

PREPARATION FROIDE / PREPARATION CHAUDE

CU01 / MIXTE ELEC. A INJECTION DIRECTE 10 NIV. GN1/1

Marque FRANSTAL - Modèle FRCE-101

Construction Int./ext.: acier inox AISI 304, Protection IPX-5, Capacité: 10 niveaux GN1/1 pas de 68mm. Pieds réglables inox, contrôle du fonctionnement par 2 sélecteurs rotatifs et affich.LED. Système de production de vapeur par injection - 4 modes de cuisson (jusqu'à 300°C) et mode basse température, prog. de lavage CombiClean.

Porte double vitrage, SystèmeCool-Down et fonction auto-reverse, EZ-Sensor.

Alim. 400V Tri+N+T P:19,2 kW

Dim. L:898 P:867 H:1117

CU02 / STRUCTURE SUPPORT

Marque Rational

Table de soubassement RATIONAL avec 2 portes

Fermée de tous cotés

14 Paires de rails de support

860x703x699 mm

CUi03 / FOUR GAZINIÈRE - 4 FEUX VIFS HIGH POWER

Marque BERTO'S - Modèle G9F4M

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur AISI 430. Brûleurs en fonte de 80 mm, réglable jusqu'à 3,5 kW, de 108 mm, réglable jusqu'à 7 kW et de 130 mm, réglable jusqu'à 12 kW. Puissance Gaz 34,5 kW
Fournis avec 2 portes.

Dim. L:800 P:900 H:900

CUi04 / GRILLADE GAZ - 1/2 LISSE ET 1/2 NERVUREE

Marque BERTO'S - Modèle G9FM8M-2

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Brûleurs tubulaires à flamme de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Puissance Gaz 20 kW
Fournis avec 2 portes.

Dim. L:800 P:900 H:900

CU05 / ELEMENT NEUTRE-PLACARD NEUTRE

Marque BERTO'S - Modèle N9-8M

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304.

Intérieur en acier inoxydable. Modèles simple et double sur meuble, simples à utiliser et à nettoyer.

Fournis avec 2 portes.

Dim. L:800 P:900 H:900

CU06 / SALAMANDRE A FOYER RADIANT "HI-LITE"

Marque GIORIK - Modèle SH30

Salamandre plafond mobile, commandes électroniques, 3 foyers, surface de cuisson 560x358, compatible GN 1/1 Commandes : Électroniques
Modèle : plafond mobile - Alimentation : Multipower 230 V mono / 400 V Tri+N Puissance raccordée (kW) : 4.5 - Alim. 400V Tri+N+T P:4,5 kW

Dimensions (LxPxH) mm : 570x581x519

CU07 / FRITEUSE ELECTRIQUE 18 LITRES

Marque BERTO'S - Modèle E9F18-4M

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable Incoloy positionnées directement à l'intérieur de la cuve, positionnables verticalement pour faciliter les opérations de nettoyage.

Alim. 400V Tri+N+T P:18 kW

Dim. L:400 P:900 H:900

CU08 / ELEMENT NEUTRE

Marque BERTO'S - Modèle N9T4M

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Modèles simple et double sur meuble, simples à utiliser et à nettoyer.
Fournis avec 1 porte.

Dim. L:400 P:900 H:900

CU09 / BANQUE RÉFRIGÉRÉE 4 PORTILLONS GN1/1 , PLAN DE TRAVAIL

Marque FRANSTAL - Modèle UECM

Structure monocoque en acier anti-empainte. Températures de fonctionnement: 0/+10°C. Plan de travail hauteur 60 mm, réalisé en acier inox AISI 304. Profondeur 70 cm. GN 1/1.4 portes. Panneau de commandes avec thermostat - thermomètre digital. Alim. 230V MONO P:0,32 kW

Dim. L:2300 P:700 H:900

CU10 / ETAGERE 3 NIVEAUX A POSER SURTABLE SUR MESURE

Marque FRANSTAL - Modèle ISU221518

Réalisation tole inox 10/10. Colonnets tube rond diamètre 38 mm et kit de fixation.

CU11 / TABLE DU CHEF RAYONNEE

Marque FRANSTAL - Modèle ISOTAH14CDX

1 cuve inox soudée à droite de 400x400x250. Dessus adossé en tôle inox AISI 304L, ép 15/10ème, rayon avant de 20mm, bords tombés de 60mm, renforcé par un panneau mélaminé hydrofuge de 19 mm. Dossieret AR 100x20 incliné à 30°.

