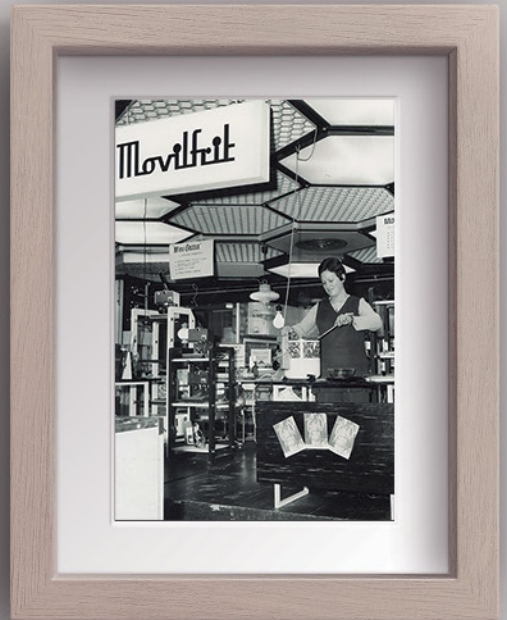


# CATALOGUE 2019











# COMPANY

## DESIGN, MANUFACTURE AND COMMERCIALISATION OF CATERING EQUIPMENT

Since 1962 Movilfrit designs, manufactures and commercializes products to meet needs of professionals of hospitality and catering sectors.

A good material selection, along with a carefully-studied design and developed by great professionals, ensure success in the kitchen. We work with the best materials and take care of production to offer best solutions to our customers. Our development and assembly centers comply with required regulations of environmental protection. Know-how of our experienced team of industrial designers, quality finishes and guarantees of success related to our products, make more and more companies linked to the hospitality industry decide to trust in Movilfrit.

For over 50 years Movilfrit has been offering solutions for integral equipment of professional kitchens. Step by step our company was developing and extending our product range. Our business has grown steadily which has led us to be considered a benchmark in the catering sector. At present Movilfrit relies on a strong distribution network to offer individual approach to every customer's request, ensure good after-sales service and build a long-term relationship.

We are present in main national and international trade fairs to present our newest developments and products and to know the latest trends and needs of hospitality and catering sector.

Movilfrit helps you to achieve success by providing best solutions for your professional kitchen.

# ENTREPRISE

## CONCEPTION, FABRICATION ET COMMERCIALISATION DES ÉQUIPEMENTS POUR L'HÔTELLERIE ET LA RESTAURATION

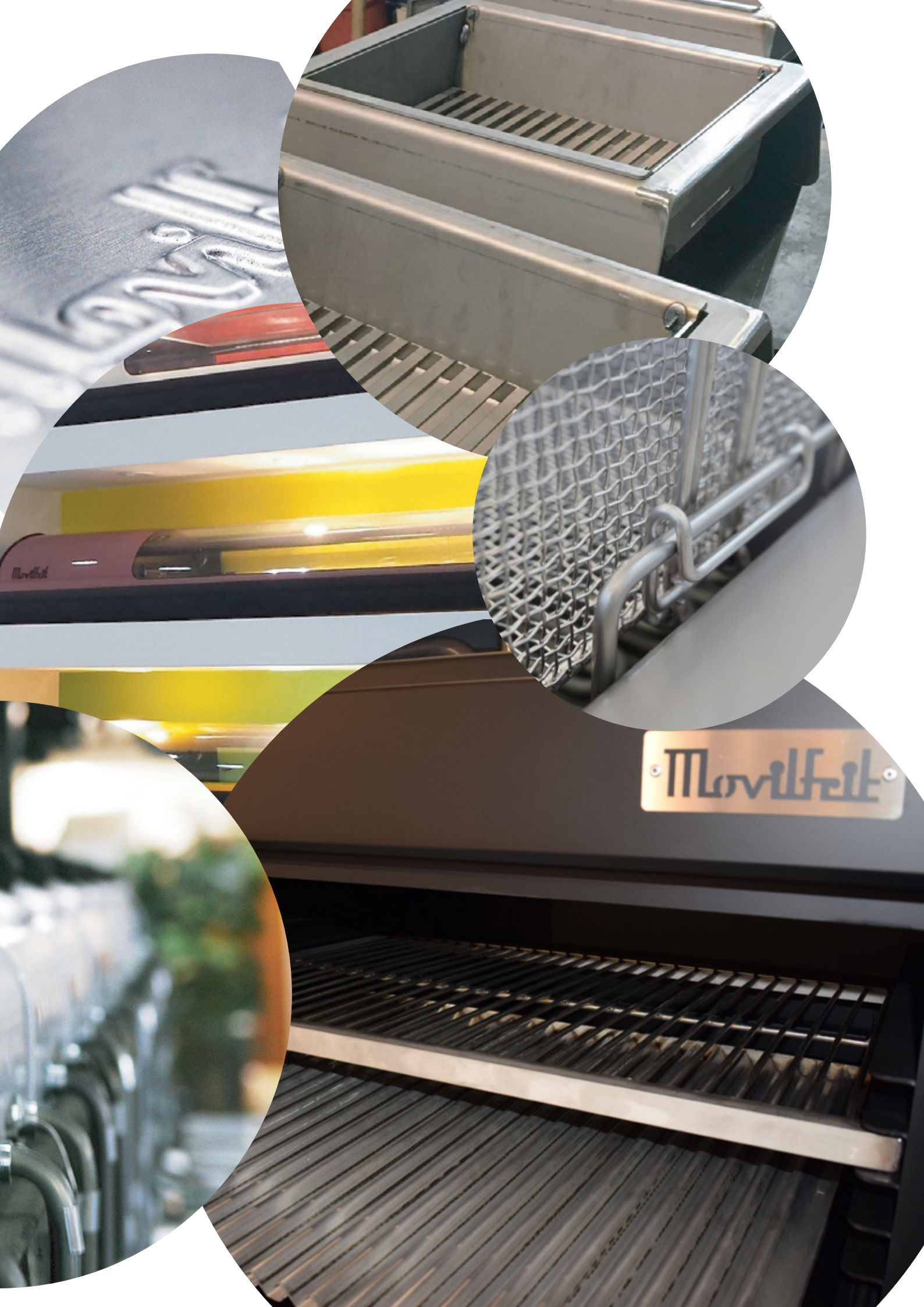
Depuis 1962 Movilfrit conçoit, fabrique et commercialise des produits pour répondre aux besoins des professionnels de secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

Un bon choix des matériaux, avec une conception soigneusement étudiée et mise au point par de grands professionnels, assure le succès dans la cuisine. Nous travaillons avec les meilleurs matériaux et on prendre soin de la production pour offrir les meilleures solutions à nos clients. Nos centres de développement et d'assemblage sont conformes à la réglementation exigée de protection de l'environnement. Le savoir-faire de notre équipe expérimentée de designers industriels, les finitions et les garanties de succès liés à nos produits de qualité, fait de plus en plus d'entreprises liées à l'industrie de restauration décider de faire confiance à Movilfrit.

Pour plus de 50 ans Movilfrit offre des solutions pour l'équipement de cuisines professionnelles. Etape par étape notre société a développée et l'étendu de notre gamme de produits au fil des années. Notre entreprise n'a cessé de croître de forme constante et nous a conduit à être considéré comme une référence dans le secteur de la restauration. Actuellement Movilfrit compte sur un solide réseau de distribution pour offrir une approche individuelle à la demande de chaque client, d'assurer un bon service après-vente et de construire une relation à long terme.

Nous sommes présents dans les principaux salons nationaux et internationaux pour présenter nos nouveaux produits et développements, et aussi de connaître les dernières tendances et les besoins de l'hôtellerie et la restauration.









e world



Movelfruit



NEW ZEALAND

# INDEX

<b>FRYERS / FRITEUSES</b> .....	10
FA.....	12
Water&Oil system / Système d'Eau&Huile.....	14
FHM.....	16
FAHM.....	18
<b>DISPLAY CASES / VITRINES</b> .....	20
TOP.....	22
TOP 2 FLOORS / 2 ÉTAGES .....	24
TOP SUSHI.....	26
TOP HOT.....	28
CUB.....	30
CUB SUSHI.....	32
CUB HOT .....	34
ONIX .....	36
ONIX 2 FLOORS / 2 ÉTAGES.....	38
ONIX COLD PLATE / PLAQUE FROIDE .....	40
ONIX SUSHI .....	42
ONIX SUSHI COLD PLATE / PLAQUE FROIDE.....	44
ONIX HOT .....	46
NEUTRAL .....	48
DROP IN PLATE / "DROP IN " PLAQUE.....	50
<b>CHARCOAL OVENS AND BARBECUES / FOURS ET BARBECUES À BRAISE</b> .....	52
CHARCOAL OVEN / FOUR À BRAISE BR45 .....	54
CHARCOAL OVEN / FOUR À BRAISE BR48 .....	56
CHARCOAL OVEN / FOUR À BRAISE BR50 .....	58
CHARCOAL OVEN / FOUR À BRAISE BR130 .....	60
CHARCOAL OVEN / FOUR À BRAISE BR170 .....	62
BARBECUES SNACK .....	64
CHARCOAL BARBECUE / BARBECUE À BRAISE.....	66
COOKWARE / USTENSILES .....	68



<b>GRIDDLES AND BARBECUES / PLAQUES ET BARBECUES</b> .....	70
ECO .....	72
CROMO .....	74
VITRO .....	76
GAS COOKERS / FOURNEAUX À GAZ .....	78
ELECTRIC GRIDDLE / PLAQUE ÉLECTRIQUE.....	80
GAS BARBECUES / BARBECUES À GAZ.....	82
<b>SMALL APLIANCES / PETIT APPAREILS</b> .....	84
VACUUM PACKERS / MACHINE D'EMBALLAGE SOUS-VIDE.....	86
SLICERS / TRANCHEURS.....	88
MICROWAVE OVENS / FOURS À MICRO-ONDES.....	90
THERMOS .....	92
TOASTERS / TOASTEURS.....	94





# INDEX

<b>FA</b>	<b>12</b>
<b>Water&amp;Oil system / Système d'Eau&amp;Huile</b>	<b>14</b>
<b>FHM (Water&amp;Oil / Eau&amp;Huile)</b>	<b>16</b>
<b>FAHM</b>	<b>18</b>

**FRYERS / FRITEUSES**

## FA

### CHARACTERISTICS

- Made entirely in stainless steel AISI 304 (18/10), thickness 1 mm
- Stamped interior tank in AISI 304, without angles, with indications of oil level MAX-MIN
- Removable power head for easy cleaning
- Adjustable thermostat up to 200°C / 20 A
- Safety thermostat with manual resetting up to 230°C / 20A
- Stainless steel armoured heating elements
- Power head with fixed system to drain oil from the basket
- Basket reinforced with mesh and rod in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Non skid feet
- Model FA10: with tap to drain the oil. Bottom of the tank is inclined to evacuate completely the oil

### CARACTÉRISTIQUES

- Fabriqué entièrement en acier inoxydable AISI 304 (18/10), épaisseur 1 mm
- Cuve estampé en AISI 304, sans angles, avec les indications de niveau de l'huile MAX-MIN
- Tête de chauffe amovible pour un nettoyage facile
- Thermostat réglable jusqu'à 200° C / 20 A
- Thermostat de sécurité à réarmement manuel à 230°C / 20A
- Résistances blindées en acier inox
- Tête de chauffe avec le système fixe pour drainage de l'huile
- Panier renforcée avec maille et tige d'acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Pieds antidérapants
- Modèle FA10: avec robinet pour vidanger l'huile. Le fond du panier est incliné pour évacuer complètement l'huile

### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code	Model	Dimensions	Power	Voltage	Capacity	Basket Dimensions	Production	Net Weight	Price
Code	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance kw	Tension V	Capacité L	Dimensions Panier L x P x H (mm)	Production 200g	Poids Net kg	Prix €
157399	FA4	180x425x180	2	230	4	120x240x85	20	5	277
157400	FA6	265x425x225	3	230	6	210x235x95	30	6	286
157401	FA6+6	530x425x225	3+3	230	6+6	210x235x95	60	12	530
157410	FA8	265x425x225	4	230	8	210x235x110	45	7	342
157411	FA8+8	530x425x225	4+4	230	8+8	210x235x110	90	12	638
157412	FA10	265x425x225	4	230	10	210x235x110	50	8	380
157413	FA10+10	530x425x225	4+4	230	10+10	210x235x110	100	13	708
157414	FA10 MAX 230	265x425x225	6	230	10	210x235x110	75	10	850
157415	FA10+10 MAX 230	530x425x225	6+6	230	10+10	210x235x110	150	20	1.578
157416	FA10 MAX 400	265x425x225	6	400	10	210x235x110	75	10	898
157417	FA10+10 MAX 400	530x425x225	6+6	400	10+10	210x235x110	150	20	1.709





FA6



FA10



FA10+10

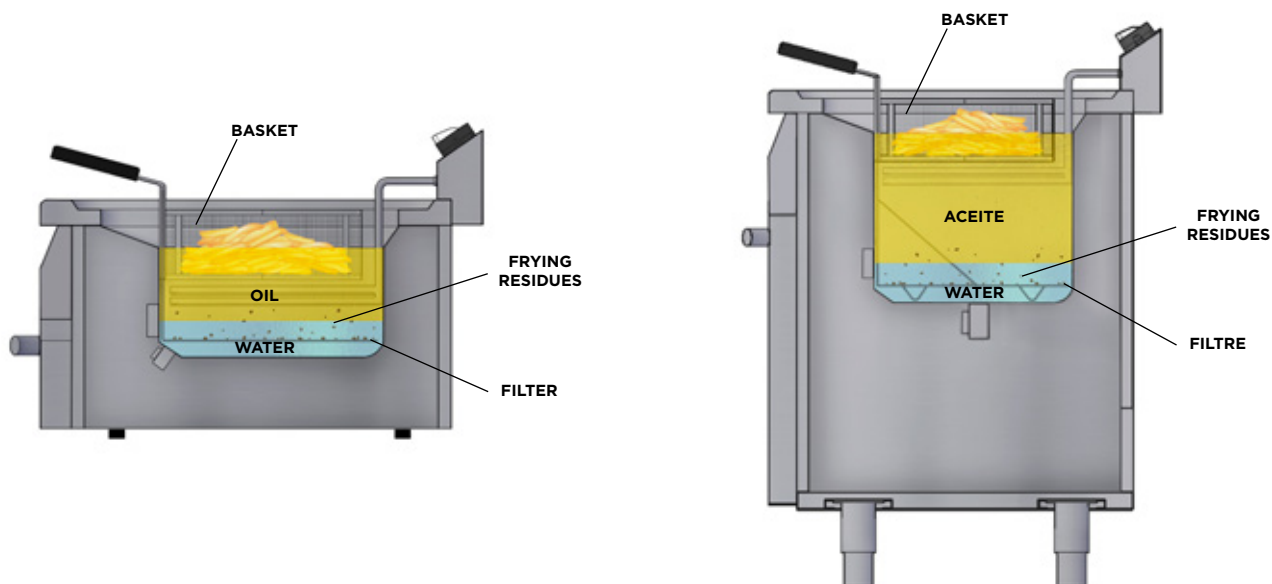
## WATER AND OIL SYSTEM

Since 1962 our frying system in WATER and OIL has been the main difference from the rest of the fryers in the market and will be one of our pillars of our new fryers.

The system of WATER and OIL allows that all the waste produced from frying are deposited on the bottom of the tank where the water is. Water remains in the bottom because it is denser than oil, which is always in contact with the food. At the end of cooking service of the day, frying wastes and water are evacuated together out of the fryer through the tap.

The replacement water is poured into the fryer over the oil when it's cold before starting service. Water descending to the bottom of the tank cleans the oil by dragging all residues accumulated in the oil. This action makes your **oil last longer**.

Frying with our WATER and OIL system **allows you to fry different foods without mixing their flavors**. When you introduce loaded basket into the oil, you can perceive how some particles are falling off, and at the same time are depositing at the bottom of the tank where the water is. This avoids overheating of these particles in the oil and its contamination.





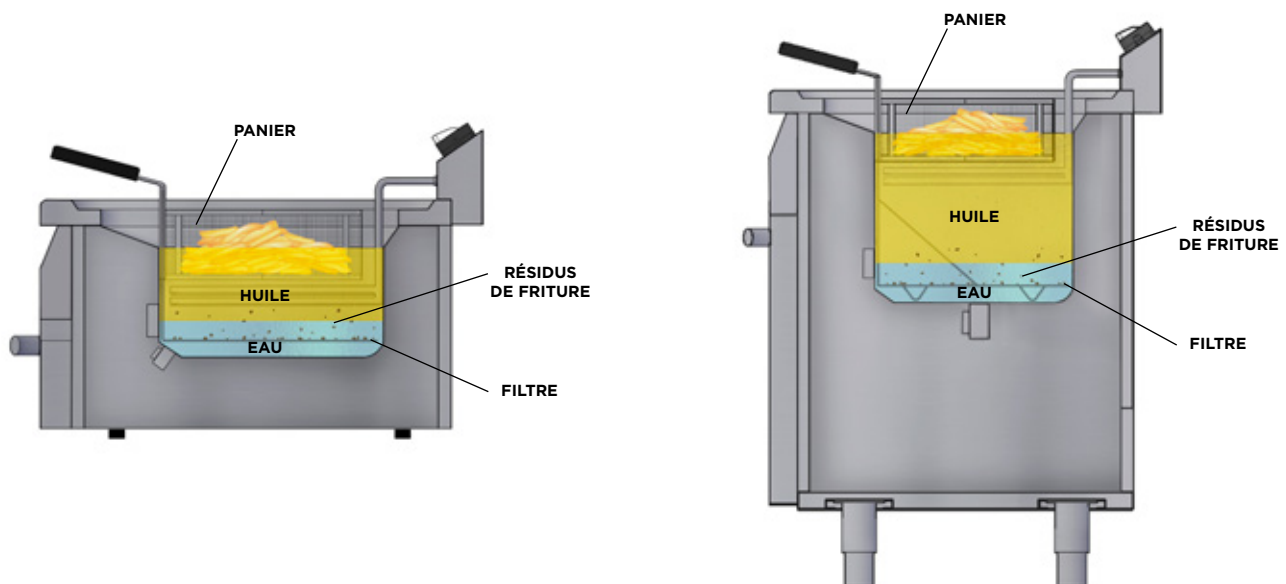
## SYSTÈME EAU ET HUILE

Depuis 1962, notre système de friture à EAU et HUILE est la principale différence par rapport au reste des friteuses du marché et sera l'un de nos piliers de nos nouvelles friteuses.

