

Vitrines



Chaud

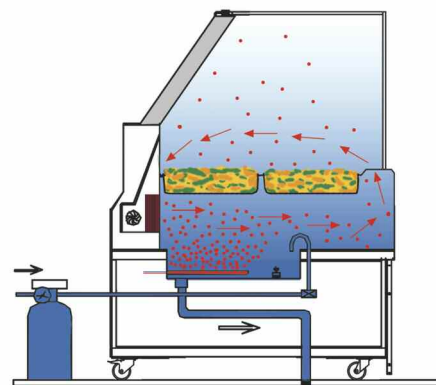
LA CONSERVATION AU CHAUD

Pionnier dans le développement de matériel chauffant, ROTISOL a déployé cette expertise dans la mise au point de produits de conservation au chaud. Vitrines ou granits chauffants, nous vous donnons les moyens de maintenir les aliments à la température idéale afin d'éviter leur dessiccation ou décomposition grâce à un saturateur hygrométrique automatique. Conformément aux normes d'hygiène établies, ils sont conservés « à coeur » entre 63°C et 70°C, à point pour l'obtention d'un goût et d'une texture aptes à la consommation. Une température douce, constante et bien répartie, diffusée dans un mobilier au design soigné, et adaptable à toutes les configurations.

HEAT CONSERVATION

A pioneer in the development of heating products, Rotisol has used its expertise in order to develop products to maintain temperature.

Display cabinets or heated granite, we enable you to maintain your products at the ideal temperature making sure the product does not dry out or decompose thanks to its automatic humidity saturator. According to the set hygiene norms, attaining core temperature of between 63°C and 70°C, so as to maintain taste and texture suitable for consumption. Mild temperatures, dispersed constantly through the cabinet and adaptable to all different configurations.

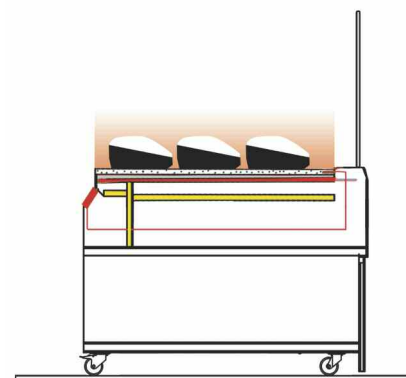


LE GRANIT CHAUFFANT

Présentez vos aliments et plats chauds en les maintenant à la juste température grâce aux vitrines « Evolution » Granit Chauffant. Issues de l'expertise ROTISOL dans la maîtrise de la chaleur, ces vitrines reposent sur des plans en granit chauffant conçus pour le service libre comme assisté. La régulation électronique de la température permet de s'adapter à tous les besoins. Ces meubles bistros à vitrines bombées ou cubiques sont équipés d'un ou plusieurs plans de présentation, inclinés à 5° ou à 0°. Ils sont disponibles en plusieurs formats et coloris, équipés d'une vitre de protection également amovible, et disposent de soubassements à roulettes ou à pieds réglables.

THE HEATED GRANITE

Offer your food and hot food item holding them at the right temperature through the display cabinet "Evolution" Heated Granite. ROTISOL's expertise in controlling heat, these display cabinets are based on heating granite countertops designed for self-service – or assisted service. Electronic temperature control can be adapted to all needs. These display bistros cabinet with curved glass or cubic glass are equipped with one or more presentation plans, inclined at 5° or 0°. They are available in several sizes and colours, fitted with a removable protective glass, with bases on wheels or adjustable feet.



Principe de fonctionnement

Displays - Principle



Froid

LES VITRINES FROIDES, UN PROCÉDÉ UNIQUE

S'appuyant sur son expérience dans la maîtrise de la chaleur, ROTISOL a développé un concept innovant de vitrines froides reposant sur un principe de « froid brassé ».

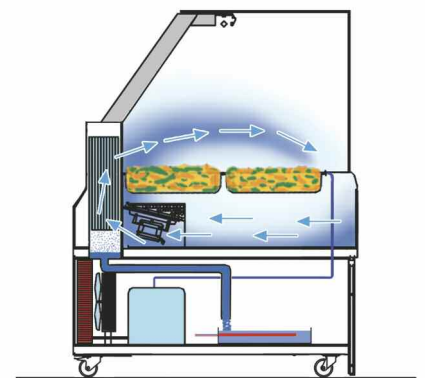
A la différence du froid statique ou ventilé, ce procédé permet une préservation optimale des températures dans toutes les conditions climatiques. Fruits d'une technologie de pointe, les vitrines froides ROTISOL maintiennent les produits dans une atmosphère propice au meilleur goût et à la meilleure qualité. La fraîcheur de nos vitrines a été testée et approuvée par les laboratoires du CEMAGREF, centre d'expertise de la chaîne du froid et du chaud, et répond aux normes de conformité CEMAFROID PERFORMANCE, veillant à ce que les températures « à cœur » des aliments soient comprises entre 0°C et 5°C. ROTISOL a décliné ce savoir-faire en développant un procédé de froid sur granit répondant aux mêmes exigences d'hygiène et de performance.

