



**Mlovifruit**  
COOKING & COOLING FOR YOU

Mlovifruit

CATALOGUE 2016

CATALOGUE  
**2016**



### **CENTRAL OFFICE / BUREAU CENTRAL**

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

### **FACTORY / USINE**

Oscá 11 - Polígono Salinas  
08830 Sant Boi de Llobregat  
Barcelona (Spain)

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

© COOKING & COOLING FOR YOU S.L.U. 2016

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 COOKING & COOLING FOR YOU S.L.U. For more information contact the copyright holder.

© COOKING & COOLING FOR YOU S.L.U. 2016

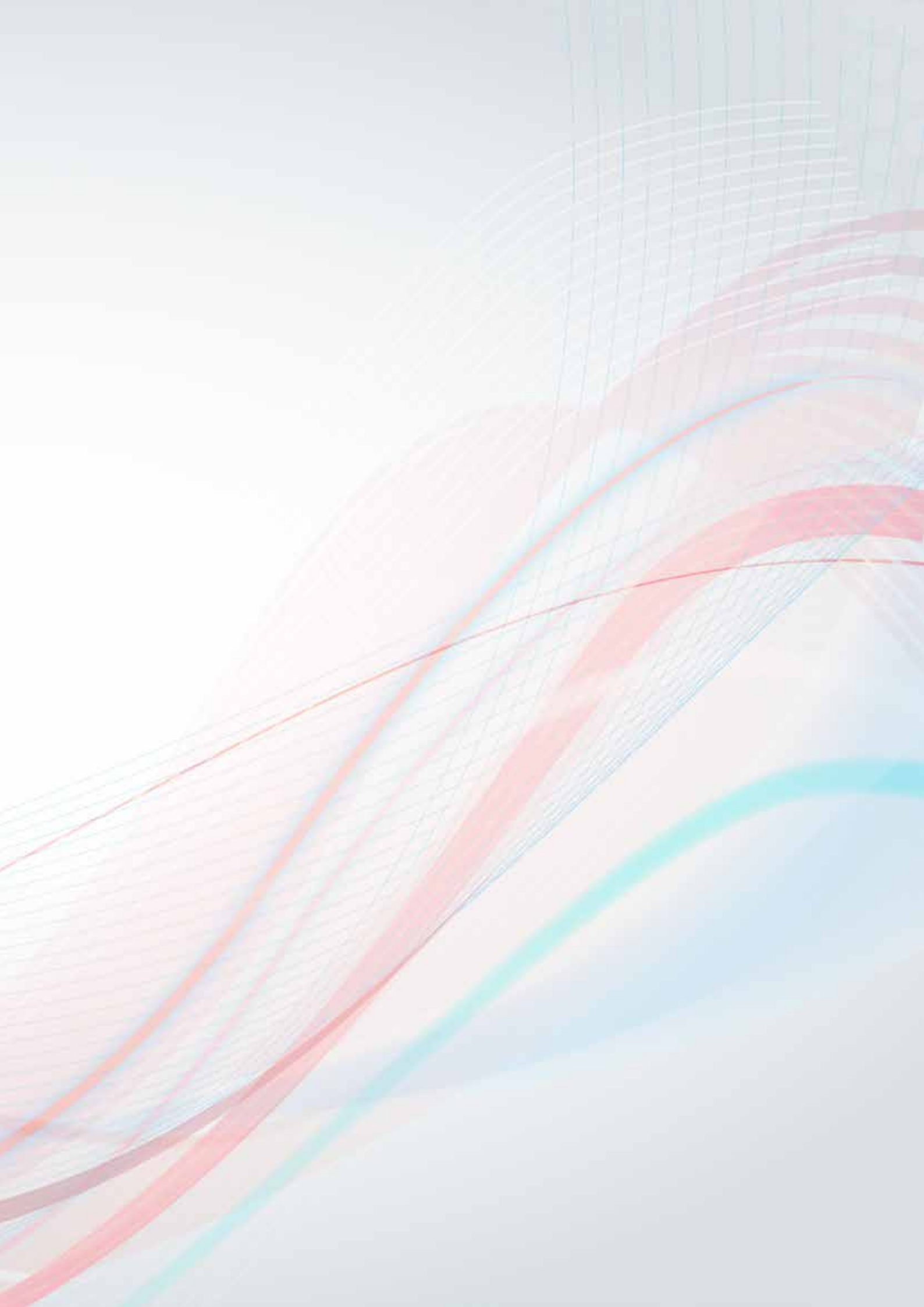
Ce document et tout son contenu est protégé par décret royal espagnol législatif 1/1996 du 12 Avril, approuvant le texte révisé de la loi sur la propriété intellectuelle, régularisant, clarifiant et d'harmonisant la législation en vigueur la législation existante sur le sujet et par la loi 29/2009 passées 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 COOKING & COOLING FOR YOU S.L.U. Pour plus d'informations contacter le titulaire du droit d'auteur.





# 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.

Movilfrit vous aide à atteindre le succès en fournissant les meilleures solutions pour votre cuisine professionnelle.





*and the world*



**Movelfruit**  
COOKING & COOLING FOR YOU







# INDEX

<b>DISPLAY CASES / VITRINES</b>	10
ONIX	12
ONIX 2 FLOORS / 2 ÉTAGES	14
ONIX COLD PLATE / PLAQUE FROIDE	16
ONIX SUSHI	18
ONIX SUSHI COLD PLATE / PLAQUE FROIDE	20
ONIX HOT - CRYSTAL	22
CUB	24
JADE	26
ARGEN	28
NEUTRAL	30
<b>FRYERS / FRITEUSES</b>	32
<b>ELECTRIC / ÉLECTRIQUE</b>	
LUX 5 (WATER&OIL / EAU&HUILE)	34
FA	36
FAP	38
FH (WATER&OIL / EAU&HUILE)	40
FAH	42
<b>GAS / GAZ</b>	
FG	44
<b>CHARCOAL OVENS AND BARBECUES / FOURS ET BARBECUES À BRAISE</b>	46
OVEN / FOUR BR45	48
OVEN / FOUR BR50	50
OVEN / FOUR BR130	52
OVEN / FOUR BR170	54
BARBECUES / BARBECUES SNACK	56
BARBECUES / BARBECUES M80 - M140	58
<b>GRIDDLES AND BARBECUES / PLAQUES ET BARBECUES</b>	60
GAS GRIDDLES / PLAQUES À GAZ	62
ELECTRIC GRIDDLE / PLAQUE ÉLECTRIQUE	64
GAS GRIDDLES & BARBECUE / PLAQUES & BARBECUES À GAZ	66
GAS BARBECUES / BARBECUES À GAZ	68
<b>PIZZA</b>	70
PIZZA OVENS / FOURS À PIZZA SUL	72
PIZZA OVENS / FOURS À PIZZA OKUS	74
PIZZA OVENS / FOURS À PIZZA OKUS BIG	76
GAS PIZZA OVENS / FOURS À GAZ PIZZA	78
SPIRAL MIXERS / PÉTRINS	80
DOUGH ROLLERS / FAÇONNEUSE DE PÂTE	82
<b>CONVECTION OVENS / FOURS À CONVECTION</b>	84
CONVECTION OVENS / FOURS À CONVECTION	86
COMBI STEAMERS / FOURS MIXTES À VAPEUR	88
<b>CABINETS / ARMOIRES</b>	90
KALD	92
<b>SMALL APLIANCES / PETIT APPAREILS</b>	94
SLICERS / TRANCHEURS	96
MICROWAVES / FOURS À MICRO-ONES	98
JUICER / PRESSE AGRUMES	100
TOASTERS / TOASTEURS	102



**Display Cases**

**Vitrines**

# index

<b>Onix</b>	<b>12</b>
<b>Onix 2 Floors / 2 Étages</b>	<b>14</b>
<b>Onix Cold Plate / Plaque Froide</b>	<b>16</b>
<b>Onix Sushi</b>	<b>18</b>
<b>Onix Sushi Cold Plate / Plaque Froide</b>	<b>20</b>
<b>Onix Hot - Crystal</b>	<b>22</b>
<b>Cub</b>	<b>24</b>
<b>Jade</b>	<b>26</b>
<b>Argen</b>	<b>28</b>
<b>Neutral</b>	<b>30</b>

## Onix

### CHARACTERISTICS

- Exterior finish in black anodized aluminum
- Elegant curved glass allows maximum product visibility
- Hinged, tempered front glass for easy cleaning
- Stamped 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
- High strength sliding doors
- Hermetic compressor with tropicalized ventilated condenser
- Illuminated by LED strip
- Flat surface of 13 cm on top to keep serving plates
- Remote control model "R": without refrigerant gas R134a at the engine

### 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 €
306900	4 BLACK / NOIR	1146x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	1.041
306901	4 WHITE / BLANCHE	1146x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	1.041
306902	4 RED / ROUGE	1146x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	1.041
306903	6 BLACK / NOIR	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	34	1.197
306904	6 WHITE / BLANCHE	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	34	1.197
306905	6 RED / ROUGE	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	34	1.197
306906	8 BLACK / NOIR	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	40	1.299
306907	8 WHITE / BLANCHE	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	40	1.299
306908	8 RED / ROUGE	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	40	1.299
306909	R6	1146x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	32	1.228
306910	R8	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	35	1.335



**6 BLACK / NOIR**



**6 WHITE / BLANCHE**



**6 RED / ROUGE**

## 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
- Stamped 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
- High strength sliding doors
- Hermetic compressor with tropicalized ventilated condenser
- Illuminated by LED strip
- Flat surface of 13 cm on top to keep serving plates
- Second floor not refrigerated
- Remote control model "R": without refrigerant gas R134a at the engine

### 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
- Deuxième étage n'est pas réfrigéré
- Modèle de contrôle à distance "R": sans gaz réfrigérant R134a sur le moteur

### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

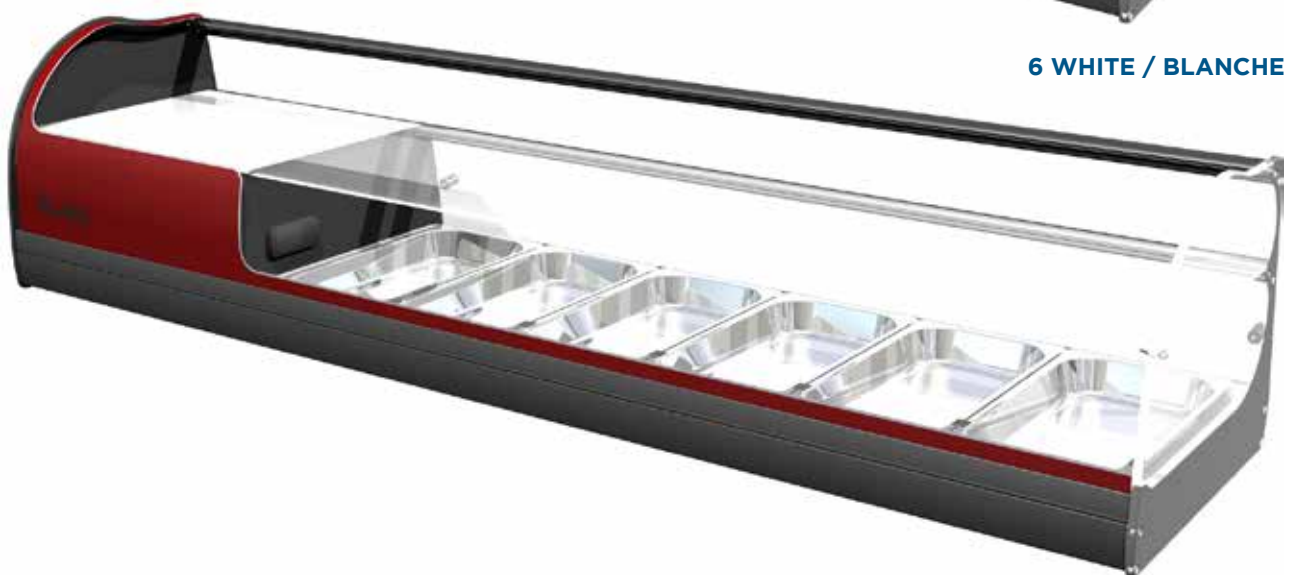
Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions L x P x H (mm)	Power Puissance W	Consumption Consommation W	Temperature Température °C	Voltage Tension V	Capacity Capacité	Net weight Poids net kg	Price Prix €
306920	6 BLACK / NOIR	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	43	1.406
306921	6 WHITE / BLANCHE	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	43	1.406
306922	6 RED / ROUGE	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	43	1.406
306923	8 BLACK / NOIR	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	51	1.594
306924	8 WHITE / BLANCHE	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	51	1.594
306925	8 RED / ROUGE	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	51	1.594
306926	R6	1146x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	38	1.443
306927	R8	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	45	1.636



**6 BLACK / NOIR**



**6 WHITE / BLANCHE**



**6 RED / ROUGE**

## 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
- Stamped 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
- High strength sliding doors
- Hermetic compressor with tropicalized ventilated condenser
- Illuminated by LED strip
- Flat surface of 13 cm on top to keep serving plates
- Remote control model "R": without refrigerant gas R134a at the engine

### 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
- 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 €
306937	4 BLACK / NOIR	1146x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	24	1.208
306938	4 WHITE / BLANCHE	1146x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	24	1.208
306939	4 RED / ROUGE	1146x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	24	1.208
306911	6 BLACK / NOIR	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	34	1.305
306912	6 WHITE / BLANCHE	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	34	1.305
306913	6 RED / ROUGE	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	34	1.305
306914	8 BLACK / NOIR	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	40	1.457
306915	8 WHITE / BLANCHE	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	40	1.457
306916	8 RED / ROUGE	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	40	1.457
306918	R6	1146x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	32	1.342
306919	R8	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	35	1.495





**6 BLACK / NOIR**



**6 WHITE / BLANCHE**



**6 RED / ROUGE**

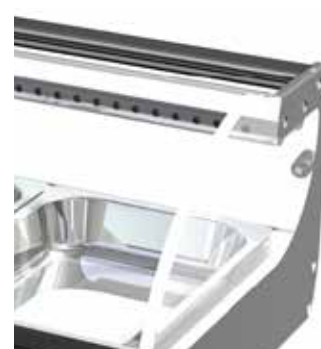
## Onix Sushi

### CHARACTERISTICS

- Exterior finish in black anodized aluminum
- Elegant curved glass allows maximum product visibility
- Hinged, tempered front glass for easy cleaning
- Stamped 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
- High strength sliding doors
- Hermetic compressor with tropicalized ventilated condenser
- Static upper evaporator with automatic water collection tray
- Illuminated by LED strip
- Flat surface of 13 cm on top to keep serving plates

### 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
- Évaporateur supérieure statique avec bac de récupération d'eau automatique
- Illuminé par bande de LED
- La surface plate en haut de 13 cm pour poser les assiettes



### 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 €
306928	6 BLACK / NOIR	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	36	1.362
306929	6 WHITE / BLANCHE	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	36	1.362
306930	6 RED / ROUGE	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	36	1.362
396931	8 BLACK / NOIR	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	42	1.541
306932	8 WHITE / BLANCHE	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	42	1.541
306933	8 RED / ROUGE	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	42	1.541



**6 BLACK / NOIR**



**6 WHITE / BLANCHE**



**6 RED / ROUGE**

## 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
- Stamped 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
- High strength sliding doors
- Hermetic compressor with tropicalized ventilated condenser
- Static upper evaporator with automatic water collection tray
- Illuminated by LED strip
- Flat surface of 13 cm on top to keep serving plates

### 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
- 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
- Évaporateur supérieure statique avec bac de récupération d'eau automatique
- Illuminé par bande de LED
- La surface plate en haut de 13 cm pour poser les assiettes

### TECHNICAL SPECIFICATIONS / CARACTÉRISTIQUES 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	95	253	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	20	1.293
306959	4 WHITE / BLANCHE	1146x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	20	1.293
306960	4 RED / ROUGE	1146x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	20	1.293
306952	6 BLACK / NOIR	1487x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	30	1.471
306953	6 WHITE / BLANCHE	1487x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	30	1.471
306954	6 RED / ROUGE	1487x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	30	1.471
306955	8 BLACK / NOIR	1826x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	36	1.699
306956	8 WHITE / BLANCHE	1826x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	36	1.699
306957	8 RED / ROUGE	1826x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	36	1.699



**6 BLACK / NOIR**



**6 WHITE / BLANCHE**



**6 RED / ROUGE**

## Onix Hot - Crystal

### CHARACTERISTICS

- Exterior finish in black anodized aluminum
- Elegant curved glass allows maximum product visibility
- Hinged, tempered front glass for easy cleaning
- Model HOT: Stamped interior tank in AISI 304, without angles, designed for trays GN1/3 height 40 mm
- Model CRYSTAL: black flat glass with heating elements incorporated
- Injected polyurethane insulation of 30 mm thick, CFC's free, density of 40kg / m<sup>3</sup>
- Temperature regulation by adjustable manual thermostat
- High strength sliding doors
- Model HOT: With drain tap for easy cleaning
- Illuminated by LED strip
- Flat surface of 13 cm on top to keep serving plates

### CARACTÉRISTIQUES

- Finition extérieure en aluminium anodisé noir
- Élégant verre incurvé avec une visibilité maximale du produit
- Verre trempé, rabattable pour faciliter le nettoyage
- Modèle HOT: Bac intérieur estampé en acier inoxydable AISI 304, sans angles, conçu pour les plateaux GN1/3 de hauteur 40 mm
- Modèle CRYSTAL: verre plat noir avec éléments de chauffage intégrés
- 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 coulissantes de haute résistance
- Avec robinet de vidange pour un nettoyage facile
- Illuminé par bande de LED
- La surface plate en haut de 13 cm pour poser les assiettes



### 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 €
306917	4 HOT	807x390x224	260	412	+30°C / +90°C	230	4 x GN1/3x40	20	779
306934	6 HOT	1146x390x224	340	538	+30°C / +90°C	230	6 x GN1/3x40	28	841
306935	8 HOT	1487x390x224	460	728	+30°C / +90°C	230	8 x GN1/3x40	35	909
306961	4 CRYSTAL	807x390x224	330	522	+30°C / +90°C	230	without trays / sans bacs	20	848
306962	6 CRYSTAL	1146x390x224	495	783	+30°C / +90°C	230	without trays / sans bacs	28	903
306963	8 CRYSTAL	1487x390x224	660	1045	+30°C / +90°C	230	without trays / sans bacs	35	987



**6 HOT**



**6 CRYSTAL**

## Cub

### CHARACTERISTICS

- Exterior finish in black anodized aluminum
- Flat glass allows maximum product visibility
- Stamped 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
- High strength sliding doors
- Hermetic compressor with tropicalized ventilated condenser
- Illuminated by LED strip
- Flat surface of 34 cm on top to keep serving plates

### CARACTÉRISTIQUES

- Finition extérieure en aluminium anodisé noir
- Verre plat avec une visibilité maximale du produit
- 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 34 cm pour poser les assiettes



### 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	4 CUB	1146x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	1.205
307001	6 CUB	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	34	1.308
307002	8 CUB	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	40	1.446



 **NEW**



**4 CUB**

 **NEW**



**6 CUB**

 **NEW**



**8 CUB**

## Jade

### CHARACTERISTICS

- Exterior finish in black anodized aluminum
- Curved glass allows maximum product visibility
- Hinged, tempered front glass for easy cleaning
- Stamped 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
- High strength sliding doors
- Hermetic compressor with tropicalized ventilated condenser
- Illuminated by LED strip
- Flat surface of 20 cm on top to keep serving plates

### CARACTÉRISTIQUES

- Finition extérieure en aluminium anodisé noir
- Verre incurvé avec une visibilité maximale du produit
- Avec verre trempé et 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 20 cm pour poser les assiettes



### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Power Puissance W	Consumption Consumation W	Temperature Température °C	Voltage Tension V	Capacity Capacité	Net weight Poids net kg	Price Prix €
306619	4 BLACK / NOIR	1146x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	906
306625	4 WHITE / BLANCHE	1146x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	906
306623	6 BLACK / NOIR	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	34	1.041
306626	6 WHITE / BLANCHE	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	34	1.041
306624	8 BLACK / NOIR	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	40	1.132
306627	8 WHITE / BLANCHE	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	40	1.132