Pieds en tubes inox Ø38 sur vérins inox. Pieds fixés dans les 4 bandeaux inox. Livrée avec bonde et tube surverse.

Dim. L:1400 P:700 H:900

CU11 / ETAGERE BASSE PLEINE AMOVIBLE BORDS RAYONNES

Marque FRANSTAL - Modèle ISOEGA714

Étagère basse pleine amovible, à bords rayonnés - Tout inox AISI 304L ép 15/10ème. Pour table rayonnée à pieds ronds.

Dim. L:1400 P:700 H:60

CU11 / SIPHON LAITON 1"1/2

Marque FRANSTAL - Modèle ISOPLASIPHLA

siphon laiton 1" 1/2 - tube réglable

CU11 / ROBINET MELANGEUR POUR EVIER

Marque FRANSTAL - Modèle ISOPLAROBIML

Robinet mélangeur pour évier monotrou

d.20x27

CU12 / BANQUE RÉFRIGÉRÉE 3 PORTILLONS GN1/1 , PLAN DE TRAVAIL

Marque FRANSTAL - Modèle UEBM

Structure monocoque en acier anti-empainte. Températures de fonctionnement: 0/+10°C. Plan de travail hauteur 60 mm, réalisé en acier inox AISI 304. Profondeur 70 cm. GN 1/1.3 portes. Panneau de commandes avec thermostat - thermomètre digital. Alim. 230V MONO P:0,28 kW
Fournis avec 30 grilles inox GN1/1 renforcée

Dim. L:1400 P:700 H:900

CU13 / LAVE-MAINS INOX 304

Marque FRANSTAL - Modèle HYGILMC

Lave-mains Monobloc inox 304. évier / dossieret penté (Haut 32 cm), cuve rectangulaire monté sur "jupe". commande genoux temporisé, mélangeur EC/EF avec clapet anti-retour.

Dim. L:400 P:355 H:530

CU14 / SIPHON DE SOL

Marque ACO - Modèle EPUR

Cuve équipée d'un remplissage sousbordure en EPDM. Boitier siphon monolithique 218 avec débits importants et cloche inversée électropolie. Evacuation verticale et centrée en sortie DN 110 pour un débit de 5 l/s. Pieds de réglage rapide pour mise à niveau. Livré complet avec protection chantier et accessoire de pose. Accès PMR, couverture antidérapante R11 avec bords non coupants. Classe L15

Dim. L:300 l:300

CU15 / ARMOIRE STERILISATION 20 COUTEAUX

Marque FRANSTAL - Modèle ARM50P

1 lampe UVC L15WE27U Germicideéconomique capacité 20ctx, support panier amovible. Minuterie Manuelle 0.2heures. finition inox 304 ,porte plexifumé transparent, toit penté. fermeture magnétique. sécurité à l'ouverture de la porte. Alim. 230V MONO P:0,015 kW

Dim. L:510 P:125 H:600

CU16 / ACCESSOIRES DE RACCORDEMENT DE MISE EN LINEAIRE

Nourrice module 400, 600, 800 et 1000. Lot de raccordement nourrice. Bouchons extrémités de nourrice. Bouchon de piquage de nourrice. Lot raccordement mise linéaire entre nourrices. Tuyauteries en cuivre diamètre 16/18 pour alimentations EC/EF

LEGUMERIE / DEBOITAGE

LG01 / PLONGE 700 RAYONNEE + CACHE CUVE

Marque FRANSTAL - Modèle ISOPAP216DX

Plonge avec dessus rayonné (20mm), bord tombé de 60mm, tout inox AISI 304L ép 15/10ième, DIM : 1600X700Xht900. 2 bacs de 500X500Xht300 et 1 égouttoir cannelé à droite. Bords anti-ruissellement et dossier arrière 100X20mm incliné à 30°. Pieds en tube inox ø38 sur vérins réglables en inox. Pieds fixés dans les bandeaux tout inox. Livrée avec bonde et tube surverse.