COLD DISPLAY CABINET, A UNIQUE PROCESS

Based on its experience in the control of heat, ROTISOL has developed an innovative concept of cold display cabinets based on a principle of turbine assisted. Unlike static or ventilated cold, this method enables optimal preservation temperature in all weather conditions.

High tech, ROTISOL cold display cabinets maintain the products in a suitable atmosphere hence preserving taste and quality of the product. The freshness of our display cabinets have been tested and approved by the CEMAGREF laboratories, centre of expertise in hot and cold, and answers to the norms of CEMAFROID PERFORMANCE, making sure that the core temperature of the products is between 0°C and 5°C.

ROTISOL has used this expertise in developing a cold process onto granite answering the same hygiene requirements and food safety regulations



Présentation 0° prof. utile 900/700/500

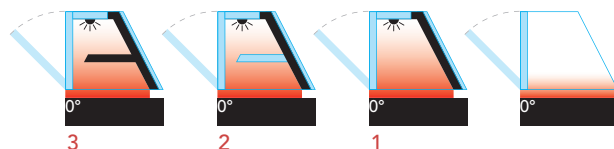
Essentiel Hot Maintaining - Presentation 0° useful depth 900/700/500

Assisted Service

Vitrine **Chaud** vitre Droite basculante, avec ou sans éclairage halogène intégré. Plan de présentation inox à 0° et de hauteur 770 mm. Profondeur utile 900, 700 ou 500 mm. Régulation thermostatique de la température. Soubassement de rangement sur roulettes freins ou pieds réglables. Livrée avec plaques inox (options accessoires : bacs gastronorme, plaques granit, plaque de découpe**).

Hot display cabinet with straight tilting glass, with or without halogen lighting. Stainless steel presentation plan of 0° and height 770 mm. Useful depth 900, 700 or 500 mm. Thermostatic regulation of the temperature. Technical base on wheels with brakes or adjustable feet. Delivered with stainless steel plates (Optional accessories : gastronorme, granite slabs, cutting plan**).

* Modèles au choix / models to chose



	• Puis. modèle Élec Electric model power	L W	X X	P D	X H	Poids Weight	Réf. + modèle*
Vitrine Chaud Service Assisté maintien à température (+63°C) Modèle de base 1700 <i>Heated display assisted service maintaining temperature (+63°C) Base model 1700</i>	3 kW	1736	x 1078	x 1306	200	kg	17VC9SA
	2,4 kW	1736	x 898	x 1306	180	kg	17VC7SA
	1,9 kW	1736	x 726	x 1306	160	kg	17VC5SA
+ Eclairage halogène <i>+ Halogen lighting</i>	+ 0,75 kW				+ 5	kg	17VC...SA1
+ Eclairage halogène + étagère vitrée <i>+ Halogen Lighting + glass shelve</i>	+ 0,75 kW				+ 5	kg	17VC...SA2
+ Eclairage halogène + étagère chauffante <i>+ Halogen Lighting + heated shelve</i>	+ 0,75 kW				+ 10	kg	17VC...SA3
Vitrine Chaud Service Assisté maintien à température (+63°C) Modèle de base 1400 <i>Heated display assisted service maintaining temperature (+63°C) Base model 1400</i>	2,4 kW	1400	x 1078	x 1306	165	kg	14VC9SA
	1,92 kW	1400	x 898	x 1306	150	kg	14VC7SA
	1,52 kW	1400	x 726	x 1306	130	kg	14VC5SA
+ Eclairage halogène <i>+ Halogen lighting</i>	+ 0,6 kW				+ 5	kg	14VC...SA1
+ Eclairage halogène + étagère vitrée <i>+ Halogen Lighting + glass shelve</i>	+ 0,6 kW				+ 5	kg	14VC...SA2
+ Eclairage halogène + étagère chauffante <i>+ Halogen Lighting + heated shelve</i>	+ 0,6 kW				+ 10	kg	14VC...SA3
Vitrine Chaud Service Assisté maintien à température (+63°C) Modèle de base 1100 <i>Heated display assisted service maintaining temperature (+63°C) Base model 1100</i>	1,8 kW	1063	x 1078	x 1306	130	kg	11VC9SA
	1,44 kW	1063	x 898	x 1306	120	kg	11VC7SA
	1,14 kW	1063	x 726	x 1306	110	kg	11VC5SA
+ Eclairage halogène <i>+ Halogen lighting</i>	+ 0,45 kW				+ 5	kg	11VC...SA1
+ Eclairage halogène + étagère vitrée <i>+ Halogen Lighting + glass shelve</i>	+ 0,45 kW				+ 5	kg	11VC...SA2
+ Eclairage halogène + étagère chauffante <i>+ Halogen Lighting + heated shelve</i>	+ 0,45 kW				+ 10	kg	11VC...SA3
Vitrine Chaud Service Assisté maintien à température (+63°C) Modèle de base 700 <i>Heated display assisted service maintaining temperature (+63°C) Base model 700</i>	1,2 kW	728	x 1078	x 1306	90	kg	7VC9SA
	0,96 kW	728	x 898	x 1306	85	kg	7VC7SA
	0,76 kW	728	x 726	x 1306	75	kg	7VC5SA
+ Eclairage halogène <i>+ Halogen lighting</i>	+ 0,3 kW				+ 5	kg	7VC...SA1
+ Eclairage halogène + étagère vitrée <i>+ Halogen Lighting + glass shelve</i>	+ 0,3 kW				+ 5	kg	7VC...SA2
+ Eclairage halogène + étagère chauffante <i>+ Halogen Lighting + heated shelve</i>	+ 0,3 kW				+ 10	kg	7VC...SA3



11VC9SA



1 11VC9SA1



1 11VC9SA1 + 6xGN2/3 + 3xGN1/3**



3 11VC9SA3 + 3xPG900**

* Lors de la commande, complétez la référence par le modèle de vitrine de votre choix (profondeur de la vitrine).
When ordering complete the reference with model of display of your choice (depth of the display).