**JADE 4 WHITE / BLANCHE**



**JADE 6 BLACK / NOIR**



**JADE 8 WHITE / BLANCHE**

## Argen

### CHARACTERISTICS

- Exterior finish in black anodized aluminum
- Elegant curved glass allows maximum product visibility
- Hinged, tempered front glass for easy cleaning
- Stamped 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
- High strength sliding doors
- Hermetic compressor with tropicalized ventilated condenser
- Illuminated by LED strip
- Flat surface of 23 cm on top to keep serving plates

### 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 23 cm pour poser les assiettes

### 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 €
307003	4 WHITE / BLANCHE	1146x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	946
307006	4 BLACK / NOIR	1146x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	946
307004	6 WHITE / BLANCHE	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	34	1.075
307007	6 BLACK / NOIR	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	34	1.075
307005	8 WHITE / BLANCHE	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	40	1.192
307008	8 BLACK / NOIR	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	40	1.192
307009	4 WHITE COLD PLATE / BLANCHE PLAQUE FROIDE	1146x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	20	905
307012	4 BLACK COLD PLATE / NOIR PLAQUE FROIDE	1146x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	20	905
307010	6 WHITE COLD PLATE / BLANCHE PLAQUE FROIDE	1487x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	30	1.047
307013	6 BLACK COLD PLATE / NOIR PLAQUE FROIDE	1487x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	30	1.047
307011	8 WHITE COLD PLATE / BLANCHE PLAQUE FROIDE	1826x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	36	1.158
307014	8 BLACK COLD PLATE / NOIR PLAQUE FROIDE	1826x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	without trays / sans bacs	36	1.158

 **NEW**



**6 WHITE / BLANCHE**

 **NEW**



**6 WHITE COLD PLATE / BLANCHE PLAQUE FROIDE**

 **NEW**



**8 BLACK COLD PLATE / NOIR PLAQUE FROIDE**

## Neutral

### CHARACTERISTICS

- Exterior finish in stainless steel AISI 304 18/10
- Curved glass allows maximum product visibility
- Tempered, removable glass for easy cleaning
- High strength sliding doors
- Flat surface of 20 cm on top to keep serving plates

### CARACTÉRISTIQUES

- Finition extérieure acier inoxydable AISI 304 18/10
- Verre incurvé avec une visibilité maximale du produit
- Avec verre trempé et amovible pour un nettoyage facile
- Portes coulissantes de haute résistance
- La surface plate en haut de 20 cm pour poser les assiettes



### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

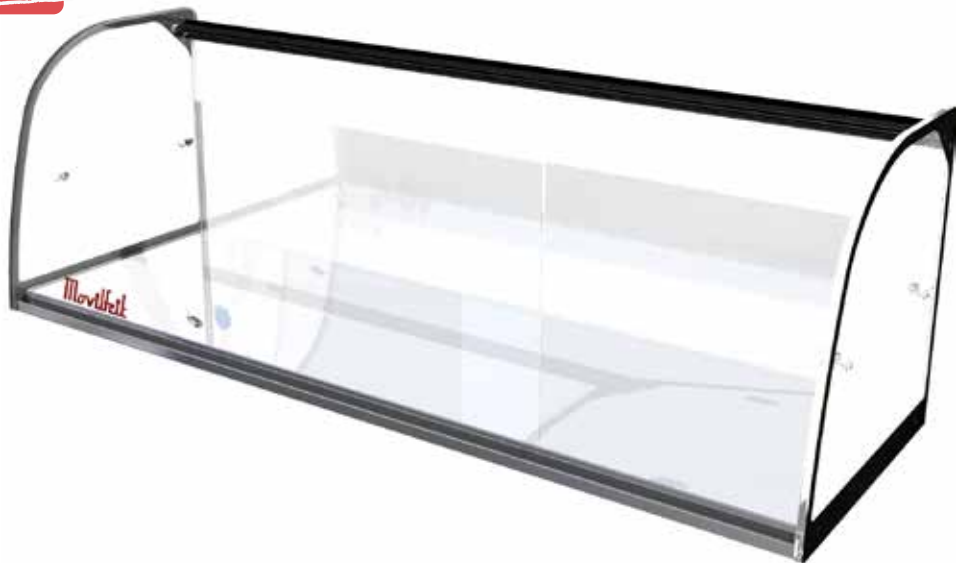
Code	Model	Dimensions	Net Weight	Price
Code	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Poids Net kg	Prix €
306550	NEUTRAL 1P	916x300x200	6	315
306552	NEUTRAL 2P	916x300x300	7	358

 NEW



NEUTRAL 1P

 NEW



NEUTRAL 2P



**Fryers**

**Friteuses**



# index

## ELECTRIC / ELÉCTRIQUE

**LUX 5 (Water&Oil / Eau&Huile) 34**

**FA 36**

**FAP 38**

**FH (Water&Oil / Eau&Huile) 40**

**FAH 42**

## GAS / GAZ

**FG 44**

## LUX 5 (Water&Oil / Eau&Huile)

### CHARACTERISTICS

- Made entirely in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Stamped interior tank in AISI 304, without angles, with indications of oil level MAX-MIN
- **With innovative Water & Oil system:** allows to work with different products without mixing their flavors and oil lasts longer
- Removable power head for easy cleaning
- Adjustable thermostat up to 200°C
- Safety thermostat with manual resetting up to 230°C
- Stainless steel armoured heating elements
- Heating elements with lift system, designed to heat only necessary oil volume for frying
- Basket reinforced with mesh and rod in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Built-in tap to drain the oil
- Available with residual basket
- Non skid feet

### CARACTÉRISTIQUES

- Fabriqué entièrement en acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Cuve estampé en AISI 304, sans angles, avec les indications de niveau de l'huile MAX-MIN
- **Avec système innovant de l'Eau & Huile:** permet travailler avec produits différents sans mélanger les saveurs, moindre consommation d'huile
- Tête de chauffe amovible pour un nettoyage facile
- Thermostat réglable jusqu'à 200° C
- Thermostat de sécurité à réarmement manuel à 230°C
- Résistances blindées en acier inox, avec système d'élévation conçu pour chauffer volume d'huile nécessaire pour la friture
- Panier renforcée avec maille et tige d'acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Avec robinet intégré pour la vidange de l'huile
- Disponible avec panier résiduelle
- Pieds antidérapants



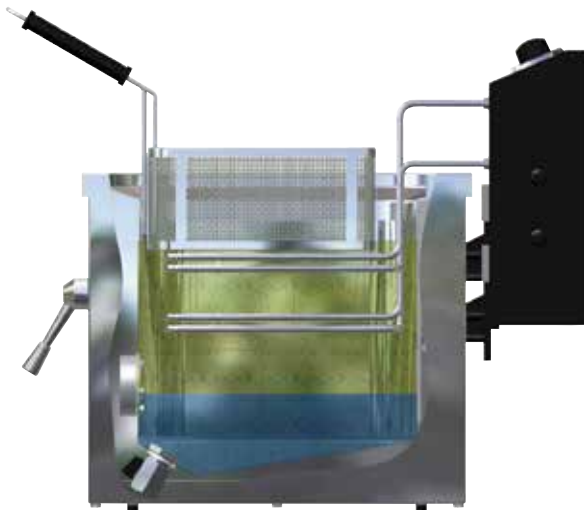
### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

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	€
117054	LUX5	Ø258x310	2	230	1	4	5	Ø200x80	25	5,5	305
117055	LUX5 With residual basket / Avec panier résiduel	Ø258x310	2	230	1	4	5	Ø200x80	25	5,5	350



LUX 5

## Innovative Water & Oil system / Système innovant de l'Eau & Huile



- Oil lasts longer / Huile dure plus longtemps
- Energy saving / Économie d'énergie
- Allows frying with different products without mixing flavors / Permet la friture des produits différents sans mélanger les saveurs

## FA

### CHARACTERISTICS

- Made entirely in stainless steel AISI 304 (18/10)
- 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
- 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

### CARACTÉRISTIQUES

- Fabriqué entièrement en acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- 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
- 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 de 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	4	272
157400	FA6	265x425x225	3	230	6	210x235x95	30	6,5	280
157401	FA6+6	530x425x225	3+3	230	6+6	210x235x95	60	12	520
157410	FA8	265x425x225	4	230	8	210x235x110	45	7	335
157411	FA8+8	530x425x225	4+4	230	8+8	210x235x110	90	12	625
157412	FA10	265x425x225	4	230	10	210x235x110	50	7,5	373
157413	FA10+10	530x425x225	4+4	230	10+10	210x235x110	100	13	694
157414	FA10 MAX 230	265x425x225	6	230	10	210x235x110	75	10	833
157415	FA10+10 MAX 230	530x425x225	6+6	230	10+10	210x235x110	150	20	1.547
157416	FA10 MAX 400	265x425x225	6	400	10	210x235x110	75	10	880
157417	FA10+10 MAX 400	530x425x225	6+6	400	10+10	210x235x110	150	20	1.675

NEW DESIGN



FA6

NEW



FA10

NEW



FA10+10

## FAP

### CHARACTERISTICS

- Made entirely in stainless steel AISI 304 (18/10)
- 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
- 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

### CARACTÉRISTIQUES

- Fabriqué entièrement en acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- 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
- 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



### 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 €
157407	FAP10	325x440x360	4	230	10	185x245x110	55	14	646
157409	FAP10+10	650x440x360	4+4	230	10+10	185x245x110	110	27	1.237
157418	FAP17 230	360x560x850	6	230	17	205x285x120	110	28	1.342
157419	FAP17+17 230	724x560x850	6+6	230	17+17	205x285x120	220	51	2.562
157420	FAP17 400	360x560x850	7	400	17	205x285x120	110	28	1.415
157423	FAP17+17 400	724x560x850	7+7	400	17+17	205x285x120	220	51	2.677

 **NEW**



**FAP10**

 **NEW**



**FAP17+17 400**

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

### CHARACTERISTICS

- Made entirely in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Stamped interior tank in AISI 304, without angles, with indications of oil level MAX-MIN
- **With innovative Water & Oil system:** allows to work with different products without mixing their flavors and oil lasts longer
- Removable power head for easy cleaning
- Adjustable thermostat up to 200°C / 20 A
- Safety thermostat with manual resetting up to 230°C
- Stainless steel armoured heating elements
- Built-in tap to drain the oil
- Heating elements with lift system, designed to heat only necessary oil volume for frying
- Basket reinforced with mesh and rod in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Adjustable non skid feet

