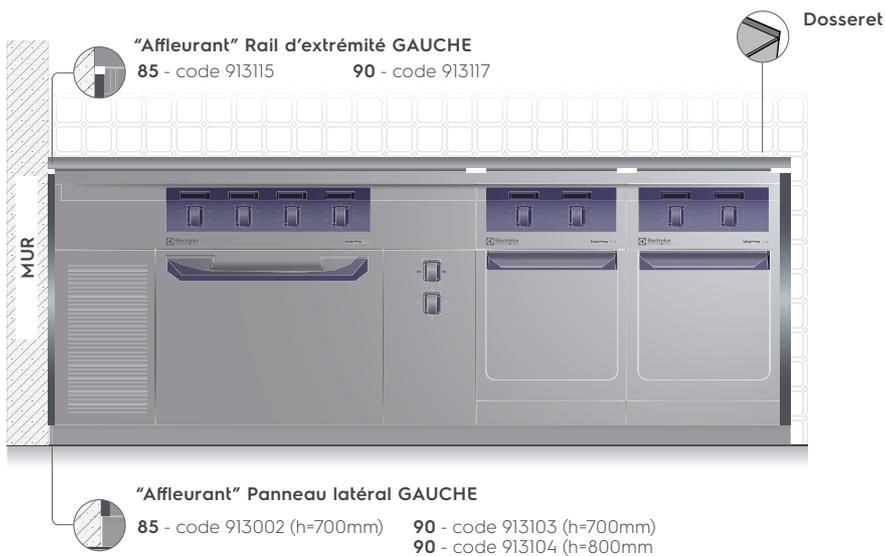


3. Installation adossée avec dossier

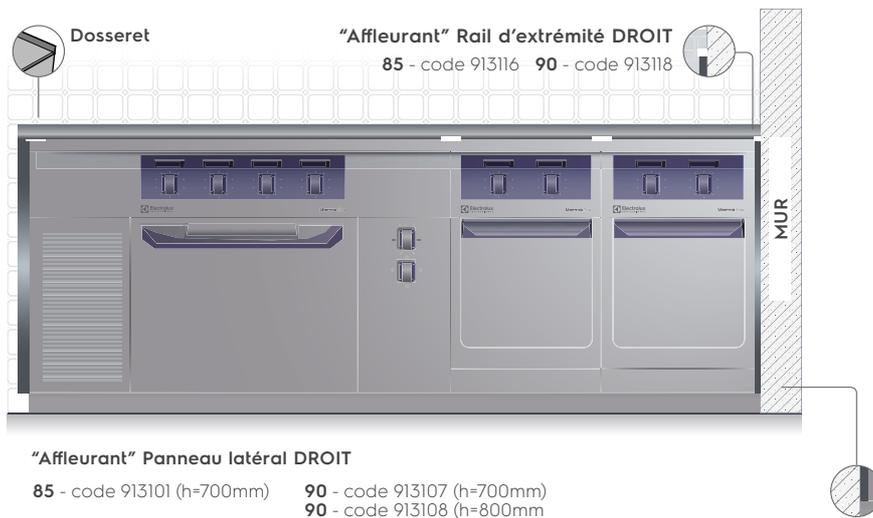
Installation contre un mur, thermaline 85, 90



Installation avec un mur à gauche et à l'arrière, Dossier thermaline 85, 90

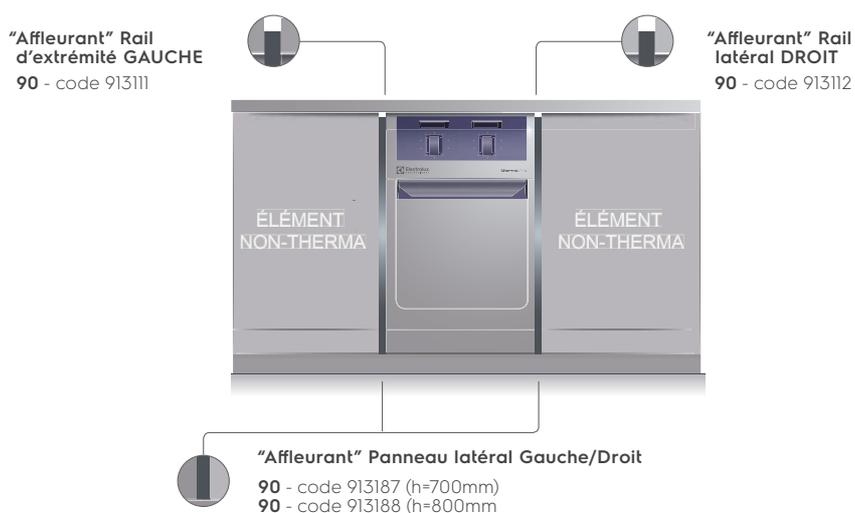


Installation avec un mur à droite et à l'arrière, Dossieret thermaline 85, 90

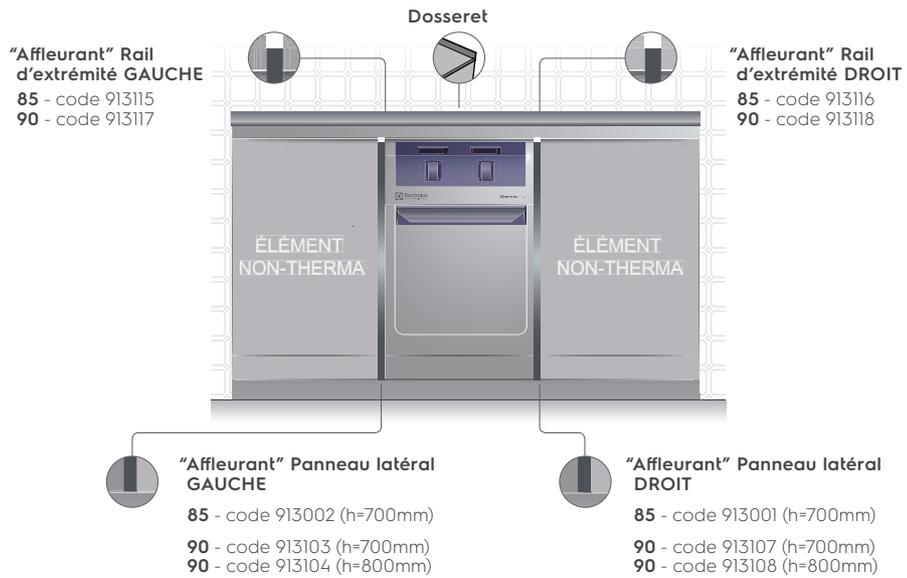


4. Installation entre 2 éléments non-therma

Installation centrale entre 2 éléments non-therma thermaline 90



Installation adossée entre 2 éléments non-therma, dossieret thermaline 85, 90



Accessoires pour thermaline 90 : socles
Socles acier inox - adossé (H=100)

Description	Code	EUR
Socle inox, adossé, 400mm LxPxH 400x900x100 mm kg 10,20 m ³ 0,04	912897 PL4X9XIW	731,00
Socle inox, adossé, 500mm LxPxH 500x900x100 mm kg 11,70 m ³ 0,05	912898 PL5X9XIW	738,00
Socle inox, adossé, 600mm LxPxH 600x900x100 mm kg 13,20 m ³ 0,06	912899 PL6X9XIW	743,00
Socle inox, adossé, 700mm LxPxH 700x900x100 mm kg 14,70 m ³ 0,07	912900 PL7X9XIW	643,00
Socle inox, adossé, 800mm LxPxH 800x900x100 mm kg 16,20 m ³ 0,08	912901 PL8X9XIW	775,00
Socle inox, adossé, 900mm LxPxH 900x900x100 mm kg 17,60 m ³ 0,09	912902 PL9X9XIW	660,00



Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

◀◀ (Socles acier inox - adossé (H=100))

Description	Code	EUR
Socle inox, adossé, 1000mm LxPxH 1000x900x100 mm kg 19,10 m ³ 0,10	912903 PL10X9X1W	793,00
Socle inox, adossé, 1100mm LxPxH 1100x900x100 mm kg 20,60 m ³ 0,11	912904 PL11X9X1W	690,00
Socle inox, adossé, 1200mm LxPxH 1200x900x100 mm kg 12 m ³ 0,03	912905 PL12X9X1W	860,00
Socle inox, adossé, 1300mm LxPxH 1300x900x100 mm kg 12 m ³ 0,03	912906 PL13X9X1W	748,00
Socle inox, adossé, 1400mm LxPxH 1400x900x100 mm kg 25 m ³ 0,14	912907 PL14X9X1W	790,00
Socle inox, adossé, 1500mm LxPxH 1500x900x100 mm kg 26,50 m ³ 0,15	912908 PL15X9X1W	958,00



◀◀ (Socles acier inox - adossé (H=100))

Description	Code	EUR
Socle inox, adossé, 1600mm LxPxH 1600x900x100 mm kg 16 m ³ 0,03	912909 PL16X9X1W	1027,00
Socle inox, adossé, 1700mm LxPxH 1700x900x100 mm kg 17 m ³ 0,04	912910 PL17X9X1W	905,00
Socle inox, adossé, 1800mm LxPxH 1800x900x100 mm kg 18 m ³ 0,04	912911 PL18X9X1W	947,00
Socle inox, adossé, 1900mm LxPxH 1900x900x100 mm kg 32,40 m ³ 0,19	912912 PL19X9X1W	968,00
Socle inox, adossé, 2000mm LxPxH 2000x900x100 mm kg 20 m ³ 0,05	912913 PL20X9X1W	1162,00
Socle inox, adossé, 2100mm LxPxH 2100x900x100 mm kg 35,40 m ³ 0,21	913053 PL21X90X1W	1004,00



Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

◀◀ (Socles acier inox - adossé (H=100))

Description	Code	EUR
Socle inox, adossé, 2200mm LxPxH 2200x900x100 mm kg 36,90 m ³ 0,22	913054 PL22X90X1W	1212,00
Socle inox, adossé, 2300mm LxPxH 2300x900x100 mm kg 21 m ³ 0,05	913055 PL23X90X1W	1046,00
Socle inox, adossé, 2400mm LxPxH 2400x900x100 mm kg 22 m ³ 0,05	913056 PL24X90X1W	1254,00
Socle inox, adossé, 2500mm LxPxH 2500x900x100 mm kg 41,30 m ³ 0,25	913057 PL25X90X1W	1280,00

Accessoires pour thermaline 90 : socles

Socle acier inox - central (H=100)

Description	Code	EUR
Socle inox, central, 400mm LxPxH 400x900x100 mm kg 10,20 m ³ 0,04	912916 PL4X9X1	738,00



◀◀ (Socle acier inox - central (H=100))

Description	Code	EUR
Socle inox, central, 500mm LxPxH 500x900x100 mm kg 11,70 m ³ 0,05	912917 PL5X9X1	748,00
Socle inox, central, 600mm LxPxH 600x900x100 mm kg 13,20 m ³ 0,06	912918 PL6X9X1	760,00
Socle inox, central, 700mm LxPxH 700x900x100 mm kg 14,70 m ³ 0,07	912919 PL7X9X1	654,00
Socle inox, central, 800mm LxPxH 800x900x100 mm kg 16,20 m ³ 0,08	912920 PL8X9X1	793,00
Socle inox, central, 900mm LxPxH 900x900x100 mm kg 17,60 m ³ 0,09	912921 PL9X9X1	680,00
Socle inox, central, 1000mm LxPxH 1000x900x100 mm kg 8 m ³ 0,10	912922 PL10X9X1	816,00



Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

◀◀ (Socle acier inox - central (H=100))

Description	Code	EUR
Socle inox, central, 1100mm LxPxH 1100x900x100 mm kg 20,60 m ³ 0,11	912923 PL11X9X1	712,00
Socle inox, central, 1200mm LxPxH 1200x900x100 mm kg 12 m ³ 0,02	912924 PL12X9X1	883,00
Socle inox, central, 1300mm LxPxH 1300x900x100 mm kg 23,60 m ³ 0,13	912925 PL13X9X1	769,00
Socle inox, central, 1400mm LxPxH 1400x900x100 mm kg 25 m ³ 0,14	912926 PL14X9X1	790,00
Socle inox, central, 1500mm LxPxH 1500x900x100 mm kg 15 m ³ 0,03	912927 PL15X9X1	978,00
Socle inox, central, 1600mm LxPxH 1600x900x100 mm kg 28 m ³ 0,16	912928 PL16X9X1	1051,00



◀◀ (Socle acier inox - central (H=100))

Description	Code	EUR
Socle inox, central, 1700mm LxPxH 1700x900x100 mm kg 29,50 m ³ 0,17	912929 PL17X9X1	926,00
Socle inox, central, 1800mm LxPxH 1800x900x100 mm kg 31 m ³ 0,18	912930 PL18X9X1	968,00
Socle inox, central, 1900mm LxPxH 1900x900x100 mm kg 32,40 m ³ 0,19	912931 PL19X9X1	983,00
Socle inox, central, 2000mm LxPxH 2000x900x100 mm kg 33,90 m ³ 0,20	912932 PL20X9X1	1187,00
Socle inox, central, 2100mm LxPxH 2100x900x100 mm kg 19 m ³ 0,04	913073 PL21X90X1	1025,00
Socle inox, central, 2200mm LxPxH 2200x900x100 mm kg 21 m ³ 0,04	913074 PL22X90X1	1235,00



Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

◀◀ (Socle acier inox - central (H=100))

Description	Code	EUR
Socle inox, central, 2300mm LxPxH 2300x900x100 mm kg 38,40 m ³ 0,23	913075 PL23X90X1	1061,00
Socle inox, central, 2400mm LxPxH 2400x900x100 mm kg 22 m ³ 0,05	913076 PL24X90X1	1280,00
Socle inox, central, 2500mm LxPxH 2500x900x100 mm kg 22 m ³ 0,04	913077 PL25X90X1	1303,00

De nombreuses configurations sont possibles. Vous trouverez ici un échantillon des socles inox possibles. Pour toute demande, n'hésitez pas à consulter votre CVR ou le Chef de marché Thermaline.

Accessoires pour thermaline 90 : plinthes de finition
Plinthes inox frontales (H=100)

Description	Code	EUR
Plinthe acier inox, 300x100mm LxPxH 300x25x100 mm kg 3,70	912593 FKS30X10	199,00
Plinthe acier inox, 400x100mm LxPxH 400x25x100 mm kg 3	912594 FKS40X10	244,00
Plinthe acier inox, 500x100mm LxPxH 500x25x100 mm kg 6,20	912595 FKS50X10	267,00
Plinthe acier inox, 600x100mm LxPxH 600x25x100 mm kg 7,40	912596 FKS60X10	292,00
Plinthe acier inox, 700x100mm LxPxH 700x25x100 mm kg 4,50	912597 FKS70X10	267,00
Plinthe acier inox, 800x100mm LxPxH 800x25x100 mm kg 9,90	912598 FKS80X10	334,00



Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

◀◀ (Plinthes inox frontales (H=100))

Description	Code	EUR
Plinthe acier inox, 900x100mm LxPxH 900x25x100 mm kg 11,20	912599 FKS90X10	304,00
Plinthe acier inox, 1000x100mm LxPxH 1000x25x100 mm kg 6 m ³ 0,02	912600 FKS100X10	384,00
Plinthe acier inox, 1100x100mm LxPxH 1100x25x100 mm kg 7 m ³ 0,02	912601 FKS110X10	346,00
Plinthe acier inox, 1200x100mm LxPxH 1200x25x100 mm kg 8 m ³ 0,03	912602 FKS120X10	434,00
Plinthe acier inox, 1300x100mm LxPxH 1300x25x100 mm kg 8 m ³ 0,03	912603 FKS130X10	382,00
Plinthe acier inox, 1400x100mm LxPxH 1400x25x100 mm kg 9 m ³ 0,02	912604 FKS140X10	478,00



◀◀ (Plinthes inox frontales (H=100))

Description	Code	EUR
Plinthe acier inox, 1500x100mm LxPxH 1500x25x100 mm kg 18,60 m ³ 0,01	912605 FKS150X10	502,00
Plinthe acier inox, 1600x100mm LxPxH 1600x25x100 mm kg 19,80 m ³ 0,01	912606 FKS160X10	527,00
Plinthe acier inox, 1700x100mm LxPxH 1700x25x100 mm kg 21,10 m ³ 0,01	912607 FKS170X10	466,00
Plinthe acier inox, 1800x100mm LxPxH 1800x25x100 mm kg 22,30 m ³ 0,01	912608 FKS180X10	486,00
Plinthe acier inox, 1900x100mm LxPxH 1900x25x100 mm kg 23,60 m ³ 0,01	912609 FKS190X10	503,00
Plinthe acier inox, 2000x100mm LxPxH 2000x25x100 mm kg 10 m ³ 0,01	912610 FKS200X10	596,00



Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

◀◀ (Plinthes inox frontales (H=100))

Description	Code	EUR
Plinthe acier inox, 2100x100mm LxPxH 2100x25x100 mm kg 26 m ³ 0,01	912611 FKS210X10	544,00
Plinthe acier inox, 2200x100mm LxPxH 2200x25x100 mm kg 27,30 m ³ 0,01	912612 FKS220X10	669,00
Plinthe acier inox, 2300x100mm LxPxH 2300x25x100 mm kg 28,50 m ³ 0,01	912613 FKS230X10	586,00
Plinthe acier inox, 2400x100mm LxPxH 2400x25x100 mm kg 10 m ³ 0,01	912614 FKS240X10	749,00
Plinthe acier inox, 2500x100mm LxPxH 2500x25x100 mm kg 10 m ³ 0,04	912615 FKS250X10	623,00
Plinthe acier inox, 2600x100mm LxPxH 2600x25x100 mm kg 32,20 m ³ 0,01	912616 FKS260X10	775,00



◀◀ (Plinthes inox frontales (H=100))

Description	Code	EUR
Plinthe acier inox, 2700x100mm LxPxH 2700x25x100 mm kg 33,50 m ³ 0,01	912617 FKS270X10	690,00
Plinthe acier inox, 2800x100mm LxPxH 2800x25x100 mm kg 10 m ³ 0,01	912618 FKS280X10	860,00

Accessoires pour thermaline 90 : plinthes de finition
Plinthes inox latérales (H=100)

Description	Code	EUR
Plinthes acier inox latérales gauche et droite, central 900x100mm LxPxH 900x25x100 mm kg 6 m ³ 0,01	912621 SKS900FS10	453,00
Plinthes acier inox latérales gauche et droite, adossé 900x100mm LxPxH 900x25x100 mm kg 7 m ³ 0,02	912624 SKS900W10	437,00
Plinthes acier inox latérales gauche et droite, dos à dos 1800x100mm LxPxH 1810x25x100 mm kg 13,50 m ³ 0,03	912627 SKS900B10	934,00

De nombreuses configurations sont possibles. Vous trouverez ici un échantillon des plinthes possibles possibles, à clipser sur des pieds, jusque 2800mm. Pour toute demande, n'hésitez pas à consulter votre CVR ou le Chef de marché Thermaline.

Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

Accessoires pour thermaline 90 : tablettes de dressage

Tablettes de dressage (P=130)

Description	Code	EUR
Tablette de dressage 130mm, largeur 200mm LxPxH 200x130x41 mm kg 1	912520 PS200X130	503,00
Tablette de dressage 130mm, largeur 300mm LxPxH 300x130x41 mm kg 1	912521 PS300X130	503,00
Tablette de dressage 130mm, largeur 400mm LxPxH 400x130x41 mm kg 1	912522 PS400X130	546,00
Tablette de dressage 130mm, largeur 500mm LxPxH 500x130x41 mm kg 5 m ³ 0,01	912523 PS500X130	557,00
Tablette de dressage 130mm, largeur 600mm LxPxH 600x130x41 mm kg 1	912524 PS600X130	557,00
Tablette de dressage 130mm, largeur 700mm LxPxH 700x130x41 mm kg 2 m ³ 0,01	912525 PS700X130	578,00



◀◀ (Tablettes de dressage (P=130))

Description	Code	EUR
Tablette de dressage 130mm, largeur 800mm LxPxH 800x130x41 mm kg 2 m ³ 0,01	912526 PS800X130	618,00
Tablette de dressage 130mm, largeur 900mm LxPxH 900x130x41 mm kg 6,50 m ³ 0,01	912527 PS900X130	591,00
Tablette de dressage 130mm, largeur 1000mm LxPxH 1000x130x41 mm kg 8 m ³ 0,02	912528 PS1000X130	706,00
Tablette de dressage 130mm, largeur 1100mm LxPxH 1100x130x41 mm kg 2 m ³ 0,01	912529 PS1100X130	668,00
Tablette de dressage 130mm, largeur 1200mm LxPxH 1200x130x41 mm kg 2 m ³ 0,01	912530 PS1200X130	679,00
Tablette de dressage 130mm, largeur 1300mm LxPxH 1300x130x41 mm kg 2,50 m ³ 0,01	912531 PS1150X130	746,00



Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

◀◀ (Tablettes de dressage (P=130))

Description	Code	EUR
Tablette de dressage 130mm, largeur 1400mm LxPxH 1400x130x41 mm kg 15 m ³ 0,01	912532 PS1400X130	698,00
Tablette de dressage 130mm, largeur 1500mm LxPxH 1500x130x41 mm kg 11 m ³ 0,03	912533 PS1500X130	775,00
Tablette de dressage 130mm, largeur 1600mm LxPxH 1600x130x41 mm kg 6 m ³ 0,01	912534 PS1600X130	791,00
Tablette de dressage 130mm, largeur 1700mm LxPxH 1700x130x41 mm kg 13 m ³ 0,03	912535 PS1700X130	1217,00
Tablette de dressage 130mm, largeur 1800mm LxPxH 1800x130x41 mm kg 13 m ³ 0,03	912536 PS1800X130	754,00
Tablette de dressage 130mm, largeur 1900mm LxPxH 1900x130x41 mm kg 10 m ³ 0,01	912537 PS1900X130	777,00



◀◀ (Tablettes de dressage (P=130))

Description	Code	EUR
Tablette de dressage 130mm, largeur 2000mm LxPxH 2000x130x41 mm kg 14 m ³ 0,03	912538 PS2000X130	777,00
Tablette de dressage 130mm, largeur 2100mm LxPxH 2100x130x41 mm kg 12 m ³ 0,02	912539 PS2100X130	783,00
Tablette de dressage 130mm, largeur 2200mm LxPxH 2200x130x41 mm kg 16 m ³ 0,05	912540 PS2200X130	799,00
Tablette de dressage 130mm, largeur 2300mm LxPxH 2300x130x41 mm kg 15 m ³ 0,02	912541 PS2300X130	762,00
Tablette de dressage 130mm, largeur 2400mm LxPxH 2400x130x41 mm kg 4,50 m ³ 0,02	912542 PS2400X130	804,00
Tablette de dressage 130mm, largeur 2500mm LxPxH 2500x130x41 mm kg 12 m ³ 0,02	912543 PS2500X130	839,00

▶▶

Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

◀◀ (Tablettes de dressage (P=130))

Description	Code	EUR
Tablette de dressage 130mm, largeur 2600mm LxPxH 2600x130x41 mm kg 20 m ³ 0,02	912544 PS2600X130	903,00
Tablette de dressage 130mm, largeur 2700mm LxPxH 2700x130x41 mm kg 15 m ³ 0,06	912545 PS2700X130	926,00
Tablette de dressage 130mm, largeur 2800mm LxPxH 2800x130x41 mm kg 4,50 m ³ 0,02	912546 PS2800X130	833,00

Accessoires pour thermaline 90 : tablettes de dressage

Tablettes de dressage (P=200)

Description	Code	EUR
Tablette de dressage 200mm, largeur 200mm LxPxH 200x200x41 mm kg 10	912550 PS200X200	647,00
Tablette de dressage 200mm, largeur 300mm LxPxH 300x200x41 mm kg 1	912551 PS300X200	652,00



◀◀ (Tablettes de dressage (P=200))

Description	Code	EUR
Tablette de dressage 200mm, largeur 400mm LxPxH 400x200x41 mm kg 5	912552 PS400X200	666,00
Tablette de dressage 200mm, largeur 500mm LxPxH 500x200x41 mm kg 2 m ³ 0,01	912553 PS500X200	668,00
Tablette de dressage 200mm, largeur 600mm LxPxH 600x200x41 mm kg 2 m ³ 0,01	912554 PS600X200	674,00
Tablette de dressage 200mm, largeur 700mm LxPxH 700x200x41 mm kg 2 m ³ 0,01	912555 PS700X200	676,00
Tablette de dressage 200mm, largeur 800mm LxPxH 800x200x41 mm kg 10 m ³ 0,01	912556 PS800X200	793,00
Tablette de dressage 200mm, largeur 900mm LxPxH 900x200x41 mm kg 3 m ³ 0,01	912557 PS900X200	703,00



Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

◀◀ (Tablettes de dressage (P=200))

Description	Code	EUR
Tablette de dressage 200mm, largeur 1000mm LxPxH 1000x200x41 mm kg 10 m ³ 0,01	912558 PS1000X200	727,00
Tablette de dressage 200mm, largeur 1100mm LxPxH 1100x200x41 mm kg 2 m ³ 0,01	912559 PS1100X200	754,00
Tablette de dressage 200mm, largeur 1200mm LxPxH 1200x200x41 mm kg 4 m ³ 0,01	912560 PS1200X200	780,00
Tablette de dressage 200mm, largeur 1300mm LxPxH 1300x200x41 mm kg 2,50 m ³ 0,01	912561 PS1300X200	809,00
Tablette de dressage 200mm, largeur 1400mm LxPxH 1400x200x41 mm kg 3 m ³ 0,02	912562 PS1400X200	817,00
Tablette de dressage 200mm, largeur 1500mm LxPxH 1500x200x41 mm kg 5 m ³ 0,02	912563 PS1500X200	911,00



◀◀ (Tablettes de dressage (P=200))

Description	Code	EUR
Tablette de dressage 200mm, largeur 1600mm LxPxH 1600x200x41 mm kg 3 m ³ 0,02	912564 PS1600X200	918,00
Tablette de dressage 200mm, largeur 1700mm LxPxH 1700x200x41 mm kg 3,50 m ³ 0,02	912565 PS1700X200	996,00
Tablette de dressage 200mm, largeur 1800mm LxPxH 1800x200x41 mm kg 17 m ³ 0,02	912566 PS1800X200	1065,00
Tablette de dressage 200mm, largeur 1900mm LxPxH 1900x200x41 mm kg 4 m ³ 0,02	912567 PS1900X200	1022,00
Tablette de dressage 200mm, largeur 2000mm LxPxH 2000x200x41 mm kg 20 m ³ 0,02	912568 PS2000X200	1091,00
Tablette de dressage 200mm, largeur 2100mm LxPxH 2100x200x41 mm kg 17 m ³ 0,02	912569 PS2100X200	1105,00



Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

◀◀ (Tablettes de dressage (P=200))

Description	Code	EUR
Tablette de dressage 200mm, largeur 2200mm LxPxH 2200x200x41 mm kg 25 m ³ 0,02	912570 PS2200X200	1105,00
Tablette de dressage 200mm, largeur 2300mm LxPxH 2300x200x41 mm kg 4,50 m ³ 0,02	912571 PS2300X200	1118,00
Tablette de dressage 200mm, largeur 2400mm LxPxH 2400x200x41 mm kg 12,50 m ³ 0,03	912572 PS2400X200	1147,00
Tablette de dressage 200mm, largeur 2500mm LxPxH 2500x200x41 mm kg 4,50 m ³ 0,03	912573 PS2500X200	1177,00
Tablette de dressage 200mm, largeur 2600mm LxPxH 2600x200x41 mm kg 4,50 m ³ 0,03	912574 PS2600X200	1182,00
Tablette de dressage 200mm, largeur 2700mm LxPxH 2700x200x41 mm kg 4,50 m ³ 0,03	912575 PS2700X200	1211,00



◀◀ (Tablettes de dressage (P=200))

Description	Code	EUR
Tablette de dressage 200mm, largeur 2800mm LxPxH 2800x200x41 mm kg 15 m ³ 0,03	912576 PS2800X200	1248,00

De nombreuses configurations sont possibles. Vous trouverez ici un échantillon des tablettes possibles, jusque 2800mm. Pour toute demande, n'hésitez pas à consulter votre CVR ou le Chef de marché Thermaline.

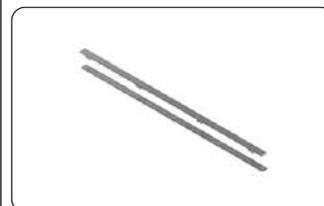
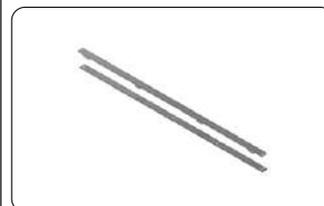
Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

Accessoires pour thermaline 90 : rails de connexion et de finition

Rails de connexion

Description	Code	EUR
Rail de connexion avec dossier 900mm LxPxH 25x900x17 mm kg 2 m ³ 0,01	912499 CR900BS	241,00
Kit rail de connexion 900mm LxPxH 25x900x17 mm kg 3	912502 CR900	242,00

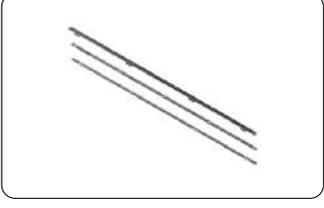
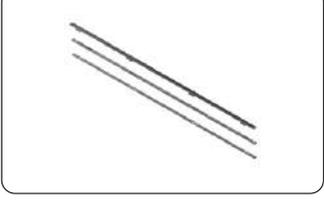


Accessoires pour thermaline 90 : rails de connexion et de finition

Rails de connexion pour installation dos à dos

Description	Code	EUR
U inox assemblage fourneau dos à dos. LxPxH 1000x6x55 mm kg 18	913226 URAILB2BTL	1020,00
Rail de connexion pour fourneau dos à dos sans dossier LxPxH 2000x30x5 mm kg 20	913227 TRAILB2B20	1259,00

Accessoires pour thermaline 90 : rails de connexion et de finition
Rails d'extrémité affleurant (P=900)

Description	Code	EUR	
Rail d'extrémité gauche affleurant, 900mm LxPxH 12,5x900x17 mm kg 2,70	913111 ER90STLFL	227,00	
Rail d'extrémité droit affleurant, 900mm LxPxH 12,5x900x17 mm kg 15	913112 ER90STRFL	227,00	
Rail d'extrémité gauche avec dossier, affleurant, 900mm LxPxH 12,5x900x17 mm kg 2	913117 ER90BSLFL	227,00	
Rail d'extrémité droit avec dossier, affleurant, 900mm LxPxH 12,5x900x17 mm kg 2	913118 ER90BSRFL	227,00	

Accessoires pour thermaline 90 : rails de connexion et de finition
Rails d'extrémité (P=900)

Description	Code	EUR	
Rail d'extrémité gauche (12mm) pour éléments TL90 LxPxH 25x900x17 mm kg 1,50	913202 ENDRMOD90L	256,00	



Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

◀◀ (Rails d'extrémité (P=900))

Description	Code	EUR	
Rail d'extrémité droit (12mm) pour éléments TL90 LxPxH 25x900x17 mm kg 10	913203 ENDRMOD90R	256,00	
Rail d'extrémité gauche (12mm) pour éléments TL90 avec dossieret LxPxH 25x900x17 mm kg 15 m³ 0,09	913208 ENDRM90BSL	256,00	
Rail d'extrémité droit (12mm) pour éléments TL90 avec dossieret LxPxH 25x900x17 mm kg 2 m³ 0,09	913209 ENDRM90BSR	256,00	

Accessoires pour thermaline 90 : rails de connexion et de finition

Kit fin de rail pour installation dos à dos

Description	Code	EUR	
Endrail kit, (12.5mm), for back-to-back installation, left LxPxH 25x905x17 mm kg 1	913251 ENDRB2B90L	493,00	
Endrail kit, (12.5mm), for back-to-back installation, right LxPxH 25x905x17 mm kg 1	913252 ENDRB2B90R	493,00	

Accessoires pour thermaline 90 : panneaux arrières
Panneaux arrières (H=450)

Description	Code	EUR
Panneau arrière, 100x450, pour bases et éléments monoblocs, travail sur 1 coté LxPxH 100x25x450 mm kg 1,10	913160 BP100X450	132,00
Panneau arrière, 200x450, pour bases et éléments monoblocs, travail sur 1 coté LxPxH 200x25x450 mm kg 3	913161 BP200X450	137,00
Panneau arrière, 300x450, pour bases et éléments monoblocs, travail sur 1 coté LxPxH 300x25x450 mm kg 6	913162 BP300X450	144,00
Panneau arrière, 400x450, pour bases et éléments monoblocs, travail sur 1 coté LxPxH 400x25x450 mm kg 2 m ³ 0,02	913163 BP400X450	150,00
Panneau arrière, 500x450, pour bases et éléments monoblocs, travail sur 1 coté LxPxH 500x25x450 mm kg 3 m ³ 0,03	913164 BP500X450	164,00
Panneau arrière, 600x450, pour bases et éléments monoblocs, travail sur 1 coté LxPxH 600x25x450 mm kg 6,50 m ³ 0,01	913165 BP600X450	176,00



Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

◀◀ (Panneaux arrières (H=450))

Description	Code	EUR
Panneau arrière, 700x450, pour bases et éléments monoblocs, travail sur 1 coté LxPxH 700x25x450 mm kg 5 m ³ 0,01	913166 BP700X450	150,00
Panneau arrière, 800x450, pour bases et éléments monoblocs, travail sur 1 coté LxPxH 800x25x450 mm kg 4,50 m ³ 0,03	913167 BP800X450	182,00
Panneau arrière, 900x450, pour bases et éléments monoblocs, travail sur 1 coté LxPxH 900x25x450 mm kg 9,70 m ³ 0,01	913168 BP900X450	195,00
Panneau arrière, 1000x450, pour bases et éléments monoblocs, travail sur 1 coté LxPxH 1000x25x450 mm kg 5 m ³ 0,04	913169 BP1000X450	193,00
Panneau arrière, 1100x450, pour bases et éléments monoblocs, travail sur 1 coté LxPxH 1100x25x450 mm kg 11,90 m ³ 0,01	913170 BP1100X450	173,00
Panneau arrière, 1200x450, pour bases et éléments monoblocs, travail sur 1 coté LxPxH 1200x25x450 mm kg 13 m ³ 0,01	913171 BP1200X450	212,00



◀◀ (Panneaux arrières (H=450))