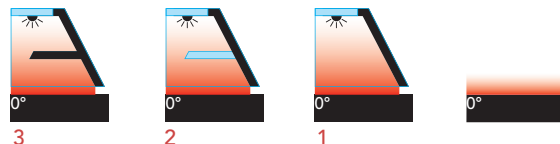
** Voir liste des accessoires (p 98 - 101).
See list of accessories (p 98 - 101).

Vitrine **Chaud** vitre **Droite**, avec ou sans éclairage halogène intégré. Plan de présentation inox à 0° et de hauteur 770 mm. Profondeur utile 900, 700 ou 500 mm. Régulation thermostatique de la température. Soubassement technique sur roulettes freins ou pieds réglables. Livrée avec plaques inox (options accessoires : plaques de granit**).

Heated display cabinet straight glass with or without halogen lighting. Stainless Steel presentation plan of 0° and height 770 mm. Useful depth 900, 700 or 500 mm. Thermostatic regulation of the temperature. Technical base on wheels with brakes or adjustable feet. Delivered with stainless steel plate (Optional accessories : granite slabs**).

	• Puis. modèle Élec Electric model power	L W	X X	P D	X H	Poids Weight	Réf. + modèle*
Vitrine Chaud Libre Service maintien à température (+63°C) Modèle de base 1700 <i>Heated display self service maintaining temperature (+63°C)</i> Base model 1700	3 kW	1736	x 1078	x 770	175	kg	17VC9LS
	2,4 kW	1736	x 898	x 770	155	kg	17VC7LS
	1,9 kW	1736	x 726	x 770	140	kg	17VC5LS
+ Eclairage halogène + Halogen lighting	+0,75 kW				1306	+ 5 kg	17VC...LS1
+ Eclairage halogène + étagère vitrée + Halogen Lighting + glass shelve	+0,75 kW				1306	+ 5 kg	17VC...LS2
+ Eclairage halogène + étagère chauffante + Halogen Lighting + heated shelve	+0,75 kW				1306	+ 10 kg	17VC...LS3
Vitrine Chaud Libre Service maintien à température (+63°C) Modèle de base 1400 <i>Heated display self service maintaining temperature (+63°C)</i> Base model 1400	2,4 kW	1400	x 1078	x 770	145	kg	14VC9LS
	1,92 kW	1400	x 898	x 770	130	kg	14VC7LS
	1,52 kW	1400	x 726	x 770	110	kg	14VC5LS
+ Eclairage halogène + Halogen lighting	+ 0,6 kW				1306	+ 5 kg	14VC...LS1
+ Eclairage halogène + étagère vitrée + Halogen Lighting + glass shelve	+ 0,6 kW				1306	+ 5 kg	14VC...LS2
+ Eclairage halogène + étagère chauffante + Halogen Lighting + heated shelve	+ 0,6 kW				1306	+ 10 kg	14VC...LS3
Vitrine Chaud Libre Service maintien à température (+63°C) Modèle de base 1100 <i>Heated display self service maintaining temperature (+63°C)</i> Base model 1100	1,8 kW	1063	x 1078	x 770	115	kg	11VC9LS
	1,44 kW	1063	x 898	x 770	105	kg	11VC7LS
	1,14 kW	1063	x 726	x 770	95	kg	11VC5LS
+ Eclairage halogène + Halogen lighting	+ 0,45 kW				1306	+ 5 kg	11VC...LS1
+ Eclairage halogène + étagère vitrée + Halogen Lighting + glass shelve	+ 0,45 kW				1306	+ 5 kg	11VC...LS2
+ Eclairage halogène + étagère chauffante + Halogen Lighting + heated shelve	+ 0,45 kW				1306	+ 10 kg	11VC...LS3
Vitrine Chaud Libre Service maintien à température (+63°C) Modèle de base 700 <i>Heated display self service maintaining temperature (+63°C)</i> Base model 700	1,2 kW	728	x 1078	x 770	80	kg	7VC9LS
	0,96 kW	728	x 898	x 770	75	kg	7VC7LS
	0,76 kW	728	x 726	x 770	65	kg	7VC5LS
+ Eclairage halogène + Halogen lighting	+ 0,3 kW				1306	+ 5 kg	7VC...LS1
+ Eclairage halogène + étagère vitrée + Halogen Lighting + glass shelve	+ 0,3 kW				1306	+ 5 kg	7VC...LS2
+ Eclairage halogène + étagère chauffante + Halogen Lighting + heated shelve	+ 0,3 kW				1306	+ 10 kg	7VC...LS3

* Modèles au choix / models to chose



11VC9LS



1 11VC9LS1



2 11VC9LS2



3 11VC9LS3 + 3xPG900**

* Lors de la commande, complétez la référence par le modèle de vitrine de votre choix (profondeur de la vitrine).