### CARACTÉRISTIQUES

- Fabriqué entièrement en acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Cuve estampé en AISI 304, sans angles, avec les indications de niveau de l'huile MAX-MIN
- **Avec système innovant de l'Eau & Huile:** permet travailler avec produits différents sans mélanger les saveurs, moindre consommation d'huile
- 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
- Résistances blindées en acier inox
- Robinet intégré pour la vidange de l'huile
- Avec système d'élevage conçu pour chauffer volume d'huile nécessaire pour la friture
- Panier renforcée avec maille et tige d'acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Pieds réglable, antidérapants

### 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	€
107066	F10	325x440x360	4	230	3,5	10	13,5	185x245x110	55	14	767
107067	F10+10	650x440x360	4+4	230	3,5+3,5	10+10	13,5+13,5	185x245x110	110	27	1.530
107306	FH10 230	325x525x360	6	230	3,5	10	13,5	185x245x110	91	18	1.148
107308	FH10+10 230	650x525x360	6+6	230	3,5+3,5	10+10	13,5+13,5	185x245x110	182	34	2.296
107307	FH10 400	325x525x360	6	400	3,5	10	13,5	185x245x110	91	18	1.195
107309	FH10+10 400	650x525x360	6+6	400	3,5+3,5	10+10	13,5+13,5	185x245x110	182	34	2.411
107310	FH17 230	360x560x850	6	230	4,5	15	19,5	205x285x120	110	28	1.425
107312	FH17+17 230	724x560x850	6+6	230	4,5+4,5	15+15	19,5+19,5	205x285x120	220	51	2.710
107311	FH17 400	360x560x850	7	400	4,5	15	19,5	205x285x120	110	28	1.511
107313	FH17+17 400	724x560x850	7+7	400	4,5+4,5	15+15	19,5+19,5	205x285x120	220	51	2.809
107315	FH25	410x645x850	15	400	8	23	31	235x325x140	260	38	2.075
107317	FH25+25	824x645x850	15+15	400	8+8	23+23	31+31	235x325x140	520	71	4.012
107318	FH35	531x645x850	15	400	14	30	44	350x325x150	275	44	2.231
107320	FH35+35	1065x645x850	15+15	400	14+14	30+30	44+44	350x325x150	550	86	4.435



 NEW DESIGN

 NEW DESIGN



F10



FH25

 NEW DESIGN



FH10+10

## FAH

### CHARACTERISTICS

- Made entirely in stainless steel AISI 304 (18/10)
- 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
- Stainless steel armoured heating elements
- Built-in tap to drain the oil
- Heating elements with lift system, designed to heat only necessary oil volume for frying
- Basket reinforced with mesh and rod in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Adjustable non skid feet
- Model FAR: high performance fryer

### CARACTÉRISTIQUES

- Fabriqué entièrement en acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- 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
- Résistances blindées en acier inox
- Robinet intégré pour la vidange de l'huile
- Avec système d'élevage conçu pour chauffer volume d'huile nécessaire pour la friture
- Panier renforcée avec maille et tige d'acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Pieds réglable, antidérapants
- Modèle FAR: friteuse haut rendement

### 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	L	L x P x H (mm)	200g	kg	€
157356	FAH10 230	325x525x360	6	230	10	185x245x110	91	18	1.118
157358	FAH10+10 230	650x525x360	6+6	230	10+10	185x245x110	182	34	2.190
157357	FAH10 400	325x525x360	6	400	10	185x245x110	91	18	1.176
157359	FAH10+10 400	650x525x360	6+6	400	10+10	185x245x110	182	34	2.299
157360	FAH17 230	360x560x850	6	230	17	205x285x120	110	28	1.380
157362	FAH17+17 230	724x560x850	6+6	230	17+17	205x285x120	220	51	2.642
157361	FAH17 400	360x560x850	7	400	17	205x285x120	110	28	1.455
157363	FAH17+17 400	724x560x850	7+7	400	17+17	205x285x120	220	51	2.757
157365	FAH25	410x645x850	15	400	25	235x325x140	260	38	1.983
157367	FAH25+25	824x645x850	15+15	400	25+25	235x325x140	520	71	3.754
157368	FAH35	531x645x850	15	400	35	350x325x150	275	44	2.231
157370	FAH35+35	1065x645x850	15+15	400	35+35	350x325x150	550	86	4.037
157321	FAR17	360x560x850	17	400	17	205x285x120	267	27	2.091
157324	FAR25	410x645x850	25	400	25	235x325x140	434	37	2.641

 **NUEVO DISEÑO**

 **NUEVO DISEÑO**



**FAH10 230**



**FAH17 400**

 **NUEVO DISEÑO**



**FAH35+35**

## FG (Gas)

### CHARACTERISTICS

- Made entirely in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Stamped interior tank in AISI 304, without angles, with indications of oil level MAX-MIN
- Stainless steel tubular integrated burners
- Safety system with thermocouple and safety thermostat with manual resetting
- Piezoelectric ignition
- Temperature adjustment with 7 positions from 110° to 190° C
- Prepared for natural gas, injectors for butane / propane gas are included
- Basket reinforced with mesh and rod in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Large wide cold zone to collect food residue
- Adjustable feet

### CARACTÉRISTIQUES

- Fabriqué entièrement en acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Cuve estampé en AISI 304, sans angles, avec les indications de niveau de l'huile MAX-MIN
- Brûleurs tubulaires intégrés en acier inoxydable
- Vanne à thermocouple et thermostat de sécurité à réarmement manuel
- Allumage piézoélectrique
- Réglage de la température à 7 positions de 110 à 190°C
- Préparé pour le gaz naturel, les injecteurs de gaz butane / propane sont inclus
- Panier renforcée avec maille et tige d'acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Large zone froide pour la récolte des résidus d'aliments
- Pieds réglables



### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code	Model	Dimensions	Power		Capacity	Basket Dimensions	Production	Net Weight	Price
Code	Modèle	Dimensions	Puissance		Capacité	Dimensions Panier	Production	Poids Net	Prix
		L x P x H (mm)	Kw	Kcal/h	L	L x P x H (mm)	200g	kg	€
<b>107212</b>	FG15	400x700x900	12,7	10.922	15	270x280x115	90	55	<b>2.892</b>
<b>107213</b>	FG15+15	800x700x900	25,4	21.844	15+15	270x280x115	160	96	<b>5.076</b>
<b>107214</b>	FG20	400x700x900	16,5	14.190	20	265x345x150	125	57	<b>2.999</b>
<b>107215</b>	FG20+20	800x700x900	33	28.300	20+20	265x345x150	250	98	<b>5.277</b>



**FG15**



**FG15+15**



# **Charcoal Ovens And Barbecues**

## **Fours Et Barbecues À Braise**

# index

<b>Oven / Four BR45</b>	<b>48</b>
<b>Oven / Four BR50</b>	<b>50</b>
<b>Oven / Four BR130</b>	<b>52</b>
<b>Oven / Four BR170</b>	<b>54</b>
<b>Barbecues / Barbecues Snack</b>	<b>56</b>
<b>Barbecues / Barbecues M80 - M140</b>	<b>58</b>

## Oven / Four 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	3.891
203027	BR45 INOX	680x535x670	70	4,5	250 - 350	10 - 12	9	3	117	4.370
202100	BR45 BLACK	680x535x670	70	4,5	250 - 350	10 - 12	9	3	117	3.891

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





**BR45 CLASSIC**










**BR45 BLACK**



**BR45 INOX**

**ACCESSORIES / ACCESSOIRES**

 <p><b>Ref. 905681</b> Hat / Chapeau</p> <p>Dimensions: Ø245x205 <b>Price / Prix: 227€</b></p>	 <p><b>Ref. 203194</b> Standard Table / Table Standard</p> <p>Dimensions: 675x555x825 <b>Price / Prix: 697€</b></p>	 <p><b>Ref. 913590</b> Coconut Charcoal / Charbon De Noix De Coco 10Kg</p> <p>Dimensions: 386x292x135 <b>Price / Prix: 17,5€</b></p>
 <p><b>Ref. 905680</b> External Cutter Flame / Pare-Feu Extérieur</p> <p>Dimensions: Ø255x275 <b>Price / Prix: 378€</b></p>	 <p><b>Ref. 203197</b> Stainless Steel Table / Table Inox</p> <p>Dimensions: 675x555x825 <b>Price / Prix: 1.538€</b></p>	 <p><b>Ref. 913592</b> Standard Grate / Grille Standard</p> <p>Dimensions: 580x430 <b>Price / Prix: 208€</b></p>
 <p><b>Ref. 905677</b> External Air Flow Regulator / Régulateur Du Tirage Extérieur</p> <p>Dimensions: Ø158x200 <b>Price / Prix: 281€</b></p>		

## Oven / Four 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	5.455
203040	BR50 INOX	900x790x900	90	5,5	250 - 350	12 - 16	9	4	244	6.030
202102	BR50 BLACK	900x790x900	90	5,5	250 - 350	12 - 16	9	4	244	5.455

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



**BR50 INOX**



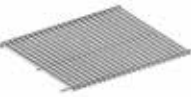







**BR50 CLASSIC**



**BR50 BLACK**

**ACCESSORIES / ACCESSOIRES**

 <p><b>Ref. 905681</b> Hat / Chapeau</p> <p>Dimensions: Ø245x205 <b>Price / Prix: 227€</b></p>	 <p><b>Ref. 203192</b> Standard Table / Table Standard</p> <p>Dimensions: 880x730x700 <b>Price / Prix: 697€</b></p>	 <p><b>Ref. 913510</b> Ribbed Grate / Grille Cannelée</p> <p>Dimensions: 680x545 <b>Price / Prix: 519€</b></p>
 <p><b>Ref. 905680</b> External Cutter Flame / Pare-Feu Extérieur</p> <p>Dimensions: Ø255x275 <b>Price / Prix: 378€</b></p>	 <p><b>Ref. 203198</b> Stainless Steel Table / Table Inox</p> <p>Dimensions: 880x730x700 <b>Price / Prix: 1614€</b></p>	 <p><b>Ref. 913590</b> Coconut Charcoal / Charbon De Noix De Coco 10Kg</p> <p>Dimensions: 386x292x135 <b>Price / Prix: 17,5€</b></p>
 <p><b>Ref. 905677</b> External Air Flow Regulator / Régulateur Du Tirage Extérieur</p> <p>Dimensions: Ø158x200 <b>Price / Prix: 281€</b></p>	 <p><b>Ref. 913473</b> Standard Grate / Grille Standard</p> <p>Dimensions: 775x545 <b>Price / Prix: 265€</b></p>	