Description	Code	EUR
Panneau arrière, 1300x450, pour bases et éléments monoblocs, travail sur 1 coté LxPxH 1300x25x450 mm kg 14 m ³ 0,01	913172 BP1300X450	275,00
Panneau arrière, 1400x450, pour bases et éléments monoblocs, travail sur 1 coté LxPxH 1400x25x450 mm kg 15,10 m ³ 0,02	913173 BP1400X450	240,00
Panneau arrière, 1500x450, pour bases et éléments monoblocs, travail sur 1 coté LxPxH 1500x25x450 mm kg 13 m ³ 0,07	913174 BP1500X450	230,00

Accessoires pour thermaline 90 : panneaux arrières
Panneaux arrières (H=550)

Description	Code	EUR
Panneau arrière, 100x550, pour bases et éléments monoblocs, travail sur 1 coté LxPxH 100x25x550 mm kg 1,30	913175 BP100X550	144,00
Panneau arrière, 200x550, pour bases et éléments monoblocs, travail sur 1 coté LxPxH 200x25x550 mm kg 3 m ³ 0,01	913176 BP200X550	158,00



Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

◀◀ (Panneaux arrières (H=550))

Description	Code	EUR
Panneau arrière, 300x550, pour bases et éléments monoblocs, travail sur 1 coté LxPxH 300x25x550 mm kg 4	913177 BP300X550	164,00
Panneau arrière, 400x550, pour bases et éléments monoblocs, travail sur 1 coté LxPxH 400x25x550 mm kg 4 m ³ 0,02	913178 BP400X550	169,00
Panneau arrière, 500x550, pour bases et éléments monoblocs, travail sur 1 coté LxPxH 500x25x550 mm kg 5 m ³ 0,01	913179 BP500X550	175,00
Panneau arrière, 600x550, pour bases et éléments monoblocs, travail sur 1 coté LxPxH 600x25x550 mm kg 5 m ³ 0,01	913180 BP600X550	184,00
Panneau arrière, 700x550, pour bases et éléments monoblocs, travail sur 1 coté LxPxH 700x25x550 mm kg 9,20 m ³ 0,01	913181 BP700X550	197,00
Panneau arrière, 800x550, pour bases et éléments monoblocs, travail sur 1 coté LxPxH 800x25x550 mm kg 5 m ³ 0,03	913182 BP800X550	193,00



◀◀ (Panneaux arrières (H=550))

Description	Code	EUR
Panneau arrière, 900x550, pour bases et éléments monoblocs, travail sur 1 coté LxPxH 900x25x550 mm kg 11,90 m ³ 0,01	913183 BP900X550	246,00
Panneau arrière, 1000x550, pour bases et éléments monoblocs, travail sur 1 coté LxPxH 1000x25x550 mm kg 5,50 m ³ 0,02	913184 BP1000X550	212,00
Panneau arrière, 1100x550, pour bases et éléments monoblocs, travail sur 1 coté LxPxH 1100x25x550 mm kg 14,50 m ³ 0,02	913185 BP1100X550	184,00
Panneau arrière, 1200x550, pour bases et éléments monoblocs, travail sur 1 coté LxPxH 1200x25x550 mm kg 7 m ³ 0,05	913186 BP1200X550	224,00
Panneau arrière, 1300x550, pour bases et éléments monoblocs, travail sur 1 coté LxPxH 1300x25x550 mm kg 17,20 m ³ 0,02	913187 BP1300X550	194,00
Panneau arrière, 1500x550, pour bases et éléments monoblocs, travail sur 1 coté LxPxH 1500x25x550 mm kg 19,80 m ³ 0,02	913189 BP1500X550	244,00

Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

Accessoires pour thermaline 90 : panneaux arrières

Panneaux arrières (H=700)

Description	Code	EUR
Panneau arrière, 100x700, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret LxPxH 100x45x700 mm kg 2 m ³ 0,01	913006 BP100X700	175,00
Panneau arrière, 200x700, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret LxPxH 200x45x700 mm kg 3,40 m ³ 0,01	913007 BP200X700	182,00
Panneau arrière, 300x700, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret LxPxH 300x45x700 mm kg 4 m ³ 0,02	913008 BP300X700	193,00
Panneau arrière, 400x700, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret LxPxH 400x45x700 mm kg 4 m ³ 0,02	913009 BP400X700	211,00
Panneau arrière, 500x700, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret LxPxH 500x45x700 mm kg 4 m ³ 0,03	913010 BP500X700	212,00
Panneau arrière, 600x700, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret LxPxH 600x45x700 mm kg 5 m ³ 0,03	913011 BP600X700	195,00



◀◀ (Panneaux arrières (H=700))

Description	Code	EUR
Panneau arrière, 700x700, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret LxPxH 700x45x700 mm kg 11,80 m ³ 0,02	913012 BP700X700	203,00
Panneau arrière, 800x700, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret LxPxH 800x45x700 mm kg 6 m ³ 0,04	913013 BP800X700	248,00
Panneau arrière, 900x700, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret LxPxH 900x45x700 mm kg 15,10 m ³ 0,03	913014 BP900X700	227,00
Panneau arrière, 1000x700, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret LxPxH 1000x45x700 mm kg 8 m ³ 0,08	913015 BP1000X700	261,00
Panneau arrière, 1100x700, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret LxPxH 1100x45x700 mm kg 18,50 m ³ 0,03	913016 BP1100X700	235,00
Panneau arrière, 1200x700, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret LxPxH 1200x45x700 mm kg 9 m ³ 0,10	913017 BP1200X700	281,00

▶▶

Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

◀◀ (Panneaux arrières (H=700))

Description	Code	EUR
Panneau arrière, 1500x700, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret LxPxH 1500x45x700 mm kg 25,20 m ³ 0,05	913018 BP1500X700	305,00

Accessoires pour thermaline 90 : panneaux arrières

Panneaux arrières (H=800)

Description	Code	EUR
Panneau arrière, 100x800, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret LxPxH 100x45x800 mm kg 1,90	913019 BP100X800	183,00
Panneau arrière, 200x800, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret LxPxH 200x45x800 mm kg 3,80 m ³ 0,01	913020 BP200X800	196,00
Panneau arrière, 300x800, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret LxPxH 300x45x800 mm kg 5,80 m ³ 0,01	913021 BP300X800	201,00
Panneau arrière, 400x800, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret LxPxH 400x45x800 mm kg 3 m ³ 0,02	913022 BP400X800	217,00



◀◀ (Panneaux arrières (H=800))

Description	Code	EUR
Panneau arrière, 500x800, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret LxPxH 500x45x800 mm kg 5 m ³ 0,03	913023 BP500X800	219,00
Panneau arrière, 600x800, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret LxPxH 600x45x800 mm kg 5 m ³ 0,02	913024 BP600X800	242,00
Panneau arrière, 700x800, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret LxPxH 700x45x800 mm kg 13,40 m ³ 0,03	913025 BP700X800	205,00
Panneau arrière, 800x800, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret LxPxH 800x45x800 mm kg 8 m ³ 0,06	913026 BP800X800	262,00
Panneau arrière, 900x800, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret LxPxH 900x45x800 mm kg 17,30 m ³ 0,03	913027 BP900X800	220,00
Panneau arrière, 1000x800, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret LxPxH 1000x45x800 mm kg 10 m ³ 0,08	913028 BP1000X800	287,00



Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

◀◀ (Panneaux arrières (H=800))

Description	Code	EUR
Panneau arrière, 1100x800, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret LxPxH 1100x45x800 mm kg 21,10 m ³ 0,04	913029 BP1100X800	259,00
Panneau arrière, 1200x800, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret LxPxH 1200x45x800 mm kg 23 m ³ 0,04	913030 BP1200X800	292,00
Panneau arrière, 1500x800, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret LxPxH 1500x45x800 mm kg 28,80 m ³ 0,05	913031 BP1500X800	323,00

De nombreuses configurations sont possibles. Vous trouverez ici un échantillon des panneaux arrières possibles. Pour toute demande, n'hésitez pas à consulter votre CVR ou le Chef de marché Thermaline.

Accessoires Thermaline 90: Panneaux latéraux

Panneaux latéraux - central (H=800)

Description	Code	EUR
Panneau latéral inox (12mm) 900x800mm, central LxPxH 12,5x900x800 mm kg 15 m ³ 0,07	912511 SP90X80	724,00
Stainless steel side panel, 900x800mm, flush-fitting (it should only be used against the wall, against a niche and in between Electrolux Professional thermaline and ProThermetic appliances and external appliances - provided that these have at least the same dimensions) LxPxH 0,5x900x800 mm kg 5,70 m ³ 0,02	913689 SCFL90xH80	117,00

Accessoires Thermaline 90: Panneaux latéraux
Panneaux latéraux - dos à dos (H=800)

Description	Code	EUR
Panneau latéral gauche inox, ep 24mm, H=800 LxPxH 12,5x905x800 mm kg 30 m ³ 0,03	913224 SPL90X80BB	830,00
Panneau latéral droit inox, ep 24mm, H=800 LxPxH 12,5x905x800 mm kg 30 m ³ 0,03	913225 SPR90X80BB	830,00
Stainless steel side panel, 900x800mm, flush-fitting (it should only be used against the wall, against a niche and in between Electrolux Professional thermaline and ProThermetic appliances and external appliances - provided that these have at least the same dimensions) LxPxH 0,5x900x800 mm kg 5,70 m ³ 0,02	913689 SCFL90xH80	117,00

Accessoires Thermaline 90: Panneaux latéraux
Panneaux latéraux - adossé (H=800)

Description	Code	EUR
Panneau latéral gauche inox, ep 24mm, adossé LxPxH 12,5x900x800 mm kg 12 m ³ 0,07	913102 SPL90X8W	632,00
Panneau latéral droit inox, ep 24mm, adossé LxPxH 12,5x900x800 mm kg 10 m ³ 0,07	913106 SPR90X8W	632,00



Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

◀◀ (Panneaux latéraux - adossé (H=800))

Description	Code	EUR
<p>Stainless steel side panel, 900x800mm, flush-fitting (it should only be used against the wall, against a niche and in between Electrolux Professional thermaline and ProThermetic appliances and external appliances - provided that these have at least the same dimensions)</p> <p>LxPxH 0,5x900x800 mm kg 5,70 m³ 0,02</p>	<p>913689 SCFL90xH80</p>	<p>117,00</p>
<p>Stainless steel side panel, 900x800mm, flush-fitting for refrigerated base (it should only be used against the wall, against a niche and in between Electrolux Professional thermaline and ProThermetic appliances and external appliances - provided that these have at least the same dimensions)</p> <p>LxPxH 0,5x900x800 mm kg 5,70 m³ 0,02</p>	<p>913692 SCFLREF90</p>	<p>150,00</p>

Accessoires Thermaline 90: Panneaux latéraux

Panneaux latéraux renforcés - pose ilot (H=800)

Description	Code	EUR
<p>Side reinforced panel only in combination with side shelf, for freestanding units</p> <p>LxPxH 12,5x900x800 mm kg 28 m³ 0,03</p>	<p>913259 SPSHFS9080</p>	<p>819,00</p>

De nombreuses configurations sont possibles. Vous trouverez ici un échantillon des panneaux arrières possibles. Pour toute demande, n'hésitez pas à consulter votre CVR ou le Chef de marché Thermaline.

Accessoires Thermaline 90 : Tablettes

Tablettes rabattables

Description	Code	EUR
Etagère rabattable, 300x900mm LxPxH 300x900x65 mm kg 15 m ³ 0,02	912581 FS300X900	934,00
Etagère rabattable, 400x900mm LxPxH 400x900x65 mm kg 6 m ³ 0,03	912582 FS400X900	945,00

Accessoires Thermaline 90 : Tablettes

Tablettes fixes

Description	Code	EUR
Etagère latérale fixe, 200x900mm LxPxH 200x900x100 mm kg 3 m ³ 0,02	912589 FSS200X900	772,00
Etagère latérale fixe, 300x900mm LxPxH 300x900x100 mm kg 4 m ³ 0,03	912590 FSS300X900	873,00
Etagère latérale fixe, 400x900mm LxPxH 400x900x100 mm kg 6 m ³ 0,04	912591 FSS400X900	1022,00

Accessoires Thermaline 90 : Tablettes

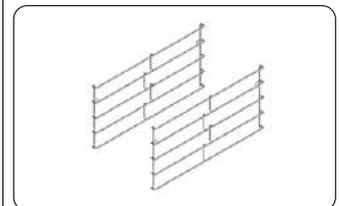
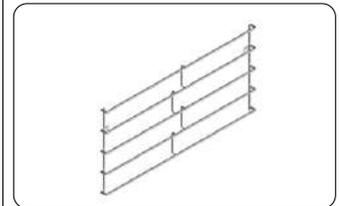
Etagères pour soubassements

Description	Code	EUR
Étagère perforée pour les armoires chauffantes et les placards (un côté fonctionnel TL80-85-90 et deux côtés fonctionnels pour TL80) 660x325 LxPxH 325x660x10 mm kg 2 m ³ 0,01	913233 SLF325X660	219,00
Étagère perforée pour les armoires chauffantes et les placards (un côté fonctionnel TL80-85-90 et deux côtés fonctionnels pour TL80) 660x565 LxPxH 565x660x10 mm kg 7 m ³ 0,03	913234 SLF565X660	255,00
Étagère perforée pour les armoires chauffantes et les placards (un côté fonctionnel TL80-85-90 et deux côtés fonctionnels pour TL80) 660x665 LxPxH 665x660x10 mm kg 5 m ³ 0,01	913235 SLF665X660	229,00
Étagère perforée pour les armoires chauffantes et les placards pour TL90 dims : 760x325 LxPxH 325x760x10 mm kg 5,60 m ³ 0,01	913236 SLF325X760	224,00
Étagère perforée pour les armoires chauffantes et les placards pour TL90 dims : 760x565 LxPxH 565x760x10 mm kg 8,80 m ³ 0,01	913237 SLF565X760	261,00
Étagère perforée pour les armoires chauffantes et les placards pour TL90 dims : 760x665 LxPxH 665x760x10 mm kg 10,20 m ³ 0,01	913238 SLF665X760	261,00



◀◀ (Étagères pour soubassements)

Description	Code	EUR
Perforated shelf for warming cabinets and cupboard bases (one-side operated TL80-85-90 and two-side operated for TL80) LxPxH 825x660x10 mm kg 15,20 m ³ 0,01	913239 SLF825X660	299,00
Étagère perforée pour les armoires chauffantes et les placards pour TL90 dims : 760x865 LxPxH 825x760x10 mm kg 17,30 m ³ 0,01	913240 SLF825X760	299,00
Fixation d'étagère pour TL80-85-90 un côté fonctionnel, TL80 deux côtés fonctionnels LxPxH 18x630x246 mm kg 2 m ³ 0,02	913279 FIXTLIS340	247,00
Shelf fixation for TL90 two-side operated LxPxH 18x730x246 mm kg 1,50	913280 FIXTL2S340	235,00
Shelf fixation for TL80-85-90 one-side operated, TL80 two-side operated LxPxH 35,5x630x246 mm kg 1,50 m ³ 0,01	913281 FIXTLIS580	247,00
Shelf fixation for TL90 two-side operated LxPxH 35,5x730x246 mm kg 1,50 m ³ 0,01	913282 FIXTL2S580	261,00



Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

◀◀ (Etagères pour soubassements)

Description	Code	EUR
Fixation d'étagère pour TL80-85-90 un côté fonctionnel, TL80 deux côtés fonctionnels LxPxH 25,5x630x246 mm kg 9	913283 FIXTL1S680	274,00
Shelf fixation for TL90 two-side operated LxPxH 25,5x730x246 mm kg 1,50 m ³ 0,01	913284 FIXTL2S680	261,00

Accessoires Thermaline 90 : Tablettes

Kit pour installation murale

Description	Code	EUR
Kit montage mural - TL85/90 - Montage usine LxPxH 400x1x150 mm kg 18 m ³ 0,06	913648 WM40X8590	2300,00
Kit montage mural - TL85/90 - Montage usine LxPxH 500x1x150 mm kg 20,60 m ³ 0,07	913649 WM50X8590	2372,00
Kit montage mural - TL85/90 - Montage usine LxPxH 1000x1x150 mm kg 31,90 m ³ 0,15	913654 WM100X859	2804,00



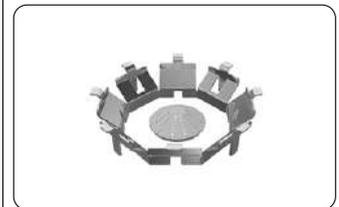
◀◀ (Kit pour installation murale)

Description	Code	EUR
Kit montage mural pour unité - TL85/90 - Montage usine (H=700) LxPxH 1x1x700 mm kg 1	913655 WMUNITH700	2196,00

Accessoires pour thermaline 90

Accessoire Therma 90 - brûleurs gaz

Description	Code	EUR
Wok lid for open burner - thermaline 90 - 10kW LxPxH 280x280x77 mm kg 2 m ³ 0,01	913656 WOKKITTL90	816,00
Solid top plate for 7kW and 10kW open burner LxPxH 300x300x16 mm kg 6 m ³ 0,01	913674 STPFOB7KW	364,00



Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

Accessoires pour thermaline 90

Accessoires pour wok et plaques à induction

Description	Code	EUR
Casserole Wok acier à induction, diam. 360 mm, Haut. 105, poignée bois LxPxH 600x360x105 mm kg 1,70 m ³ 0,06	910613 THA075	253,00
Racloir pour plaque vitrocéramique LxPxH 200x100x300 mm kg 2 m ³ 0,01	910601 THA705	59,00