When ordering complete the reference with model of display of your choice (depth of the display).

** Voir liste des accessoires (p 98 - 101).

See list of accessories (p 98 - 101).

Essentiel | Chaud Maintien

Présentation 0° prof. utile 900/700/500

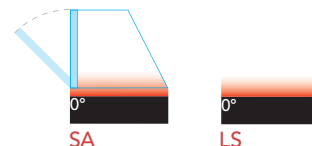
Essentiel Hot Maintaining - Presentation 0° useful depth 900/700/500

Assisted Service - Self service

Vitrine **Chaud** d'Angle 45°. Plan de presentation inox à 0° et de hauteur 770 mm. Profondeur 900, 700 ou 500 mm. Regulation thermostatique de la température. Soubassement neutre ouvert sur roulettes freins ou pieds réglables. Livrée avec plaques inox (options accessoires : plaques de granit*).

Heated display cabinet 45° angle. Stainless steel plan of 0° and height 770 mm. Useful depth 900, 700 or 500 mm. Thermostatic regulation of the temperature. Technical base on wheels with brakes or adjustable feet. Delivered with stainless steel plate (Optional accessories : granite slabs*).

Modèles au choix / models to chose



Service Assisté

Assisted Services

	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X D	P D	X H	Poids Weight	Réf. + modèle
Vitrine Chaud Service Assisté Maintien en température Petit modèle 45° (+63°C) <i>Heated display Assisted Service Hot Maintaining Small model 45° (+63°C)</i>	0,6 kW	1 125	x 1 078	x 1 306	90	kg	PMC45°9SA
	0,48 kW	990	x 902	x 1 306	80	kg	PMC45°7SA
	0,38 kW	855	x 726	x 1 306	70	kg	PMC45°5SA
Vitrine Chaud Service Assisté Maintien en température Grand modèle 45° (+63°C) <i>Heated display Assisted Service Hot Maintaining Large model 45° (+63°C)</i>	1,2 kW	1 535	x 1 078	x 1 306	125	kg	GMC45°9SA
	0,96 kW	1 400	x 902	x 1 306	115	kg	GMC45°7SA
	0,76 kW	1 265	x 726	x 1 306	105	kg	GMC45°5SA

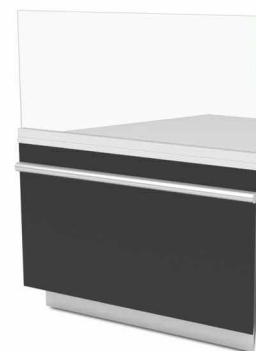
Libre Service

Self Service

	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X D	P D	X H	Poids Weight	Réf. + modèle
Vitrine Chaud Libre Service Maintien en température Petit modèle 45° (+63°C) <i>Heated display Self Service Hot Maintaining Small model 45° (+63°C)</i>	0,6 kW	1 125	x 1 078	x 770	84	kg	PMC45°9LS
	0,48 kW	990	x 902	x 770	76	kg	PMC45°7LS
	0,38 kW	855	x 726	x 770	68	kg	PMC45°5LS
Vitrine Chaud Libre Service Maintien en température Grand modèle 45° (+63°C) <i>Heated display Self Service Hot Maintaining Large model 45° (+63°C)</i>	1,2 kW	1 535	x 1 078	x 770	113	kg	GMC45°9LS
	0,96 kW	1 400	x 902	x 770	105	kg	GMC45°7LS
	0,76 kW	1 265	x 726	x 770	97	kg	GMC45°5LS



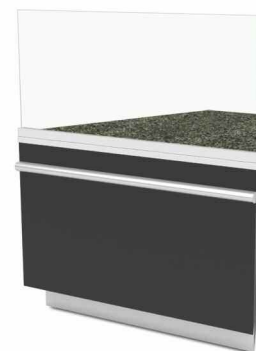
LS PMC45°7LS



SA PMC45°7SA

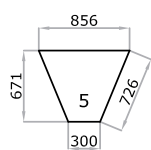


LS PMC45°7LS + PMG45°7*

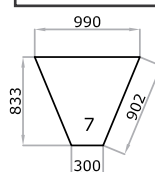


SA PMC45°7SA + PMG45°7*

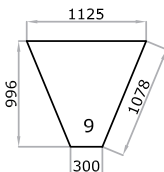
Angle 45°



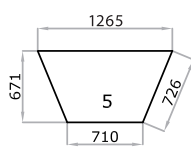
Petit modèle



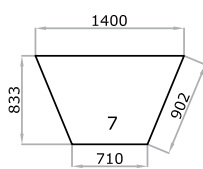
Petit modèle



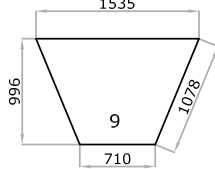
Petit modèle



Grand modèle



Grand modèle



Grand modèle

* Voir liste des accessoires (p 98 - 101).
See list of accessories (p 98 - 101).