Le système EAU et HUILE permet que tous les résidus de friture se déposent au fond de la cuve où se trouve l'eau. L'eau se trouve au fond parce qu'elle est plus dense que l'huile, qui est en contact avec les aliments. À la fin du service de cuisson de la journée, les résidus de friture et l'eau sont évacués ensemble de la friteuse par le robinet.

L'eau de remplacement est versée dans la friteuse sur l'huile lorsqu'il est froid avant de commencer le service. L'eau descendant au fond du panier nettoie l'huile en traînant tous les résidus accumulés dans l'huile. Cette action fait **durer votre huile plus longtemps**.

La friture avec notre système EAU et HUILE vous **permet de frire différents aliments sans mélanger leurs saveurs**. Lorsque vous introduisez un panier chargé dans l'huile, vous pouvez apercevoir comment les particules tombent et en même temps se déposent au fond du panier, là où se trouve l'eau. Cela évite la surchauffe de ces particules dans l'huile et sa contamination.



## FHM (Water&Oil / Eau&Huile)

### CHARACTERISTICS

- Made entirely in stainless steel AISI 304 (18/10), thickness 1 mm
- Pressed interior tank in AISI 304, with rounded edges and indications of oil level MAX-MIN
- Fryer tank with pressed frontal area to drop off and drain the excess oil in the tank
- With Water & Oil system: do not mix flavors of different products, oil lasts longer
- Removable power head for easy cleaning
- Adjustable thermostat up to 200°C / 20A
- Safety thermostat with manual resetting up to 230°C / 20A
- Stainless steel armoured heating elements
- Basket fixing system to drain the oil in the tank
- Built-in tap to drain the oil
- Manual basket lifting system designed to heat only necessary oil volume for frying
- Basket reinforced with mesh and rod in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Waste filter in the bottom of the tank
- With removable drain container in the bottom of the fryer (models 20, 20+20, 30, 30+30)
- Adjustable non skid feet

### CARACTÉRISTIQUES

- Fabriqué entièrement en acier inoxydable AISI 304 (18/10), épaisseur 1 mm
- Cuve estampé en AISI 304, avec bords arrondis et l'indication de niveau de l'huile MAX-MIN
- Cuve avec zone frontale pressée pour déposer et vidanger l'excès d'huile dans la cuve
- Avec système Eau & Huile: permet travailler avec produits différents sans mélanger les saveurs, l'huile dure plus longtemps
- Tête de chauffe amovible pour un nettoyage facile
- Thermostat réglable jusqu'à 200° C / 20A
- Thermostat de sécurité à réarmement manuel à 230° C / 20A
- Résistances blindées en acier inox
- Avec système de fixation du panier pour vidanger l'huile dans la cuve
- Robinet intégré pour la vidange de l'huile
- Système de levage manuel du panier conçu pour chauffer uniquement le volume d'huile nécessaire pour la friture
- Panier renforcée avec maille et tige d'acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Filtre à déchets dans le fond de la cuve
- Avec récipient de vidange amovible dans le bas de la friteuse (modèles 20, 20+20, 30, 30+30)
- Pieds réglables, antidérapant

### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code	Model	Dimensions	Power	Voltage	Capacity			Basket Dimensions	Production	Net Weight	Price
Code	Modèle	Dimensions	Puissance	Tension	Capacité			Dimensions Panier	Production	Poids Net	Prix
		L x P x H (mm)	kw	V	Water/Eau	Oil/Huile	Total	L x P x H (mm)	200g	kg	€
117060	FM10	400x600x350	4	230	3	10	13	200x270x120	60	14	847
117061	FM10+10	600x600x350	4+4	230	3+3	10+10	13+13	200x270x120	120	27	1.692
117062	FHM10 230v	400x600x350	6	230	3	10	13	200x270x120	100	18	1.268
117063	FHM10+10 230v	600x600x350	6+6	230	3+3	10+10	13+13	200x270x120	200	34	2.538
117064	FHM10 400v	400x600x350	8	400	3	10	13	200x270x120	100	18	1.321
117065	FHM10+10 400v	600x600x350	8+8	400	3+3	10+10	13+13	200x270x120	200	34	2.665
117066	FHM20 230v	400x700x850	6	230	5,4	18	23,4	280x290x130	150	28	1.575
117067	FHM20+20 230v	800x700x850	6+6	230	5,4+5,4	18+18	23,4+23,4	280x290x130	300	51	2.996
117068	FHM20 400v	400x700x850	7	400	5,4	18	23,4	280x290x130	150	28	1.671
117069	FHM20+20 400v	800x700x850	7+7	400	5,4+5,4	18+18	23,4+23,4	280x290x130	300	51	3.104
117070	FHM20 MAX	400x700x850	15	400	5,4	18	23,4	280x290x130	260	38	2.294
117071	FHM20+20 MAX	800x700x850	15+15	400	5,4+5,4	18+18	23,4+23,4	280x290x130	520	71	4.435
117072	FHM30	400x900x850	22	400	7	23	30	130x370x110 (x2)	310	44	2.466
117073	FHM30+30	800x900x850	22+22	400	7+7	23+23	30+30	130x370x110 (x4)	620	86	4.902





FM10



FHM30



FHM10+10 230V

## FAHM

### CHARACTERISTICS

- Made entirely in stainless steel AISI 304 (18/10), thickness 1 mm
- Pressed interior tank in AISI 304, with rounded edges and indications of oil level MAX-MIN
- Fryer tank with pressed frontal area to drop off and drain the excess oil in the tank
- Removable power head for easy cleaning
- Adjustable thermostat up to 200°C / 20A
- Safety thermostat with manual resetting up to 230°C / 20A
- Stainless steel armoured heating elements
- Basket fixing system to drain the oil in the tank
- Built-in tap to drain the oil
- Manual basket lifting system designed to heat only necessary oil volume for frying
- Basket reinforced with mesh and rod in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Waste filter in the bottom of the tank
- With removable drain container in the bottom of the fryer (models 20, 20+20, 30, 30+30)
- Adjustable non skid feet

### CARACTÉRISTIQUES

- Fabriqué entièrement en acier inoxydable AISI 304 (18/10), épaisseur 1 mm
- Cuve estampé en AISI 304, avec bords arrondis et l'indication de niveau de l'huile MAX-MIN
- Cuve avec zone frontale pressée pour déposer et vidanger l'excès d'huile dans la cuve
- Tête de chauffe amovible pour un nettoyage facile
- Thermostat réglable jusqu'à 200° C / 20A
- Thermostat de sécurité à réarmement manuel à 230° C / 20A
- Résistances blindées en acier inox
- Avec système de fixation du panier pour vidanger l'huile dans la cuve
- Robinet intégré pour la vidange de l'huile
- Système de levage manuel du panier conçu pour chauffer uniquement le volume d'huile nécessaire pour la friture
- Panier renforcée avec maille et tige d'acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Filtre à déchets dans le fond de la cuve
- Avec récipient de vidange amovible dans le bas de la friteuse (modèles 20, 20+20, 30, 30+30)
- Pieds réglables, antidérapant

### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code	Model	Dimensions	Power	Voltage	Capacity	Basket Dimensions	Production	Net Weight	Price
Code	Modèle	Dimensions	Puissance	Tension	Capacité	Dimensions Panier	Production	Poids Net	Prix
		L x P x H (mm)	W	V	L	L x P x H (mm)	200g	kg	€
157060	FAM10	400x600x350	4	230	13	200x270x120	60	14	809
157061	FAM10+10	600x600x350	4+4	230	13+13	200x270x120	120	27	1.606
157062	FAHM10 230v	400x600x350	6	230	13	200x270x120	100	18	1.236
157063	FAHM10+10 230v	600x600x350	6+6	230	13+13	200x270x120	200	34	2.421
157064	FAHM10 400v	400x600x350	8	400	13	200x270x120	100	18	1.300
157065	FAHM10+10 400v	600x600x350	8+8	400	13+13	200x270x120	200	34	2.541
157066	FAHM20 230v	400x700x850	6	230	23,4	280x290x130	150	28	1.525
157067	FAHM20+20 230v	800x700x850	6+6	230	23,4+23,4	280x290x130	300	51	2.920
157068	FAHM20 400v	400x700x850	7	400	23,4	280x290x130	150	28	1.608
157069	FAHM20+20 400v	800x700x850	7+7	400	23,4+23,4	280x290x130	300	51	3.047
157070	FAHM20 MAX	400x700x850	15	400	23,4	280x290x130	260	38	2.192
157071	FAHM20+20 MAX	800x700x850	15+15	400	23,4+23,4	280x290x130	520	71	4.149
157072	FAHM30	400x900x850	22	400	30	130x370x110 (x2)	310	44	2.466
157073	FAHM30+30	800x900x850	22+22	400	30+30	130x370x110 (x4)	620	86	4.462



FAHM 10 230V



FAM 10+10



FAHM 20+20 MAX





# INDEX

<b>Top</b>	<b>22</b>
<b>Top 2 Floors / 2 Étages</b>	<b>24</b>
<b>Top Sushi</b>	<b>26</b>
<b>Top Hot</b>	<b>28</b>
<b>Cub</b>	<b>30</b>
<b>Cub Sushi</b>	<b>32</b>
<b>Cub Hot</b>	<b>34</b>
<b>Onix</b>	<b>36</b>
<b>Onix 2 Floors / 2 Étages</b>	<b>38</b>
<b>Onix Cold Plate / Plaque Froide</b>	<b>40</b>
<b>Onix Sushi</b>	<b>42</b>
<b>Onix Sushi Cold Plate / Plaque Froide</b>	<b>44</b>
<b>Onix Hot</b>	<b>46</b>
<b>Neutral</b>	<b>48</b>
<b>Drop in plate / “Drop in “ plaque</b>	<b>50</b>

## DISPLAY CASES / VITRINES

## Top

### CHARACTERISTICS

- Exterior finish in black anodized aluminum
- Elegant curved glass allows maximum product visibility
- Hinged, tempered front glass for easy cleaning
- Pressed interior tank in AISI 304, without angles, designed for trays GN1/3 height 40 mm
- Injected polyurethane insulation of 30 mm thick, CFC's free, density of 40kg / m<sup>3</sup>
- Temperature regulation by adjustable digital thermostat
- Rear sliding doors, removable for easy cleaning
- Silent hermetic compressor with ventilated condenser. Tropicalized unit
- Illuminated by LED strip
- Flat upper surface of glass 23 cm wide for use as a counter
- Remote control model "R": without refrigerant gas R134a at the compressor

### CARACTÉRISTIQUES

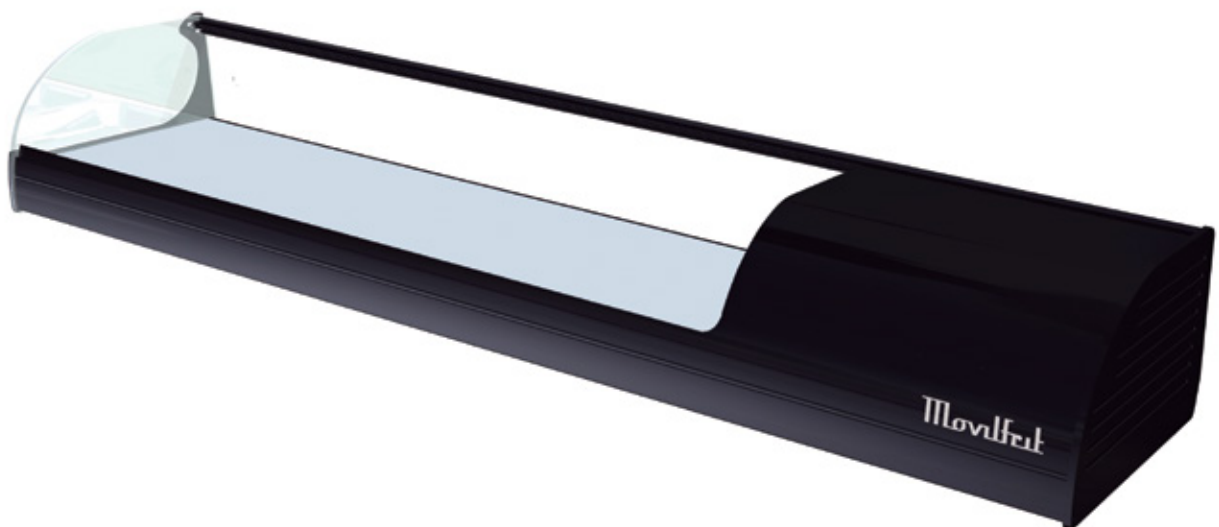
- Finition extérieure en aluminium anodisé noir
- Élégant verre incurvé avec une visibilité maximale du produit
- Verre trempé, rabattable pour faciliter le nettoyage
- Bac intérieur estampé en acier inoxydable AISI 304, sans angles, conçu pour les plateaux GN1/3 de hauteur 40 mm
- Isolation en polyuréthane injecté a haute pression de 30 mm, sans CFC, densité 40 Kg/m<sup>3</sup>
- Régulation de la température par thermostat à affichage digital
- Portes coulissantes de haute résistance
- Compresseur hermétique avec condenseur tropicalisé
- Illuminé par bande de LED
- La surface plate en haut de 13 cm pour poser les assiettes
- Modèle de contrôle à distance "R": sans gaz réfrigérant R134a sur le moteur

### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions L x P x H (mm)	Power Puissance W	Consumption Consommation W	Temperature Température °C	Voltage Tension V	Capacity Capacité	Net weight Poids net kg	Price Prix €
307015	TOP 4	1146x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	887
307016	TOP 6	1487x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	34	1.013
307017	TOP 8	1826x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	40	1.113
307060	TOP 4 PF	1146x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	24	887
307061	TOP 6 PF	1487x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	34	1.013
307062	TOP 8 PF	1826x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	40	1.113
307070	TOP R4	807x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	28	977
307071	TOP R6	1146x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	32	1.118
307072	TOP R8	1487x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	35	1.216
307073	TOP R4 PF	807x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	28	977
307074	TOP R6 PF	1146x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	32	1.118
307075	TOP R8 PF	1487x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	35	1.216



TOP 6



TOP 6 PF



TOP R6

## Top 2 Floors / Étages

### CHARACTERISTICS

- Exterior finish in black anodized aluminum
- Elegant curved glass allows maximum product visibility
- Hinged, tempered front glass for easy cleaning
- Pressed interior tank in AISI 304, without angles, designed for trays GN1/3 height 40 mm
- Injected polyurethane insulation of 30 mm thick, CFC's free, density of 40kg / m<sup>3</sup>
- Temperature regulation by adjustable digital thermostat
- Rear sliding doors, removable for easy cleaning
- Silent hermetic compressor with ventilated condenser. Tropicalized unit
- Illuminated by LED strip
- Flat upper surface of glass 23 cm wide for use as a counter
- Upper floor is not refrigerated
- Remote control model "R": without refrigerant gas R134a at the compressor

### CARACTÉRISTIQUES

- Finition extérieure en aluminium anodisé noir
- Élégant verre incurvé avec une visibilité maximale du produit
- Verre trempé, rabattable pour faciliter le nettoyage
- Bac intérieur pressé en acier inoxydable AISI 304, sans angles, conçu pour les plateaux GN1/3 de hauteur 40 mm
- Isolation en polyuréthane injecté a haute pression de 30 mm, sans CFC, densité 40 Kg/m<sup>3</sup>
- Régulation de la température par thermostat à affichage digital
- Portes arrière coulissantes et amovibles pour faciliter le nettoyage
- Compresseur hermétique silencieux avec condensateur ventilé. Unité tropicalisée
- Illuminé par bande de LED
- La surface plate en haut de 23 cm de large pour utilisation comme comptoir
- L'étage supérieur n'est pas réfrigéré
- Modèle de contrôle à distance "R": sans gaz réfrigérant R134a au compresseur

### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions L x P x H (mm)	Power Puissance W	Consumption Consommation W	Temperature Température °C	Voltage Tension V	Capacity Capacité Capacité	Net weight Poids net kg	Price Prix €
307018	TOP 4 2P	1146x390x330	128	234	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	35	1.145
307019	TOP 6 2P	1487x390x330	128	234	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	43	1.238
307020	TOP 8 2P	1826x390x330	128	234	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	51	1.287
307070	TOP R4 2P	807x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	31	1.100
307071	TOP R6 2P	1146x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	35	1.261
307072	TOP R8 2P	1487x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	45	1.373