Accessoires pour thermaline 90

Accessoires pour Frytop et Freecooking

Description	Code	EUR
Grattoir pour plaques lisses LxPxH 320x120x30 mm kg 1 m ³ 0,17	913119 SCRASMTHPL	108,00
Grattoir pour plaques nervurées LxPxH 200x80x60 mm kg 1 m ³ 0,02	913120 SCRARBBDPL	61,00



Accessoires pour thermaline 90
Accessoires pour grillades barreaudées

Description	Code	EUR
Grattoir pour grill LxPxH 110x30x490 mm kg 1 m ³ 0,01	913121 SCRAGRILL	193,00
Kit grattoir et crochet pour grill LxPxH 58x455x113 mm kg 3,55	913122 SCRAKITGRL	219,00



Accessoires pour thermaline 90
Accessoires pour fours

Description	Code	EUR
Plaque à rôtir GN 2/1 pour four LxPxH 530x650x30 mm kg 5 m ³ 0,03	910651 THA001	150,00
Grille GN2/1 pour four LxPxH 530x650x10 mm kg 10 m ³ 0,10	910652 THA080	89,00
Bottom steel plate 2/1 GN for fire clay plate 800&900 with baking oven LxPxH 650x530x100 mm kg 22 m ³ 0,02	910655 THA081	509,00



Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

◀◀ (Accessoires pour fours)

Description	Code	EUR
Fire clay plate 2/1 GN for ovens LxPxH 650x530x100 mm kg 14 m ³ 0,01	910656 THA082	1059,00

Accessoires pour thermaline 90

Accessoires pour bains-marie

Description	Code	EUR
Couvercle pour aquacooker GN1/1 et Bain marie GN 1/1 LxPxH 550x350x50 mm kg 6 m ³ 0,01	913139 LIDAQBM11	321,00
Couvercle pour Bain marie GN 2/1 LxPxH 680x550x50 mm kg 4 m ³ 0,02	913147 LIDBM21	404,00

Accessoires pour thermaline 90

Accessoires pour aquacooker

Description	Code	EUR
Couple demi paniers pour aquacooker GN 1/1 LxPxH 275x230x180 mm kg 4,50 m ³ 0,07	913037 BANM2AQ11	391,00

▶▶

◀◀ (Accessoires pour aquacooker)

Description	Code	EUR
Couvercle pour aquacooker GN1/1 et Bain marie GN 1/1 LxPxH 550x350x50 mm kg 6 m ³ 0,01	913139 LIDAQBM11	321,00
False bottom for Aquacooker 1/1GN LxPxH 275x470x12 mm kg 2	913680 FBOTMACI-1	96,00



Accessoires pour thermaline 90
Accessoires pour braisières multifonctions

Description	Code	EUR
Couvercle pour élément de 1000mm LxPxH 800x820x50 mm kg 2 m ³ 0,07	910621 THA078	484,00
Couvercle pour élément de 500mm LxPxH 500x820x50 mm kg 3,50 m ³ 0,05	910625 THA079	361,00
Lames à angles arrondis pour grattoir LxPxH 1x30x120 mm kg 3,20	913123 ROUNDBLADE	44,00



▶▶

Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

◀◀ (Accessoires pour braisières multifonctions)

Description	Code	EUR
Faux fond pourmulti- braisière GN1/1 LxPxH 276x480x20 mm kg 6,50	913228 BOPLTLMB11	96,00
Faux fond pourmulti- braisière GN2/1 LxPxH 600x480x20 mm kg 5 m ³ 0,01	913229 BOPLTLMB21	146,00
Drain stopper flush for multibraisers 2/1GN LxPxH 74x74x49 mm kg 0,50	913681 DSFLUSHMB2	579,00



Accessoires pour thermaline 90

Accessoires pour cuiseurs à pâtes

Description	Code	EUR
2 paniers pour cuiseur à pâtes 2x5lt LxPxH 105x300x150 mm kg 4 m ³ 0,04	913034 BANM2X5PC	466,00
1 panier pour cuiseur à pâtes 20 lt LxPxH 220x352x265 mm kg 5 m ³ 0,06	913036 BANMPC20	224,00



◀◀ (Accessoires pour cuiseurs à pâtes)

Description	Code	EUR	
3 paniers ergonomiques pour cuiseur à pâtes 40lt LxPxH 135x310x210 mm kg 5,50 m ³ 0,08	913124 3EBSKPC40L	453,00	
1 panier carré pour cuiseur à pâtes 40lt LxPxH 130x130x215 mm kg 5	913125 1SBKPC40L	244,00	
1 panier ergonomique pour cuiseur à pâtes 40lt LxPxH 135x310x215 mm kg 2,50 m ³ 0,01	913126 1EBKPC40L	134,00	
Double fond pour paniers de cuiseur à pâtes 40lt LxPxH 295x505x80 mm kg 1,50 m ³ 0,01	913127 FBOTMPC40L	193,00	
3 paniers GN1/3 pour cuiseur à pâtes 40lt LxPxH 275x150x210 mm kg 5 m ³ 0,08	913128 3BASKPC40L	466,00	
2 paniers GN1/2 pour cuiseur à pâtes 40lt LxPxH 275x230x210 mm kg 4 m ³ 0,09	913129 2BASKPC40L	372,00	

▶▶

Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

◀◀ (Accessoires pour cuiseurs à pâtes)

Description	Code	EUR	
3 paniers ronds pour cuiseur à pâtes 40lt LxPxH 170x170x180 mm kg 5,50 m ³ 0,01	913130 3RBSKPC40L	318,00	
6 paniers ronds pour cuiseur à pâtes 40lt LxPxH 135x135x180 mm kg 4,66 m ³ 0,05	913131 6RBSKPC40L	553,00	
Grille support pour paniers ronds LxPxH 290x500x115 mm kg 3 m ³ 0,02	913132 GRDSUPRBSK	94,00	
Chassis de maintien pour 6 paniers rond LxPxH 330x535x10 mm kg 3	913133 SUPFR6RBSK	334,00	
1 panier GN 1/1 pour cuiseur à pâtes 40lt LxPxH 275x480x210 mm kg 5 m ³ 0,03	913134 1BASKPC40L	244,00	
2 demis paniers carrés pour cuiseur à pâtes 20lt LxPxH 220x170x265 mm kg 5 m ³ 0,06	913135 2BASKPC20L	348,00	

▶▶

◀◀ (Accessoires pour cuiseurs à pâtes)

Description	Code	EUR
4 paniers carrés pour cuiseur à pâtes 20lt LxPxH 105x160x265 mm kg 4 m ³ 0,06	913136 4BASKPC20L	478,00
2 demis paniers rectangles pour cuiseur à pâtes 20lt LxPxH 105x350x265 mm kg 4 m ³ 0,07	913137 2BSK1PC20L	348,00
Chassis de maintien pour 4 paniers pour cuiseur à pâtes 20lt LxPxH 230x350x30 mm kg 2,50 m ³ 0,01	913138 SUP4BSK20L	318,00
Couvercle pour cuiseur à pâtes 20lt LxPxH 550x550x50 mm kg 3 m ³ 0,04	913148 LIDPC20	404,00
Couvercle pour cuiseur à pâtes 40lt LxPxH 710x350x50 mm kg 1	913149 LIDPC40	466,00
Couvercle pour cuiseur à pâtes 2x5lt LxPxH 550x170x50 mm kg 2 m ³ 0,01	913150 LIDPC2X5	305,00



Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

◀◀ (Accessoires pour cuiseurs à pâtes)

Description	Code	EUR
Double fond pour paniers de cuiseur à pâtes 2x5lt LxPxH 270x340x35 mm kg 12	913158 FBOTMPC2X5	126,00

Accessoires pour thermaline 90

Accessoires pour friteuses

Description	Code	EUR
Bac de vidange pour friteuse 14 & 23 lt LxPxH 200x300x200 mm kg 3 m ³ 0,09	911570 THA210	287,00
Couvercle pour bac de vidange LxPxH 325x530x60 mm kg 3 m ³ 0,01	911585 THA221	94,00
2 paniers pour friteuse 2x5lt LxPxH 125x280x120 mm kg 2 m ³ 0,05	913035 BANM2X5FRY	126,00
Couple demi paniers pour friteuse 23lt LxPxH 140x330x150 mm kg 3 m ³ 0,05	913140 2BSKFRY23L	158,00



◀◀ (Accessoires pour friteuses)

Description	Code	EUR	
1 grand panier pour friteuse 23lt LxPxH 285x352x148 mm kg 4 m ³ 0,12	913141 1BSKFRY23L	206,00	
Tige de débouchage pour tube d'évacuation de friteuse 23lt LxPxH 125x6x781 mm kg 5,40	913142 CLEANFR23L	108,00	
Défecteur pour produits panés - Friteuse 23lt LxPxH 295x390x65 mm kg 4,24 m ³ 0,01	913143 DEFLFRY23L	142,00	
Plateau à sédiments pour friteuse 23lt LxPxH 295x390x65 mm kg 1 m ³ 0,03	913144 TRAYFRY23L	456,00	
Panier pour friteuse 7lt LxPxH 225x325x90 mm kg 1,20 m ³ 0,01	913145 1BASKFRY7L	77,00	
Filtre pour bac de récupération d'huile LxPxH 256x402x40 mm kg 4	913146 FILTER-FRY	166,00	

▶▶

Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

◀◀ (Accessoires pour friteuses)

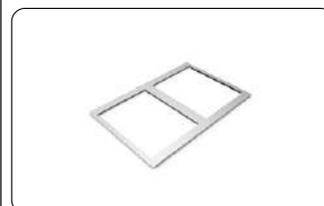
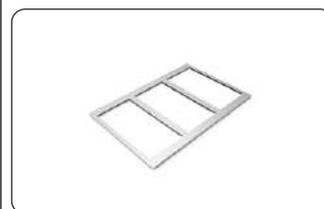
Description	Code	EUR
1 panier pour friteuse 14lt LxPxH 225x325x120 mm kg 1,60 m ³ 0,07	913151 1BASKFRY14	83,00
2 paniers pour friteuse 14lt LxPxH 105x325x125 mm kg 3 m ³ 0,06	913152 2BASKFRY14	151,00
Filtre pour bac de récupération d'huile sur friteuse 2x5lt et 7lt LxPxH 250x98,5x70 mm kg 3,50	913154 FILFRY2X57	240,00



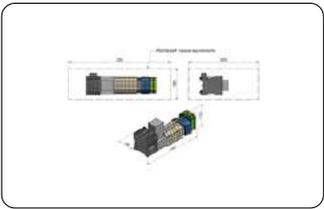
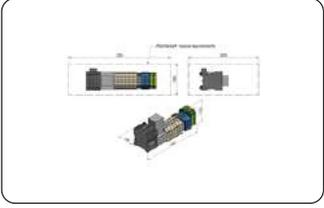
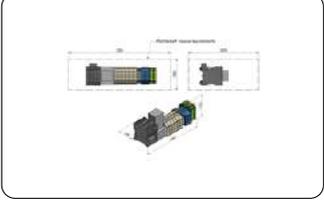
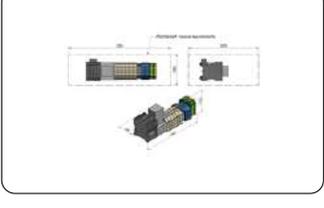
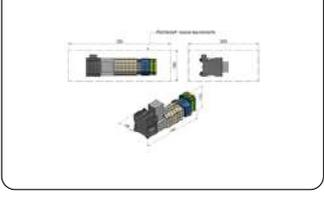
Accessoires pour thermaline 90

Accessories for Re-Freezer Base

Description	Code	EUR
Support for GN 1/3 container for Ref-Freezer Base small drawers LxPxH 535x365x10 mm kg 0,80 m ³ 0,01	913694 SUPDRAW1/3	450,00
Support for GN 1/2 container for Ref-Freezer Base small drawers LxPxH 535x365x10 mm kg 0,76 m ³ 0,01	913695 SUPDRAW1/2	450,00



Accessoires Tpour thermaline 90
kit optimisateur d'énergie - pas pour induction ni infrarouge

Description	Code	EUR	
Kit d'optimisation de l'énergie 14A - monté en usine LxPxH 100x320x220 mm kg 0,80	913244 TLEOKIT14A	232,00	
Kit d'optimisation de l'énergie 18A - monté en usine LxPxH 100x320x220 mm kg 0,80	913245 TLEOKIT18A	232,00	
Energy optimizer kit 24A - factory fitted LxPxH 100x320x220 mm kg 1	913246 TLEOKIT24A	232,00	
Energy optimizer kit 32A - factory fitted LxPxH 100x320x220 mm kg 1 m³ 0,01	913247 TLEOKIT32A	232,00	
Energy optimizer kit 40A - factory fitted LxPxH 100x320x220 mm kg 1 m³ 0,01	913248 TLEOKIT40A	235,00	

Cuisson Modulaire

Thermaline modulaire 90

Accessoires T pour thermaline 90

Prise - assemblage en usine

Description	Code	EUR
Prise de courant SCHUKO 16/A 230V montée en usine LxPxH 75x65x75 mm kg 0,30 m³ 0,01	912470 SCHUSOCK16	244,00
Prise d'alimentation intégrée (Schuko), 16A, IP55, noire - montée en usine LxPxH 90x60x90 mm kg 0,50	912473 SCHU162305	325,00



Accessoires T pour thermaline 90

Kit installation multitop / multibase

Description	Code	EUR
Kit for multitop installation LxPxH 1x1x1 mm kg 1	913679 MULTITOP	1040,00
Kit for multibase installation LxPxH 1x1x1 mm kg 1	913683 MULTIBASE	870,00

Accessoires Tpour thermaline 90

Kits filtre

Description	Code	EUR	
Filter W=400mm LxPxH 400x22x48 mm kg 0,20	913663 FILTER400	50,00	
Filter W=500mm LxPxH 500x22x48 mm kg 0,25	913664 FILTER500	45,00	
Filter W=800mm LxPxH 800x22x48 mm kg 0,40	913665 FILTER800	87,00	
Filter W=1000mm LxPxH 1000x22x48 mm kg 1,50	913666 FILTER1000	116,00	
Filter W=1200mm LxPxH 1200x22x48 mm kg 0,60	913667 FILTER1200	116,00	

Friteuses E200 Compact

Friteuse indépendante de la gamme XP ;

Modèle COMPACT : Profondeur 600 mm, Largeur 200mm, hauteur 930 mm.

Production pouvant aller **jusqu'à 20 Kilos/H.** Version en monophasé ou triphasé.

Modèle avec ou sans **pompe à huile.**

Cuve de 9 litres, résistances internes basculantes.

EN DOTATION : 1 panier - bac à huile sous la friteuse.

Description	Code	EUR
<p>Friteuse électrique 9 litres 1 panier, mono</p> <p>7,40 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz</p> <p>LxPxH 200x600x930 mm kg 38 m³ 0,31</p> <p>Accessoires inclus</p> <p>206390 Panier pour friteuse 9 litres 1</p> <p>206393 Bac à huile avec filtre 1</p>	<p>285561 EXFRPB1BWF</p>	<p>3407,00</p>
<p>Friteuse électrique 9 litres 1 panier, mono, avec pompe à huile</p> <p>7,40 kW 240 V 1 50/60 Hz</p> <p>LxPxH 200x600x930 mm kg 45 m³ 0,31</p> <p>Accessoires inclus</p> <p>206390 Panier pour friteuse 9 litres 1</p> <p>206393 Bac à huile avec filtre 1</p>	<p>285562 EXFRPB1BWQ</p>	<p>5107,00</p>
<p>Friteuse électrique 9 litres 1 panier, tri</p> <p>7,40 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz</p> <p>LxPxH 200x600x930 mm kg 38 m³ 0,31</p> <p>Accessoires inclus</p> <p>206390 Panier pour friteuse 9 litres 1</p> <p>206393 Bac à huile avec filtre 1</p>	<p>285563 EXFREB1BWF</p>	<p>3537,00</p>
<p>Friteuse électrique 9 litres 1 panier, tri, avec pompe à huile</p> <p>7,40 kW 415 V 3N 50/60 Hz</p> <p>LxPxH 200x600x930 mm kg 45 m³ 0,31</p> <p>Accessoires inclus</p> <p>206390 Panier pour friteuse 9 litres 1</p> <p>206393 Bac à huile avec filtre 1</p>	<p>285564 EXFREB1BWQ</p>	<p>5172,00</p>



Friteuses E200 Compact

Accessoires pour friteuses E200 Compact

Description	Code	EUR
Panier pour friteuse 9 litres LxPxH 155x300x125 mm kg 1 m ³ 0,01	206390 9BF	112,00
Bandeau de raccordement friteuse 9 L LxPxH 34x26x521 mm kg 0,31	206391 9CSTRIP	48,00
Filtre à graisse en tissu pour friteuse 9 litres LxPxH 123x293x90 mm kg 0,30	206392 9TFILT	252,00
Bac à huile avec filtre LxPxH 95x320x75 mm kg 1	206393 9SSFILT	136,00
Kit support 400 mm pour assemblage 2 friteuses E200 LxPxH 370x106x50 mm kg 3,50	206438 KSUPPFW4	140,00
Kit support 600 mm pour assemblage 3 friteuses E200 LxPxH 370x106x50 mm kg 3,50	206439 KSUPPFW6	179,00



Cuisson Modulaire

Cuisson spécialisée

◀◀ (Accessoires pour friteuses E200 Compact)

Description	Code	EUR
Kit support 800 mm pour assemblage 4 friteuses E200 LxPxH 370x106x50 mm kg 3,50	206440 KSUPPFW8	218,00

Salamandres :

Le moyen rapide d'obtenir des résultats parfaits

Ultra rapide et polyvalente :

Gratiner, cuire, réchauffer, maintenir au chaud,
rapidement et simplement



Rapidité

Système de chauffe haute efficacité :
température atteinte en 20 secondes



Facile à utiliser

Utilisation intuitive du tableau de
commande avec minuterie



Efficacité

Économie d'énergie et confort de travail :
activation et désactivation automatiques
de la chaleur commandées par contact



Facile à nettoyer

Plateaux et grilles extractibles

Bouches d'aération
latérales : ventilation
améliorée et émission
de chaleur réduite.