## Oven / Four 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	6.495
203041	BR130 INOX	900x790x1550	90	5,5	250 - 350	12 - 16	9	4	324	7.142
202104	BR130 BLACK	900x790x1550	90	5,5	250 - 350	12 - 16	9	4	324	6.495

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



**BR130 BLACK**



**BR130 CLASSIC**



**BR130 INOX**

**ACCESSORIES / ACCESSOIRES**

 <p><b>Ref. 905681</b> Hat / Chapeau</p> <p>Dimensions: Ø245x205 <b>Price / Prix: 227€</b></p>	 <p><b>Ref. 913473</b> Standard Grate / Grille Standard</p> <p>Dimensions: 775x545 <b>Price / Prix: 265€</b></p>	 <p><b>Ref. 905677</b> External Air Flow Regulator / Régulateur Du Tirage Extérieur</p> <p>Dimensions: Ø158x200 <b>Price / Prix: 281€</b></p>
 <p><b>Ref. 905680</b> External Cutter Flame / Pare-Feu Extérieur</p> <p>Dimensions: Ø255x275 <b>Price / Prix: 378€</b></p>	 <p><b>Ref. 913510</b> Ribbed Grate / Grille Cannelée</p> <p>Dimensions: 680x545 <b>Price / Prix: 519€</b></p>	 <p><b>Ref. 913590</b> Coconut Charcoal / Charbon De Noix De Coco 10Kg</p> <p>Dimensions: 386x292x135 <b>Price / Prix: 17,5€</b></p>

## Oven / Four 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	8.478
203042	BR170 INOX	900x790x1800	125	5,5	250 - 350	16 - 20	9	4	416	9.400
202105	BR170 BLACK	900x790x1800	125	5,5	250 - 350	16 - 20	9	4	416	8.478

\*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 INOX**



**BR170 BLACK**

**ACCESSORIES / ACCESSOIRES**

 <p><b>Ref. 905681</b> Hat / Chapeau</p> <p>Dimensions: Ø245x205 <b>Price / Prix: 227€</b></p>	 <p><b>Ref. 913473</b> Standard Grate / Grille Standard</p> <p>Dimensions: 775x545 <b>Price / Prix: 265€</b></p>	 <p><b>Ref. 905677</b> External Air Flow Regulator / Régulateur Du Tirage Extérieur</p> <p>Dimensions: Ø158x200 <b>Price / Prix: 281€</b></p>
 <p><b>Ref. 905680</b> External Cutter Flame / Pare-Feu Extérieur</p> <p>Dimensions: Ø255x275 <b>Price / Prix: 378€</b></p>	 <p><b>Ref. 913510</b> Ribbed Grate / Grille Cannelée</p> <p>Dimensions: 680x545 <b>Price / Prix: 519€</b></p>	 <p><b>Ref. 913590</b> Coconut Charcoal / Charbon De Noix De Coco 10Kg</p> <p>Dimensions: 386x292x135 <b>Price / Prix: 17,5€</b></p>

## Barbecues / 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 / CARACTÉRISTIQUES 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	220
203020	M45	450x600x330	50	3	250 - 350	8 - 10	4	2	38	2.325





**NEW**

**TINDAYA**



**NEW**

**M45**

**ACCESSORIES / ACCESSOIRES**

 <p><b>Ref. 913504</b> Standard Grate / Grille Standard Tindaya</p> <p>Dimensions: 340x240 <b>Price / Prix: 59€</b></p>	 <p><b>Ref. 913505</b> Mixed Grate / Grille Mixte Tindaya</p> <p>Dimensions: 340x240 <b>Price / Prix: 54€</b></p>	 <p><b>Ref. 913506</b> Smooth Grate / Grille Lisse Tindaya</p> <p>Dimensions: 340x240 <b>Price / Prix: 51€</b></p>
 <p><b>Ref. 913507</b> Standard Grate / Grille Standard M45</p> <p>Dimensions: 400x530 <b>Price / Prix: 185€</b></p>	 <p><b>Ref. 913590</b> Coconut Charcoal / Charbon De Noix de Coco 10Kg</p> <p>Dimensions: 386x292x135 <b>Price / Prix: 17,5€</b></p>	

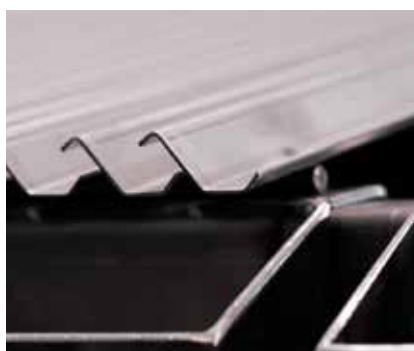
## Barbecues / Barbecues M80 - M140

### 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	4.836
203021	M140	1455x820x930	180	11	250 - 350	24 - 32	9	8	410	5.764

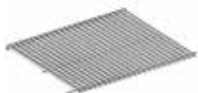


**M80**



**M140**

**ACCESSORIES / ACCESSOIRES**



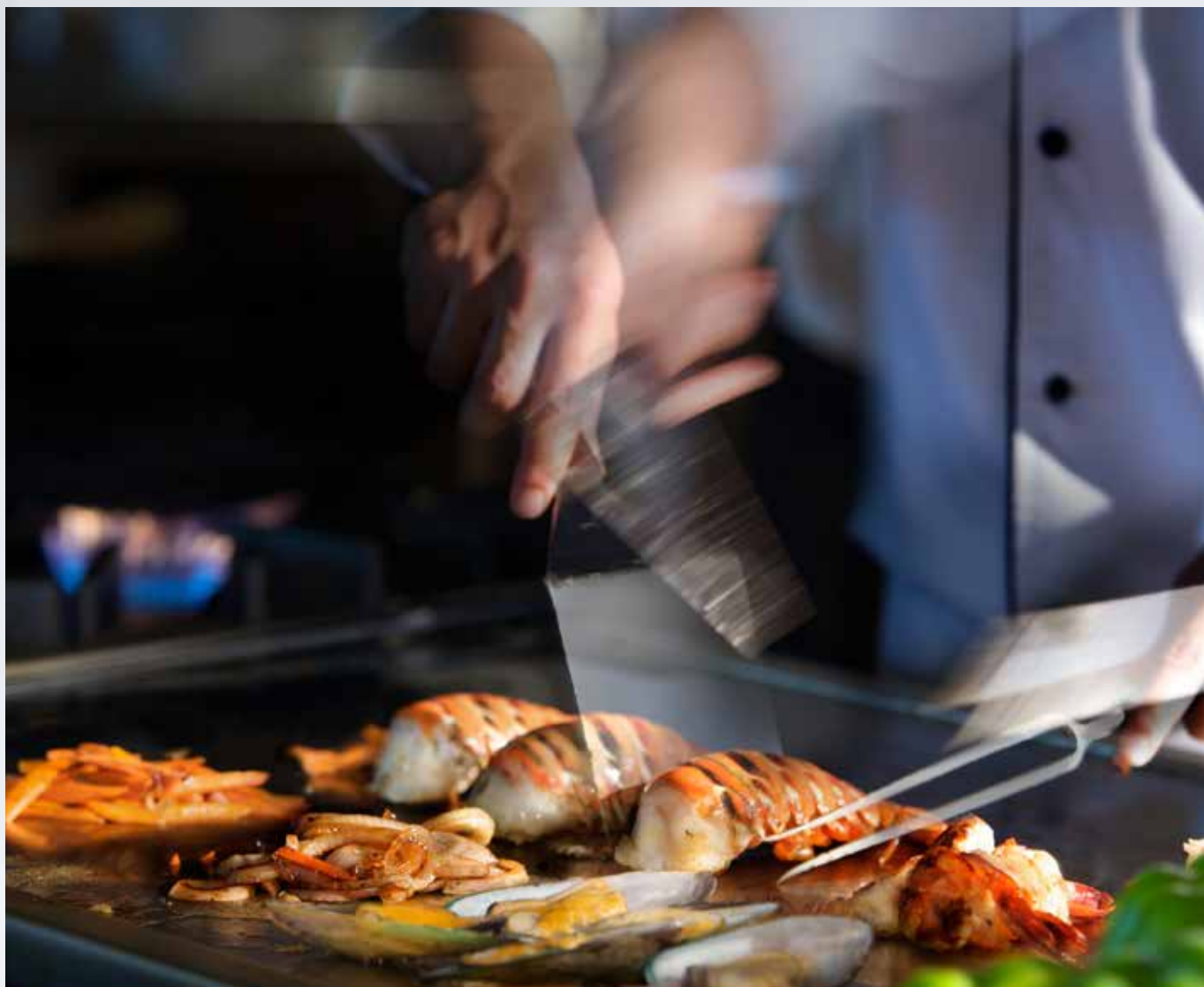
**Ref. 913502**  
Ribbed Grate /  
Grille Cannelée

Dimensions:  
650x800  
**Price / Prix: 595,16€**



**Ref. 913590**  
Coconut Charcoal  
/ Charbon De Noix  
De Coco 10Kg

Dimensions:  
386x292x135  
**Price / Prix: 17,5€**



**Griddles and Barbecues**

**Plaques et Barbecues**

# index

<b>Gas Griddles / Plaques à Gaz</b>	<b>62</b>
<b>Electric Griddle / Plaque Électrique</b>	<b>64</b>
<b>Gas Griddles &amp; Barbecue / Plaques &amp; Barbecues à Gaz</b>	<b>66</b>
<b>Gas Barbecues / Barbecues à Gaz</b>	<b>68</b>