TOP 6 2P



TOP R6 2P

## Top Sushi

### CHARACTERISTICS

- Exterior finish in black anodized aluminum
- Elegant curved glass allows maximum product visibility
- Hinged, tempered front glass for easy cleaning
- Pressed interior tank in AISI 304, without angles, designed for trays GN1/3 height 40 mm
- Injected polyurethane insulation of 30 mm thick, CFC's free, density of 40kg / m<sup>3</sup>
- Temperature regulation by adjustable digital thermostat
- Rear sliding doors, removable for easy cleaning
- Silent hermetic compressor with ventilated condenser. Tropicalized unit
- Illuminated by LED strip
- Flat upper surface of glass 23 cm wide for use as a counter

### CARACTÉRISTIQUES

- Finition extérieure en aluminium anodisé noir
- Élégant verre incurvé avec une visibilité maximale du produit
- Verre trempé, rabattable pour faciliter le nettoyage
- Bac intérieur pressé en acier inoxydable AISI 304, sans angles, conçu pour les plateaux GN1/3 de hauteur 40 mm
- Isolation en polyuréthane injecté a haute pression de 30 mm, sans CFC, densité 40 Kg/m<sup>3</sup>
- Régulation de la température par thermostat à affichage digital
- Portes arrière coulissantes et amovibles pour faciliter le nettoyage
- Compresseur hermétique silencieux avec condensateur ventilé. Unité tropicalisée
- Illuminé par bande de LED
- La surface plate en haut de 23 cm de large pour utilisation comme comptoir

### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions L x P x H (mm)	Power Puissance W	Consumption Consommation W	Temperature Température °C	Voltage Tension V	Capacity Capacité	Net weight Poids net kg	Price Prix €
307063	TOP 4 SUSHI	1146x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	992
307021	TOP 6 SUSHI	1487x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	36	1.137
307022	TOP 8 SUSHI	1826x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	42	1.235
307064	TOP 4 SUSHI PF	1146x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	24	992
307065	TOP 6 SUSHI PF	1487x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	36	1.137
307066	TOP 8 SUSHI PF	1826x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	42	1.235



TOP 6 SUSHI



TOP 6 SUSHI PF

## Top Hot

### CHARACTERISTICS

- Exterior finish in black anodized aluminum
- Elegant curved glass allows maximum product visibility
- Hinged, tempered front glass for easy cleaning
- Pressed interior tank in AISI 304, without angles, designed for trays GN1/3 height 40 mm
- Injected polyurethane insulation of 30 mm thick, CFC's free, density of 40kg / m<sup>3</sup>
- Temperature regulation by adjustable digital thermostat
- Rear sliding doors, removable for easy cleaning
- With drain system for easy cleaning
- Illuminated by LED strip
- Flat upper surface of glass 23 cm wide for use as a counter

### CARACTÉRISTIQUES

- Finition extérieure en aluminium anodisé noir
- Élégant verre incurvé avec une visibilité maximale du produit
- Verre trempé, rabattable pour faciliter le nettoyage
- Bac intérieur pressé en acier inoxydable AISI 304, sans angles, conçu pour les plateaux GN1/3 de hauteur 40 mm
- Isolation en polyuréthane injecté a haute pression de 30 mm, sans CFC, densité 40 Kg/m<sup>3</sup>
- Régulation de la température par thermostat à affichage digital
- Portes arrière coulissantes et amovibles pour faciliter le nettoyage
- Avec système de vidange pour un nettoyage facile
- Illuminé par bande de LED
- La surface plate en haut de 23 cm de large pour utilisation comme comptoir

### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions L x P x H (mm)	Power Puissance W	Consumption Consommation W	Temperature Température °C	Voltage Tension V	Capacity Capacité 4 x GN1/3x40	Net weight Poids net kg	Price Prix €
307067	TOP 4 HOT	807x390x224	260	180	+30°C / +90°C	230	4 x GN1/3x40	20	681
307068	TOP 6 HOT	1146x390x224	340	255	+30°C / +90°C	230	6 x GN1/3x40	28	741
307069	TOP 8 HOT	1487x390x224	460	360	+30°C / +90°C	230	8 x GN1/3x40	35	805





**TOP 4 HOT**



**TOP 6 HOT**



**TOP 8 HOT**

## Cub

### CHARACTERISTICS

- Exterior finish in black anodized aluminum
- Flat glass allows maximum product visibility
- Pressed interior tank in AISI 304, without angles, designed for trays GN1/3 height 40 mm
- Injected polyurethane insulation of 30 mm thick, CFC's free, density of 40kg / m<sup>3</sup>
- Temperature regulation by adjustable digital thermostat
- Rear sliding doors, removable for easy cleaning
- Silent hermetic compressor with ventilated condenser. Tropicalized unit
- Illuminated by LED strip
- Flat upper surface of glass 34 cm wide for use as a counter
- Upper floor not refrigerated (models with 2 floors)
- Remote control model "R": without refrigerant gas R134a at the compressor

### CARACTÉRISTIQUES

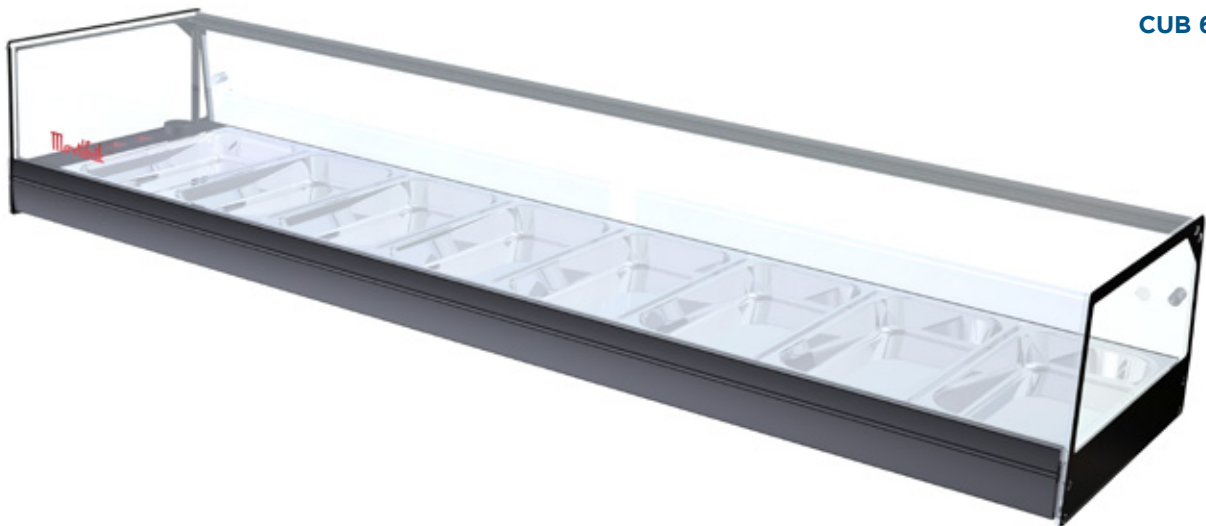
- Finition extérieure en aluminium anodisé noir
- Verre plat avec une visibilité maximale du produit
- Bac intérieur pressé en acier inoxydable AISI 304, sans angles, conçu pour les plateaux GN1/3 de hauteur 40 mm
- Isolation en polyuréthane injecté a haute pression de 30 mm, sans CFC, densité 40 Kg/m<sup>3</sup>
- Régulation de la température par thermostat à affichage digital
- Portes arrière coulissantes et amovibles pour faciliter le nettoyage
- Compresseur hermétique silencieux avec condensateur ventilé. Unité tropicalisée
- Illuminé par bande de LED
- La surface plate en haut de 34 cm de large pour utilisation comme comptoir
- Deuxième étage n'est pas réfrigéré (modèles 2 étages)
- Modèle de contrôle à distance "R": sans gaz réfrigérant R134a au compresseur

### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions L x P x H (mm)	Power Puissance W	Consumption Consommation W	Temperature Température °C	Voltage Tension V	Capacity Capacité	Net weight Poids net kg	Price Prix €
307000	CUB 4	1146x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	1.101
307001	CUB 6	1487x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	34	1.195
307002	CUB 8	1826x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	40	1.321
307057	CUB 4 PF	1146x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	24	1.101
307058	CUB 6 PF	1487x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	34	1.195
307059	CUB 8 PF	1826x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	40	1.321
307048	CUB R4	807x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	28	1.195
307049	CUB R6	1146x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	32	1.336
307050	CUB R8	1487x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	35	1.427
307045	CUB 4 2P	1146x390x330	128	234	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	35	1.385
307046	CUB 6 2P	1487x390x330	128	234	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	43	1.563
307047	CUB 8 2P	1826x390x330	128	234	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	51	1.625



CUB 6



CUB R8



CUB 6 PF

## Cub Sushi

### CHARACTERISTICS

- Exterior finish in black anodized aluminum
- Flat glass allows maximum product visibility
- Pressed interior tank in AISI 304, without angles, designed for trays GN1/3 height 40 mm
- Injected polyurethane insulation of 30 mm thick, CFC's free, density of 40kg / m<sup>3</sup>
- Temperature regulation by adjustable digital thermostat
- Rear sliding doors, removable for easy cleaning
- Silent hermetic compressor with ventilated condenser Tropicalized unit
- Illuminated by LED strip
- Flat upper surface of glass 34 cm wide for use as a counter

### CARACTÉRISTIQUES

- Finition extérieure en aluminium anodisé noir
- Verre plat avec une visibilité maximale du produit
- Bac intérieur pressé en acier inoxydable AISI 304, sans angles, conçu pour les plateaux GN1/3 de hauteur 40 mm
- Isolation en polyuréthane injecté a haute pression de 30 mm, sans CFC, densité 40 Kg/m<sup>3</sup>
- Régulation de la température par thermostat à affichage digital
- Portes arrière coulissantes et amovibles pour faciliter le nettoyage
- Compresseur hermétique silencieux avec condensateur ventilé. Unité tropicalisée
- Illuminé par bande de LED
- La surface plate en haut de 34 cm de large pour utilisation comme comptoir

### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions L x P x H (mm)	Power Puissance W	Consumption Consommation W	Temperature Température °C	Voltage Tension V	Capacity Capacité without trays / sans bacs	Net weight Poids net kg	Price Prix €
307051	CUB 4 SUSHI	1146x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	1.224
307052	CUB 6 SUSHI	1487x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	36	1.368
307053	CUB 8 SUSHI	1826x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	42	1.462
307054	CUB 4 SUSHI PF	1146x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	24	1.224
307055	CUB 6 SUSHI PF	1487x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	36	1.360
307056	CUB 8 SUSHI PF	1826x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	42	1.462





CUB 6 SUSHI



CUB 6 SUSHI PF

## Cub Hot

### CHARACTERISTICS

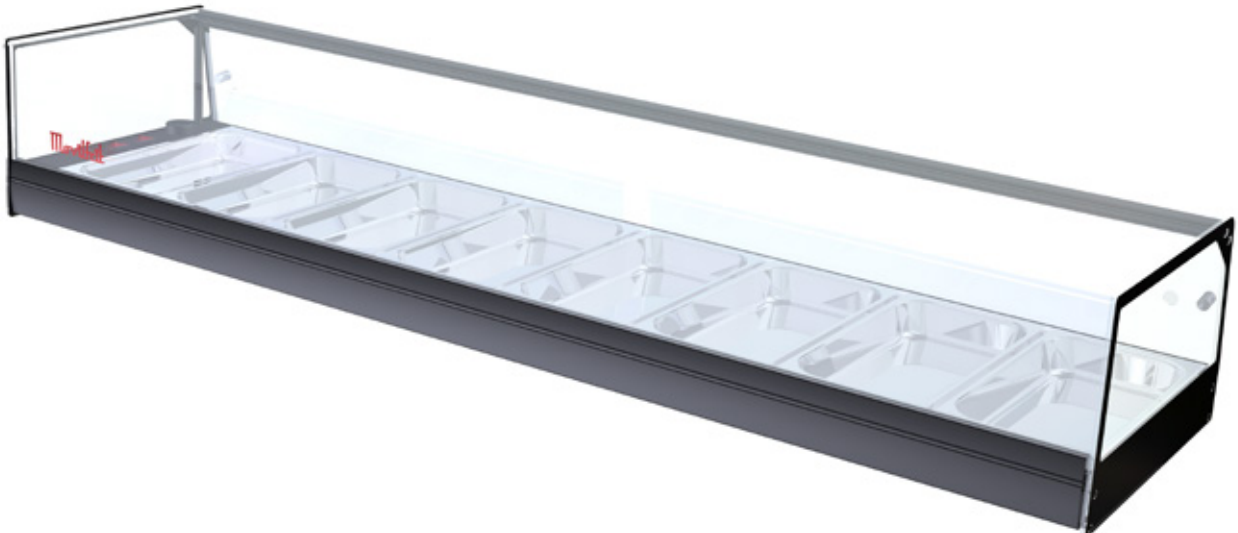
- Exterior finish in black anodized aluminum
- Flat glass allows maximum product visibility
- Pressed interior tank in AISI 304, without angles, designed for trays GN1/3 height 40 mm
- Injected polyurethane insulation of 30 mm thick, CFC's free, density of 40kg / m<sup>3</sup>
- Temperature regulation by adjustable digital thermostat
- Rear sliding doors, removable for easy cleaning
- With drain system for easy cleaning
- Illuminated by LED strip
- Flat upper surface of glass 34 cm wide for use as a counter

### CARACTÉRISTIQUES

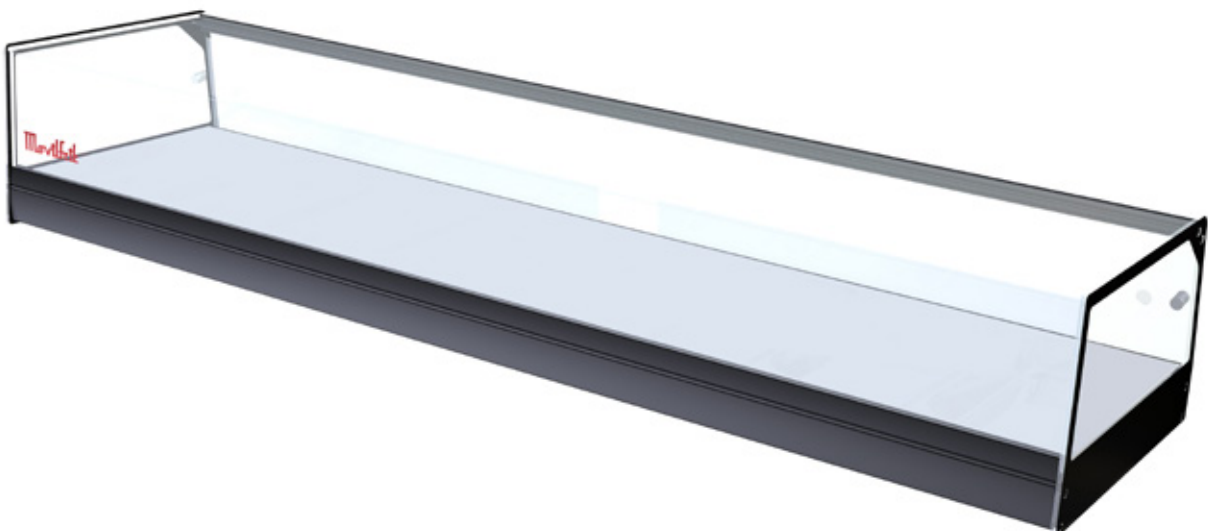
- Finition extérieure en aluminium anodisé noir
- Verre plat avec une visibilité maximale du produit
- Bac intérieur pressé en acier inoxydable AISI 304, sans angles, conçu pour les plateaux GN1/3 de hauteur 40 mm
- Isolation en polyuréthane injecté a haute pression de 30 mm, sans CFC, densité 40 Kg/m<sup>3</sup>
- Régulation de la température par thermostat à affichage digital
- Portes arrière coulissantes et amovibles pour faciliter le nettoyage
- Avec de vidange pour un nettoyage facile
- Illuminé par bande de LED
- La surface plate en haut de 34 cm de large pour utilisation comme comptoir

### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions L x P x H (mm)	Power Puissance W	Consumption Consommation W	Temperature Température °C	Voltage Tension V	Capacity Capacité sans bancs	Net weight Poids net kg	Price Prix €
307023	CUB 4 HOT	807x390x224	260	180	+30°C / +90°C	230	4 x GN1/3x40	20	832
307024	CUB 6 HOT	1146x390x224	340	255	+30°C / +90°C	230	6 x GN1/3x40	28	878
307025	CUB 8 HOT	1487x390x224	460	360	+30°C / +90°C	230	8 x GN1/3x40	35	909
307026	CUB 4 NEUTRA	807x390x224	-	-	-	-	without trays / sans bancs	15	634
307027	CUB 6 NEUTRA	1146x390x224	-	-	-	-	without trays / sans bancs	23	694
307028	CUB 8 NEUTRA	1487x390x224	-	-	-	-	without trays / sans bancs	30	743