Plafond mobile sur
rails extrêmement
coulissant



Détection automatique

La barre de détection de plat active
automatiquement les éléments chauffants par
contact et les arrête au retrait du plat.



Flexibilité

Deux zones de cuisson indépendantes,
facilement sélectionnables



Cuisson Modulaire

Cuisson spécialisée

Salamandres

Salamandres Ultra Rapide

Fabriqué en inox AISI 304 acier inoxydable.

Modèle à plafond mobile.ouverture sur 3 côtés.

Grille de cuisson et bac de récupération amovibles en acier inoxydable.

Grille avec butée de sécurité pour éviter les chutes accidentelles.

Chauffe ultra rapide: environ 20 secondes pour travailler à plein rendement.

Deux zones de chauffe avec contrôle de la température séparé. : éléments chauffants indépendants infrarouge à haute efficacité permettant de chauffer une demi surface ou une surface de cuisson totale.

Economie d'énergie : activation des éléments chauffants dès présence d'un plat et arrêt automatique dès son retrait.

Temps de cuisson réglable par minuterie de 0 à 99 minutes, avec possibilité de mémorisation.

Surface de cuisson : 600x350 mm compatible GN 1/1.

Modèle à poser ; support mural disponible en accessoire complémentaire

Description	Code	EUR
Salamandre Electrique Ultra Rapide, 3 côtés, plafond mobile,détection de plat, compatible GN1/1, 600 mm 230V 4 kW 220-240 V 1 50/60 Hz LxPxH 600x549x510 mm kg 62 m ³ 0,24	283011 E0UUCEBOMOH	3098,00
Salamandre Electrique Ultra Rapide, 3 côtés, plafond mobile,détection de plat, compatible GN1/1, 600 mm 400V 4 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz LxPxH 600x549x510 mm kg 59 m ³ 0,24	283012 E0UUCDBOMOH	3098,00



Salamandres

Fabriqué en inox AISI 304 acier inoxydable.

Modèle avec ouverture sur 3 côtés.

Éléments chauffants blindés placés sous le plafond et pouvant être inclinés pour faciliter le nettoyage.

Le groupe chauffant est constitué de résistances blindées en inox placées sous le plafonds.

Grille de cuisson et bac de récupération amovibles en acier inoxydable.

Grille avec butée de sécurité pour éviter les chutes accidentelles.

A plafond fixe ou mobile selon le modèle

Modèle à poser : support mural disponible en accessoire complémentaire

Description	Code	EUR
Salamandre Electrique, 3 côtés, plafond mobile, compatible GN2/3, 400 mm 230V 2 kW 220-240 V 1 50/60 Hz LxPxH 400x549x510 mm kg 43 m ³ 0,17	283013 E0UUAEBOMCA	2169,00
Salamandre Electrique, 3 côtés, plafond mobile, compatible GN1/1, 600 mm 230V 4 kW 220-240 V 1 50/60 Hz LxPxH 600x549x510 mm kg 60 m ³ 0,30	283014 E0UUAEBOMOA	2479,00
Salamandre Electrique, 3 côtés, plafond mobile, compatible GN1/1, 600 mm 400V 4 kW 380/415 V 3N 50/60 Hz LxPxH 600x549x510 mm kg 56 m ³ 0,24	283015 E0UUADBOMOA	2479,00
Salamandre Electrique, 1 côté, plafond fixe, grille 6 positions compatible GN1/1, 750 mm 400V 4 kW 380/415 V 3N 50/60 Hz LxPxH 759x484x404 mm kg 49 m ³ 0,20	283016 E0UUBDBOMOA	2355,00
Salamandre Electrique, 1 côté, plafond fixe, grille 6 positions compatible GN1/1, 750 mm 230V 4 kW 220-240 V 1 50/60 Hz LxPxH 759x484x404 mm kg 49 m ³ 0,20	283017 E0UUBEBOMOA	2355,00



Cuisson Modulaire

Cuisson spécialisée

◀◀ (Salamandres)

Description	Code	EUR
Salamandre {bf\Gaz 3 côtés, plafond fixe, grille 6 positions, compatible GN1/1, 750 mm 7,40 kW LxPxH 752x500x467 mm kg 47 m ³ 0,20	283032 E0UUAABOMPA	3098,00



Salamandres

Accessoires pour Salamandres

Description	Code	EUR
Kit supports muraux pour salamandres ouvertes sur 3 côtés LxPxH 200x80x500 mm kg 1,82 m ³ 0,01	283035 WMBSAL3	225,00
Kit supports muraux pour salamandres ouvertes sur 1 côté LxPxH 550x80x350 mm kg 3,06 m ³ 0,02	283036 WMBSALI	225,00



Conditions générales de vente 202

et/ou des pièces détachées nécessaires aux interventions de Service Après
vente à distance par catalogue ou Internet

du Code du Commerce, les CGV constituent le socle de la relation commerciale entre
, notamment lorsque les parties sont amenées à négocier et conclure

faire l'objet d'un accord écrit préalable d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL. Les éventuelles modifications et dérogations
aux CGV ne valent que pour la commande en cours sans que le lien ne puisse s'en prévaloir pour d'autres commandes, sauf accord

Toute obligation de nature légale ou réglementaire à la charge du faire l'objet d'aucun transfert à ELECTROLUX PROFESSIONNEL.

Toute clause contraire aux CGV est réputée non écrite.

à la vente par ELECTROLUX PROFESSIONNEL sont ceux figurant dans ses catalogues et sur son site internet.
proposés dans la limite des stocks disponibles.

Les renseignements et photographies portés sur les catalogues, prospectus et tarifs, sont non contractuels et donnés à titre

ELECTROLUX PROFESSIONNEL SAS se réserve le droit d'apporter toutes modifications de présentation, de forme, de dimensions, de conception ou
dont les reproductions et les descriptions figurent sur ses documents sans en avertir au préalable le Client, notamment lorsque ces
modifications sont requises pour des raisons de

Toute commande de Produits doit faire l'objet d'un accord d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL, notamment sur les quantités commandées, le prix des
Produits et les délais de livraison. En particulier, les commandes reçues et les engagements pris par nos représentants ne sont valables qu'après
d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL.

10 av du Stade de France ZI

Cuisson Modulaire

Cuisson spécialisée



**Electrolux
Professional
Group**

Toute commande implique l'acceptation sans réserve de l'offre d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL et des CGV accompagnées des conditions tarifaires et financières au jour de la prise de commande.

modification d'une commande validée est soumise à l'approbation d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL.

postérieurement à son acceptation par ELECTROLUX PROFESSIONNEL
à ELECTROLUX PROFESSIONNEL

produit fabriqué sur demande, de fabrication spéciale ou de fabrication spécifique ne
type, l'intégralité du prix de la commande restera dû.

Toute commande pour laquelle un report de livraison n'aura pas été demandé au moins quinze (15) jours avant la date de

l'accord d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL et d'un c

La fourniture des Produits est réalisée contre paiement par le Client du prix figurant sur les tarifs d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL
majoré des taxes en vigueur et des éventuels frais de livraison et de transport

peut modifier son tarif en cours d'année sans accord ni information préalable.
Client est invité à solliciter le tarif en vigueur. Les tarifs d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL sont valables six (6) mois à compter de la validation de la commande. Toute commande non encore livrée passée cette date d'échéance pourra faire l'objet d'une modification tarifaire

En cas de changement important du cours des matières premières servant à fabriquer les Produits entre la date de conclusion de la commande et la date prévue de livraison des Produits rendant l'exécution de la commande excessivement onéreuse pour ELECTROLUX PROFESSIONNEL, le Client pourra demander une renégociation des conditions tarifaires au

Toute commande de Produits doit être réglée par écrit de la part d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL

25% du prix sous forme d'acompte versé à la commande,

Les paiements sont faits nets tous frais et charges au domicile d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL. Le règlement par chèque n'est pas autorisé. En cas de paiement par traites, le Client est tenu de retourner les effets qui lui sont présentés acceptés dans un délai maximum de sept (7) jours

Le paiement anticipé d'une échéance ne donne pas droit à escompte.

de paiement ne peuvent être retardés sous quelque prétexte que ce soit, et aucune réclamation sur la commande n'est suspensive de paiement de celle-ci si les réserves n'ont pas été faites sur le récépissé du transporteur et confirmées dans les règles et si la preuve de sa défectuosité n'a pas été apportée avant l'échéance.

10 av du Stade de France ZI



Le paiement des ristournes de bonification de fin d'année accordées par ELECTROLUX PROFESSIONNEL s'effectuera par tous moyens à notre convenance et sera subordonné au strict respect par le Client des

IONNEL n'autorise aucun mode de compensation conventionnel, ni aucune compensation

Tout paiement partiel s'imputera d'abord sur la partie non privilégiée de la créance, puis sur les sommes dont l'exigibilité est la plus ancienne.

Conformément aux dispositions de l'article L. 441 10 II du Code de commerce, tout défaut de paiement à la date d'échéance figurant sur la facture entraîne l'application de pénalités d'un montant égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à son opération de refinancement la plus récente majoré de 10 points de pourcentage. sera en outre redevable de plein droit, dès le jour suivant la date de règlement figurant sur la facture, d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvre

En cas de retard de paiement, quelle qu'en soit la cause, ELECTROLUX PROFESSIONNEL pourra également, outre l'application des suspendre toutes les commandes en cours, sans préjudice de toute autre voie d'action et sans qu'aucune indemnité ne puisse lui être réclamée.

Toute demande de récépissé de livraison émarginé s'avérant injustifiée et générant un retard de paiement donnera lieu, de plein droit, à l'application des

paiement des pénalités de retard par le Client, ELECTROLUX PROFESSIONNEL pourra procéder à leur recouvrement dix (10) jours a l'envoi d'une mise en demeure restée infructueuse, ELECTROLUX PROFESSIONNEL se réservant la possibilité de compenser le mo retard avec toute remise, ristourne, bonification ou rabais qui serait dû. En cas de défaut de paiement prolongé, ELECTROLUX prononcer la résolution de la vente et exiger la restitution des Produits, sans préjudice de tous autres dommages intérêts. La résolution frappera non seulement la commande concernée mais aussi toutes les commandes impayées antérieures, qu'elles soient livrées ou en cours de

rembourser tous les frais occasionnés par le recouvrement contentieux des sommes dues, y compris les honoraires d'officiers ministériels (toute facture recouvrée par service contentieux sera majorée d'une indemnité des sommes exigibles avec un minimum de 77€).

En cas de paiement par effet de commerce, le défaut de retour de l'effet sera considéré comme un refus d'acceptation assimila paiement. De même, lorsque le paiement paiement d'une seule échéance entrainera l'exigibilité immédiate de la totalité de la

, ELECTROLUX PROFESSIONNEL se réserve la garanties ou un règlement comptant avant l'exécution des commandes reçues. ELECTROLUX PROFESSIONNEL SAS se réserve encourus, de fixer un plafond au découvert. Ce sera notamment le cas si une modification dans la capacité du débiteur, dans son activité pro est une Société, dans la personne des dirigeants), ou si une cession, location, mise en nantissement a un effet défavorable sur le crédit du Client.

ELECTROLUX PROFESSIONNEL accepte, exceptionnellement, pour autant que la demande ait été faite dans un délai d'une semaine

erreur de commande de la part du Client. finis, accessoires et/ou pièces détachées au titre des frais de gestion et de re commercialisation desdits Produits finis, accessoires et/ou pièces détachées, de fabrication spéciale ou de fabrication spécifique à la date de la demande du Client. Aucune reprise ni avoir ne sera accordé dans le cas où la valeur nette de facturation des Produits finis, accessoires et/ou pièces détachées concernés par la demande du Client est inférieure à 150 €, HT.

10 av du Stade de France ZI



**Electrolux
Professional
Group**

selon l'une des modalités suivantes

remise directe des Produits au Client

des Produits dans les usines, magasins ou entrepôts d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL à un expéditeur ou transporteur.

Les délais de livraison sont donnés à titre indicatif. ELECTROLUX PROFESSIONNEL s'engage à faire ses meilleurs efforts pour l ne peuvent en aucun cas donner lieu à l'annulation de la commande ou à la facturation par de toute indemnité ou pénalité, de quelque nature ou montant que ce soit.

Les Produits voyagent aux risques et périls du Client, même en cas de retour ou d'envoi effectué franco de port ou contre rem PROFESSIONNEL ne pouvant être tenue responsable des dommages survenus en cours de transport ou de affaire de toutes polices d'assurance nécessaires pour couvrir ces risques et cette responsabilité.

de procéder à la vérification quantitative et qualitative des Produits à leur réception. Il lui appartient de faire toutes les réserves éventuelles, pour chaque Produit concerné, en précisant le type de dommage, son emplacement et son importance ainsi que l'ens uit sur le récépissé du transporteur et de les confirmer en envoyant une copie du bordereau de livraison émargé faisant menti de ces réserves par lettre recommandée avec accusé de réception dans les trois (3) jours francs suivant la réception des Prod

Toutes les réclamations ou contestations relatives aux Produits livrés ne seront prises en compte que sur présentation de la livraison émargé mentionnant lesdites réserves.

i de trois (3) jours francs susmentionné, plus aucune réclamation concernant les livraisons ne sera prise en compte.

Toute commande d'un montant inférieur à 760 € nets H.T. (

pièces détachées et les accessoires disponible sur simple demande auprès de nos

es frais dus à l'utilisation d'un mode de transport exceptionnel demandé par le Client seront à la charge de celui chez l'utilisateur final pourra faire l'objet d'une facturation du co

Les Produits livrés restent la propriété d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL jusqu'au paiement complet de leur prix par le Client conf dispositions de l'article 2367 du Code civil. Le Client reconnait et accepte que le bénéfice de la réserve de propriété se reportera sur le prix de revente acquéreur en vertu des dispositions de l'article 2372 du Code civil ou de l'article L. 624 18 du Code de commerce dans l'hypothèse

10 av du Stade de France ZI



ne sont assorties d'aucune garantie contractuelle. Les produits d'occasion, vendus en second choix ou troisième choix, ne peuvent bénéficier des stipulations de la présente clause.

La garantie prend effet à compter de la date de facturation du Produit.

garantie ne s'étend pas à l'usure normale des pièces respect des consignes d'installation, dans la documentation constructeur. La garantie ne couvre pas les pièces d'usures tels que les joints ainsi que les

durée de garantie initiale. Les frais de transport des pièces, les frais de toutes pièces reconnues défectueuses sans que ceci ne prolonge la pour le montage et le démontage sont à la charge

Produits et pièces fabriqués par un tiers et portant son nom, la garantie

Les cas de figure suivants font l'objet d'une annulation totale de la garantie et exonèrent ELECTROLUX PROFESSIONNEL responsabilité en cas de dommages

- Les maintenances préventives des
- L'utilisation de pièces détachées non fournies par ELECTROLUX PROFESSIONNEL.
- a transformation ou la modification du Produit d'une manière quelconque

Il appartient au Client de respecter les recommandations du fabricant du Produit relatives à son installation et/ou utilisation montage figurent, le cas échéant, dans l'emballage du Produit et sur les outils informatiques mis à disposition par ELECTROLUX PROFESSIONNEL.

es textiles équipant nos sècheuses repasseuses servent à la mise au point de la machine à l'usine

sous sa pleine et entière responsabilité.

ELECTROLUX PROFESSIONNEL ne être tenue au remplacement d'un . S'il s'avère que le Client, de sa propre initiative et sans autre avis d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL, procède au remplacement d'un au lieu et place d'une intervention technique entrant dans le champ du , le Client en assumera la responsabilité et en supportera la totalité du coût sans qu'il puisse prétendre à un remboursement une participation d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL.

DISPONIBILITE DES PIECES DETACHEES

indispensables à l'utilisation du Produit sont disponibles

(10) ans après la date d'arrêt de fabrication



**Electrolux
Professional
Group**

Conformément à la législation en vigueur,

est enregistrée au registre national des producteurs (ADEME) et adhère

à tout acquéreur ultérieur des équipements électriques et électroniques (EEE) et d'ameublement (EA), ainsi que les documents de suivi pour la gestion de fin de vie que lui aura fourni ELECTROLUX PROFESSIONNEL ou

et/ou l'utilisateur final s'engage(nt) à transmettre les demandes de reprise précisant les éléments nécessaires à la localisation des DEEE/DEA, lesquels, selon les configurations, feront l'objet d'un apport à un point de ou d'un enlèvement chez l'utilisateur final, qui sera à sa charge en dessous de pour les DEEE et 2,4 tonnes pour les DEA apport volontaire au point de collecte, ntière responsabilité des EEE et EA en fin de vie (DEEE et

l'enlèvement et le traitement des DEEE/DEA, dans les mêmes conditions qu'en métropole. ELECTROLUX PROFESSIONNEL contre toutes conséquences liées au non respect des obligations stipulées au présent article. ELECTROLUX PROFESSIONNEL ne pourra, en aucun cas, et pour quelque cause que ce soit, être tenue pour respons et/ou de l'utilisateur à ces obligations.