Dim. L:1600 P:700 H:900

LG01 / ETAGERE BASSE PLEINE AMOVIBLE BORDS RAYONNES

Marque FRANSTAL - Modèle ISOEGA716

Étagère basse pleine amovible, à bords rayonnés - Tout inox AISI 304L ép 15/10ième. Pour table rayonnée à pieds ronds

Dim. L:1600 P:700 H:60

LG01 / SIPHON LAITON 1"1/2

Marque FRANSTAL - Modèle ISOPLASIPHLA

siphon laiton 1" 1/2 - tube réglable

LG01 / ROBINET MELANGEUR POUR EVIER

Marque FRANSTAL - Modèle ISOPLAROBIML

Robinet mélangeur pour évier monotrou d.20x27

LG02 / CASIER A BATTERIE 4 NIVEAUX PLEINS (500-800)

Marque FRANSTAL - Modèle ISUT445101

Réalisation tôle inox 10/10. Colonnets tube rond diamètre 38 mm. Niveaux soudés

LG03 / MEUBLE BAS

Marque FRANSTAL - Modèle ISOMD3612X

Meuble bas rayonné tout inox AISI 304L, portes et parois doublées. Avec dessus épaisseur 15/10ième à dossier, à bords rayonnés tombé de 60mm, renforcé par un panneau mélaminé hydrofuge. Coins soudés. 2 Portes coulissantes suspendues sans rail inférieur, avec poignées intégrées et serrure. 1 étagère intérieure réglable. Pans coupés de renfort et plis écrasés généralisés.

Dim. L:1200 P:600 H:900

LAVERIE

LA01 / TABLE DE TRIAGE CENTRALE

Marque SOFINOR - Modèle TLFT-08

Table de triage centrale soudée 4 pieds carrés soudés. Inox AISI 304L. Bâti en tube carré de 35X35 soudé avec traverses basses. Sur vérins ABS. Dessus avec bords anti-ruissellement. Livrée avec bonde et siphon pvc. Ecoulement central par le biais d'une pointe de diamant.

Dim. L:600 à 850 P:700 H:875

LA01 / OPTION TROU VIDE-DECHETS SAILLANT

Marque SOFINOR - Modèle OPLVD

OPTION TROU VIDE-DECHETS SAILLANT /TAMPON CAOUTCHOUC NOIR Ø INT 165mm (Ø d'encastrement = 200mm et diamètre ext = 235mm) SUR TABLE

LA01 / PONT DE TRI BASCULANT

Marque SOFINOR - Modèle OPLPTB

PONT DE TRI BASCULANT VERS LE BAS

LA02 / TABLE DROITE A ROULEAUX

Marque SOFINOR - Modèle TLRD10

Table à rouleaux 2 pieds ronds démontables. Avec dossier et plage arrière. Plateau inox AISI 304L ép. 15/10ième. Ecoulement au centre avec pointe de diamant, bonde et siphon pvc. Rouleaux PVC longueur 500 et diam 40, montés sur cadre inox. Piétement en tube ronds diam 38mm. Sur verins ABS.

Dim. L:1050 P:750 H:875

LA02 / CUVE TOUT INOX

Marque SOFINOR - Modèle OPLRC54

Cuve tout inox AISI 304L de 500X400mm, soudée. Pour table à rouleaux. Petits rouleaux pvc Ø40 lg 105mm. Bonde, tube surverse et siphon pvc.

LA02 / GRILLE RECUPERATION DECHETS

Marque SOFINOR - Modèle OPLGD54

GRILLE RECUPERATION DECHETS

Dim. L:500 P:400

LA02 / DOUCHETTE MELANGEUSE MONOTROU SANS COL CYGNE

Marque SOFINOR - Modèle PLADM

Douchette mélangeuse monotrou avec raccords flexibles à clapets anti-retour - Douchette anti-tartre à jets réglables-

LA03 / LAVE VAISSELLE CO-110 HRS 50 HZ

Marque FAGOR - Modèle CO-110 HRS

CONCEPT- Fab.: acier inox, Capot et carross. inox, Dble syst. de lavage/rinçage sup./inf.: bras en inox. Résistances blindées: acier inox, Thermostat de sécu. , Doseur de liquide de rinçage intégré. Récup. Energie. 3 cycles de lavage (90,120,180"), prod. Maxi.: 40cas./h. Panneau de contrôle électronique avec thermostop, touches sensibles démarrage cycles, affichage LED températures. Contrôle thermostatique des Alim. 400V Tri+N+T P:11,1 kW

Dim. L:630 P:750 H:1920

LA04 / TABLE DROITE A ROULEAUX

Marque SOFINOR - Modèle TLR10

Table à rouleaux 2 pieds ronds démontables. Plateau inox AISI 304L ép 15/10^{ème}. Ecoulement au centre avec pointe de diamant, bonde et siphon pvc. Rouleaux PVC longueur 500 et diam 40, montés sur cadre inox. Piètement en tube ronds diam 38mm. Sur verins ABS.