Essentiel | Chaud Maintien/Cuisson

Présentation 0° prof. utile 900/700/500

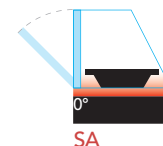
Essentiel Hot Maintaining and cooking - Presentation 0° useful depth 900/700/500

Assisted Service

Vitrine **Chaude** d'Angle 45°/90° vitre Droite basculante pour poêlon de maintien à température ou de cuisson de Ø 500, 600, 800. Plan de présentation inox à 0° et de hauteur 770 mm. Profondeur utile 900, 700 ou 500 mm. Régulation thermostatique de la température. Soubassement technique sur roulettes freins ou pieds réglables. Livrée sans poêlon (option: définir le diamètre*).

Closed cooking display with tilting straight glass for maintaining or cooking pans of Ø 500, 600, 800. Stainless Steel Presentation plan at 0° and height 770 mm. Useful depth 900, 700 or 500 mm. Thermostatic regulation of the temperature. Technical base on wheels with brakes or adjustable feet. Delivered without cooking pan (confirm the diameter*).

Modèles au choix / models to chose



	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X D	P D	X H	H H	Poids Weight	Réf. + modèle
Vitrine Service Assisté d'intégration poêlon Grand modèle 45° <i>Display Assisted Service pan integration Large model 45°</i>		1535	x	1078	x	1306	120 kg	GM45°9SA
		1400	x	902	x	1306	110 kg	GM45°7SA
		1266	x	726	x	1306	100 kg	GM45°5SA
Vitrine Service Assisté d'intégration poêlon Grand modèle 90° <i>Display Assisted Service pan integration Large model 90°</i>		2079	x	1078	x	1306	220 kg	GM90°9SA
		1830	x	902	x	1306	200 kg	GM90°7SA
		1581	x	726	x	1306	180 kg	GM90°5SA

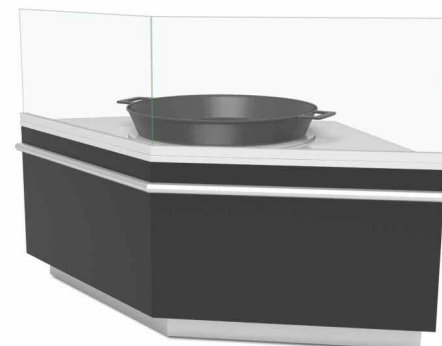


SA GM45°7SA + MDA500 + POEFONTE500*

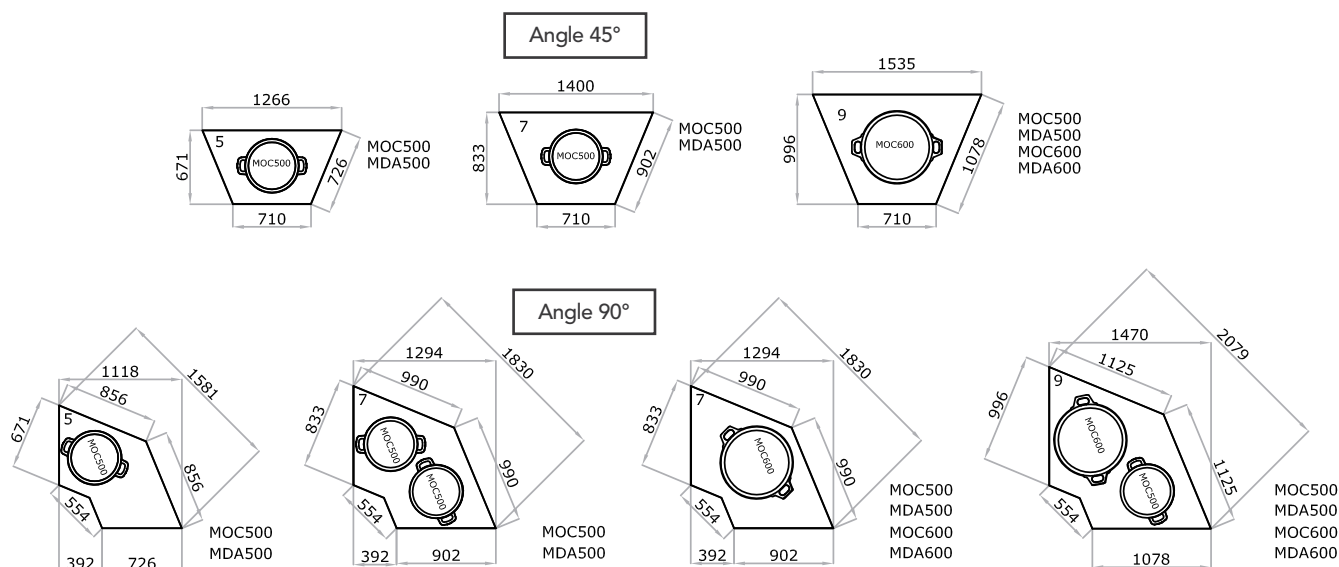
Options*

Options*

Intégration dalle de maintien à température (+63°C) <i>Maintaining temperature slab integration (+63°C)</i>	1,35 kW	Ø 800	26 kg	MDA800
	1,06 kW	Ø 600	19 kg	MDA600
	0,69 kW	Ø 500	16 kg	MDA500
Intégration dalle de cuisson (+250°C) <i>Cooking slab integration (+250°C)</i>	7,6 kW	Ø 800	25 kg	MOC800
	7,6 kW	Ø 600	18 kg	MOC600
	4,4 kW	Ø 500	15 kg	MOC500



SA GM90°7SA + MOC600 + POEFONTE600*



* Voir liste des accessoires (p 98 - 101).
See list of accessories (p 98 - 101).