En ce qui concerne les équipements qualifiés de non ménagers qui sont exclus du champ d'application de la législation sur les DEEE, il appartient au détenteur du déchet d'en assurer ou d'en faire assurer l'élimin

, quel que soit sa cause ou son fondement, est expressément limitée à la réparation des dommages matériels directs, à l'exclusion de tous dommages immatériels et/ou indirects, tels que, notamment et sans limitation, perte d'une chance, perte de chiffre d'affaires, préjudice commercial et préjudice d'image.

En outre et sous réserve de toute disposition légale ou réglementaire impérative, la respons est expressément limitée aux sommes qui lui auront été effectivement versées par au cours de l'année concernée, sauf disposition plus favorable à dans les accords conclus avec , auquel cas cette disposition plus

, noms de domaines et tous les ou figurant dans ses catalogues et autres documents droit d'auteur et le droit des marques.

Toute reproduction, distribution, modification, adaptation, retransmission ou publication, même partielle, est strictement in égles constitue une contrefaçon sanctionnée par le code de la propriété intellectuelle et expose

DONNEES A CARACTERES PERSONELLES

s'engage à collecter et à traiter les données à caractère personnel de ses interlocuteurs chez ELECTROLUX PROFESSIONNEL 17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, mise à jour par la Loi n° juin 2018 transposant le Règlement (UE) 2016/679 du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard d données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données.

10 av du Stade de France

ZI



documents, éléments ou informations transmis par la Société , quels que soient le support ou la forme utilisés, sont considérés comme strictement confidentiels et ne peuvent être divulgués en aucune façon à des tiers sans l'autorisation préalable

Les CGV et la relation commerciale entre lient sont régies par le droit français.

En cas de litige entre les parties, à quelque titre que ce soit, et faute pour les parties de parvenir à un accord amiable dans un temps accepté d'avance la compétence exclusive du tribunal de commerce de Paris, même en cas d'appel en garantie ou de L'acceptation de traite ou de tout autre document n'apporte ni novation, ni dérogation à cette attribution de juridiction.

Les gammes "Marmites électriques"

GAMMES		Pression double enveloppe	Température maximum	Inox cuve	Nature du tableau de commande	Capacité en litre utile	Agitateur et vitesse de rotation mini/maxi	Sens de rotation	Programmation	Dosage volumétrique de l'eau	Grille de sécurité	Sonde température fond de cuve	Système de prétraitement intégré	Outils de nettoyage	Alimentation vapeur
GAMMES	EASY LINE	0,5 bar	108°C	Inox AISI 304	Electro-mécanique	40 60 80 100	Non	0	Non	Non	Non	Non	Non	Non	NOUS CONSULTER
	SMART LINE	1 bar	121°C	Inox AISI 316	Electronique	50 100 150 200 300	Non	0	Non	Option	Non	Non	Option	Non	
	VARIOMIX	1 bar	121°C	Inox AISI 316	Electronique	50 100 150 200 300	Oui 20/100 tour/minute	2	Oui	Option	Option	Option	Option	Option	
	PROMIX	1 bar	121°C	Inox AISI 316	Electronique	100 150 200 300	Oui 20/170 tour/minute	1	Oui	Option	Option	Option	Option	Option	

Marmites électriques "EASY-LINE"



Colonne gauche
1 colonne nécessaire
pour chaque marmite ou
chaque groupe de marmites
connectées ensemble

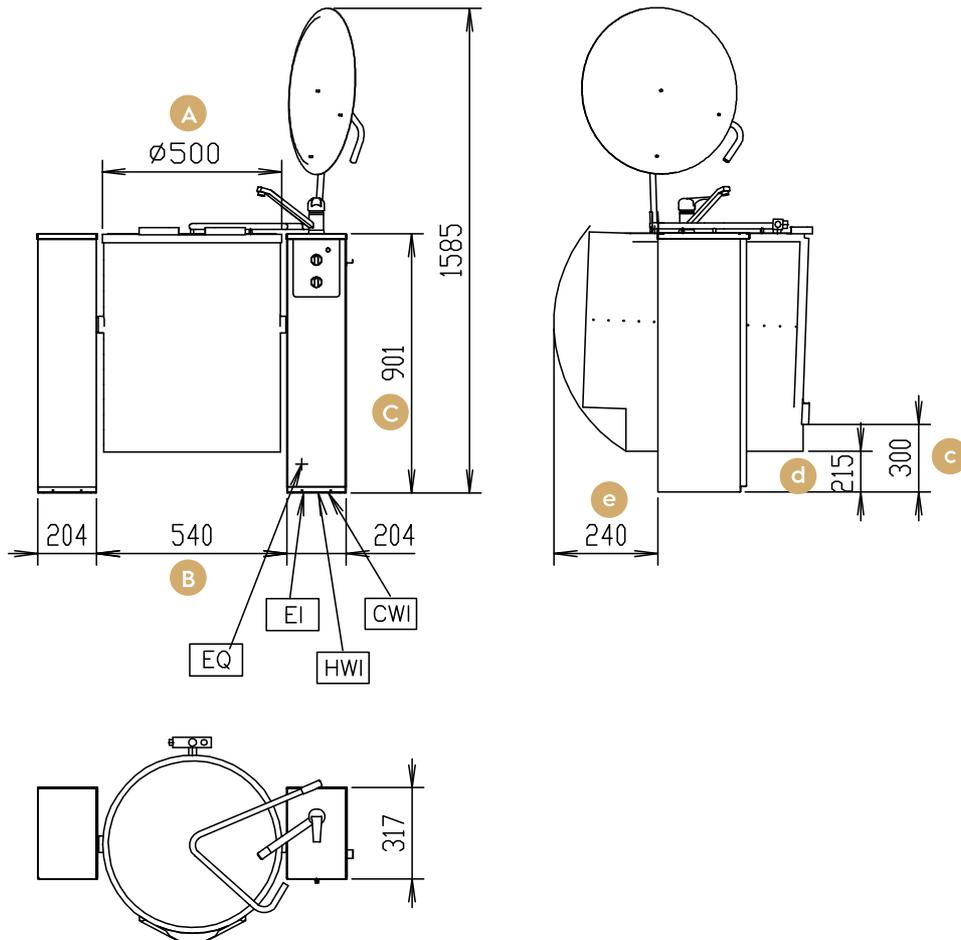
Kit de fixation
DANS le sol ou
SUR le sol pour
la colonne gauche
(1 pièce nécessaire
pour chaque
marmite ou chaque
groupe de marmites
connectées
ensemble)

Kit de fixation
DANS le sol ou
SUR le sol
pour la colonne
droite
(1 pièce nécessaire
pour chaque
marmite
ou chaque groupe
de marmites
connectées
ensemble)

Gabarit d'installation
qui permet de faciliter l'installation des
marmites (1 pièce par appareil ou groupe
d'appareil)

Ces marmites peuvent être
connectées à des marmites
"Promix", "Variomix" et
"Standard Line" sur demande

Diagrammes d'installation des marmites "EASY-LINE"



MODÈLE	DIMENSIONS (mm)					
	ØA	B	C	c	d	e
E/B 40	500	540	1585	300	215	240
E/B 60	540	580	1620	280	155	320
E/B 80	580	620	1655	260	135	350
E/B 100	620	660	1690	240	75	350

(E) Easy Line
 (B) Basic Line

Marmites

EBE - Marmites électriques EASY Line

1. Marmite à chauffe électro-vapeur.
2. Vapeur saturée générée à 108°C.
3. Cuve en inox AISI 304.
4. Basculement motorisé.
5. Pression maximale: 0,5 bar.
6. Robinet mélangeur inclus.
7. Commandes électromécaniques.
8. Indice de protection IPX5.

Description	Code	EUR
<p>Marmite 40 litres avec remplissage automatique de la double enveloppe. EASY LINE</p> <p>12 kW 400 V 3N 50-60 Hz LxPxH 948x660x900 mm kg 98 m³ 0,92</p>	<p>232186 EBE40AWF</p>	<p>12532,00</p>
<p>Marmite électrique remplissage double enveloppe automatique 60 Lt EASY LINE</p> <p>12 kW 400 V 3N 50-60 Hz LxPxH 988x700x900 mm kg 102 m³ 0,92</p>	<p>232187 EBE60AWF</p>	<p>12858,00</p>
<p>Marmite électrique remplissage double enveloppe automatique 80 Lt EASY LINE</p> <p>15 kW 400 V 3N 50-60 Hz LxPxH 1028x740x900 mm kg 109 m³ 0,92</p>	<p>232188 EBE80AWF</p>	<p>13543,00</p>
<p>Marmite électrique remplissage double enveloppe automatique 100lt EASY LINE</p> <p>15 kW 400 V 3N 50-60 Hz LxPxH 1068x780x900 mm kg 121 m³ 1,08</p>	<p>232189 EBE100AWF</p>	<p>14236,00</p>



Cuisson Modulaire

Cuisson spécialisée

Marmites

Accessoires pour marmites électriques EBE EASY Line

Description	Code	EUR
Colonne gauche LxPxH 319x206x901 mm kg 14,68 m ³ 0,09	928000 EBEAC01	1799,00
Kit de fixation DANS LE SOL (prévoir 1 kit pour la colonne droite de la ou de chaque marmite et 1 kit pour l'unique colonne gauche de la ou de l'ensemble de marmites - ex: pour 1 marmite = 2 kits, pour 2 marmites = 3 kits, pour 3 marmites = 4 kits, etc...) LxPxH 200x280x200 mm kg 3,29 m ³ 0,01	928001 EBEAC02	300,00
Gabarit de positionnement de la marmite (1 pièce est nécessaire pour chaque marmite) LxPxH 50x1100x50 mm kg 2,23	928002 EBEAC03	96,00
Kit de fixation SUR LE SOL (prévoir 1 kit pour la colonne droite de la ou de chaque marmite et 1 kit pour l'unique colonne gauche de la ou de l'ensemble de marmites - ex: pour 1 marmite = 2 kits, pour 2 marmites = 3 kits, pour 3 marmites = 4 kits, etc...) LxPxH 220x300x50 mm kg 2,33	928003 EBEAC04	292,00
Jauge pour marmite de 40 l. LxPxH 20x400x70 mm kg 2	928005 EBEAC05	196,00
Jauge pour marmite de 60 l. LxPxH 20x600x70 mm kg 2	928006 EBEAC06	196,00



◀◀ (Accessoires pour marmites électriques EBE EASY Line)

Description	Code	EUR
Jauge pour marmite de 80 l. LxPxH 20x700x70 mm kg 2	928007 EBEAC07	196,00
Jauge pour marmite de 100 l. LxPxH 20x800x70 mm kg 2	928008 EBEAC08	196,00
Tamis pour marmite de 40 l. LxPxH 410x180x30 mm kg 1	928009 EBEAC09	131,00
Tamis pour marmite de 60 l. LxPxH 460x200x30 mm kg 1	928010 EBEAC10	117,00
Tamis pour marmite de 80 l. LxPxH 510x220x30 mm kg 1	928011 EBEAC11	121,00
Tamis pour marmite de 100 l. LxPxH 550x260x30 mm kg 2 m ³ 0,02	928012 EBEAC12	129,00



Cuisson Modulaire

Cuisson spécialisée

◀◀ (Accessoires pour marmites électriques EBE EASY Line)

Description	Code	EUR
Faux-fond pour marmite de 40 l. LxPxH 380x380x1,5 mm kg 1	928013 EBEAC13	220,00
Faux-fond pour marmite de 60 l. LxPxH 420x420x1,5 mm kg 3	928014 EBEAC14	300,00
Faux-fond pour marmite de 80 l. LxPxH 460x460x1,5 mm kg 3 m ³ 0,01	928015 EBEAC15	334,00
Faux-fond pour marmite de 100 l. LxPxH 500x500x1,5 mm kg 4	928016 EBEAC16	385,00
Corbeille à légumes pour marmite de 40 l. (toujours prévoir 2 pièces) LxPxH 350x350x170 mm kg 4 m ³ 0,02	928017 EBEAC17	585,00
Corbeille à légumes pour marmite de 60 l. (toujours prévoir 2 pièces) LxPxH 400x400x170 mm kg 4 m ³ 0,03	928018 EBEAC18	585,00



◀◀ (Accessoires pour marmites électriques EBE EASY Line)

Description	Code	EUR
Corbeille à légumes pour marmite de 80 l. (toujours prévoir 3 pièces) LxPxH 450x450x170 mm kg 4 m ³ 0,04	928019 EBEAC19	533,00
Corbeille à légumes pour marmite de 100 l. (toujours prévoir 3 pièces) LxPxH 500x500x170 mm kg 5 m ³ 0,06	928020 EBEAC20	549,00
Crochet de levage panier (prévoir 2 crochets par panier) LxPxH 55x55x10 mm kg 2	928021 EBEAC21	76,00

Marmites gammes : "PROMIX"- "VARIOMIX"- "SMART LINE"



Exemple d'installation de 2 marmites en ligne avec refroidissement par eau glacée externe

DESCRIPTION	CODES	QUANTITÉS
MARMITE VARIOMIX 150 litres électrique AVEC agitateur à grille inclus	232225	1
Set de racleurs pour agitateur à grille pour marmite de 150 litres	928058	1
Tamis pour marmite 150 litres	928026	1
Kit de fixation dans le sol pour colonne droite pour marmite de 150 litres à 300 litres	928033	2
Gabarit de positionnement pour marmite de 150 litres à 300 litres	928030	2
Douchette	928108	1
Remplissage automatique de la cuve	928102	1
Sonde de température/HACCP pour marmite de 50 litres à 150 litres	928100	1
Contrôle automatique du niveau dans la double enveloppe pour marmite 150 litres avec refroidissement	928146	1
Refroidissement automatique (Eau glacée externe)	928131	1
Contrôle automatique du niveau dans la double enveloppe pour marmite 150 litres avec refroidissement	928146	1
MARMITE SMART-LINE 100 litres électrique SANS agitateur	232219	1
Tamis pour marmite 100 litres	928025	1
Kit de fixation dans le sol pour colonne droite pour marmite de 150 litres à 300 litres	928032	2
Gabarit de positionnement pour marmite de 50 litres à 300 litres	928029	2
Douchette	928108	1
Remplissage automatique de la cuve	928102	1
Sonde de température/HACCP pour marmite de 50 litres et 100 litres	928100	1
Contrôle automatique du niveau dans la double enveloppe pour marmite 100 litres avec refroidissement	928145	1
Refroidissement automatique (Eau glacée externe) pour marmite 100 litres	928130	1
Contrôle automatique du niveau dans la double enveloppe pour marmite 100 litres avec refroidissement	928145	1
Colonne Gauche (1 par ligne de marmite)	928150	1
kit de fixation dans le sol pour colonne gauche	928031	1

Marmites

EB Marmites électriques SMART

1. Marmite à chauffe électro-vapeur.
2. Vapeur saturée générée à 121°C.
3. Cuve en inox AISI 316 avec basculement motorisé. Hauteur de vidage 600mm.
4. Dosage volumétrique de l'eau EN OPTION.
5. Pression maximale: 1 bar.
6. Commandes électroniques.
7. Système d'auto-diagnostic et affichage du temps, de la T° et du niveau d'eau.
8. Douchette de nettoyage en option et indice de protection IPX5.
9. Système de refroidissement EN OPTION.

Description	Code	EUR	
Marmite électro-vapeur SMART 50 LT 15 kW 400 V 3N 50-60 Hz LxPxH 990x915x1050 mm kg 177 m ³ 1,82	232218 SM6B50	27392,00	
Marmite électro-vapeur SMART 100 LT 22,50 kW 400 V 3N 50-60 Hz LxPxH 1160x925x1050 mm kg 240 m ³ 1,86	232219 SM6B100	27672,00	
Marmite électro-vapeur SMART 150 LT 30 kW 400 V 3N 50-60 Hz LxPxH 1300x1070x1050 mm kg 285 m ³ 2,87	232220 SM6B150	34130,00	
Marmite électro-vapeur SMART 200 LT 37,50 kW 400 V 3N 50-60 Hz LxPxH 1345x1070x1050 mm kg 344 m ³ 2,87	232221 SM6B200	34625,00	
Marmite électro-vapeur SMART 300 LT 50 kW 400 V 3N 50-60 Hz LxPxH 1495x1145x1050 mm kg 390 m ³ 2,87	232222 SM6B300	39760,00	

Cuisson Modulaire

Cuisson spécialisée

Marmites

Accessoires pour marmites électriques EB SMART

Description	Code	EUR
Brosse de nettoyage courte connectable sur douchette de nettoyage LxPxH 210x210x220 mm kg 2 m ³ 0,01	928082 EBAC53	168,00
Brosse de nettoyage longue connectable sur douchette de nettoyage LxPxH 1000x200x200 mm kg 1,50 m ³ 0,01	928083 EBAC54	478,00

Marmites

EBV Marmites électriques SMART VARIOMIX

1. Marmite à chauffe électro-vapeur.
2. Vapeur saturée générée à 121°C.
3. Cuve en inox AISI 316 avec basculement motorisé. Hauteur de vidage 600mm.
4. Dosage volumétrique de l'eau EN OPTION. Pression maximale: 1 bar.
5. Agitateur à grille spécial avec racleur sur toute la hauteur, suffisamment puissant et rapide pour mélanger de la purée (de pommes de terre).
6. Programmable dans les 2 sens de rotation avec pause.
7. Vitesse de rotation variable mini/maxi 20/100 trs/min.
8. Commandes électroniques avec possibilité d'enregistrer 50 programmes.
9. Système d'auto-diagnostic et affichage du temps, de la T°, du niveau d'eau et de la vitesse de rotation.
10. Raccordement HACCP EN OPTION.
11. Douchette de nettoyage EN OPTION et indice de protection IPX5.
12. Sonde de température (fond de cuve), système de refroidissement et outils de nettoyage EN OPTION.