**CUB 8 HOT**



**CUB 8 NEUTRA**

## Onix

### CHARACTERISTICS

- Exterior finish in black anodized aluminum
- Elegant curved glass allows maximum product visibility
- Hinged, tempered front glass for easy cleaning
- Pressed interior tank in AISI 304, without angles, designed for trays GN1/3 height 40 mm
- Injected polyurethane insulation of 30 mm thick, CFC's free, density of 40kg / m<sup>3</sup>
- Temperature regulation by adjustable digital thermostat
- Rear sliding doors, removable for easy cleaning
- Silent hermetic compressor with ventilated condenser. Tropicalized unit
- Flat upper surface of glass 13 cm wide for use as a counter
- Illuminated by LED strip
- Remote control model "R": without refrigerant gas R134a at the compressor

### CARACTÉRISTIQUES

- Finition extérieure en aluminium anodisé noir
- Élégant verre incurvé avec une visibilité maximale du produit
- Verre trempé, rabattable pour faciliter le nettoyage
- Bac intérieur pressé en acier inoxydable AISI 304, sans angles, conçu pour les plateaux GN1/3 de hauteur 40 mm
- Isolation en polyuréthane injecté a haute pression de 30 mm, sans CFC, densité 40 Kg/m<sup>3</sup>
- Régulation de la température par thermostat à affichage digital
- Portes arrière coulissantes et amovibles pour faciliter le nettoyage
- Compresseur hermétique silencieux avec condensateur ventilé. Unité tropicalisée
- Illuminé par bande de LED
- La surface plate en haut de 13 cm de large pour utilisation comme comptoir
- Modèle de contrôle à distance "R": sans gaz réfrigérant R134a au compresseur

### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions L x P x H (mm)	Power Puissance W	Consumption Consommation W	Temperature Température °C	Voltage Tension V	Capacity Capacité Capacité	Net weight Poids net kg	Price Prix €
306900	4 BLACK / NOIR	1146x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	1.018
306901	4 WHITE / BLANCHE	1146x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	1.018
306902	4 RED / ROUGE	1146x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	1.018
306903	6 BLACK / NOIR	1487x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	34	1.171
306904	6 WHITE / BLANCHE	1487x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	34	1.171
306905	6 RED / ROUGE	1487x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	34	1.171
306906	8 BLACK / NOIR	1826x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	40	1.271
306907	8 WHITE / BLANCHE	1826x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	40	1.271
306908	8 RED / ROUGE	1826x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	40	1.271
306909	R6	1146x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	32	1.283
306910	R8	1487x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	35	1.344





6 BLACK / NOIR



6 WHITE / BLANCHE



R6

## Onix 2 Floors / Étages

### CHARACTERISTICS

- Exterior finish in black anodized aluminum
- Elegant curved glass allows maximum product visibility
- Hinged, tempered front glass for easy cleaning
- Pressed interior tank in AISI 304, without angles, designed for trays GN1/3 height 40 mm
- Injected polyurethane insulation of 30 mm thick, CFC's free, density of 40kg / m<sup>3</sup>
- Temperature regulation by adjustable digital thermostat
- Rear sliding doors, removable for easy cleaning
- Silent hermetic compressor with ventilated condenser. Tropicalized unit
- Illuminated by LED strip
- Flat upper surface of glass 13 cm wide for use as a counter
- Upper floor not refrigerated
- Remote control model "R": without refrigerant gas R134a at the compressor

### CARACTÉRISTIQUES

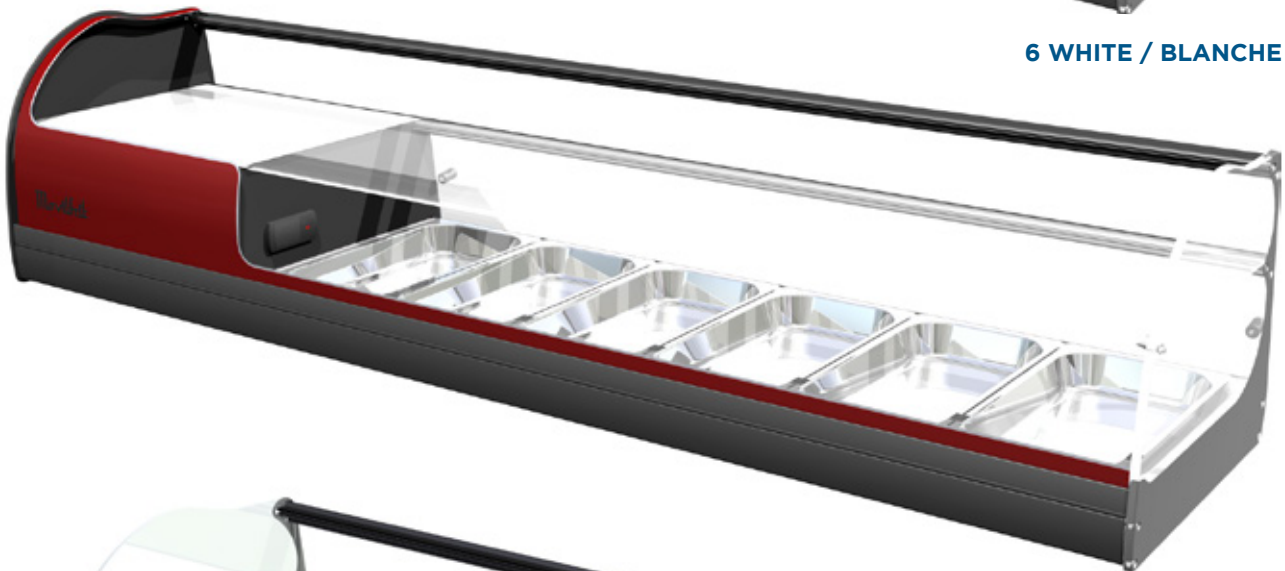
- Finition extérieure en aluminium anodisé noir
- Élégant verre incurvé avec une visibilité maximale du produit
- Verre trempé, rabattable pour faciliter le nettoyage
- Bac intérieur pressé en acier inoxydable AISI 304, sans angles, conçu pour les plateaux GN1/3 de hauteur 40 mm
- Isolation en polyuréthane injecté a haute pression de 30 mm, sans CFC, densité 40 Kg/m<sup>3</sup>
- Régulation de la température par thermostat à affichage digital
- Portes arrière coulissantes et amovibles pour faciliter le nettoyage
- Compresseur hermétique silencieux avec condensateur ventilé. Unité tropicalisée
- Illuminé par bande de LED
- La surface plate en haut de 13 cm de large pour utilisation comme comptoir
- L'étage supérieur n'est pas réfrigéré
- Modèle de contrôle à distance "R": sans gaz réfrigérant R134a au compresseur

### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions L x P x H (mm)	Power Puissance W	Consumption Consommation W	Temperature Température °C	Voltage Tension V	Capacity Capacité 6 x GN1/3x40	Net weight Poids net kg	Price Prix €
306920	6 BLACK / NOIR	1487x390x330	128	234	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	43	1.376
306921	6 WHITE / BLANCHE	1487x390x330	128	234	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	43	1.376
306922	6 RED / ROUGE	1487x390x330	128	234	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	43	1.376
306923	8 BLACK / NOIR	1826x390x330	128	234	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	51	1.560
306924	8 WHITE / BLANCHE	1826x390x330	128	234	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	51	1.560
306925	8 RED / ROUGE	1826x390x330	128	234	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	51	1.560
306926	R6	1146x390x330	128	234	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	38	1.412
306927	R8	1487x390x330	128	234	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	45	1.601



6 WHITE / BLANCHE



6 RED / ROUGE



R6

## Onix Cold Plate / Plaque Froide

### CHARACTERISTICS

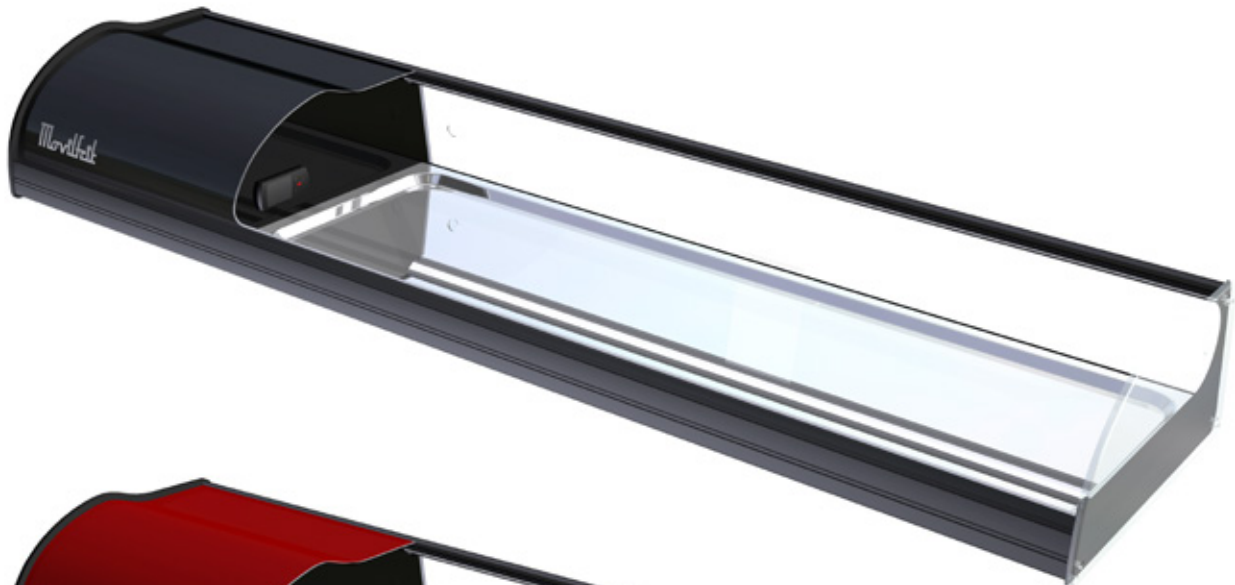
- Exterior finish in black anodized aluminum
- Elegant curved glass allows maximum product visibility
- Hinged, tempered front glass for easy cleaning
- Pressed interior tank in AISI 304, without angles
- Injected polyurethane insulation of 30 mm thick, CFC's free, density of 40kg / m<sup>3</sup>
- Temperature regulation by adjustable digital thermostat
- Rear sliding doors, removable for easy cleaning
- Silent hermetic compressor with ventilated condenser. Tropicalized unit
- Illuminated by LED strip
- Flat upper surface of glass 13 cm wide for use as a counter
- Remote control model "R": without refrigerant gas R134a at the compressor

### CARACTÉRISTIQUES

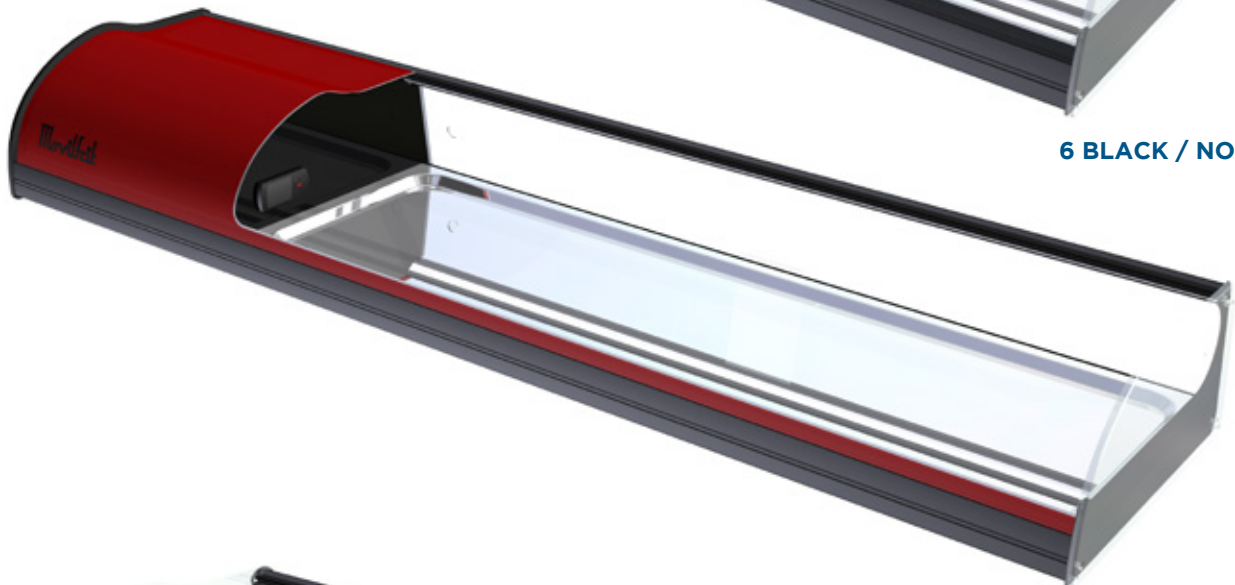
- Finition extérieure en aluminium anodisé noir
- Élégant verre incurvé avec une visibilité maximale du produit
- Verre trempé, rabattable pour faciliter le nettoyage
- Bac intérieur pressé en acier inoxydable AISI 304, sans angles
- Isolation en polyuréthane injecté a haute pression de 30 mm, sans CFC, densité 40 Kg/m<sup>3</sup>
- Régulation de la température par thermostat à affichage digital
- Portes arrière coulissantes et amovibles pour faciliter le nettoyage
- Compresseur hermétique silencieux avec condensateur ventilé. Unité tropicalisée
- Illuminé par bande de LED
- La surface plate en haut de 13 cm de large pour utilisation comme comptoir
- Modèle de contrôle à distance "R": sans gaz réfrigérant R134a au compresseur

### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions L x P x H (mm)	Power Puissance W	Consumption Consommation W	Temperature Température °C	Voltage Tension V	Capacity Capacité Capacité	Net weight Poids net kg	Price Prix €
306937	4 BLACK / NOIR	1146x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	24	1.125
306938	4 WHITE / BLANCHE	1146x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	24	1.125
306939	4 RED / ROUGE	1146x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	24	1.125
306911	6 BLACK / NOIR	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	34	1.277
306912	6 WHITE / BLANCHE	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	34	1.277
306913	6 RED / ROUGE	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	34	1.277
306914	8 BLACK / NOIR	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	40	1.426
306915	8 WHITE / BLANCHE	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	40	1.426
306916	8 RED / ROUGE	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	40	1.426
306918	R6	1146x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	32	1.313
306919	R8	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	35	1.463



6 BLACK / NOIR



6 RED / ROUGE



R6



## Onix Sushi

### CHARACTERISTICS

- Exterior finish in black anodized aluminum
- Elegant curved glass allows maximum product visibility
- Hinged, tempered front glass for easy cleaning
- Pressed interior tank in AISI 304, without angles, designed for trays GN1/3 height 40 mm
- Injected polyurethane insulation of 30 mm thick, CFC's free, density of 40kg / m<sup>3</sup>
- Temperature regulation by adjustable digital thermostat
- Rear sliding doors, removable for easy cleaning
- Silent hermetic compressor with ventilated condenser. Tropicalized unit
- Static upper evaporator with automatic water collection tray
- Illuminated by LED strip
- Flat upper surface of glass 13 cm wide for use as a counter

### CARACTÉRISTIQUES

- Finition extérieure en aluminium anodisé noir
- Élégant verre incurvé avec une visibilité maximale du produit
- Verre trempé, rabattable pour faciliter le nettoyage
- Bac intérieur pressé en acier inoxydable AISI 304, sans angles, conçu pour les plateaux GN1/3 de hauteur 40 mm
- Isolation en polyuréthane injecté a haute pression de 30 mm, sans CFC, densité 40 Kg/m<sup>3</sup>
- Régulation de la température par thermostat à affichage digital
- Portes arrière coulissantes et amovibles pour faciliter le nettoyage
- Compresseur hermétique silencieux avec condensateur ventilé. Unité tropicalisée
- Évaporateur supérieure statique avec bac de récupération d'eau automatique
- Illuminé par bande de LED
- La surface plate en haut de 13 cm de large pour utilisation comme comptoir

### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions L x P x H (mm)	Power Puissance W	Consumption Consommation W	Temperature Température °C	Voltage Tension V	Capacity Capacité 3 x GN1/3x40	Net weight Poids net kg	Price Prix €
306964	4 BLACK / NOIR	1146x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	3 x GN1/3x40	24	1.204
306965	4 WHITE / BLANCHE	1146x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	1.204
306966	4 RED / ROUGE	1146x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	5 x GN1/3x40	24	1.204
306928	6 BLACK / NOIR	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	36	1.333
306929	6 WHITE / BLANCHE	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	36	1.333
306930	6 RED / ROUGE	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	36	1.333
396931	8 BLACK / NOIR	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	42	1.508
306932	8 WHITE / BLANCHE	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	42	1.508
306933	8 RED / ROUGE	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	42	1.508



6 BLACK / NOIR SUSHI



6 WHITE / BLANCHE SUSHI



6 RED / ROUGE SUSHI

## Onix Sushi Cold Plate / Plaque Froide

### CHARACTERISTICS

- Exterior finish in black anodized aluminum
- Elegant curved glass allows maximum product visibility
- Hinged, tempered front glass for easy cleaning
- Pressed interior tank in AISI 304, without angles
- Injected polyurethane insulation of 30 mm thick, CFC's free, density of 40kg / m<sup>3</sup>
- Temperature regulation by adjustable digital thermostat
- Rear sliding doors, removable for easy cleaning
- Silent hermetic compressor with ventilated condenser. Tropicalized unit
- Static upper evaporator with automatic water collection tray
- Illuminated by LED strip
- Flat upper surface of glass 13 cm wide for use as a counter