Essentiel | Chaud Maintien/Cuisson

Présentation 0° prof. utile 900/700/500

Essentiel Hot Maintaining and cooking - Presentation 0° useful depth 900/700/500

Assisted Service

Vitrine **Chaud** vitre Droite basculante pour poêlon de maintien à température ou de cuisson de Ø 500, 600, 800. Plan de présentation inox à 0° et de hauteur 770 mm. Profondeur utile 900, 700 ou 500 mm. Régulation thermostatique de la température. Soubassement technique sur roulettes freins ou pieds réglables. Livrée sans poêlon (option: définir le diamètre*).

Cooking display with tilting straight glass for maintaining or cooking pans of Ø 500, 600, 800. Stainless Steel Presentation plan at 0° and height 770 mm. Useful depth 900, 700 or 500 mm. Thermostatic regulation of the temperature. Technical base on wheels with brakes or adjustable feet. Delivered without cooking pan (confirm the diameter).*

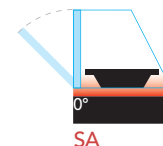
	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X D	P D	X H	Poids Weight	Réf. + modèle
<u>Vitrine Service Assisté</u> d'intégration poêlon Modèle de base 1700 <i>Display Assisted Service pan integration Base model 1700</i>		1736	x 1078	x 1306	195	kg	17M9SA
		1736	x 898	x 1306	175	kg	17M7SA
		1736	x 726	x 1306	155	kg	17M5SA
<u>Vitrine Service Assisté</u> d'intégration poêlon Modèle de base 1400 <i>Display Assisted Service pan integration Base model 1400</i>		1400	x 1078	x 1306	160	kg	14M9SA
		1400	x 898	x 1306	145	kg	14M7SA
		1400	x 726	x 1306	125	kg	14M5SA
<u>Vitrine Service Assisté</u> d'intégration poêlon Modèle de base 1100 <i>Display Assisted Service pan integration Base model 1100</i>		1063	x 1078	x 1306	125	kg	11M9SA
		1063	x 898	x 1306	115	kg	11M7SA
		1063	x 726	x 1306	105	kg	11M5SA
<u>Vitrine Service Assisté</u> d'intégration poêlon Modèle de base 700 <i>Display Assisted Service pan integration Base model 700</i>		728	x 1078	x 1306	85	kg	7M9SA
		728	x 898	x 1306	80	kg	7M7SA
		728	x 726	x 1306	70	kg	7M5SA

Options*

Options*

<u>Intégration dalle de maintien</u> à température (+63°C) <i>Maintaining temperature slab integration (+63°C)</i>	1,35 kW	Ø 800	26 kg	MDA800
	1,06 kW	Ø 600	19 kg	MDA600
	0,69 kW	Ø 500	16 kg	MDA500
<u>Intégration dalle de cuisson</u> (+250°C) <i>Cooking slab integration (+250°C)</i>	7,6 kW	Ø 800	25 kg	MOC800
	7,6 kW	Ø 600	18 kg	MOC600
	4,4 kW	Ø 500	15 kg	MOC500

Modèles au choix / models to chose



SA 11M5SA + MDA500 + POEFONTE500*



SA 11M7SA + MOC600 + POEFONTE600*



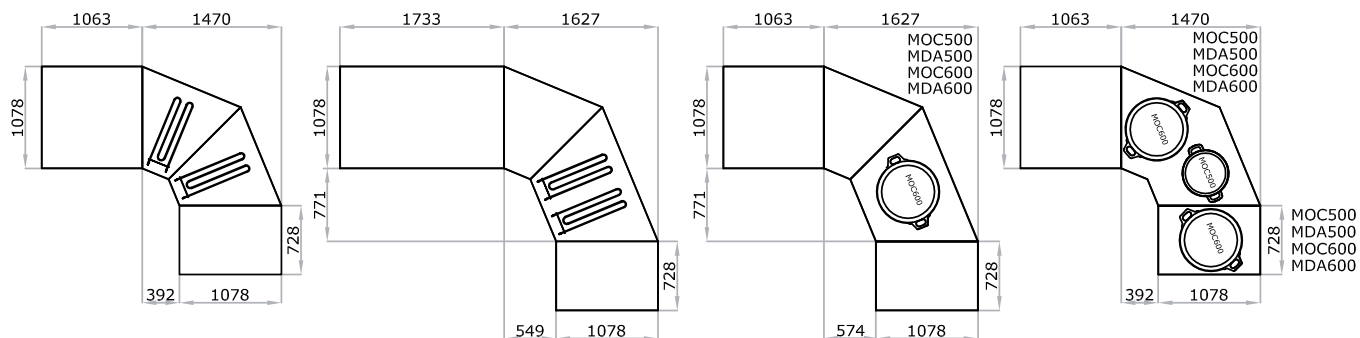
SA 14M7SA + 2xMOC500 + 2xPOEFONTE500*

* Voir liste des accessoires (p 98 - 101).
See list of accessories (p 98 - 101).