Description	Code	EUR
<p>Marmite électro-vapeur VARIOMIX 50 LT</p> <p>16 kW 400 V 3N 50-60 Hz LxPxH 990x915x1050 mm kg 234 m³ 1,35</p> <p>Accessoires inclus 928050 Bras mélangeur avec racleur pour marmite de 50 l. 1</p>	<p>232223 SM6V50</p>	<p>37299,00</p>
<p>Marmite électro-vapeur VARIOMIX 100 LT</p> <p>24 kW 400 V 3N 50-60 Hz LxPxH 1160x925x1050 mm kg 282 m³ 1,82</p> <p>Accessoires inclus 928052 Bras mélangeur avec racleur pour marmite de 100 l. 1</p>	<p>232224 SM6V100</p>	<p>38004,00</p>
<p>Marmite électro-vapeur VARIOMIX 150 LT</p> <p>31,50 kW 400 V 3N 50-60 Hz LxPxH 1300x1070x1050 mm kg 370 m³ 2,93</p> <p>Accessoires inclus 928053 Bras mélangeur avec racleur pour marmite de 150 l. 1</p>	<p>232225 SM6V150</p>	<p>46868,00</p>
<p>Marmite électro-vapeur VARIOMIX 200 LT</p> <p>40 kW 400 V 3N 50-60 Hz LxPxH 1345x1070x1050 mm kg 400 m³ 2,89</p> <p>Accessoires inclus 928054 Bras mélangeur avec racleur pour marmite de 200 l. 1</p>	<p>232226 SM6V200</p>	<p>48418,00</p>



Cuisson Modulaire

Cuisson spécialisée

◀◀ (EBV Marmites électriques SMART VARIOMIX)

Description	Code	EUR
Marmite électro-vapeur VARIOMIX 300 LT 52,20 kW 400 V 3N 50-60 Hz LxPxH 1495x1145x1050 mm kg 466 m ³ 2,79 Accessoires inclus 928055 Bras mélangeur avec racleur pour marmite de 300 l. 1	232227 SM6V300	52779,00



Marmites

Accessoires pour marmites électriques EBV SMART VARIOMIX

Description	Code	EUR
Brosse de nettoyage courte connectable sur douchette de nettoyage LxPxH 210x210x220 mm kg 2 m ³ 0,01	928082 EBAC53	168,00
Brosse de nettoyage longue connectable sur douchette de nettoyage LxPxH 1000x200x200 mm kg 1,50 m ³ 0,01	928083 EBAC54	478,00
Set de racleurs pour bras pour marmite de 50 l. LxPxH 30x10x80 mm kg 1	928056 EBAC31	257,00
Set de racleurs pour bras pour marmite de 100l LxPxH 30x10x80 mm kg 0,50	928057 EBAC32	250,00



◀◀ (Accessoires pour marmites électriques EBV SMART VARIOMIX)

Description	Code	EUR
Set de racleurs pour bras pour marmite de 150 l. LxPxH 30x10x80 mm kg 0,45	928058 EBAC33	361,00
Set de racleurs pour bras pour marmite de 200 l. LxPxH 30x10x80 mm kg 1	928059 EBAC34	397,00
Set de racleurs pour bras pour marmite de 300 l. LxPxH 30x10x80 mm kg 1	928060 EBAC35	440,00
Bras mélangeur émulsionneur pour marmite de 50 l. LxPxH 160x60x370 mm kg 1 m ³ 0,01	928071 EBAC46	1651,00
Bras mélangeur émulsionneur pour marmite de 100 l. LxPxH 160x60x520 mm kg 2 m ³ 0,01	928072 EBAC47	1617,00
Bras mélangeur émulsionneur pour marmite de 150 l. LxPxH 220x60x650 mm kg 3 m ³ 0,01	928073 EBAC48	1858,00



Cuisson Modulaire

Cuisson spécialisée

◀◀ (Accessoires pour marmites électriques EBV SMART VARIOMIX)

Description	Code	EUR
Bras mélangeur émulsionneur pour marmite de 200 l. LxPxH 220x60x680 mm kg 1,42 m ³ 0,01	928074 EBAC49	2381,00
Bras mélangeur émulsionneur pour marmite de 300 l. LxPxH 220x60x840 mm kg 6 m ³ 0,02	928075 EBAC50	2585,00
Outil de nettoyage pour Variomix 100 lt LxPxH 420x100x500 mm kg 5 m ³ 0,02	928120 CLTLSMV100	2598,00
Outil de nettoyage pour Variomix 150 lt LxPxH 420x100x500 mm kg 5 m ³ 0,02	928121 CLTLSMV150	2632,00
Outil de nettoyage pour Variomix 200 lt LxPxH 420x100x500 mm kg 5,19 m ³ 0,03	928122 CLTLSMV200	2650,00
Outil de nettoyage pour Variomix 300 lt LxPxH 420x100x500 mm kg 5 m ³ 0,02	928123 CLTLSMV300	2672,00



◀◀ (Accessoires pour marmites électriques EBV SMART VARIOMIX)

Description	Code	EUR
Outil de nettoyage pour Variomix 50 lt LxPxH 420x100x500 mm kg 5 m ³ 0,02	928119 CLTLSMV50	2420,00
USB port, HACCP and program 50-300lt LxPxH 1x1x1 mm kg 1	928162 USBPORT	1506,00

Marmites

EBP Marmites électriques SMART PROMIX

1. Marmite à chauffe électro-vapeur.
2. Vapeur saturée générée à 121°C.
3. Cuve en inox AISI 316 avec basculement motorisé. Hauteur de vidage 600mm.
4. Dosage volumétrique de l'eau EN OPTION. Pression maximale : 1 bar.
5. Racleur-mélangeur de fond de cuve très puissant idéal pour solidifier la consistance de produits comme les pommes de terre en flocons et les crèmes.
6. 1 sens de rotation.
7. Vitesse de rotation variable mini/maxi 20/170 trs/min.
8. Commandes électroniques avec possibilité d'enregistrer 50 programmes.
9. Système d'auto-diagnostic et affichage du temps, de la T°, du niveau d'eau et de la vitesse de rotation.
10. Raccordement HACCP EN OPTION.
11. Douchette de nettoyage EN OPTION et indice de protection IPX5.
12. Sonde de température (fond de cuve), système de refroidissement et outils de nettoyage EN OPTION.

Description	Code	EUR
Marmite électro-vapeur PROMIX 100 LT 24,70 kW 400 V 3N 50-60 Hz LxPxH 1160x925x1050 mm kg 317 m ³ 1,82	232228 SM6P100	49310,00
Marmite électro-vapeur PROMIX 150 LT 32,20 kW 400 V 3N 50-60 Hz LxPxH 1300x1070x1050 mm kg 385 m ³ 2,87	232229 SM6P150	52974,00
Marmite électro-vapeur PROMIX 200 LT 40,50 kW 400 V 3N 50-60 Hz LxPxH 1345x1070x1050 mm kg 415 m ³ 2,93	232230 SM6P200	57596,00
Marmite électro-vapeur PROMIX 300 LT 53 kW 400 V 3N 50-60 Hz LxPxH 1495x1145x1050 mm kg 514 m ³ 2,97	232231 SM6P300	63412,00



Marmites

Accessoires pour marmites électriques EBP PROMIX

Description	Code	EUR
Brosse de nettoyage courte connectable sur douchette de nettoyage LxPxH 210x210x220 mm kg 2 m ³ 0,01	928082 EBAC53	168,00
Brosse de nettoyage longue connectable sur douchette de nettoyage LxPxH 1000x200x200 mm kg 1,50 m ³ 0,01	928083 EBAC54	478,00
Outil de nettoyage pour Promix 100 lt LxPxH 420x100x500 mm kg 5 m ³ 0,02	928124 CLTLSMP100	2585,00
Outil de nettoyage pour Promix 150 lt LxPxH 420x100x500 mm kg 5 m ³ 0,02	928125 CLTLSMP150	2642,00
Outil de nettoyage pour Promix 200 lt LxPxH 420x100x500 mm kg 5,16 m ³ 0,02	928126 CLTLSMP200	2662,00
Outil de nettoyage pour Promix 300 lt LxPxH 420x100x500 mm kg 5 m ³ 0,02	928127 CLTLSMP300	2682,00

Cuisson Modulaire

Cuisson spécialisée

Marmites

Accessoires pour marmites électriques EBS, EBV & EBP

Description	Code	EUR
Colonne gauche. 1 nécessaire par marmite ou ligne de marmites SMART/VARIOMIX/PROMIX LxPxH 170x620x900 mm kg 21,28 m ³ 0,11	928150 LEFTCOL600	1332,00
Gabarit de positionnement pour marmites de 50 & 100 l. (2 pièces sont nécessaires pour chaque marmite) LxPxH 50x1230x50 mm kg 4	928029 EBAC07	66,00
Gabarit de positionnement pour marmites de 150 à 300 l. (2 pièces sont nécessaires pour chaque marmite) LxPxH 50x1570x50 mm kg 2,09 m ³ 0,01	928030 EBAC08	84,00
Kit de fixation SUR LE SOL de la colonne GAUCHE LxPxH 280x1200x50 mm kg 6,72 m ³ 0,01	928034 EBAC12	329,00
Kit de fixation SUR LE SOL de la colonne DROITE (pour marmite de 50 & 100 l.) LxPxH 280x1200x50 mm kg 6 m ³ 0,01	928035 EBAC13	389,00
Kit de fixation SUR LE SOL de la colonne DROITE (pour marmite de 150 à 300 l.) LxPxH 280x1200x50 mm kg 6,50 m ³ 0,01	928036 EBAC14	517,00



◀◀ (Accessoires pour marmites électriques EBS, EBV & EBP)

Description	Code	EUR
Kit de fixation DANS LE SOL de la colonne GAUCHE LxPxH 220x680x50 mm kg 4 m ³ 0,01	928031 EBAC09	341,00
Kit de fixation DANS LE SOL de la colonne DROITE (pour marmite de 50 & 100 l.) LxPxH 280x860x50 mm kg 6 m ³ 0,01	928032 EBAC10	433,00
Kit de fixation DANS LE SOL de la colonne DROITE (pour marmite de 150 à 300 l.) LxPxH 280x1200x50 mm kg 6 m ³ 0,03	928033 EBAC11	464,00
Chariot range-outils pour 2 marmites LxPxH 570x540x910 mm kg 35 m ³ 0,51	928044 EBAC52	1935,00
Chariot range-outils pour 5 marmites LxPxH 700x700x1400 mm kg 65 m ³ 1,68	928043 EBAC51	6883,00
Tamis pour marmite de 50 l. LxPxH 377x538x29 mm kg 6 m ³ 0,03	928024 EBAC02	438,00



Cuisson Modulaire

Cuisson spécialisée

◀◀ (Accessoires pour marmites électriques EBS, EBV & EBP)

Description	Code	EUR
Tamis pour marmite de 100 l. LxPxH 482x702x49 mm kg 6 m ³ 0,04	928025 EBAC03	455,00
Tamis pour marmite de 150 l. LxPxH 518x819x49 mm kg 6 m ³ 0,06	928026 EBAC04	474,00
Tamis pour marmite de 200 l. LxPxH 567x867x49 mm kg 7,55 m ³ 0,08	928027 EBAC05	490,00
Tamis pour marmite de 300 l. LxPxH 652x1018x49 mm kg 8 m ³ 0,10	928028 EBAC06	603,00

Marmites

Accessoires pour marmites électriques EB, EBV & EBP

Description	Code	EUR
Sonde de température pour marmites 50/150 L (fond de la cuve). Connectable HACCP. Permet l'utilisation de 50 programmes. LxPxH 1x1x1 mm kg 0,50	928100 EBO06	501,00



◀◀ (Accessoires pour marmites électriques EB, EBV & EBP)

Description	Code	EUR
Sonde de température pour marmites 200/300 L (fond de la cuve). Connectable HACCP. Permet l'utilisation de 50 programmes. LxPxH 1x1x1 mm kg 1	928101 EBO07	517,00
Remplissage automatique de la cuve LxPxH 1x1x1 mm kg 5 m ³ 0,16	928102 EBO08	1843,00
OPTION Refroidissement automatique. - 50 L LxPxH 1x1x1 mm kg 1	928129 AUTCOOL5H6	2439,00
OPTION Refroidissement automatique. - 100 L LxPxH 1x1x1 mm kg 10	928130 AUTCOOL10H6	2281,00
OPTION Refroidissement automatique. - 150 L LxPxH 1x1x1 mm kg 2	928131 AUTCOOL15H6	2570,00
OPTION Refroidissement automatique. - 200 L LxPxH 1x1x1 mm kg 10	928132 AUTCOOL20H6	2611,00



Cuisson Modulaire

Cuisson spécialisée

◀◀ (Accessoires pour marmites électriques EB, EBV & EBP)

Description	Code	EUR
OPTION Refroidissement automatique - 300 L LxPxH 1x1x1 mm kg 1	928133 AUTCOOL30H	3069,00
Contrôle de niveau pour marmite de 50 lts sans refroidissement LxPxH 1x1x1 mm kg 1	928139 9F92813900	1690,00
Contrôle de niveau pour marmite de 100 lts sans refroidissement LxPxH 1x1x1 mm kg 1	928140 AUTOLEVEL100	1690,00
Contrôle de niveau pour marmite de 150 lts sans refroidissement LxPxH 1x1x1 mm kg 1	928141 AUTOLEVEL150	1690,00
Contrôle de niveau pour marmite de 200 lts sans refroidissement LxPxH 1x1x1 mm kg 1	928142 AUTOLEVEL200	1848,00
Contrôle de niveau pour marmite de 300 lts sans refroidissement LxPxH 1x1x1 mm kg 1	928143 AUTOLEVEL300	1848,00



◀◀ (Accessoires pour marmites électriques EB, EBV & EBP)

Description	Code	EUR
Contrôle de niveau pour marmite de 50 lts avec refroidissement LxPxH 1x1x1 mm kg 1	928144 AUTOLEVEL50J	1527,00
Contrôle de niveau pour marmite de 100 lts avec refroidissement LxPxH 1x1x1 mm kg 1	928145 AUTOLEVEL100J	1392,00
Contrôle de niveau pour marmite de 150 lts avec refroidissement LxPxH 1x1x1 mm kg 1	928146 AUTOLEVEL150J	1527,00
Contrôle de niveau pour marmite de 200 lts avec refroidissement LxPxH 1x1x1 mm kg 1	928147 AUTOLEVEL200J	1669,00
Contrôle de niveau pour marmite de 300 lts avec refroidissement LxPxH 1x1x1 mm kg 1	928148 AUTOLEVEL300J	1669,00
Douchette de nettoyage pour marmites de 60 à 300L (montage usine) LxPxH 1x1x1 mm kg 15 m ³ 0,24	928161 SPRAYUNIT2	766,00



CONDITIONS GENERALES DE VENTE ELECTROLUX PROFESSIONNEL S.A.S.

GENERALITES

Les présentes Conditions Générales de Vente ou CGV, conformément à l'article L441-6 du Code du Commerce, constituent le socle de la relation commerciale. Les présentes Conditions Générales de Vente sont applicables tant en ce qu'elles concernent la vente des appareils dits «Produits Finis» qu'en ce qu'elles concernent les pièces détachées nécessaires aux interventions de Service Après-Vente sur lesdits appareils. Les présentes dispositions s'appliquent tant au Commerce dit traditionnel qu'à la Vente à distance par catalogue ou par un système Internet. Toute commande implique l'acceptation de l'offre d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL SAS et des présentes Conditions Générales de Vente accompagnées de ses conditions tarifaires et financières au jour de la prise de commande. Toute dérogation à celles-ci devra faire l'objet d'un accord écrit préalable d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL SAS. Les modifications et dérogations aux présentes Conditions Générales de Vente ne valent que pour la commande en cours sans que le Client ne puisse s'en prévaloir pour d'autres commandes. Toute stipulation légale, réglementaire, à la charge du Client, et dont celui-ci a l'obligation de l'exécution et du résultat, ne pourra faire l'objet d'aucun transfert à ELECTROLUX PROFESSIONNEL SAS. Ainsi, toutes clauses contraires aux stipulations des présentes Conditions Générales de Vente d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL SAS seront réputées non écrites. Les renseignements et photographies portés sur les catalogues, prospectus et tarifs, sont donnés à titre indicatif, sont révisables à tout moment et sont non contractuels. ELECTROLUX PROFESSIONNEL SAS se réserve le droit d'apporter toutes modifications de présentation, de forme, de dimensions, de conception ou matière à ses produits dont les reproductions et les descriptions figurent sur ses documents. Les fournitures additionnelles à la commande feront l'objet d'un nouveau Contrat de Vente mentionnant les prix, conditions, délais, etc., qui les concernent.