### CARACTÉRISTIQUES

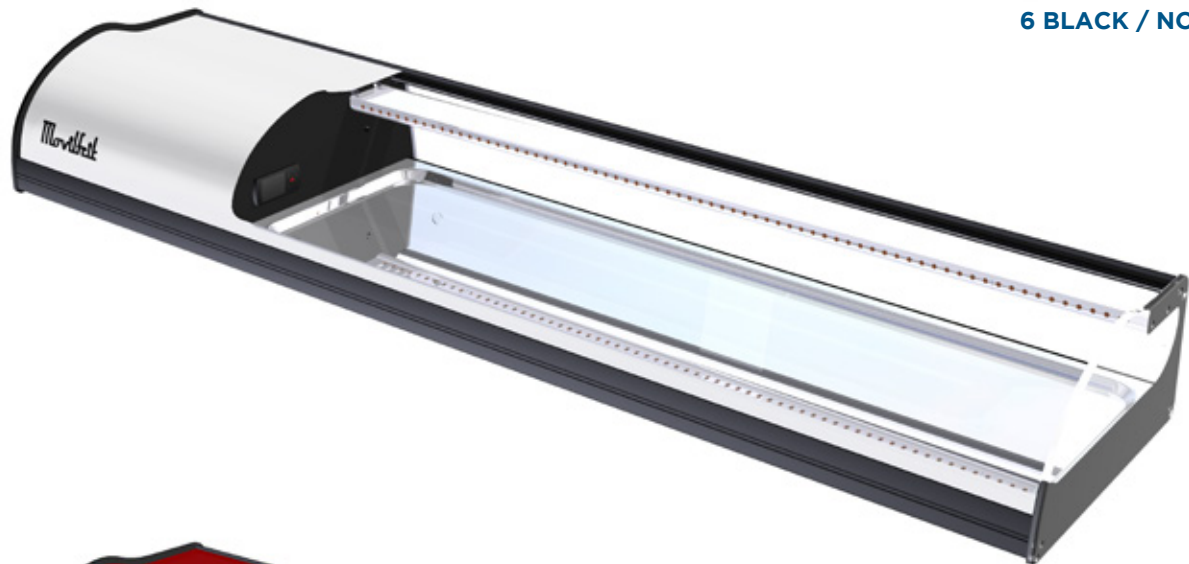
- Finition extérieure en aluminium anodisé noir
- Élégant verre incurvé avec une visibilité maximale du produit
- Verre trempé, rabattable pour faciliter le nettoyage
- Bac intérieur pressé en acier inoxydable AISI 304, sans angles
- Isolation en polyuréthane injecté a haute pression de 30 mm, sans CFC, densité 40 Kg/m<sup>3</sup>
- Régulation de la température par thermostat à affichage digital
- Portes arrière coulissantes et amovibles pour faciliter le nettoyage
- Compresseur hermétique silencieux avec condensateur ventilé. Unité tropicalisée
- Illuminé par bande de LED
- La surface plate en haut de 13 cm de large pour utilisation comme comptoir

### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

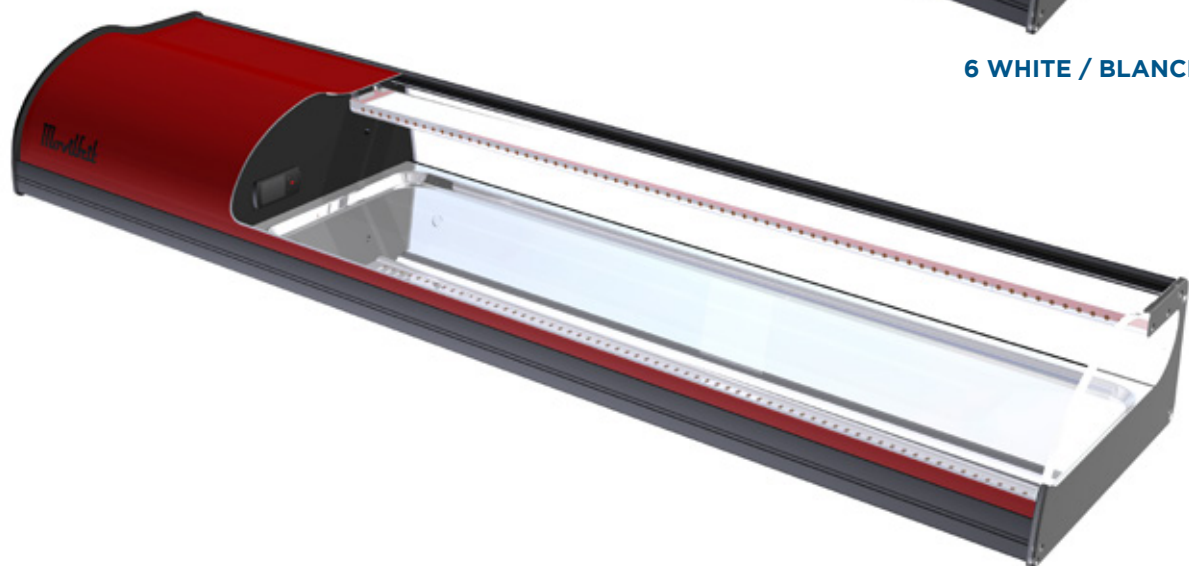
Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions L x P x H (mm)	Power Puissance W	Consumption Consommation W	Temperature Température °C	Voltage Tension V	Capacity Capacité	Net weight Poids net kg	Price Prix €
306958	4 BLACK / NOIR	1146x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	20	1.204
306959	4 WHITE / BLANCHE	1146x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	20	1.204
306960	4 RED / ROUGE	1146x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	20	1.204
306952	6 BLACK / NOIR	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	30	1.370
306953	6 WHITE / BLANCHE	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	30	1.370
306954	6 RED / ROUGE	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	30	1.370
306955	8 BLACK / NOIR	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	36	1.582
306956	8 WHITE / BLANCHE	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	36	1.582
306957	8 RED / ROUGE	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	36	1.582



**6 BLACK / NOIR**



**6 WHITE / BLANCHE**



**6 RED / ROUGE**

## Onix Hot

### CHARACTERISTICS

- Exterior finish in black anodized aluminum
- Elegant curved glass allows maximum product visibility
- Hinged, tempered front glass for easy cleaning
- Pressed interior tank in AISI 304, without angles, designed for trays GN1/3 height 40 mm
- Injected polyurethane insulation of 30 mm thick, CFC's free, density of 40kg / m<sup>3</sup>
- Temperature regulation by adjustable manual thermostat
- Rear sliding doors, removable for easy cleaning
- With drain system for easy cleaning
- Illuminated by LED strip
- Flat upper surface of glass 13 cm wide for use as a counter

### CARACTÉRISTIQUES

- Finition extérieure en aluminium anodisé noir
- Élégant verre incurvé avec une visibilité maximale du produit
- Verre trempé, rabattable pour faciliter le nettoyage
- Bac intérieur pressé en acier inoxydable AISI 304, sans angles, conçu pour les plateaux GN1/3 de hauteur 40 mm
- Isolation en polyuréthane injecté a haute pression de 30 mm, sans CFC, densité 40 Kg/m<sup>3</sup>
- Régulation de la température par thermostat manuel réglable
- Portes arrière coulissantes et amovibles pour faciliter le nettoyage
- Avec de vidange pour un nettoyage facile
- Illuminé par bande de LED
- La surface plate en haut de 13 cm de large pour utilisation comme comptoir



### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions L x P x H (mm)	Power Puissance W	Consumption Consommation W	Temperature Température °C	Voltage Tension V	Capacity Capacité 4 x GN1/3x40	Net weight Poids net kg	Price Prix €
306917	4 HOT	807x390x224	260	180	+30°C / +90°C	230	4 x GN1/3x40	20	762
306934	6 HOT	1146x390x224	340	255	+30°C / +90°C	230	6 x GN1/3x40	28	823
306935	8 HOT	1487x390x224	460	360	+30°C / +90°C	230	8 x GN1/3x40	35	889





4 HOT



6 HOT



8 HOT

## Neutral

### CHARACTERISTICS

- Exterior finish in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Available with curved and flat glass for maximum product visibility
- Removable glass for easy cleaning
- Rear sliding doors
- With flat upper surface to use as a counter

### CARACTÉRISTIQUES

- Finition extérieure acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Disponible avec verre plat et incurvé pour une visibilité maximale du produit
- Verre amovible pour un nettoyage facile
- Portes arrière coulissantes et amovibles
- Avec surface supérieure plate pour utilisation comme comptoir



### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code	Model	Dimensions	Net Weight	Price
Code	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Poids Net kg	Prix €
306550	NEUTRAL CURV1	1010x300x200	6	279
306551	NEUTRAL PLAN1	1010x300x200	6	233
306552	NEUTRAL CURV2	1010x300x300	7	326
306553	NEUTRAL PLAN2	1010x300x300	7	289
306554	MINIMAL	988x270x300	5	162



**NEUTRAL CURV1**



**NEUTRAL PLAN1**



**NEUTRAL CURV2**

## Drop in plate / “Drop in “ plaque

### CHARACTERISTICS

- Exterior finish in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Injected polyurethane insulation of 30 mm thick, CFC's free, density of 40kg / m<sup>3</sup>
- Pressed interior tank in AISI 304, without angles
- Temperature regulation by adjustable digital thermostat installed in the remote unit
- Supplied with remote condensing unit of 1,5 meters length, that includes control panel with digital thermometer for countertop plate
- Included expansion system of refrigerant
- External dimensions of condensing unit: 360 x 330 x 250 mm
- HOT Model: with drain system for easy cleaning

### CARACTÉRISTIQUES

- Finition extérieure en acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Isolation en polyuréthane injecté a haute pression de 30 mm, sans CFC, densité 40 Kg/m<sup>3</sup>
- Bac intérieur pressé en acier inoxydable AISI 304, sans angles
- Régulation de la température par thermostat à affichage digital, installé dans l'unité à distance
- Livré avec unité de condensation à distance de 1,5 mètre de long comprenant un panneau de contrôle avec thermomètre digital pour la plaque de comptoir
- Système d'expansion du réfrigérant inclus
- Dimensions extérieures de l'unité de condensation: 360 x 330 x 250 mm
- Modèle HOT: avec système de vidange pour un nettoyage facile

### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions L x P x H (mm)	Power Puissance W	Consumption Consommation W	Temperature Température °C	Voltage Tension V	Capacity Capacité	Net weight Poids net Kg	Price Prix €
306561	ENCIMERA 1000	1000x400x60	160	322	+ 2°C / + 6°C	230	GN 1/3	15	1.162
306562	ENCIMERA 1500	1500x400x60	160	322	+ 2°C / + 6°C	230	GN 1/3	25	1.292
306563	ENCIMERA 2000	2000x400x60	160	322	+ 2°C / + 6°C	230	GN 1/3	32	1.435
306564	ENCIMERA 1000 PF	1000x400x30	160	322	+ 2°C / + 6°C	230	without trays / sans bacs	15	1.091
306565	ENCIMERA 1500 PF	1500x400x30	160	322	+ 2°C / + 6°C	230	without trays / sans bacs	25	1.212
306566	ENCIMERA 2000 PF	2000x400x30	160	322	+ 2°C / + 6°C	230	without trays / sans bacs	32	1.346
306567	ENCIMERA 1000 HOT	1000x400x60	340	255	+30°C / +90°C	230	GN 1/3	15	1.047
306568	ENCIMERA 1500 HOT	1500x400x60	460	360	+30°C / +90°C	230	GN 1/3	25	1.162
306569	ENCIMERA 2000 HOT	2000x400x60	580	454	+30°C / +90°C	230	GN 1/3	32	1.292



**ENCIMERA BANDEJA**



**ENCIMERA PF**





# INDEX

<b>Charcoal Oven / Four à braise BR45</b>	<b>54</b>
<b>Charcoal Oven / Four à braise BR48</b>	<b>56</b>
<b>Charcoal Oven / Four à braise BR50</b>	<b>58</b>
<b>Charcoal Oven / Four à braise BR130</b>	<b>60</b>
<b>Charcoal Oven / Four à braise BR170</b>	<b>62</b>
<b>Barbecues Snack</b>	<b>64</b>
<b>Charcoal Barbecue / Barbecue à braise</b>	<b>66</b>
<b>Cookware / Ustensiles</b>	<b>68</b>

**CHARCOAL OVENS AND BARBECUES**  
**FOURS ET BARBECUES À BRAISE**

## Charcoal Oven / Four à braise BR45

### CHARACTERISTICS

- 70 diners approx.
- Cast iron steel interior
- Fully insulated to save energy and prevent heat loss
- Robust and lightweight door fitted with Neoceram glass resistant up to 750° C
- Designed with excellent visibility to control cooking chamber without need of opening the door
- Suitable for any type of charcoal
- We recommend our coconut shell charcoal for its high performance and long lasting
- Front ash drawer for easy cleaning
- Built-in fire breaker inside the oven
- Fitted with thermometer
- Smoke outlet of 15 cm diameter
- Adjustable non skid feet
- Supplied with 1 standard grate in stainless steel, meat tongs and poker

### CARACTÉRISTIQUES

- 70 couverts aprox.
- Intérieur construit en fonte d'acier
- Entièrement isolée pour économiser l'énergie et pour éviter la déperdition de chaleur
- Porte vitrée Neoceram résistant jusqu'à 750°.
- Robuste et léger, facile à utiliser
- Permet une excellente visibilité de l'intérieur de la chambre de cuisson sans être ouverte
- Peut travailler avec tous les types de charbon
- Nous recommandons notre charbon de noix de coco pour sa haute performance et de longue durée
- Tiroir à cendres pour faciliter le nettoyage
- Pare-feu intégré à l'intérieur du four
- Équipée avec thermomètre intégré
- Sortie des fumées de 15 cm de diamètre
- Pieds réglables, antidérapants
- Livré avec 1 grille standard en acier inoxydable, une pince et tisonnier pour charbon



### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code	Model	Dimensions	Production	Power Equivalence	Temperature	Consumption	Performance	Charcoal Load	Net Weight	Price
Code	Modèle	Dimensions	Production	Puissance Équivalente	Température	Consommation	Autonomie	Charge de Charbon	Poids Net	Prix
		L x P x H (mm)	Kg/h	KW	°C	Kg/dia	H	KG	kg	€
203023	BR45 CLASSIC	680x535x670	70	4,5	250 - 350	10 - 12	9	3	117	4.219
202100	BR45 BLACK	680x535x670	70	4,5	250 - 350	10 - 12	9	3	117	4.219
203027	BR45 INOX	680x535x670	70	4,5	250 - 350	10 - 12	9	3	117	4.738

\*Consult us price for the models with blind door (without glass) / Nous consulter prix pour les modèles avec porte aveugle (sans verre)



**BR45 INOX**



**BR45 BLACK**



**BR45 CLASSIC**

**ACCESSORIES / ACCESSOIRES**

 <p><b>Ref. 905681</b> HAT / CHAPEAU</p> <p>Dimensions: Ø245x170 <b>price / prix: 239€</b></p>	 <p><b>Ref. 905677</b> AIR FLOW REGULATOR / RÉGULATEUR DU TIRAGE</p> <p>Dimensions: Ø158x170 <b>price / prix: 295€</b></p>	 <p><b>Ref. 203194</b> STANDARD TABLE / TABLE STANDARD</p> <p>Dimensions: 675x555x825 <b>price / prix: 733€</b></p>
 <p><b>Ref. 905680</b> EXTERNAL CUTTER FLAME/ PARE-FEU EXTÉRIEUR</p> <p>Dimensions: Ø255x215 <b>price / prix: 397€</b></p>	 <p><b>Ref. 913592</b> STANDARD GRATE / GRILLE STANDARD</p> <p>Dimensions: 585x435 <b>price / prix: 219€</b></p>	 <p><b>Ref. 203197</b> STAINLESS STEEL TABLE / TABLE INOX</p> <p>Dimensions: 675x555x825 <b>price / prix: 1.616€</b></p>

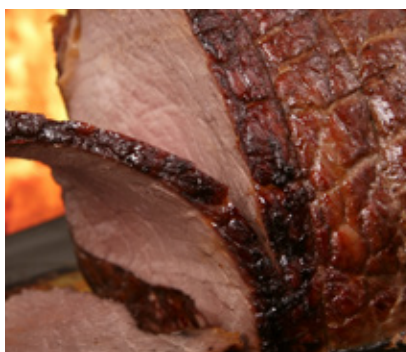
## Charcoal Oven / Four à braise BR48

### CHARACTERISTICS

- 90 diners approx.
- Cast iron steel interior
- Fully insulated to save energy and prevent heat loss
- Robust and lightweight door fitted with Neoceram glass resistant up to 750° C
- Designed with excellent visibility to control cooking chamber without need of opening the door
- Suitable for any type of charcoal
- We recommend our coconut shell charcoal for its high performance and long lasting
- Front ash drawer for easy cleaning
- Removable front grease drawer
- Built-in fire breaker inside the oven
- Fitted with thermometer
- Smoke outlet of 15 cm diameter
- Adjustable non skid feet
- Supplied with 1 standard grate and 1 ribbed grate (both in stainless steel), meat tongs and poker