EXEMPLES DE LINEAIRES

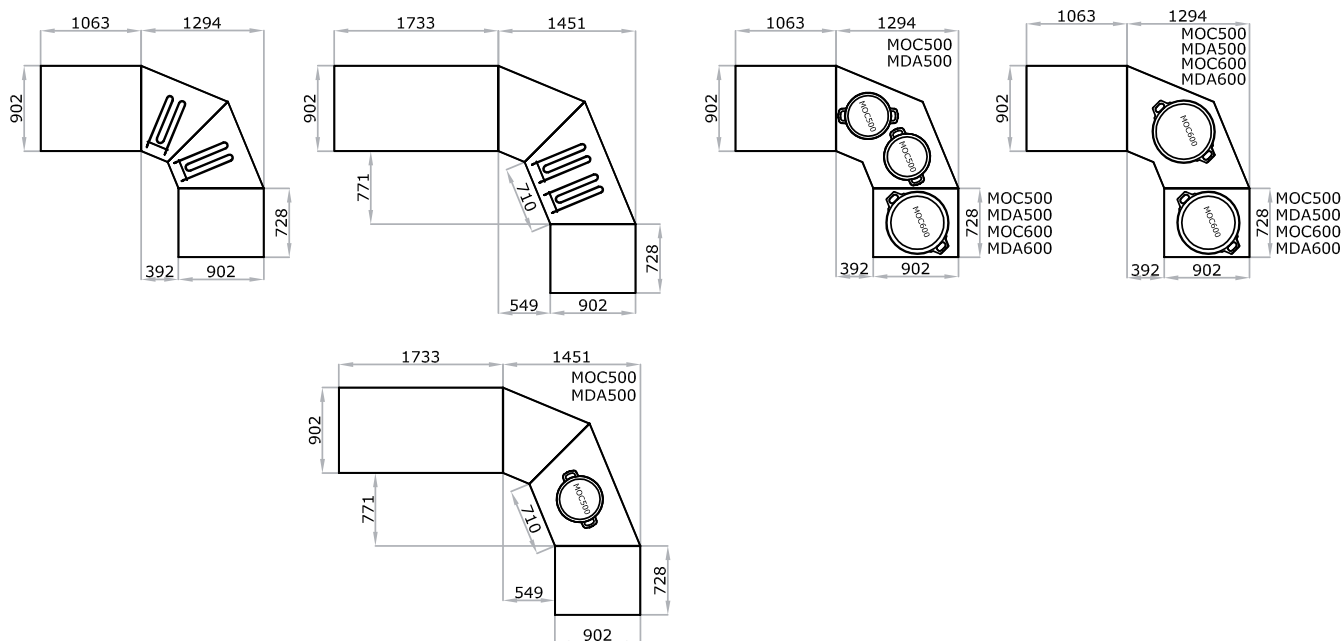
Ligne 9

line 9



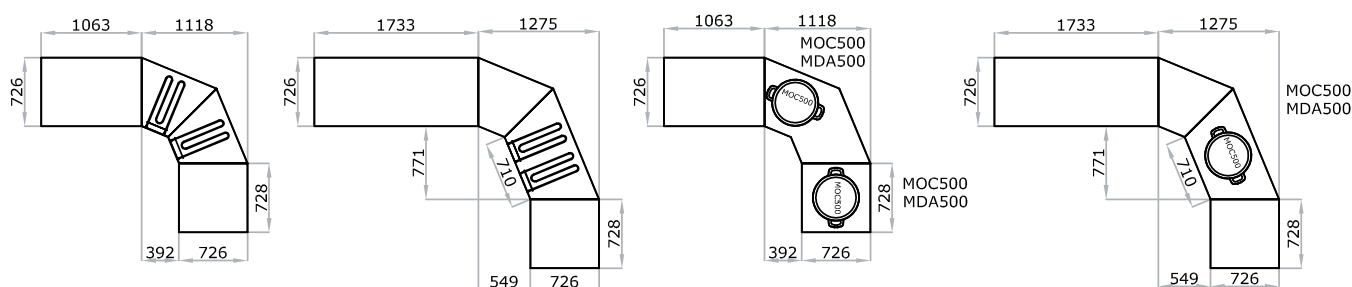
Ligne 7

line 7



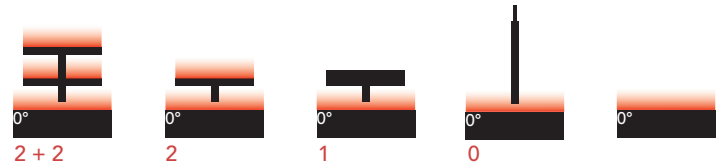
Ligne 5

line 5



Îlot **Chaud Ouvert**. Plan de présentation inox à 0° et de hauteur 800 mm. Régulation électronique de la température par tapis chauffants. Soubassement technique sur roulettes freins ou pieds réglables.
Open Island display. Stainless Steel Presentation plan at 0° and height 800 mm. Electronic regulation of the temperature. Technical base on wheels with brakes or adjustable feet.