## Gas Griddles / Plaques à Gaz

### CHARACTERISTICS

- Made entirely in stainless steel AISI 304 (18/10)
- **Series PG:** bluing rolled steel surface of 6 mm thickness
- **Series PG Chrome:** 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
- 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)
- **Game PG:** plaque de cuisson en acier laminé (revêtement noir) de 6 mm d'épaisseur
- **Game PG Chrome:** 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
- 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	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	€
203086	PG 400E	410x457x210	3,2	2.838	1	1	400x400	15	345
203087	PG 600E	610x457x210	6,4	5.676	2	2	600x400	22	431
203088	PG 800E	810x457x210	9,6	8.514	2	3	700x400	29	539
203095	PG 1000E	1010x457x210	9,6	8514	3	3	1000x400	36	630
203092	PG 600 CROMO	610x457x235	6,4	5676	1	2	600x430	41	1.007
203093	PG 800 CROMO	810x457x235	9,6	8514	2	3	800x430	65	1.286

 NEW DESIGN



PG 400E

 NEW DESIGN



PG 600 CROMO

 NEW DESIGN



PG 800E

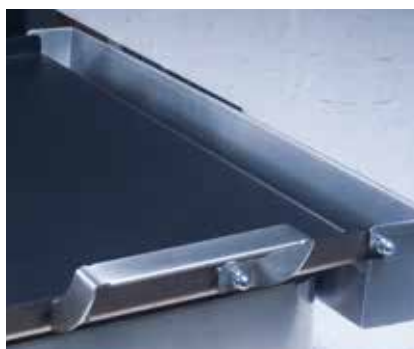
## Electric Griddle / Plaque Électrique

### 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
- Very resistant treatment with non stick surface
- Removable grease drawer at rear side 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
- Traitement très résistant avec une surface antiadhésive
- Tiroir à graisse arrière 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 €
203030	PE 500LUX	460x370x130	2,5	230	442x277	11	365



 NEW DESIGN



PE 500 LUX



## Gas Griddles & Barbecue / Plaques & Barbecues à Gaz

### CHARACTERISTICS

- Made entirely in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Ground steel griddle surface of 15 mm thickness
- Completely welded integrated splash guard of 36 mm thick
- Removable frontal grease drawer for easy cleaning
- High performance burners
- Thermostatic safety valves with thermocouple
- Piezoelectric ignition
- Removable frontal grease drawer for easy cleaning
- Rolled steel ribbed grate
- Prepared for butane gas, natural gas injectors are included
- Gas outlets prepared on both sides
- Supplied with volcanic rock (1 load of 4kg)
- Height adjustable feet

### CARACTÉRISTIQUES

- Fabriqué entièrement en acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- La plaque en acier rectifié de 15 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
- Vannes thermostatiques avec thermocouple
- Allumage piézoélectrique
- Panneau frontal amovible pour un entretien facile
- Grille en acier laminé cannelée
- Préparé pour le gaz butane, les injecteurs de gaz naturel sont inclus
- Sorties de gaz préparés sur les deux côtés
- Fourni avec roche volcanique (1 charge de 4 kg)
- Pieds réglables en hauteur



### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code	Model	Dimensions	Power		Valve	Burners	Cooking Area	Grate Dimensions	Net Weight	Price
Code	Modèle	Dimensions	Puissance		Valve	Brûleurs	Zone De Cuisson	Dimensions Grille	Poids Net	Prix
		L x P x H (mm)	Kw	Kcal/h			L x P (mm)		kg	€
203070	PB600	670x590x308	14,4	11.352	2	4	335x500	280x500	15	1.768
203071	PB1000	1005x590x308	21,6	17.028	3	6	670x500	280x500	22	2.389

 **NEW**



**PB 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>975</b>
<b>370001</b>	B10	600x600x260	14,4	11.352	2	4	530x500	45	<b>1.533</b>
<b>370002</b>	B15	900x600x260	21,6	17.028	3	6	830x500	62	<b>1.944</b>

 NEW DESIGN



**B5**

 NEW DESIGN



**B10**

 NEW DESIGN



**B15**



# Pizza

# index

<b>Pizza Ovens / Fours à Pizza SUL</b>	<b>72</b>
<b>Pizza Ovens / Fours à Pizza OKUS</b>	<b>74</b>
<b>Pizza Ovens / Fours à Pizza OKUS BIG</b>	<b>76</b>
<b>Gas Pizza Ovens / Fours à Gas Pizza</b>	<b>78</b>
<b>Spiral Mixers / Pétrins</b>	<b>80</b>
<b>Dough Rollers / Façonneuse de Pâte</b>	<b>82</b>

## Pizza Ovens / Fours à Pizza SUL

### CHARACTERISTICS

- Made entirely in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Aluminum sheet internal chamber
- Cooking surface with refractory brick bases
- Fully insulated to save energy and prevent heat loss
- Stainless steel armoured heating elements
- Interior cooking chamber lighting
- Timer to adjust the cooking time
- Adjustable temperature up to 350° C
- Non skid feet

### CARACTÉRISTIQUES

- Construit entièrement en acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Tôle d'aluminium chambre interne
- Surface de cuisson avec pierres réfractaires
- Entièrement isolée pour économiser l'énergie et pour éviter la déperdition de chaleur
- Résistances blindées en acier inox
- L'éclairage intérieur de la chambre de cuisson
- Minuterie pour ajuster le temps de cuisson
- Température réglable jusqu'à 350° C
- Pieds antidérapants



### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code	Model	Dimensions	Power	Voltage	Chambers	Internal Dimensions	Capacity	Net Weight	Price
Code	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance Kw	Tension V	Chambres	Dimensions Internes L x P x H (mm)	Capacité	Poids Net kg	Prix €
412080	SUL 1	550x430x255	1,6	230	1	410x360x110	1 PIZZA Ø330	21	606
412081	SUL 2	550x430x435	3,2	230	2	410x360x110	2 PIZZA Ø330	32	818



 **NEW**



**SUL 1**

 **NEW**



**SUL 2**

## Pizza Ovens / Fours à Pizza OKUS

### CHARACTERISTICS

- Made entirely in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Exterior roof and side panels steel painted
- Cooking surface refractory brick bases
- Fully insulated to save energy and prevent heat loss
- Stainless steel armoured heating elements
- Interior cooking chamber lighting
- Has two thermostats per chamber for complete cooking control
- Independent temperature control for top & bottom of cooking chamber
- Timer to adjust the cooking time
- With thermometer to control internal temperature
- Adjustable temperature up to 500° C

### CARACTÉRISTIQUES

- Construit entièrement en acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Toit et les panneaux latéraux extérieurs en acier peint
- Surface de cuisson avec pierres réfractaires
- Entièrement isolée pour économiser l'énergie et pour éviter la déperdition de chaleur
- Résistances blindées en acier inox
- L'éclairage intérieur de la chambre de cuisson
- Deux thermostats par chambre pour un contrôle complet de cuisson
- Contrôle de la température indépendant pour haut et en bas de la chambre de cuisson
- Minuterie pour régler le temps de cuisson
- Thermomètre pour contrôler à tout moment la température de cuisson
- Température réglable jusqu'à 500° C



### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code	Model	Dimensions	Power	Voltage	Chambers	Internal Dimensions	Capacity	Net Weight	Price
Code	Modèle	Dimensions	Puissance	Tension	Chambres	Dimensions Internes	Capacité	Poids Net	Prix
		L x P x H (mm)	Kw	V		L x P x H (mm)		kg	€
412082	OKUS 4	940x920x400	4,7	230/400	1	660x660x140	4 PIZZA Ø330	82	1.149
412083	OKUS 6	940x1250x400	7	230/400	1	660x990x140	6 PIZZA Ø330	103	1.486
412084	OKUS 4/2	940x920x710	9,4	230/400	2	660x660x140	4+4 PIZZA Ø330	125	1.813
412085	OKUS 6/2	940x1250x710	14,4	230/400	2	660x990x140	6+6 PIZZA Ø330	178	2.526

**NEW**



**OKUS 4**

**NEW**



**OKUS 4/2**

**ACCESSORIES / ACCESSOIRES**

 <p><b>Ref. 927870</b> Ovens Hood / Hotte Four OKUS4</p> <p>Dimensions: 925x961x115 <b>Price / Prix: 315€</b></p>	 <p><b>Ref. 927844</b> Table Oven OKUS6</p> <p>Dimensions: 941x1151x960 <b>Price / Prix: 280€</b></p>	 <p><b>Ref. 927843</b> Table Oven OKUS4</p> <p>Dimensions: 941x821x960 <b>Price / Prix: 264€</b></p>
 <p><b>Ref. 927871</b> Ovens Hood / Hotte Four OKUS6</p> <p>Dimensions: 925x1291x115 <b>Price / Prix: 364€</b></p>	 <p><b>Ref. 927845</b> Table Oven OKUS4/2</p> <p>Dimensions: 941x821x860 <b>Price / Prix: 264€</b></p>	 <p><b>Ref. 927846</b> Table Oven OKUS6/2</p> <p>Dimensions: 941x1151x860 <b>Price / Prix: 280€</b></p>

## Pizza Ovens / Fours à Pizza OKUS BIG

### CHARACTERISTICS

- Made entirely in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Exterior roof and side panels steel painted
- Cooking surface refractory brick bases
- Fully insulated to save energy and prevent heat loss
- Stainless steel armoured heating elements
- Interior cooking chamber lighting
- Has two thermostats per chamber for complete cooking control
- Independent temperature control for top & bottom of cooking chamber
- Timer to adjust the cooking time
- With thermometer to control internal temperature
- Adjustable temperature up to 500° C

### CARACTÉRISTIQUES

- Construit entièrement en acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Toit et les panneaux latéraux extérieurs en acier peint
- Surface de cuisson avec pierres réfractaires
- Entièrement isolée pour économiser l'énergie et pour éviter la déperdition de chaleur
- Résistances blindées en acier inox
- L'éclairage intérieur de la chambre de cuisson
- Deux thermostats par chambre pour un contrôle complet de cuisson
- Contrôle de la température indépendant pour haut et en bas de la chambre de cuisson
- Minuterie pour régler le temps de cuisson
- Thermomètre pour contrôler à tout moment la température de cuisson
- Température réglable jusqu'à 500° C



### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code	Model	Dimensions	Power	Voltage	Chambers	Internal Dimensions	Capacity	Net Weight	Price
Code	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance Kw	Tension V	Chambres	Dimensions Internes L x P x H (mm)	Capacité	Poids Net kg	Prix €
412086	OKUS 4BIG	960x980x400	6	230/400	1	720x720x140	4 PIZZA Ø360	94	1.304
412087	OKUS 6BIG	960x1340x400	9	400	1	720x1080x140	6 PIZZA Ø360	122	1.640
412088	OKUS 9BIG	1320x1340x400	13	400	1	1080x1080x140	9 PIZZA Ø360	150	1.977
412089	OKUS 4/2BIG	960x980x710	12	230/400	2	720x720x140	4+4 PIZZA Ø360	149	2.116
412090	OKUS 6/2BIG	960x1340x710	18	400	2	720x1080x140	6+6 PIZZA Ø360	199	2.664
412091	OKUS 9/2BIG	1320x1340x750	26,4	400	2	1080x1080x140	9+9 PIZZA Ø360	279	3.555

**NEW**



**OKUS 6BIG**

**NEW**



**OKUS 6/2BIG**

**ACCESSORIES / ACCESSOIRES**

 <p><b>Ref. 927872</b> Ovens Hood / Hotte Four OKUS4 BIG</p> <p>Dimensions: 950x1020x115 <b>Price / Prix: 385€</b></p>	 <p><b>Ref. 927847</b> Table Oven OKUS 4BIG</p> <p>Dimensions: 1016x881x960 <b>Price / Prix: 314€</b></p>	 <p><b>Ref. 927850</b> Table Oven OKUS 6/2 BIG</p> <p>Dimensions: 1016x1241x860 <b>Price / Prix: 363€</b></p>
 <p><b>Ref. 927873</b> Ovens Hood / Hotte Four OKUS6 BIG</p> <p>Dimensions: 950x1380x115 <b>Price / Prix: 436€</b></p>	 <p><b>Ref. 927848</b> Table Oven OKUS 6BIG</p> <p>Dimensions: 1016x1241x960 <b>Price / Prix: 363€</b></p>	 <p><b>Ref. 927852</b> Table Oven OKUS 9BIG</p> <p>Dimensions: 1326x1241x960 <b>Price / Prix: 363€</b></p>
 <p><b>Ref. 927874</b> Ovens Hood / Hotte Four OKUS9 BIG</p> <p>Dimensions: 1310x1380x115 <b>Price / Prix: 538€</b></p>	 <p><b>Ref. 927849</b> Table Oven OKUS 4/2 BIG</p> <p>Dimensions: 1016x881x860 <b>Price / Prix: 314€</b></p>	 <p><b>Ref. 927853</b> Table Oven OKUS 9/2 BIG</p> <p>Dimensions: 1326x1241x860 <b>Price / Prix: 363€</b></p>

## Gas Pizza Ovens / Fours à Gaz Pizza

### CHARACTERISTICS

- Made entirely in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Exterior roof and side panels steel painted
- Cooking surface refractory brick bases
- Fully insulated to save energy and prevent heat loss
- Smoke outlet at the back
- Stainless steel tubular burners
- Interior cooking chamber lighting
- Adjustment of the temperature by three safety valves
- Digital thermometer to control internal temperature
- Temperature up to 450°C

### CARACTÉRISTIQUES

- Construit entièrement en acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Toit et les panneaux latéraux extérieurs en acier peint
- Surface de cuisson avec pierres réfractaires
- Entièrement isolée pour économiser l'énergie et pour éviter la déperdition de chaleur
- Sortie de fumée à l'arrière
- Brûleurs tubulaires en inox
- L'éclairage intérieur de la chambre de cuisson
- Réglage de la température par valves de sécurité
- Thermomètre pour contrôler à tout moment la température de cuisson
- Température jusqu'à 450°C



### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code	Model	Dimensions	Power		Chambers	Burners	Internal Dimensions	Capacity	Net Weight	Price
Code	Modèle	Dimensions	Puissance		Chambres	Brûleurs	Dimensions Internes	Capacité	Poids Net	Prix
		L x P x H (mm)	Kw	Kcal/h	V		L x P x H (mm)		kg	€
412054	HPG4	1000x920x475	13,2	10.217	1	4	660x660x140	4 PIZZA Ø300	112	3.474
412055	HPG6	1000x1220x475	21	16.254	1	4	660x920x140	6 PIZZA Ø300	140	4.125
412056	HPG9	1310x1220x475	27	20.898	1	6	920x920x140	9 PIZZA Ø300	180	4.970

**NEW**



**HPG6**

**ACCESSORIES / ACCESSOIRES**

	<p><b>Ref. 927854</b> Chimney / Chiminée</p> <p><b>Price / Prix: 355€</b></p>	<p><b>Ref. 927847</b> Table Oven HPG4</p> <p>Dimensions: 1016x881x960 <b>Price / Prix: 314€</b></p>
	<p><b>Ref. 927855</b> Exhauster Connection / Raccord De Fumée</p> <p><b>Price / Prix: 305€</b></p>	<p><b>Ref. 927848</b> Table Oven HPG6</p> <p>Dimensions: 1016x1241x960 <b>Price / Prix: 363€</b></p>
		<p><b>Ref. 927852</b> Table Oven HPG9</p> <p>Dimensions: 1326x1241x960 <b>Price / Prix: 363€</b></p>



## Spiral Mixers / Pétrins

### CHARACTERISTICS

- Exterior in white painted steel
- Bowl, spiral mixer arm, central shaft and protection grid made in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Head with pneumatic system for easy folding movement
- Removable bowl
- Transmission from the gear motor by high-strength chain
- The chain transmission system and gear motor in oil bath to ensure robustness over time and silence
- Particular shape of the spiral allows obtaining a perfectly mixed dough
- With timer to control desired mixing time
- Nylon wheels
- Models 2V: motor with 2 speed

### CARACTÉRISTIQUES

- Finition extérieur en acier laqué blanc
- La cuve, la spirale, le coupe-pâte et la grille de protection en acier inox AISI 304 (18/10)
- Tête relevable à un système pneumatique pour le levage contrôlé de la tête
- Cuve extractible
- Transmission du motoréducteur en chaîne à haute résistance
- Système d'entraînement à chaîne et d'un moteur à engrenages à bain d'huile assurant robustesse au fil du temps et du silence
- Forme particulière de la spirale permet d'obtenir une pâte parfaitement mélangé
- Avec minuterie pour un contrôle précis du temps de travail
- Roues en nylon
- Modèles 2V: moteur 2 vitesses



### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code	Model	Dimensions	Power	Voltage	Capacity	Bowl Volume	Bowl Dimensions	Net Weight	Price
Code	Modèle	Dimensions	Puissance	Tension	Capacité	Volume Cuve	Dimensions Cuve	Poids Net	Prix
		L x P x H (mm)	Kw	V	kg	L	mm	kg	€
340010	MIX20	390x670x730	0,75	230	17	21	Ø360x210	75	1.808
340011	MIX20 2V	390x670x730	0,75	400	17	21	Ø360x210	75	2.003
340012	MIX30	430x740x810	1,1	230	25	32	Ø400x260	95	2.297
340013	MIX30 2V	430x740x810	1,1	400	25	32	Ø400x260	95	2.359
340014	MIX40	480x810x830	1,5	230	36	41	Ø450x260	106	2.349
340015	MIX40 2V	480x810x830	1,5	400	36	41	Ø450x260	106	2.599
340016	MIX50	480x810x830	1,5	230	43	48	Ø450x300	108	2.488
340017	MIX50 2V	480x810x830	1,5	400	43	48	Ø450x300	108	2.818





## Dough Rollers / Façonneuse de Pâte

### CHARACTERISTICS

- Made entirely in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Nylon roller system that allows highly accurate mass slide more easily
- For molding dough of pizza, bread, focaccia and any type of pastry
- With dough thickness regulation (0-4 mm)
- Roller area is protected for safety, removable for easy cleaning
- Equipped with pedal control
- Non skid feet

### CARACTÉRISTIQUES

- Fabriqué entièrement en acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Système de rouleaux de nylon de haute précision qui permet de glisser la pâte plus facilement
- Pour moulage de la pâte de pizza, pain, focaccia et tout type confiserie
- Réglage d'épaisseur millimétrique de la pâte (0 -4 mm)
- La zone des rouleaux est protégée pour sécurité, amovible pour faciliter nettoyage
- Prise pour pédale aux pieds
- Pieds antidérapants



### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code	Model	Dimensions	Power	Voltage	Pizza Diameter	Dough Weight	Net Weight	Price
Code	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance Kw	Tension V	Diamètre Pizza mm	Poids De La Pâte g	Poids Net kg	Prix €
343000	LAM 30	440x365x640	0,37	230	Ø140/Ø300	80/210	27	1.126
343001	LAM 40	550x365x750	0,37	230	Ø260/Ø450	210/700	37	1.326



LAM 30



# **Convection Ovens**

## **Fours à Convection**

# index

**Convection Ovens / Fours à Convection 86**

**Combi Steamers / Fours Mixtes à Vapeur 88**

## Convection Ovens / Fours à Convection

### CHARACTERISTICS

- Made entirely in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Visible double glazed door for a better cleaning
- The snap of the door is removable, easy to be cleaned and replaced
- The fat tray made in stainless steel for trapping the condensate
- Rounded edges to ensure a better cleaning and safety during the working phase
- Interior chamber lighting
- Quick steam evacuation chimney
- Automatic humidifier incorporated, except model CH 6GN
- Adjustable thermostat up to 275°C
- Manual timer up to 120 minutes
- Fan with auto reverse, except model CH 6G NL
- Height adjustable feet

### CARACTÉRISTIQUES

- Fabriqué entièrement en acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Double vitrage visible pour un nettoyage plus efficace
- Le joint de la porte est amovible, facile à nettoyer et à remplacer
- La goulotte de récupération en acier inoxydable entraîne l'humidité condensée dans la vidange
- Angles arrondis pour assurer une plus grande propreté et sécurité dans la phase de travail
- L'éclairage intérieur de la chambre
- Cheminée d'évacuation rapide vapeur
- Humidificateur automatique incorporé, sauf pour le modèle CH 6GN
- Thermostat réglable jusqu'à 275° C
- Minuteur manuel jusqu'à 120 minutes
- Ventilateur avec auto reverse, sauf pour le modèle CH 6GNL
- Pieds réglables en hauteur



### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code	Model	Dimensions	Power	Voltage	Capacity	Internal Dimensions	Humidifier	Autoreverse	Net Weight	Price
Code	Modèle	Dimensions	Puissance	Tension	Capacité	Dimensions Internes	Humidificateur	Autoreverse	Poids Net	Prix
		L x P x H (mm)	Kw	V		L x P x H (mm)			kg	€
342009	CH 6GN	845x720x730	5,1	400	6 x GN1/1	660x660x440	-	X	70	4.346
342010	CH 6GNL	845x720x730	6,1	400	6 x GN1/1	660x990x440	X	-	70	4.556
342015	CH 10GN	835x720x1180	10,5	400	12 x GN1/1	660x660x880	X	X	108	7.726

\* Consult us prices for gas oven's range / Nous consulter les prix pour la gamme de fours à gaz



CH 6GN

 **NEW**



CH 10GN

## Combi Steamers / Fours Mixtes à Vapeur

### CHARACTERISTICS

- Made entirely in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Double snap unlocking system which is carried out in two steps
- The snap of the door is removable, easy to be cleaned and replaced
- The fat tray made in stainless steel for trapping the condensate
- Rounded edges to ensure a better cleaning and safety during the working phase
- Interior chamber lighting
- Quick steam evacuation chimney
- Automatic humidifier
- PRO models: built-in control panel
- External core temperature probe for perfect cooking, except models CHM 6GN / 10GN
- Fan with auto reverse, except model CHM 6GN
- Height adjustable feet

### CARACTÉRISTIQUES

- Fabriqué entièrement en acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Ouverture à double clic qui se réalise en deux temps
- Le joint de la porte est amovible, facile à nettoyer et à remplacer
- La goulotte de récupération en acier inoxydable entraîne l'humidité condensée dans la vidange
- Angles arrondis pour assurer une plus grande propreté et sécurité dans la phase de travail
- L'éclairage intérieur de la chambre
- Cheminée d'évacuation rapide vapeur
- Humidificateur automatique
- Modèles PRO: avec panneau de commande intégré
- Sonde de température à cœur extérieure garantissant une cuisson parfaite, sauf pour les modèles CHM 6GN / 10GN
- Ventilateur avec auto reverse, sauf pour le modèle CHM 6GN
- Pieds réglables en hauteur

### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code	Model	Dimensions	Power	Voltage	Capacity	Internal Dimensions	Humidifier	Autoreverse	Core Temperature	Net Weight	Price
Code	Modèle	Dimensions	Puissance	Tension	Capacité	Dimensions Internes	Humidificateur	Autoreverse	Sonde De Température	Poids Net	Prix
		L x P x H (mm)	Kw	V		L x P x H (mm)				kg	€
342011	CHM 6GN	845x720x730	6,8	400	6 x GN1/1	580x345x440	X	-	-	70	5.812
342012	CHM 10GN	940x820x1100	15,4	400	10 x GN1/1	634x360x670	X	X	-	118	9.297
342013	CHM 15GN	975x900x1320	20,4	400	15 x GN1/1	710x425x940	X	X	X	193	13.146
342014	CHM 20GN	1010x1170x1250	20,4	400	20 x GN1/1 o 10 xGN2/1	710x700x780	X	X	X	202	15.054
342017	CHM 6PRO	860x720x730	7,8	400	6 x GN1/1	580x365x440	X	X	X	70	7.337
342018	CHM 10PRO	940x820x1100	15,4	400	10 x GN1/1	634x360x670	X	X	X	118	10.225
342019	CHM 15PRO	975x900x1320	20,4	400	15 x GN1/1	710x425x940	X	X	X	193	12.784
342020	CHM 20PRO	1010x1170x1250	20,4	400	20 x GN1/1 o 10 xGN2/1	710x700x780	X	X	X	202	14.757

\* Consult us prices for gas oven's range / Nous consulter les prix pour la gamme de fours à gaz





**CHM 6GN PRO**



**CHM 6GN**



**CHM 15GM PRO**



**Cabinets**

**Armoires**

# index

**KALD**

**92**

## KALD

### CHARACTERISTICS

- Display cabinets designed for conservation and freezing, available with or without illuminated display
- Plastic coated steel exterior. Interior by sanitary polyethylene
- Homogeneous distribution of cold by fan
- Anti-fog double glass door to avoid condensation
- Vertical lighting to enhance visual appeal of the product
- Conservation cabinets designed with analog thermometer and freezing cabinets with digital thermometer
- Automatic defrosting system for the conservation models, and manual defrosting for the freezing models
- Interior steel wire shelves with sanitary polyethylene
- Reversible door

### CARACTÉRISTIQUES

- Les armoires conçus pour la conservation et la congélation des produits, disponibles avec ou sans éclairage intérieur
- Extérieur construit en acier plastifié. Intérieurement de polyéthylène sanitaire
- Ventilateur garantit une distribution homogène du froid
- Double couche de verre antibuée pour éviter la condensation
- Éclairage vertical pour améliorer les produits affichés
- Thermomètre analogique sur les modèles de conservation, thermomètre digital pour les congélateurs
- Modèles de conservation avec dégivrage automatique, les congélateurs avec dégivrage manuel
- Diviseurs intérieurs en polyéthylène sanitaire
- Porte réversible



### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code	Model	Dimensions	Power	Consumption	Voltage	Temperature	Shelves	Capacity	Net Weight	Price
Code	Modèle	Dimensions	Puissance	Consommation	Tension	Température	Étagères	Capacité	Poids Net	Prix
		L x P x H (mm)	W	W	V	°C		L	kg	€
306755	KALD 340	590x600x1820	400	634	230	+1 / +10	4	341 / 320	76	801
306756	KALD 345	590x600x2005	400	634	230	+1 / +10	4	341 / 320	88	845
306757	KALD 700	1180x642x2090	390	618	230	+1 / +10	8	745 / 710	140	1.866
306758	KALD 340C	620x665x1820	350	554	230	-18 / -22	6	341 / 310	92	1.313



**KALD 340**



**KALD 700**



**Small Appliances**

**Petit Appareils**

# index

<b>Slicers / Trancheurs</b>	<b>96</b>
<b>Microwaves / Fours à Micro-Ones</b>	<b>98</b>
<b>Juicer / Presse Agrumes</b>	<b>100</b>
<b>Toasters / Toasteurs</b>	<b>102</b>

## 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	445x363x342	140	230	Ø220	134	130	0 - 12	16	<b>429</b>
<b>432061</b>	C250S	490x380x360	170	230	Ø250	185	140	0 - 12	20	<b>491</b>
<b>432062</b>	C275S	505x410x375	280	230	Ø275	192	146	0 - 15	24	<b>643</b>
<b>432063</b>	C300S	570x480x420	320	230	Ø300	202	160	0 - 15	26	<b>728</b>





C220S



C300S

## Microwaves / Fours à Micro-Ones

### 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 1000

- 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 1000

- 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	199
402027	FM 1000	520x444x312	1000	1500	230	10	95	338x348x210	25	18	552



FM 900 INOX



FM 1000

## Juicer / Presse Agrumes

### CHARACTERISTICS

- Made entirely of non-scratch and non-rust plastic
- Easy clean body, no edges or ridges
- Internal components in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Automatically activated system when pressing the lever
- Includes unbreakable juice jug
- Motor dimensioned to not raise the internal temperature of the device
- Watertight tray
- Safety devise incorporated
- Non skid feet

### CARACTÉRISTIQUES

- Fabriqué entièrement en plastique à l'épreuve des rayures et la corrosion
- Carrosserie facile à nettoyer, sans chants à arêtes
- Éléments internes en acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Mise en marche automatique en actionnant le lever
- Comprend un pichet incassable pour recueillir le jus
- Moteur dimensionné pour éviter la surchauffe interne de l'appareil
- Bac étanche
- Dispositif de sécurité intégrés
- Pieds antidérapants



### TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code	Model	Dimensions	Power	Consumption	Voltage	Speed	Net Weight	Price
Code	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance W	Consomation W	Tension V	Vélocité r.p.m	Poids Net kg	Prix €
422070	ZUMO 1	180x280x380	570	450	230	1300 - 1600	10	453



**ZUMO 1**

## 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	Consomation	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	223
440026	T2	510x280x325	3450	5175	230	2	15	370x260	8	291

 NEW DESIGN



T1

 NEW DESIGN



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. COOKING & COOLING FOR YOU S.L.U. 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 COOKING & COOLING FOR YOU S.L.U. Special packaging upon customer's request will be charged separately.

## **WARRANTY**

All products have a warranty specified by current law. COOKING & COOLING FOR YOU S.L.U. 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. COOKING & COOLING FOR YOU S.L.U. will provide information and instructions that might be required.

## **RETURNS OF THE GOODS**

Any goods return must be authorized by COOKING & COOLING FOR YOU S.L.U. 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**

COOKING & COOLING FOR YOU S.L.U. 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**

COOKING & COOLING FOR YOU S.L.U. 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. COOKING & COOLING FOR YOU S.L.U. takes no responsibility for any printing typographic errors, or possible changes in product characteristics.

The prices are valid as from 7th of March 2016. This price list cancels all previous ones.



# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

## COMMANDES

Les commandes doivent être envoyée 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 admis une fois que la production a été commencé. COOKING & COOLING FOR YOU S.L.U. 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 COOKING & COOLING FOR YOU S.L.U. Emballage spécial demandé par client sera facturé séparément.

## **GARANTIE**

Tous les produits bénéficient d'une garantie prévue par la loi actuelle. COOKING & COOLING FOR YOU S.L.U. 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. COOKING & COOLING FOR YOU S.L.U. fournira des informations et des instructions qui pourraient être nécessaires.

## **RETOUR DE MARCHANDISE**

Tout retour de marchandises doit être autorisée par COOKING & COOLING FOR YOU S.L.U. 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**

COOKING & COOLING FOR YOU S.L.U. 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**

COOKING & COOLING FOR YOU S.L.U. 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. COOKING & COOLING FOR YOU S.L.U. 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 7 Mars de 2016. Ce tarif annule tout tarif précédent.

Av. Cornisa, 1- 2ª Planta  
08690 Santa Coloma Cervelló  
Barcelona (Spain)  
Tel. (+34) 936 301 453  
WhatsApp (+34) 634 975 873  
movilfrit@movilfrit.com  
www.movilfrit.com



**Movilfrit**  
COOKING & COOLING FOR YOU