### CARACTÉRISTIQUES

- 90 couverts aprox.
- Intérieur construit en fonte d'acier
- Entièrement isolée pour économiser l'énergie et pour éviter la déperdition de chaleur
- Porte vitrée Neoceram résistant jusqu'à 750°.
- Robuste et léger, facile à utiliser
- Permet une excellente visibilité de l'intérieur de la chambre de cuisson sans être ouverte
- Peut travailler avec tous les types de charbon
- Nous recommandons notre charbon de noix de coco pour sa haute performance et de longue durée
- Récupérateur de graisses frontal amovible
- Tiroir à cendres pour faciliter le nettoyage
- Pare-feu intégré à l'intérieur du four
- Équipée avec thermomètre intégré
- Sortie des fumées de 15 cm de diamètre
- Pieds réglables, antidérapants
- Livré avec 1 grille standard et 1 grille cannelée (en acier inoxydable les deux), une pince et tisonnier pour charbon



### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code	Model	Dimensions	Production	Power Equivalence	Temperature	Consumption	Performance	Charcoal Load	Net Weight	Price
Code	Modèle	Dimensions	Production	Puissance Équivalente	Température	Consommation	Autonomie	Charge de Charbon	Poids Net	Prix
		L x P x H (mm)	Kg/h	KW	°C	Kg/dia	H	KG	kg	€
203010	BR48 CLASSIC	680x535x670	70	4,5	250 - 350	10 - 12	9	3	148	5.308
202101	BR48 BLACK	680x535x670	70	4,5	250 - 350	10 - 12	9	3	148	5.308
202103	BR48 INOX	680x535x670	70	4,5	250 - 350	10 - 12	9	3	148	5.665

\*Consult us price for the models with blind door (without glass) / Nous consulter prix pour les modèles avec porte aveugle (sans verre)





**BR48 BLACK**






**BR48 CLASSIC**



**BR48 INOX**

**ACCESSORIES / ACCESSOIRES**

 <p><b>Ref. 905681</b> HAT / CHAPEAU</p> <p>Dimensions: Ø245x170 <b>price / prix: 239€</b></p>	 <p><b>Ref. 203194</b> STANDARD TABLE / TABLE STANDARD</p> <p>Dimensions: 675x555x825 <b>price / prix: 733€</b></p>	 <p><b>Ref. 913592</b> STANDARD GRATE / GRILLE STANDARD</p> <p>Dimensions: 585x435 <b>price / prix: 219€</b></p>
 <p><b>Ref. 905680</b> EXTERNAL CUTTER FLAME/ PARE-FEU EXTÉRIEUR</p> <p>Dimensions: Ø255x215 <b>price / prix: 397€</b></p>	 <p><b>Ref. 203197</b> STAINLESS STEEL TABLE / TABLE INOX</p> <p>Dimensions: 675x555x825 <b>price / prix: 1.616€</b></p>	 <p><b>Ref. 913512</b> RIBBED GRATE / GRILLE CANNELÉE</p> <p>Dimensions: 585x435 <b>price / prix: 485€</b></p>
 <p><b>Ref. 905677</b> AIR FLOW REGULATOR / RÉGULATEUR DU TIRAGE</p> <p>Dimensions: Ø158x170 <b>price / prix: 295€</b></p>		

## Charcoal Oven / Four à braise BR50

### CHARACTERISTICS

- 100 diners approx.
- Cast iron steel interior
- Fully insulated to save energy and prevent heat loss
- Robust and lightweight door fitted with Neoceram glass resistant up to 750° C
- Designed with excellent visibility to control cooking chamber without need of opening the door
- Suitable for any type of charcoal
- We recommend our coconut shell charcoal for its high performance and long lasting
- Front ash drawer for easy cleaning
- Removable front grease drawer
- Built-in fire breaker inside the oven
- Fitted with thermometer
- Smoke outlet of 15 cm diameter
- Adjustable non skid feet
- Supplied with 1 standard grate and 1 ribbed grate (both in stainless steel), meat tongs and poker

### CARACTÉRISTIQUES

- 100 couverts aprox.
- Intérieur construit en fonte d'acier
- Entièrement isolée pour économiser l'énergie et pour éviter la déperdition de chaleur
- Porte vitrée Neoceram résistant jusqu'à 750°.
- Robuste et léger, facile à utiliser
- Permet une excellente visibilité de l'intérieur de la chambre de cuisson sans être ouverte
- Peut travailler avec tous les types de charbon
- Nous recommandons notre charbon de noix de coco pour sa haute performance et de longue durée
- Récupérateur de graisses frontal amovible
- Tiroir à cendres pour faciliter le nettoyage
- Pare-feu intégré à l'intérieur du four
- Équipée avec thermomètre intégré
- Sortie des fumées de 15 cm de diamètre
- Pieds réglables, antidérapants
- Livré avec 1 grille standard et 1 grille cannelée (en acier inoxydable les deux), une pince et tisonnier pour charbon



### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code	Model	Dimensions	Production	Power Equivalence	Temperature	Consumption	Performance	Charcoal Load	Net Weight	Price
Code	Modèle	Dimensions	Production	Puissance Équivalente	Température	Consommation	Autonomie	Charge de Charbon	Poids Net	Prix
		L x P x H (mm)	Kg/h	KW	°C	Kg/dia	H	KG	kg	€
203011	BR50 CLASSIC	900x790x900	90	5,5	250 - 350	12 -16	9	4	244	5.915
202102	BR50 BLACK	900x790x900	90	5,5	250 - 350	12 - 16	9	4	244	5.915
203040	BR50 INOX	900x790x900	90	5,5	250 - 350	12 - 16	9	4	244	6.538

\*Consult us price for the models with blind door (without glass) / Nous consulter prix pour les modèles avec porte aveugle (sans verre)



**BR50 CLASSIC**




**BR50 INOX**



**BR50 BLACK**

**ACCESSORIES / ACCESSOIRES**

 <p><b>Ref. 905681</b> HAT / CHAPEAU</p> <p>Dimensions: Ø245x170 <b>price / prix: 239€</b></p>	 <p><b>Ref. 203192</b> STANDARD TABLE / TABLE STANDARD</p> <p>Dimensions: 880x730x700 <b>price / prix: 733€</b></p>	 <p><b>Ref. 913473</b> STANDARD GRATE / GRILLE STANDARD</p> <p>Dimensions: 775x545 <b>price / prix: 281€</b></p>
 <p><b>Ref. 905680</b> EXTERNAL CUTTER FLAME/ PARE-FEU EXTÉRIEUR</p> <p>Dimensions: Ø255x215 <b>price / prix: 397€</b></p>	 <p><b>Ref. 203198</b> STAINLESS STEEL TABLE / TABLE INOX</p> <p>Dimensions: 880x730x700 <b>price / prix: 1.616€</b></p>	 <p><b>Ref. 913510</b> RIBBED GRATE / GRILLE CANNELÉE</p> <p>Dimensions: 680x545 <b>price / prix: 551€</b></p>
 <p><b>Ref. 905677</b> AIR FLOW REGULATOR / RÉGULATEUR DU TIRAGE</p> <p>Dimensions: Ø158x170 <b>price / prix: 295€</b></p>		

## Charcoal Oven / Four à braise BR130

### CHARACTERISTICS

- 100 diners approx.
- Cast iron steel interior
- Fully insulated to save energy and prevent heat loss
- Robust and lightweight door fitted with Neoceram glass resistant up to 750° C
- Designed with excellent visibility to control cooking chamber without need of opening the door
- With elevation system of the charcoal platform, which permits the control of the intensity of cooking
- Suitable for any type of charcoal
- We recommend our coconut shell charcoal for its high performance and long lasting
- Front ash drawer for easy cleaning
- Removable front grease drawer
- Built-in fire breaker inside the oven
- Fitted with thermometer
- Smoke outlet of 15 cm diameter
- Nylon wheels
- Supplied with 1 standard grate and 1 ribbed grate (both in stainless steel), meat tongs and poker

### CARACTÉRISTIQUES

- 100 couverts aprox.
- Intérieur construit en fonte d'acier
- Entièrement isolée pour économiser l'énergie et pour éviter la déperdition de chaleur
- Porte vitrée Neoceram résistant jusqu'à 750°.
- Robuste et léger, facile à utiliser
- Permet une excellente visibilité de l'intérieur de la chambre de cuisson sans être ouverte
- Dispose d'un système de levage de la trémie du charbon pour contrôler l'intensité de la cuisson souhaitée
- Peut travailler avec tous les types de charbon
- Nous recommandons notre charbon de noix de coco pour sa haute performance et de longue durée
- Récupérateur de graisses frontal amovible
- Tiroir à cendres pour faciliter le nettoyage
- Pare-feu intégré à l'intérieur du four
- Équipée avec thermomètre intégré
- Sortie des fumées de 15 cm de diamètre
- Roues en nylon
- Livré avec 1 grille standard et 1 grille cannelée (en acier inoxydable les deux), une pince et tisonnier pour charbon



### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code	Model	Dimensions	Production	Power Equivalence	Temperature	Consumption	Performance	Charcoal Load	Net Weight	Price
Code	Modèle	Dimensions	Production	Puissance Équivalente	Température	Consommation	Autonomie	Charge de Charbon	Poids Net	Prix
		L x P x H (mm)	Kg/h	KW	°C	Kg/dia	H	KG	kg	€
203012	BR130 CLASSIC	900x790x1550	90	5,5	250 - 350	12 -16	9	4	324	<b>7.042</b>
202104	BR130 BLACK	900x790x1550	90	5,5	250 - 350	12 - 16	9	4	324	<b>7.042</b>
203041	BR130 INOX	900x790x1550	90	5,5	250 - 350	12 - 16	9	4	324	<b>7.743</b>

\*Consult us price for the models with blind door (without glass) / Nous consulter prix pour les modèles avec porte aveugle (sans verre)



**BR130 INOX**



**BR130 BLACK**



**BR130 CLASSIC**

**ACCESSORIES / ACCESSOIRES**

 <p><b>Ref. 905681</b> HAT / CHAPEAU</p> <p>Dimensions: Ø245x170 <b>price / prix: 239€</b></p>	 <p><b>Ref. 905677</b> AIR FLOW REGULATOR / RÉGULATEUR DU TIRAGE</p> <p>Dimensions: Ø158x170 <b>price / prix: 295€</b></p>	 <p><b>Ref. 913473</b> STANDARD GRATE / GRILLE STANDARD</p> <p>Dimensions: 775x545 <b>price / prix: 281€</b></p>
 <p><b>Ref. 905680</b> EXTERNAL CUTTER FLAME/ PARE-FEU EXTÉRIEUR</p> <p>Dimensions: Ø255x215 <b>price / prix: 397€</b></p>		 <p><b>Ref. 913510</b> RIBBED GRATE / GRILLE CANNELÉE</p> <p>Dimensions: 680x545 <b>price / prix: 551€</b></p>



## Charcoal Oven / Four à braise BR170

### CHARACTERISTICS

- 150 diners approx.
- Cast iron steel interior
- Fully insulated to save energy and prevent heat loss
- Robust and lightweight door fitted with Neoceram glass resistant up to 750° C
- Designed with excellent visibility to control cooking chamber without need of opening the door
- With elevation system of the charcoal platform, which permits the control of the intensity of cooking
- Suitable for any type of charcoal
- We recommend our coconut shell charcoal for its high performance and long lasting
- Front ash drawer for easy cleaning
- Removable front grease drawer
- Built-in fire breaker inside the oven
- Fitted with thermometer
- Smoke outlet of 15 cm diameter
- Nylon wheels
- Supplied with 1 standard grate and 1 ribbed grate (both in stainless steel), meat tongs and poker

### CARACTÉRISTIQUES

- 150 couverts aprox.
- Intérieur construit en fonte d'acier
- Entièrement isolée pour économiser l'énergie et pour éviter la déperdition de chaleur
- Porte vitrée Neoceram résistant jusqu'à 750° C. Robuste et léger, facile à utiliser
- Permet une excellente visibilité de l'intérieur de la chambre de cuisson sans être ouverte
- Dispose d'un système de levage de la trémie du charbon pour contrôler l'intensité de la cuisson souhaitée
- Peut travailler avec tous les types de charbon
- Nous recommandons notre charbon de noix de coco pour sa haute performance et de longue durée
- Récupérateur de graisses frontal amovible
- Tiroir à cendres pour faciliter le nettoyage
- Pare-feu intégré à l'intérieur du four
- Équipée avec thermomètre intégré
- Sortie des fumées de 15 cm de diamètre
- Roues en nylon
- Livré avec 1 grille standard et 1 grille cannelée (en acier inoxydable les deux), une pince et tisonnier pour charbon



### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code	Model	Dimensions	Production	Power Equivalence	Temperature	Consumption	Performance	Charcoal Load	Net Weight	Price
Code	Modèle	Dimensions	Production	Puissance Équivalente	Température	Consommation	Autonomie	Charge de Charbon	Poids Net	Prix
		L x P x H (mm)	Kg/h	KW	°C	Kg/dia	H	KG	kg	€
203013	BR170 CLASSIC	900x790x1800	125	5,5	250 - 350	16 - 20	9	4	416	9.192
202105	BR170 BLACK	900x790x1800	125	5,5	250 - 350	16 - 20	9	4	416	9.192
203042	BR170 INOX	900x790x1800	125	5,5	250 - 350	16 - 20	9	4	416	10.192

\*Consult us price for the models with blind door (without glass) / Nous consulter prix pour les modèles avec porte aveugle (sans verre)



**BR170 CLASSIC**




**BR170 BLACK**



**BR170 INOX**

**ACCESSORIES / ACCESSOIRES**

 <p><b>Ref. 905681</b> HAT / CHAPEAU</p> <p>Dimensions: Ø245x170 <b>price / prix: 239€</b></p>	 <p><b>Ref. 905677</b> AIR FLOW REGULATOR / RÉGULATEUR DU TIRAGE</p> <p>Dimensions: Ø158x170 <b>price / prix: 295€</b></p>	 <p><b>Ref. 913473</b> STANDARD GRATE / GRILLE STANDARD</p> <p>Dimensions: 775x545 <b>price / prix: 281€</b></p>
 <p><b>Ref. 905680</b> EXTERNAL CUTTER FLAME/ PARE-FEU EXTÉRIEUR</p> <p>Dimensions: Ø255x215 <b>price / prix: 397€</b></p>		 <p><b>Ref. 913510</b> RIBBED GRATE / GRILLE CANNELÉE</p> <p>Dimensions: 680x545 <b>price / prix: 551€</b></p>

## Barbecues Snack

### CHARACTERISTICS

#### TINDAYA

- 4 diners approx.
- Made in steel painted with glaze anticaloric-component, except cooking grate
- Designed to facilitate heat emission to the outside
- Removable cooking grate for easy cleaning
- Suitable for any type of charcoal
- We recommend our coconut shell charcoal for its high performance and long lasting
- Supplied with standard cooking grate

#### M45

- 40 diners approx.
- Cast iron steel interior
- Fully insulated to save energy and prevent heat loss
- Removable cooking grate for easy cleaning
- Suitable for any type of charcoal
- We recommend our coconut shell charcoal for its high performance and long lasting
- Removable ash drawer at the bottom
- Supplied with standard grate in stainless steel, meat tongs and poker

### CARACTÉRISTIQUES

#### TINDAYA

- 4 couverts aprox.
- Fabriqué en acier peint avec émail anti calorique composants, sauf la grille de cuisson
- Conçu pour faciliter l'émission de chaleur vers l'extérieur
- Grille de cuisson amovible pour faciliter le nettoyage
- Peut travailler avec tous les types de charbon
- Nous recommandons notre charbon de noix de coco pour sa haute performance et de longue durée
- Livré avec grille standard

#### M45

- 40 couverts aprox.
- Intérieur construit en fonte d'acier
- Entièrement isolée pour économiser l'énergie et pour éviter la déperdition de chaleur
- Grille de cuisson amovible pour faciliter le nettoyage
- Peut travailler avec tous les types de charbon
- Nous recommandons notre charbon de noix de coco pour sa haute performance et de longue durée
- Tiroir à cendres amovible
- Livré avec une grille standard en acier inoxydable, une pince et tisonnier pour charbon

### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code	Model	Dimensions	Production	Power Equivalence	Temperature	Consumption	Performance	Charcoal Load	Net Weight	Price
Code	Modèle	Dimensions	Production	Puissance Équivalente	Température	Consommation	Autonomie	Charge de Charbon	Poids Net	Prix
		L x P x H (mm)	Kg/h	KW	°C	Kg/dia	H	KG	kg	€
203061	TINDAYA	420x420x150	25	1,5	250 - 350	4 - 5	2	1	4	236
203020	M45	450x600x330	50	3	250 - 350	8 - 10	4	2	38	2.521



**TINDAYA**



**M45**

**ACCESSORIES / ACCESSOIRES**

 <p><b>Ref. 913504</b> STANDARD GRATE / GRILLE STANDARD TINDAYA</p> <p>Dimensions: 340x240 <b>price / prix: 62€</b></p>	 <p><b>Ref. 913505</b> MIXED GRATE / GRILLE MIXTE TINDAYA</p> <p>Dimensions: 340x240 <b>price / prix: 57€</b></p>	 <p><b>Ref. 913506</b> SMOOTH GRATE / GRILLE LISSE TINDAYA</p> <p>Dimensions: 340x240 <b>price / prix: 54€</b></p>
 <p><b>Ref. 913507</b> STANDARD GRATE / GRILLE STANDARD M45</p> <p>Dimensions: 400x530 <b>price / prix: 195€</b></p>		