Dim. L:1050 P:600 H:875

LA05 / MEUBLE BAS

Marque FRANSTAL - Modèle ISOMD3612X

Meuble bas rayonné tout inox AISI 304L, portes et parois doublées. Avec dessus ép 15/10^{ème} à dossier, à bords rayonnés tombé de 60mm, renforcé par un panneau mélaminé hydrofuge. Coins soudés. 2 Portes coulissantes suspendues sans rail inférieur, avec poignées intégrées et serrure. 1 étagère intérieure réglable. Pans coupés de renfort et plis écrasés généralisés.

Dim. L:1200 P:600 H:900

RESERVES PRODUITS FRAIS

DE01 / ARMOIRE POSITIVE 700L GOLD 1 PORTE

Marque FRANSTAL - Modèle FHIM70TNN

Classe énergétique B. Construction en acier Inox AISI interne et externe, ext satiné Scotch-Brite. Compartiment interne à flancs moulés, 24 positions distance 55 mm. Isolation 85 mm. Monobloc. Évaporateur avec traitement anticorrosion en cataphorèse. Gaz écologique R290 (R134a ou R452 a sur les vers. ELOIGNEES). Dégivrage automatique électrique. Contrôle semitouch avec HACCP, Alim. 230V MONO P:0,3 kW Fourni avec 10 grilles inox renforcées GN 2/1

Dim. L:700 P:850 H:2080

DE03 / RAYONNAGE FERMOSTOCK 3 NIVEAUX

Marque FERMOD - Modèle 6622

Avec clayettes pleines amovibles en Polymère (lavables en machine). Structure Duralinox anodisée 20 microns. Montage rapide et sans outil. Réglage des niveaux à la hauteur désirée au pas de 150 mm. Vérins composite et visserie inox. Charge maximum : 200 Kg par niveau (uniformément répartie), 900 Kg entre 2 échelles et 600 kg pour chaque linéaire d'une configuration comprenant un ou plusieurs retours d'angles.

Dim. L:1887 P:460 H:1800

DE03 / RAYONNAGE RETOUR FERMOSTOCK 3 NIVEAUX

Marque FERMOD - Modèle 6622

Avec clayettes pleines amovibles en Polymère (lavables en machine). Structure Duralinox anodisée 20 microns. Montage rapide et sans outil. Réglage des niveaux à la hauteur désirée au pas de 150 mm. Vérins composite et visserie inox. Charge maximum : 200 Kg par niveau (uniformément répartie), 900 Kg entre 2 échelles et 600 kg pour chaque linéaire d'une configuration comprenant un ou plusieurs retours d'angles.

Dim. L:1059 P:460 H:1800

DE04 / ARMOIRE NEGATIVE 700L GOLD 1 PORTE

Marque FRANSTAL - Modèle FHIM70BT

Classe énergétique B. Construction en acier Inox AISI interne et externe, ext satiné Scotch-Brite. Compartiment interne à flancs moulés, 24 positions distance 55 mm. Isolation 85 mm. Monobloc. Évaporateur avec traitement anticorrosion en cataphorèse. Gaz écologique R290 (R134a ou R452 a sur les vers. ELOIGNEES). Dégivrage automatique électrique. Contrôle semitouch avec HACCP, Alim. 230V MONO P:0,54 kW Fourni avec 5 grilles inox renforcées GN 2/1

Dim. L:700 P:850 H:2080

LOCAL POUBELLES

LP01 / CENTRALE DE DESINFECTION

Marque FRANSTAL - Modèle HERHCENE14221

CENTRALE DE DESINFECTION 2 PRODUITS - DC - Tuyau alimentaire 15 m, pistolet antichoc, support mural pour 2bidons 5l

Dim. L:300 P:200 H:170