PROPRIETE INTELLECTUELLE

Les Clients qui reproduisent les produits, logos et marques distinctives appartenant à ELECTROLUX PROFESSIONNEL SAS au moyen de tout support (papier, informatique ou autres), s'engagent à obtenir l'autorisation expresse et préalable d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL SAS. Le défaut de respect de cette clause est susceptible d'engager la responsabilité du Client. ELECTROLUX PROFESSIONNEL SAS se réserve le droit d'engager toute poursuite aux fins que cessent ses agissements.

COMMANDES

Les commandes reçues et les engagements pris par nos représentants ne sont valables qu'après notre acceptation expresse. Toute commande annulée entraîne une indemnité égale à 25% du montant de la commande, les acomptes versés resteront acquis dans la limite de ces 25%. Aucune commande de produit fabriqué sur demande, de fabrication spéciale ou de fabrication spécifique ne pourra être annulée. Toute commande pour laquelle un report de livraison supérieur à 30 jours calendaires sera demandé par le client, fera l'objet d'une facturation d'un coût logistique forfaitaire, d'un montant de 15 € HT par jour calendaire de stockage. La Société facturera un minimum de 25 € nets H.T. pour toute commande de produits finis, accessoires et pièces détachées inférieure à ce montant, et ce à titre de frais de gestion.

REPRISE MARCHANDISE

ELECTROLUX PROFESSIONNEL SAS accepte, exceptionnellement, pour autant que la demande ait été faite dans un délai d'une semaine suivant la livraison, et après accord express de sa part, des retours et/ou des refus de produits, en parfait état et dans leur emballage d'origine, suite à des erreurs de commande de la part du Client, et seulement dans ce cas-là. Il sera établi un avoir de 80% du montant de la valeur du produit facturé, ELECTROLUX PROFESSIONNEL SAS se réservant 20% pour frais de gestion et de re-commercialisation desdits produits. Etant précisé que la présente disposition ne s'applique pas aux produits spéciaux (hors tarif public) ou dont la production est interrompue.

PRIX

La fourniture des Produits est réalisée contre paiement par le Client du prix figurant sur les tarifs d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL SAS en vigueur à la date de la commande. Toutefois, dans le cas de commandes spécifiques portant sur des projets dont la livraison est susceptible d'être différée dans le temps, ELECTROLUX PROFESSIONNEL SAS et le Client pourront convenir que tout ou partie de la commande sera facturé au tarif en vigueur au moment de la livraison. Les Parties conviennent qu'en cas de changement important du cours des matières premières servant à fabriquer les produits entre la date de conclusion du contrat et la date prévue de livraison des produits rendant l'exécution de la commande excessivement onéreuse pour ELECTROLUX PROFESSIONNEL SAS, celle-ci pourra demander une renégociation des conditions tarifaires au client.

LIVRAISON - TRANSPORT

La livraison est effectuée, soit par la remise directe des Produits au Client, soit par simple avis de mise à disposition, soit par la délivrance des Produits dans les usines, magasins ou entrepôts d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL SAS à un expéditeur ou transporteur. Les Produits voyagent aux risques et périls du Client, même en cas de retour ou d'envoi effectué franco de port ou contre remboursement. Toutefois les frais dus à l'utilisation d'un mode de transport exceptionnel demandé par le Client, seront à la charge de celui-ci. ELECTROLUX PROFESSIONNEL SAS ne peut être tenue responsable des dommages survenus en cours de transport ou de déchargement. En conséquence, il appartient au Client de procéder à la vérification quantitative et qualitative des Produits à sa réception. En cas de dommage ou de manquant, une réserve doit être faite dans un délai de 3 jours ouvrés (article : L.133-3 du Code de Commerce) suivant la date de livraison des Produits. La réserve doit être effectuée soit par lettre recommandée faite au transporteur, soit par acte d'huissier, soit directement sur le bon de réception en présence du transporteur et à condition qu'elle ne soit pas contredite par une mention contraire du transporteur. Pour être recevables, les réserves doivent faire apparaître avec clarté l'étendue et l'importance du dommage. Elles doivent aussi définir avec précision la nature de l'avarie et la quantité de Produits concernés. Toute protestation hors de ce délai sera nulle et non avenue. Toute livraison directement faite chez l'utilisateur final, pourra faire l'objet d'une facturation du coût de transport complémentaire dédié. Toute commande d'un montant inférieur à 760 € nets H.T. (produits finis) livrable sur leur point de vente, fera l'objet d'une facturation au Client, des frais de port inhérents à cette commande avec un minimum de 20 €. Pour les pièces détachées et les accessoires, les frais de port s'appliqueront selon un barème disponible sur simple demande auprès de nos services Administration Des Ventes.

PAIEMENTS - MODALITES - RETARD - EXIGENCES DE GARANTIES OU REGLEMENT

En préalable aux présentes, il est stipulé qu'ELECTROLUX PROFESSIONNEL SAS n'autorise aucun mode de compensation légale ou contractuelle concernant les créances et les dettes certaines, liquides et exigibles que pourraient détenir le Client et ses filiales à l'encontre d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL SAS. Sauf dérogation spéciale, nos conditions de paiement pour la France sont : 25% du prix sous forme d'acompte versé à la commande, le solde au comptant dès mise à disposition en usines.

Les paiements sont faits nets au domicile d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL SAS. En cas de paiement par traites, le Client est tenu de retourner, acceptés, dans un délai maximum de sept jours, les effets qui lui sont présentés. Les frais sont à la charge du Client. Les termes de paiement ne peuvent être retardés sous quelque prétexte que ce soit, et aucune réclamation sur la qualité d'une fourniture n'est suspensive de paiement de celle-ci si les réserves n'ont pas été faites sur le récépissé du transporteur et confirmées dans les règles et si la preuve de sa défectuosité n'a pas été apportée avant l'échéance. Une suspension de paiement n'est acceptée que sur la valeur de facturation des seules pièces incriminées. Le paiement des ristournes de bonification de fin d'année accordées s'effectuera par tous moyens à notre convenance (avoir, chèque...) et sera subordonné au strict respect par le Client des modalités de paiement. De convention expresse, il est convenu, entre les parties que toute demande de récépissé de livraison émarginé s'avérant injustifiée et générant un retard de paiement donnera lieu, de plein droit, à l'application des pénalités de retard.

Conformément aux dispositions de la loi n° 2008-776 : Loi de Modernisation de l'Économie, en cas de retard de paiement, ELECTROLUX PROFESSIONNEL SAS pourra suspendre toutes les commandes en cours, sans préjudice de toute autre voie d'action. Toute somme non payée à son échéance figurant sur la facture entraîne l'application de pénalités calculées au taux directeur de la Banque Centrale Européenne majoré de 10%. Ces pénalités devront être réglées par le Client à son initiative. A réception, une facture de régularisation lui sera transmise par ELECTROLUX PROFESSIONNEL SAS. En cas de non-paiement de ces pénalités par le Client, ELECTROLUX PROFESSIONNEL SAS pourra procéder à leur recouvrement 10 jours après l'envoi d'une mise en demeure de payer restée infructueuse,

ELECTROLUX PROFESSIONNEL SAS se réserve la possibilité de compenser le montant de ces intérêts de retard sur toute remise, ristourne ou rabais qui serait dû. En cas de défaut de paiement, la vente sera résiliée de plein droit si bon semble à ELECTROLUX PROFESSIONNEL SAS qui pourra demander, en référé, la restitution des produits, sans préjudice de tous autres dommages intérêts. La résolution frappera non seulement la commande en cause mais aussi toutes les commandes impayées antérieures, qu'elles soient livrées ou en cours de livraison et que leur paiement soit échu ou non.

En cas de paiement par effet de commerce, le défaut de retour de l'effet sera considéré comme un refus d'acceptation assimilable à un défaut de paiement. De même, lorsque le paiement est échelonné, le non-paiement d'une seule échéance entraînera l'exigibilité immédiate de la totalité de la dette, sans mise en demeure. A défaut de paiement dans les délais convenus, le Client sera de plein droit redevable, dès le jour suivant la date de règlement figurant sur la facture, d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40€ conformément à la loi du 22 mars 2012 dite Loi WARSMANN.

Dans tous les cas qui précèdent, les sommes qui seraient dues pour d'autres livraisons, ou pour tout autre cas, deviendront immédiatement exigibles si ELECTROLUX PROFESSIONNEL SAS n'opte pas pour la résolution des commandes correspondantes. Le Client devra rembourser tous les frais occasionnés par le recouvrement contentieux des sommes dues, y compris les honoraires d'officiers ministériels (toute facture recouvrée par service contentieux sera majorée en outre à titre de clause pénale non réductible au sens de l'article 1229 du code civil, d'une indemnité fixée forfaitairement à 10 % des sommes exigibles avec un minimum de 77€).

En aucun cas, les paiements ne peuvent être suspendus ni faire l'objet d'une quelconque compensation par le Client sans l'accord écrit et préalable d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL SAS. Tout paiement partiel s'imputera d'abord sur la partie non privilégiée de la créance, puis sur les sommes dont l'exigibilité est la plus ancienne.

Toute détérioration du crédit du Client pourra justifier l'exigence de garanties ou d'un règlement comptant avant l'exécution des commandes reçues (ou ELECTROLUX PROFESSIONNEL SAS se réserve le droit, à tout moment, en fonction des risques encourus, de fixer un plafond au découvert de chaque Client et d'exiger certains délais de paiement ou certaines garanties). Ce sera notamment le cas si une modification dans la capacité du débiteur, dans son activité professionnelle (et si l'acheteur est une Société, dans la personne des dirigeants ou dans la forme d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL SAS), ou si une cession, location, mise en nantissement ou apport de son fonds de commerce a un effet défavorable sur le crédit du Client.

ESCOMPTE

Le paiement anticipé d'une échéance ne donne pas droit à escompte.

RESERVE DE PROPRIETE

Les Produits livrés restent la propriété d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL SAS jusqu'au paiement complet de leur prix par le Client conformément aux dispositions de l'article 2367 du Code civil. Le Client reconnaît et accepte que le bénéfice de la réserve de propriété se reportera sur le prix de revente des Produits à un sous-acquéreur en vertu des dispositions de l'article 2372 du Code civil ou de l'article L. 624-18 du Code de commerce dans l'hypothèse de l'ouverture d'une procédure collective à l'encontre du Client. En conséquence, la propriété des biens livrés et restés impayés pourra être revendiquée par ELECTROLUX PROFESSIONNEL SAS auprès du Client ou de ses sous-acquéreurs.

SERVICE APRES-VENTE

Le Service Après-Vente des appareils est assuré par le Client, sous sa pleine et entière responsabilité. D'une manière générale, ELECTROLUX PROFESSIONNEL SAS ne pourra être tenue au remplacement d'un appareil. S'il s'avère que le Client, de sa propre initiative et sans autre avis d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL SAS, procède au remplacement d'un appareil au lieu et place d'une intervention technique entrant dans le champ du SAV, le Client en assumera la responsabilité et en supportera la totalité du coût sans qu'il puisse prétendre à un remboursement ou à une participation d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL SAS.

CLAUSE ENVIRONNEMENT – PRODUITS EN FIN DE VIE

Conformément au décret n°2005-829 du 20/07/2005 relatif aux DEEE, complété par le décret n° 2012 – 617 du 2/05/2012 et le décret n° 2014 – 928 du 23/8/2014, ELECTROLUX PROFESSIONNEL SAS est enregistrée au registre national des producteurs d'équipements électriques et électroniques (ADEME).

ELECTROLUX PROFESSIONNEL assure, par un système de collecte VALO RESTO PRO géré par l'éco-organisme ECOLOGIC, l'organisation et le financement de l'enlèvement et du traitement sélectif des DEEE professionnels mis sur le marché après le 13/08/2005. Ces dispositions s'appliquent également aux Eléments d'Ameublement (EA) relevant de la catégorie 6 de l'article R.543-240

L'acheteur s'engage à transmettre ces modalités à tout acquéreur ultérieur des équipements électriques et électroniques (EEE) et d'ameublement (EA), ainsi que les documents de suivi pour la gestion de fin de vie que lui aura fourni ELECTROLUX PROFESSIONNEL SAS ou ECOLOGIC, et à communiquer toutes les informations nécessaires à ECOLOGIC. En fin de vie des EEE et EA, l'acheteur et/ou l'utilisateur final s'engage(nt) à transmettre les demandes de reprise à ECOLOGIC sur le site www.e-dechet.com ou au +33 (0) 1 30 57 79 14 en précisant les éléments nécessaires à la localisation des DEEE é DEA, lesquels, selon les configurations, feront l'objet d'un apport volontaire à un point de collecte ou d'un enlèvement

Cuisson Modulaire

Cuisson spécialisée

chez l'utilisateur final, qui sera à sa charge en dessous de 500kg. Dès enlèvement du Produits ou apport volontaire au point de collecte, ECOLOGIC reprendra l'entière responsabilité des EEE et EA en fin de vie (DEEE et DEA). Concernant les DOM et les COM, ECOLOGIC assure l'enlèvement et le traitement des DEEE/DEA, dans les mêmes conditions qu'en métropole.

L'acheteur et/ou l'utilisateur garantit (ssent) ELECTROLUX PROFESSIONNEL contre toutes conséquences liées au non-respect des obligations stipulées au présent article. ELECTROLUX PROFESSIONNEL ne pourra, en aucun cas, et pour quelque cause que ce soit, être tenue pour responsable du manquement de l'acheteur et/ou de l'utilisateur à ces obligations.

CONDITIONS DE GARANTIE

Les présentes Conditions de garantie s'appliquent, et ce, exclusivement à la fourniture de produits neufs. Par voie de conséquence, les produits vendus en second choix, voire troisième choix, ne peuvent bénéficier des stipulations de la présente clause. ELECTROLUX PROFESSIONNEL SAS n'est tenue à la garantie légale attachée aux produits qu'elle vend, ou à la garantie contractuelle passée avec ses Distributeurs, que dans la seule limite des produits qu'elle aura vendus. La garantie de 12 mois prend effet à la facturation du Produits ou, au plus tard, 3 mois après sa livraison. Cette garantie ne s'étend pas à l'usure normale des pièces ni aux accidents qui proviendraient d'une conduite ou d'un entretien défectueux. Pendant le délai précité, nous nous engageons à remplacer toutes pièces reconnues défectueuses sans que ceci ne prolonge la durée de garantie initiale. Celles-ci demeurant notre propriété doivent nous être retournées franco. Les frais de transport des pièces, les frais de main-d'œuvre pour le montage et le démontage sont à la charge de l'acheteur. La garantie étant ainsi strictement délimitée, nous n'acceptons la prise en charge d'aucun préjudice direct ou indirect qui serait causé à l'acheteur. Pour le Produits et les pièces fabriquées par un tiers et portant son nom, la garantie donnée par nous ne peut excéder celle qui nous est consentie à nous-mêmes.

Toute garantie sera refusée lorsque :

- a) Les maintenances préventives des appareils n'auront pas été correctement effectuées.
- b) les pièces montées par nous auront été remplacées par des pièces d'une autre origine,
- c) le Produits aura été transformé ou modifié d'une manière quelconque et par qui que ce soit,
- d) lorsqu'il s'agira de travaux à façon ou de réparation de machines usagées,
- e) lorsque les alimentations en fluides et énergie ne sont pas appropriées.

Les textiles équipant nos sècheuses repasseuses servent à la mise au point très poussée de la machine à l'usine. Ils peuvent donc se trouver jaunis par ces essais, mais doivent être acceptés en l'état par l'acheteur.

DISPONIBILITE DES PIECES DETACHEES

Les pièces indispensables à l'utilisation du Produit sont disponibles dix (10) ans après l'arrêt de fabrication de ce Produit.

CONTESTATIONS

En cas de contestation à quelque titre que ce soit, le Client accepte d'avance la compétence exclusive du tribunal de commerce de PARIS, même en cas d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs. L'acceptation de traite ou de tout autre document n'apporte ni novation, ni dérogation à cette attribution de juridiction.



L'Excellence est au cœur de tout ce que nous entreprenons.

Nous visons l'Excellence pour nos collaborateurs, nos innovations, nos services et solutions.

Electrolux Professional – The OnE : l'unique partenaire qui simplifie la vie de ses clients en leur garantissant une meilleure rentabilité avec une approche véritablement durable.

Suivez-nous sur



www.electroluxprofessional.com

Electrolux Professional

10 Avenue du Stade de France

93210 Saint-Denis

Tel. 0806 800 900 (numéro non surtaxé)

L'Excellence avec le développement durable à l'esprit

- ▶ Toutes nos usines sont certifiées ISO 14001
- ▶ Toutes nos solutions sont conçues avec le souci d'une faible consommation en eau, en énergie, en détergents et en vue de dégager le moins possible d'émissions nocives
- ▶ Ces dernières années, plus de 70 % des fonctionnalités de nos produits ont été actualisées à la lumière des besoins environnementaux de nos clients
- ▶ Notre technologie est conforme à la directive ROHS et REACH et recyclable à plus de 95 %
- ▶ Nos produits sont 100 % testés par des experts qualité