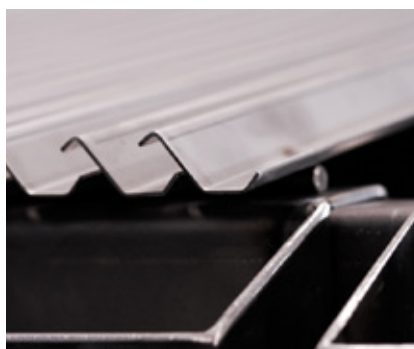
## Charcoal Barbecue / Barbecue à braise M80 - M140

### CHARACTERISTICS

- 100 diners approx.
- Cast iron steel interior
- Fully insulated to save energy and prevent heat loss
- The grates are hinged and removable for easy cleaning
- With elevation system of the charcoal platform, which permits the control of the intensity of cooking
- Suitable for any type of charcoal
- We recommend our coconut shell charcoal for its high performance and long lasting
- Front ash drawer for easy cleaning
- Removable front grease drawer
- Nylon wheels
- Supplied with 2 ribbed grates in stainless steel, meat tongs and poker

### CARACTÉRISTIQUES

- 100 couverts aprox.
- Intérieur construit en fonte d'acier
- Entièrement isolée pour économiser l'énergie et pour éviter la déperdition de chaleur
- Les grilles sont articulées et extractibles
- Dispose d'un système de levage de la trémie du charbon pour contrôler l'intensité de la cuisson souhaitée
- Peut travailler avec tous les types de charbon
- Nous recommandons notre charbon de noix de coco pour sa haute performance et de longue durée
- Récupérateur de graisses frontal amovible
- Tiroir à cendres pour faciliter le nettoyage
- Roues en nylon
- Livré avec 2 grilles cannelée en acier inoxydable, une pince et tisonnier pour charbon



### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code	Model	Dimensions	Production	Power Equivalence	Temperature	Consumption	Performance	Charcoal Load	Net Weight	Price
Code	Modèle	Dimensions	Production	Puissance Équivalente	Température	Consommation	Autonomie	Charge de Charbon	Poids Net	Prix
		L x P x H (mm)	Kg/h	KW	°C	Kg/dia	H	KG	kg	€
203022	M80	800x820x930	90	5,5	250 - 350	12 - 16	9	4	240	5.243
203021	M140	1455x820x930	180	11	250 - 350	24 - 32	9	8	410	6.249



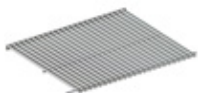


M80



M140

ACCESSORIES / ACCESSOIRES



**Ref. 913502**  
RIBBED GRATE /  
GRILLE  
CANNELÉE  
Dimensions:  
650x650  
price / prix: 625€

## Cookware / Ustensiles

### CASSEROLE DISH WITH GLASS LID

- Made of cast aluminium with high quality non-stick coating, without PFOA
- With robust handles
- Supplied with tempered glass lid and bakelite handle
- Ideal for stews, cooked meals, rice, seafood, eggs, vegetables etc.
- Perfect for serving directly at the table along with our wooden and cast iron plates

### CASSEROLE AVEC COUVERCLE EN CRISTAL

- Fabriqué en fonte d'aluminium avec revêtement antiadhésif de haute qualité, sans PFOA
- Avec poignées robustes
- Livré avec couvercle de verre trempé et poignée de bakélite
- Idéal pour les ragoûts, les repas cuits, le riz, les fruits de mer, les œufs, les légumes etc.
- Parfait pour présenter directement à table avec nos plaques en bois et en fonte

#### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions cm	Price Prix €
913579	CASSEROLE Ø16	Ø16x8,5	35
913580	CASSEROLE Ø20	Ø20x8,5	38
913581	CASSEROLE Ø24	Ø24x7,5	46
913582	CASSEROLE Ø28	Ø28x7,5	54



### FISH GRILLER

- Made of stainless steel AISI 304 (18/10)
- With foldable handle for easy handling and cleaning
- Ideal for grilling all types of fish without damaging

### FISH GRILLER

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Avec poignée rabattable pour poser facilement le poisson et faciliter le nettoyage
- Idéal pour griller tous les types de poissons entiers sans les endommager

#### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions cm	Price Prix €
913584	FISH GRILLER INOX	54x20	83



### TONGS WITH SILICONE

- Made of stainless steel AISI 304, robust and lightweight
- The end of tongs is covered with silicone to avoid any risk of slipping and ensure a good hold of your dishes
- Designed for easy handling all types of trays and casseroles

### PINCE AVEC SILICONE

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304, robuste et léger
- L'extrémité est couverte de silicone afin d'éviter tout risque de glissade et d'assurer une bonne prise de vos plats
- Conçu pour manipuler aisément les bacs ou plats sortant du four

#### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Price Prix €
913433	TONGS / PINCE	19



### OVEN TONGS

- Made of stainless steel AISI 304, great quality and robustness
- Designed for easy oven handling
- Allows to slide grill racks inside the oven and handle food with ease and safety

### PINCES FOUR

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304, grande qualité et robustesse
- Conçues pour la manipulation facile du four
- Permet de déplacer les grilles dans le four et manipuler les aliments avec facilité et sécurité

#### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Price Prix €
913435	TONGS / PINCE	36



### COCONUT CHARCOAL (10Kg)

- 100% natural coconut shell charcoal without any chemical additives
- High calorific value and long duration of use
- It does not produce any type of flame if grilled products release oils or fats
- Supplied in rectangular briquettes of the same size, composition and quality

### CHARBON DE NOIX DE COCO (10Kg)

- Charbon de noix de coco 100% naturel, sans aucun additif chimique
- Haute valeur calorifique et longue durée d'utilisation
- Il ne produit aucun type de flamme si les produits grillés libèrent des huiles ou des graisses
- Fourni en briquettes rectangulaires de même taille, composition et qualité

#### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions cm	Price Prix €
913590	COCONAT CHARCOAL (10Kg)	38,6x29,2x13,5	21

NET PRICE





# INDEX

<b>ECO</b>	<b>72</b>
<b>CROMO</b>	<b>74</b>
<b>VITRO</b>	<b>76</b>
<b>Gas Cookers / Fourneaux à Gaz</b>	<b>78</b>
<b>Electric Griddle / Plaque Électrique</b>	<b>80</b>
<b>Gas Barbecues / Barbecues à Gaz</b>	<b>82</b>

**GRIDDLES AND BARBECUES**  
**PLAQUES ET BARBECUES**



## ECO

### CHARACTERISTICS

- Made entirely in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Bluing rolled steel surface of 6 mm thickness
- Completely welded integrated splash guard of 36 mm thick
- Removable frontal grease drawer for easy cleaning
- High performance burners
- FOG models: high power burner 6Kw
- Thermostatic safety valves with thermocouple
- Piezoelectric ignition
- Removable front panel for easy maintenance
- Prepared for butane gas, natural gas injectors are included
- Gas outlets prepared on both sides
- Height adjustable feet

### CARACTÉRISTIQUES

- Fabriqué entièrement en acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Plaque de cuisson en acier laminé (traitement bleuissege) de 6 mm d'épaisseur
- Avec rebords de 36 mm entièrement soudé pour éviter les éclaboussures de graisses
- Tiroir à graisse en façade amovible pour faciliter le nettoyage
- Brûleurs de haute rendement
- Modèles FOG: équipéee avec un feu de grande puissance 6Kw
- Vannes thermostatiques avec thermocouple
- Allumage piézoélectrique
- Panneau frontal amovible pour un entretien facile
- Préparé pour le gaz butane, les injecteurs de gaz naturel sont inclus
- Sorties de gaz préparés sur les deux côtés
- Pieds réglables en hauteur



### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code	Model	Dimensions	Power		Cooker	Valve	Burners	Cooking Area	Net Weight	Price
Code	Modèle	Dimensions	Puissance		Feux Vifs	Valve	Brûleurs	Zone de Cuisson	Poids Net	Prix
		L x P x H (mm)	Kw	Kcal/h	Kw			L x P (mm)	kg	€
203086	PG 400E	410x457x210	3,2	2.838	-	1	1	400x400	15	355
203087	PG 600E	610x457x210	6,4	5.676	-	2	2	600x400	22	442
203088	PG 800E	810x457x210	9,6	8.514	-	2	3	700x400	29	554
203095	PG 1000E	1010x457x210	9,6	8.514	-	3	3	1000x400	36	628
203072	PG 1200E	1210x457x210	12,8	11.352	-	3	4	1200x400	43	784
203073	PG 400FOG	810x457x210	9,2	8.160	6	2	1	400x400	25	703
203074	PG 600FOG	1010x457x210	12,4	10.998	6	3	2	600x400	32	840
203075	PG 800FOG	1210x457x210	15,6	13.836	6	3	3	700x400	39	977



PG 400E



PG 600 FOG



PG 800E

## CROMO

### CHARACTERISTICS

- Made entirely in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Hard chromium surface of 50 microns and 8 mm thickness
- Completely welded integrated splash guard of 36 mm thick
- Removable frontal grease drawer for easy cleaning
- High performance burners
- FOG models: high power burner 6Kw
- Thermostatic safety valves with thermocouple
- Piezoelectric ignition
- Removable front panel for easy maintenance
- Prepared for butane gas, natural gas injectors are included
- Gas outlets prepared on both sides
- Height adjustable feet

### CARACTÉRISTIQUES

- Fabriqué entièrement en acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Surface de chrome dur de 50 microns et 8 mm d'épaisseur
- Avec rebords de 36 mm entièrement soudé pour éviter les éclaboussures de graisses
- Tiroir à graisse en façade amovible pour faciliter le nettoyage
- Brûleurs de haute rendement
- Modèles FOG: équipée avec un feu de grande puissance 6Kw
- Vannes thermostatiques avec thermocouple
- Allumage piézoélectrique
- Panneau frontal amovible pour un entretien facile
- Préparé pour le gaz butane, les injecteurs de gaz naturel sont inclus
- Sorties de gaz préparés sur les deux côtés
- Pieds réglables en hauteur



### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code	Model	Dimensions	Power		Cooker	Valve	Burners	Cooking Area	Net Weight	Price
Code	Modèle	Dimensions	Puissance		Feux Vifs	Valve	Brûleurs	Zone de Cuisson	Poids Net	Prix
		L x P x H (mm)	Kw	Kcal/h	Kw			L x P (mm)	kg	€
203092	PG 600CR	610x457x235	6,4	5.676	-	1	2	600x430	35	1.020
203093	PG 800CR	810x457x235	9,6	8.514	-	2	3	800x430	45	1.332
203076	PG 600CR FOG	1010x457x235	12,4	10.998	6	2	2	600x430	49	1.431
203077	PG 800CR FOG	1210x457x235	15,6	13.836	6	3	3	800x430	59	1.804



PG 600 CR



PG 600CR FOG

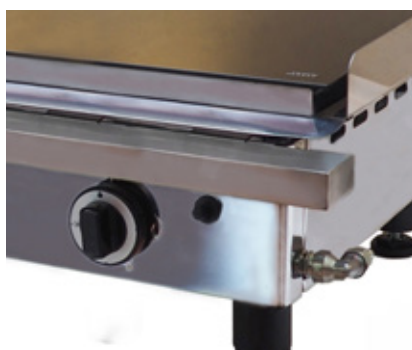
## VITRO

### CHARACTERISTICS

- Made entirely in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Glass cooking surface of 4 mm thick, pore-free
- Completely welded integrated splash guard of 36 mm thick
- Removable grease drawer at front side for easy cleaning
- Burners of great calorific value
- Vitro-ceramic plate is removable for easy cleaning
- Thermostatic safety valves with thermocouple
- Ignition with piezoelectric
- Gas intake prepared on both sides
- Height adjustable legs

### CARACTÉRISTIQUES

- Fabriqué entièrement en acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Surface de cuisson en verre de 4 mm d'épaisseur, sans pores
- Avec rebords de 36 mm entièrement soudé pour éviter les éclaboussures de graisses
- Tiroir à graisse de face amovible pour un nettoyage facile
- Brûleurs de grande valeur calorifique
- La plaque vitrocéramique est amovible pour un nettoyage facile
- Vannes thermostatiques de sécurité avec thermocouple
- Allumage avec piézoélectrique
- Prise de gaz préparée des deux côtés
- Pieds réglables en hauteur



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Code	Model	Dimensions	Power		Valve	Burners	Cooking Area	Net Weight	Price
Code	Modèle	Dimensions	Puissance		Valve	Brûleurs	Zone de Cuisson	Poids Net	Prix
		L x P x H (mm)	Kw	Kcal/h			L x P (mm)	kg	€
203170	PG 400 VITRO	440x500x290	5,2	4.472	1	2	400x400	24	643
203171	PG 600 VITRO	640x500x290	7,7	6.622	2	3	600x400	32	820
203172	PG 800 VITRO	840x500x290	10,3	8.858	2	4	800x400	46	988





PG 400 VITRO



PG 600 VITRO



PG 800 VITRO

## Gas Cookers / Fourneaux à Gaz

### CHARACTERISTICS

- Made entirely in stainless steel AISI 304 (18/10)
- High power burner 6 kW
- Removable stove for easy cleaning and maintenance
- Robust removable steel grill
- Thermostatic safety valves with thermocouple
- Piezoelectric ignition
- Removable front panel for easy maintenance
- Prepared for butane gas, natural gas injectors are included
- Gas outlets prepared on both sides
- Height adjustable feet

### CARACTÉRISTIQUES

- Fabriqué entièrement en acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Équipée avec un feu de grande puissance 6Kw
- Brûleurs amovibles pour faciliter nettoyage et l'entretien
- Grill en acier, robuste et amovible
- Vannes thermostatiques avec thermocouple
- Allumage piézoélectrique
- Panneau frontal amovible pour un entretien facile
- Préparé pour le gaz butane, les injecteurs de gaz naturel sont inclus
- Sorties de gaz préparés sur les deux côtés
- Pieds réglables en hauteur



### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code	Model	Dimensions	Power		Valve	Cooker	Cooking Area	Net Weight	Price
Code	Modèle	Dimensions	Puissance		Valve	Feux Vifs	Zone de Cuisson	Poids Net	Prix
		L x P x H (mm)	Kw	Kcal/h			L x P (mm)	kg	€
350036	FOG1	410x457x210	6	2.838	1	1	40x40	9	482
350037	FOG2	610x457x210	12	5.676	2	2	(40x40)x2	14	784
350038	FOG3	810x457x210	18	8.514	3	3	(40x40)x3	20	1.229



FOG1



FOG2



FOG3

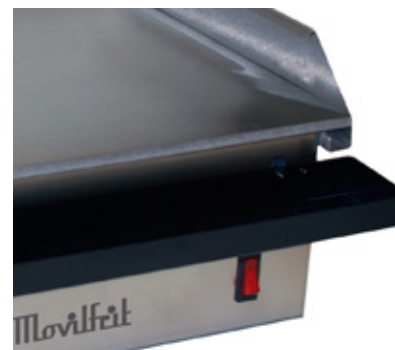
## Electric Griddle / Plaque Électrique

### CHARACTERISTICS

- Made entirely in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Rolled steel cooking surface of 5 mm thick
- Completely welded integrated splash guard of 36 mm thick
- Removable grease drawer for easy cleaning
- Armoured heating elements
- With thermostatic control up to 300°C
- Height adjustable feet
- Removable handles for easy manage

### CARACTÉRISTIQUES

- Fabriqué entièrement en acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Surface de cuisson en acier laminé de 5 mm d'épaisseur
- Avec rebords de 36 mm entièrement soudé pour éviter les éclaboussures de graisses
- Tiroir à graisse amovible pour faciliter le nettoyage
- Résistances blindées
- Régulation de température par thermostat jusqu'au 300°C
- Pieds réglables en hauteur
- Poignées amovibles pour faciliter l'utilisation



### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code	Model	Dimensions	Power	Voltage	Cooking Area	Net Weight	Price
Code	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance Kw	Tension Kcal/h	Zone de Cuisson L x P (mm)	Poids Net kg	Prix €
<b>203031</b>	PE 400	415x435x210	3	230	395x395	15	<b>380</b>
<b>203032</b>	PE 600	630x435x210	3	230	585x395	22	<b>463</b>



PE 600



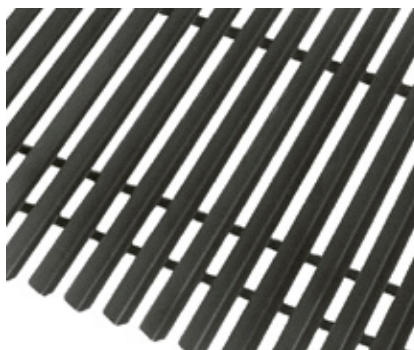
## Gas Barbecues / Barbecues à Gaz

### CHARACTERISTICS

- Made entirely in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Rolled steel grate, adjustable to 3 types of height, with bakelite knobs
- Removable frontal grease drawer for easy cleaning
- Stainless steel tubular burners
- Thermostatic safety valves with thermocouple
- Prepared for butane gas, natural gas injectors are included
- Gas outlets prepared on both sides
- Height adjustable feet
- Supplied with volcanic rock (1 load of 4 kg for each cooking zone)

### CARACTÉRISTIQUES

- Fabriqué entièrement en acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Grille en acier laminé cannelée, réglable 3 hauteurs, avec boutons en bakélite
- Tiroir à graisse en façade amovible pour faciliter le nettoyage
- Brûleurs tubulaires en inox
- Vannes thermostatiques avec thermocouple
- Préparé pour le gaz butane, les injecteurs de gaz naturel sont inclus
- Sorties de gaz préparés sur les deux côtés
- Pieds réglables en hauteur
- Fourni avec roche volcanique (1 charge de 4 kg pour chaque zone de cuisson)



### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code	Model	Dimensions	Power		Valve	Burners	Grate Dimensions	Net Weight	Price
Code	Modèle	Dimensions	Puissance		Valve	Brûleurs	Dimensions Grille	Poids Net	Prix
		L x P x H (mm)	Kw	Kcal/h			L x P (mm)	kg	€
<b>370000</b>	B5	370x600x260	7,2	5.676	1	2	280x500	28	<b>809</b>
<b>370001</b>	B10	600x600x260	14,4	11.352	2	4	530x500	45	<b>1.241</b>
<b>370002</b>	B15	900x600x260	21,6	17.028	3	6	830x500	62	<b>1.612</b>



B5



B10



B15



# INDEX

<b>Vacuum Packers / Machine d'emballage sous-vide</b>	<b>86</b>
<b>Slicers / Trancheurs</b>	<b>88</b>
<b>Microwave Ovens / Fours à Micro-Ondes</b>	<b>90</b>
<b>Thermos</b>	<b>92</b>
<b>Toasters / Toasteurs</b>	<b>94</b>



**SMALL APLIANCES**  
**PETIT APPAREILS**

## Vacuum Packers / Machine d'emballage sous-vide

### CHARACTERISTICS

- Made entirely in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Digital control panel
- Ideal for packaging solid, soft, powdered foods, pharmaceuticals etc.
- Packaging cycle starts automatically when the lid is lowered
- Adjustable vacuum percentage
- Sealing time and temperature adjustable for different sizes of bags
- Emergency stop button
- Non skid feet

### CARACTÉRISTIQUES

- Fabriqué entièrement en acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Le panneau de commandes de type digital
- Idéal pour l'emballage solide, doux aliments, poudre, produits pharmaceutiques, etc
- Le cycle d'emballage démarre automatiquement lorsque le couvercle est abaissé
- Pourcentage de vide réglable
- Température et temps de soudure réglables pour s'adapter à tout type de sacs
- Bouton d'arrêt d'urgence
- Pieds antidérapants



### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code	Model	Dimensions	Power	Voltage	Chamber dimensions	Welding Length	Pump capacity	Net Weight	Price
Code	Modèle	Dimensions	Puissance	Tension	Dimensions caméra	Longueur Soudure	Capacité Pompe	Poids Net	Prix
		L x P x H (mm)	W	V	L x P x H (mm)	mm	m <sup>3</sup>	kg	€
440100	K260	490x450x320	370	230	390x285x50	260	10	36	1.316
440101	K350	490x450x360	500	230	380x330x55	300	20	62	1.531
440103	K450	570x530x500	1500	230	440x420x120	450	20	75	1.817





K260



K450

## Slicers / Trancheurs

### CHARACTERISTICS

- Built in anodized aluminium
- Fan cooled motor, with belt driven transmission
- Safety devise incorporated
- Removable blade sharpener for easy cleaning
- Blade in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Plexiglass safety hand guard incorporated
- Carriage moves smoothly on ball bearings allowing effortless cutting
- Blade protection ring
- Non skid feet

### CARACTÉRISTIQUES

- Construit entièrement en aluminium anodisé
- Moteur avec ventilateur de refroidissement, transmission par courroie
- Couvre-couteau avec dispositif de sécurité
- Affûteur de lame amovible pour un nettoyage facile
- Lame en acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Protection en plexiglas du chariot
- Chariot se déplace en douceur sur des roulements à billes permettant une coupe sans effort
- Cercle protège lame
- Pieds antidérapants



### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code	Model	Dimensions	Power	Voltage	Blade Diameter	Cutting Length	Height Of Cut	Thickness	Net Weight	Price
Code	Modèle	Dimensions	Puissance	Tension	Diamètre Lame	Longueur Coupe	Hauteurs Coupe	Epaisseur	Poids Net	Prix
		L x P x H (mm)	W	V	mm	L x P x H (mm)	mm	mm	kg	€
<b>432060</b>	C220S	410x400x350	210	230	Ø220	134	130	0 - 12	16	<b>520</b>
<b>432061</b>	C250S	535x475x420	240	230	Ø250	185	140	0 - 17	20	<b>585</b>
<b>432063</b>	C300S	590x538x450	300	230	Ø300	202	160	0 - 18	26	<b>731</b>



C220S



C300S

## Microwave Ovens / Fours à Micro-Ondes

### CHARACTERISTICS

#### FM 900 INOX

- Made in stainless steel AISI 304 (18/10), except exterior sheet
- Basic model for any professional kitchen
- Thermally insulated glass door
- Manual timer incorporated
- Glass turntable of Ø 27 cm
- The end-of-program alert
- Non skid feet

#### FM 1800 2M

- Made entirely in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Professional model for intensive use
- Thermally insulated glass door
- Digital control of power and time
- Ceramic fixed base, without turntable
- The end-of-program alert
- Non skid feet

### CARACTÉRISTIQUES

#### FM 900 INOX

- Fabriqué entièrement en acier inoxydable AISI 304 (18/10), sauf les panneaux extérieurs
- Modèle basique pour toute cuisine professionnelle
- Porte en verre à isolation thermique
- Minuterie manuelle incorporée
- Plateau tournant de Ø 27 cm
- Minuterie digitale
- Alerte de fin de programme
- Pieds antidérapants

#### FM 1800 2M

- Fabriqué entièrement en acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Modèle professionnel idéal pour un usage intensif
- Porte en verre à isolation thermique
- Commandes digitales de temps et puissance
- Sole fixe en céramique, sans plateau tournant
- Alerte de fin de programme
- Pieds antidérapants



### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code	Model	Dimensions	Power	Consumption	Voltage	Power Levels	Timer	Internal Dimensions	Capacity	Net Weight	Price
Code	Modèle	Dimensions	Puissance	Consommation	Tension	Niveaux	Minuteur	Dimensions Internes	Capacité	Poids Net	Prix
		L x P x H (mm)	W	W	V	niveles	min	L x P x H (mm)	L	kg	€
402026	FM 900 INOX	510x370x300	900	1350	230	5	30	325x325x206	23	14	218
402028	FM 1800 2M	645x490x408	1800	2800	230	3	99	374x378x224	30	38	868



FM 900 INOX



FM 1800 2M



## Thermos

### CHARACTERISTICS

- Made entirely in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Designed to occupy little space and satisfy needs of catering professionals
- Versatile and robust models
- Ideal for milk, broth, water, tea, coffee, consommé, etc.
- Stainless steel armoured heating elements
- Detachable tank with unscrewing system for easy cleaning
- Automatic temperature regulation
- Independent control for the model TM12
- Exhaust faucet adjustable in 2 positions
- Non skid feet

### CARACTÉRISTIQUES

- Fabriqué entièrement en acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Conçu pour occuper peu d'espace et répondre à besoins des professionnels de l'hôtellerie
- Modèles versatiles et robustes
- Idéal pour lait, bouillon, eau, thé, café, consommé, etc.
- Résistances blindées en acier inox
- Cuve détachable avec dévissage pour faciliter nettoyage
- Régulation automatique de la température
- Contrôle indépendante de la modèle TM12
- Robinet d'échappement réglable en 2 positions
- Pieds antidérapants



### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code	Model	Dimensions	Power	Consumption	Voltage	Capacity	Net Weight	Price
Code	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance W	Consomation W	Tension V	Capacité L	Poids Net kg	Prix €
440050	TM3	232x232x430	1	789	230	3	7	618
440051	TM6	265x265x525	1,5	1184	230	6	10	634
440052	TM12	525x265x525	3	2368	230	6+6	20	1.170
440053	TM20	380x380x600	3	2368	230	20	15	1.170



TM3



TM12



TM20

## Toasters / Toasteurs

### CHARACTERISTICS

- Made entirely in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Allows to toast, grilling and heating products
- Stainless steel armoured heating elements with independent control
- Stainless steel grates with extendable handle
- Removable protection grids for easy cleaning
- Inside depth of 27 cm
- Independent luminous switch for each heating element
- Manual timer up to 15 minutes
- Removable tray to collect waste
- Non skid feet

### CARACTÉRISTIQUES

- Fabriqué entièrement en acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Permet toaster, griller et grater les produits
- Résistances blindées en acier inox avec contrôle indépendant
- Grilles en acier inoxydable avec poignée extensible
- Grilles de protection amovible pour un nettoyage facile
- Profondeur de l'intérieur de 27 cm
- Interrupteur lumineux indépendant pour chaque résistance
- Minuterie manuelle jusqu'à 15 minutes
- Bac amovible de récupération des déchets
- Pieds antidérapants



### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code	Model	Dimensions	Power	Consumption	Voltage	Power Levels	Timer	Grate Dimensions	Net Weight	Price
Code	Modèle	Dimensions	Puissance	Consommation	Tension	Niveaux	Minuteur	Dimensions Grille	Poids Net	Prix
		L x P x H (mm)	W	W	V		min	L x P (mm)	kg	€
440025	T1	510x280x225	2300	3450	230	1	15	370x260	6	280
440026	T2	510x280x325	3450	5175	230	2	15	370x260	8	358



T1



T2



# GENERAL SALES CONDITIONS

## **ORDERS**

The orders must be placed written (by letter, e-mail or WhatsApp) to have tangible evidence and avoid transcription mistakes. The orders will not be able to cancel when the shipment of the goods has been performed. If the goods are made under special production request, cancellation will not be admitted once the production has begun. FURUS QUALITY S.L. reserves the right to not admit orders from those customers that have broken previous contracts as well as from customers who do not have the means to install and service during the warranty period and after.

## **PRICES**

Recommended retail prices listed in Euro. The prices do not include any taxes, delivery, installation or start-up. Accessories are not included in the prices.

## **PAYMENT TERMS**

All orders must be paid in advance, unless credit has been established.

## **CONDITIONS DE LIVRAISON**

The goods will be delivered Ex Works (Barcelona).

## **CLAIMS AND RECEIPT OF THE GOODS**

Customers are required to inspect the goods upon receipt. Any claim regarding the supply, transport, packaging etc., which is not notified within 48h of reception of the goods, shall not be admitted.

## **PACKAGING**

Packaging will be standard provided FURUS QUALITY S.L. Special packaging upon customer's request will be charged separately.

## **WARRANTY**

All products have a warranty specified by current law. FURUS QUALITY S.L. will be only responsible for manufacturing defects. The warranty is valid only if the equipment has been properly installed and operated. Manipulation or incorrect use by the customer or final user will be excluded from the warranty.

## **TECHNICAL SERVICE**

All distributors must have their own technical service. FURUS QUALITY S.L. will provide information and instructions that might be required.

## **RETURNS OF THE GOODS**

Any goods return must be authorized by FURUS QUALITY S.L. and sent in their original packaging freight prepaid. Under no circumstances goods will be accepted without original packaging or which have been subject to any use or manipulation.

## **RESERVATION OF TITLE**

FURUS QUALITY S.L. has ownership of all goods until full payment has been made.

## **JURISDICTION**

In case of dispute, parties will attribute competence exclusively to the courts of Barcelona (Spain).

## **PRICE LIST VALIDITY**

FURUS QUALITY S.L. reserves the right to introduce, without notice, any modifications considered necessary (in prices, models, dimensions etc.) without prejudice to what the main characteristics of the products. FURUS QUALITY S.L. takes no responsibility for any printing typographic errors, or possible changes in product characteristics. The prices are valid as from 1st of June of 2019. This price list cancels all previous ones.





# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

## COMMANDES

Les commandes doivent être envoyées par écrit (courrier, e-mail ou WhatsApp) pour avoir une preuve tangible et éviter les erreurs de transcription. Les commandes ne seront pas en mesure d'annuler lorsque l'expédition de la marchandise a été effectuée. Si les produits sont faits sur demande de production spéciale, l'annulation ne sera pas admise une fois que la production a été commencée. FURUS QUALITY S.L. se réserve le droit de ne pas admettre les commandes de ces clients qui ont rompu les contrats antérieurs ainsi que des clients qui n'ont pas les moyens d'installer les équipements et donner le service après vente pendant de la période de garantie et après.

## PRIX

Sont les prix de détail suggérés et figurent en Euro. Les prix ne comprennent pas les taxes, la livraison, l'installation ou le démarrage. Accessoires ne sont pas inclus dans les prix.

## MODE DE PAIEMENT

Toutes les commandes doivent être payées par avance, sauf que le crédit a été établie.

## CONDITIONS DE LIVRAISON

Les produits seront livrés port dû (Ex Works Barcelone).

## RÉCLAMATIONS ET RÉCEPTIONS DE MARCHANDISE

Les clients sont tenus de vérifier les marchandises dès leur réception. Toute réclamation concernant la livraison, le transport, l'emballage, etc., qui ne sont pas notifiée dans les 48 heures de la réception de la marchandise, ne seront pas admis.

## EMBALLAGE

Emballage sera standard fournis par FURUS QUALITY S.L. Emballage spécial demandé par client sera facturé séparément.

## GARANTIE

Tous les produits bénéficient d'une garantie prévue par la loi actuelle. FURUS QUALITY S.L. sera seulement responsable de défauts de fabrication. La garantie est valide seulement si l'appareil a été correctement installé et exploité. Manipulation ou mauvaise utilisation par le client ou l'utilisateur final seront exclus de la garantie.

## SERVICE TECHNIQUE

Tous les distributeurs doivent avoir leur propre service technique. FURUS QUALITY S.L. fournira des informations et des instructions qui pourraient être nécessaires.

## RETOUR DE MARCHANDISE

Tout retour de marchandises doit être autorisée par FURUS QUALITY S.L. et envoyé dans leur emballage d'origine port payé. En aucun cas, les marchandises seront acceptés sans emballage d'origine ou qui ont fait l'objet d'une utilisation ou manipulation.

## RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

FURUS QUALITY S.L. a la propriété de tous les biens jusqu'au paiement intégral a été réalisé.

## COMPÉTENCE

En cas de litige, les parties attribuent expressément compétence aux tribunaux de Barcelone (Espagne).

## VALIDITÉ DE TARIF

FURUS QUALITY S.L. se réserve le droit d'apporter, sans préavis, toutes les modifications jugées nécessaires (des prix, modèles, dimensions, etc.) sans préjudice sur les principales caractéristiques des produits. FURUS QUALITY S.L. prend aucune responsabilité pour les erreurs typographiques ou d'impression, d'éventuels changements dans les caractéristiques du produit. Les prix sont valables à partir de 1 de Juin de 2019. Ce tarif annule tout tarif précédent.



#### CENTRAL OFFICE

Av. Cornisa, 1- Planta 2  
08690 Santa Coloma Cervelló  
Barcelona (Spain)  
Tel. (+34) 936 301 453  
Fax (+34) 932 201 768  
☎ (+34) 634 975 873  
movilfrit@movilfrit.com

#### FACTORY

P.I.Romica - Av. A parcela 37 nave 15-34  
02007 Albacete  
Spain

[www.movilfrit.com](http://www.movilfrit.com)

Design and Layout:

© COLILLAS BRANDING S.L.

© FURUS QUALITY S.L. 2019

This document and all of its content is protected by Spanish Royal Legislative Decree 1/1996 of 12 April, approving the revised text of the Law on Intellectual Property, regularizing, clarifying and harmonizing the existing legislation on the subject and also by Law 29/2009, of December 30, General Advertising establishing the legal regime of unfair competition and advertising changes.

Total or partial reproduction of this document by any means or procedure, including reprographics and computer processing and distribution of total copies and / or partial of its contents is strictly prohibited without written permission from the copyright holder.

Fraudulent use of any message, image, layout and design contained herein are protected by law and will be legally prosecuted by the owner of the rights and punished with the penalties established by Spanish law.

Intellectual property of it is, solely and exclusively, of FURUS QUALITY S.L. For more information contact the copyright holder.

© FURUS QUALITY S.L. 2019

Ce document et tout son contenu est protégé par décret royal espagnol législatif 1/1996 du 12 Avril, approuvant le texte révisé de la loi sur la propriété intellectuelle, régularisant, clarifiant et d'harmonisant la législation en vigueur la législation existante sur le sujet et par la loi 29/2009 passées du 30 Décembre, Publicité générale établissant le régime juridique de la concurrence et de publicité changements injustes.

La reproduction totale ou partielle de ce document par tout moyen ou procédure, y compris la reprographie et le traitement informatique et de la distribution de copies totales et / ou partielle de son contenu est strictement interdite sans autorisation écrite du titulaire du droit d'auteur.

L'utilisation frauduleuse de tout message, image, mise en page et la conception contenue dans ce document sont protégés par la loi et sera légalement poursuivi par le propriétaire des droits et puni des peines prévues par la loi Espagnole.

La propriété intellectuelle de celui-ci est, uniquement et exclusivement, de FURUS QUALITY S.L. Pour plus d'informations contacter le titulaire du droit d'auteur.

FOLLOW US:





#### CENTRAL OFFICE

Av. Cornisa, 1 - planta 2  
08690 Santa Coloma de Cervelló  
Barcelona (Spain)  
Tel. (+34) 936 301 453  
Fax (+34) 932 201 768  
☎ (+34) 634 975 873  
movilfrit@movilfrit.com

#### FACTORY

P.I.Romica – Av. A parcela 37 nave 15-34  
02007 Albacete  
Spain

[www.movilfrit.com](http://www.movilfrit.com)