Modèles au choix / *models to chose*



	Puis. modèle Élec <i>Electric model power</i>	L W	X D	P D	X H	Poids Weight	Réf. + modèle
Îlot chaud ouvert de maintien à température (+63°C) <i>Island display for maintaining temperature (+63°C)</i>	2,1 kW	1 807	x 1 077	x 800	160 kg		18IC
Modèle de base <i>Base model</i>	1,68 kW	1 507	x 1 077	x 800	140 kg		15IC
+ Potence de balisage sérigraphiée «Servez-vous», hauteur totale du meuble : <i>+ Sign height display with text «Self-Service», total height of the display :</i>					1 777	+ 5 kg	C0
+ 1 étagère neutre supérieure <i>+ 1 neutral upper shelf</i>						+ 15 kg	C1
+ 1 étagère chauffante supérieure <i>+ 1 hot upper shelf</i>	+ 0,6 kW					+ 25 kg	C2
+ 2 niches à chips <i>+ 2 chips niches</i>							C3
+ Eclairage <i>+ Lighting</i>	+ 0,016 kW						C4



15IC



3 15IC + C0 + 2 x C2 + C3



0 15IC + C0



2 15IC + C0 + C2

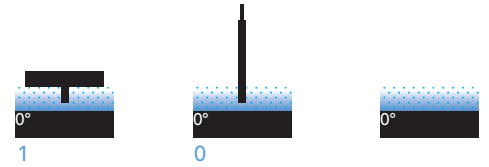


1 15IC + C0 + C1

Îlot Froid Ouvert. Plan de présentation inox à 0° et de hauteur 800 mm. Dimensions utiles 1320 x 1022 mm. Régulation électronique de la température. Froid brassé (groupe logé). Soubassement technique sur roulettes freins ou pieds réglables.

Central cold island. Stainless Steel Presentation plan at 0° and height 850 mm. Useful dimensions 1 320 x 1 022 mm. Electronic regulation of the temperature. Fan forced refrigeration (installed compressor). Technical base on wheels with brakes or adjustable feet.

Modèles au choix / models to chose



	Puis. modèle Élec Electric model power	L W	X D	P H	Poids Weight	Réf. + modèle
Îlot froid ouvert de maintien à température (+3°C) Modèle de base 1700 <i>Central cold Island open (+3°C)</i> <i>Base model 1700</i>	0,7 kW	1 692	x 1 132	x 800	210 kg	17IF
+ Potence de balisage sérigraphiée «Servez-vous», hauteur totale du meuble: <i>+ Sign height display with text «Self-Service», total height of the display :</i>					1 780 + 5 kg	F0
+ 1 étagère neutre supérieure <i>+ 1 neutral upper shelf</i>					+ 15 kg	F1
+ Eclairage <i>+ Lighting</i>						F2



17IF



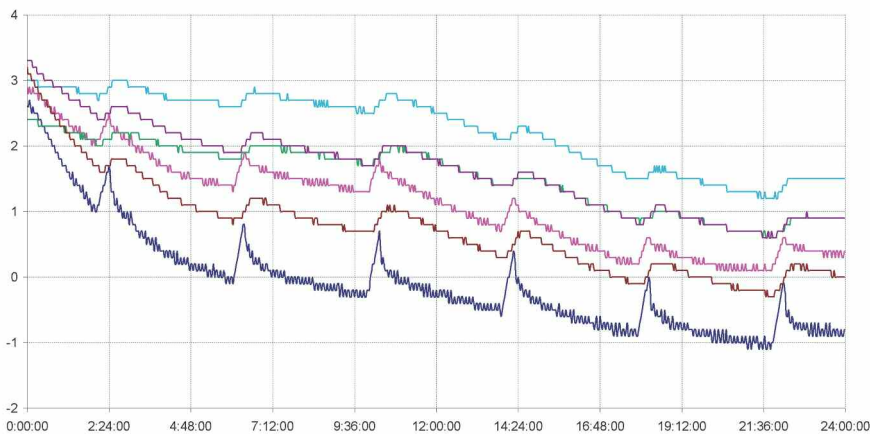
0 17IF + F0



1 17IF + F0 + F1

Résultats des tests pour le maintien à température froide

Tests results maintaining temperature cold



Evolution de la température des pains en méthyle cellulose à cœur en fonction du temps.

Evolution of the temperature at the heart of the packets in relation to the time.



La fraîcheur de nos vitrines a été testée et approuvée par les laboratoires du CEMAGREF, centre d'expertise de la chaîne du froid et du chaud, et répond aux normes de conformité CEMAFROID PERFORMANCE.

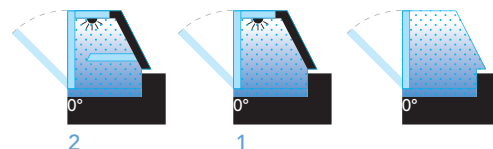
The freshness of our display cabinets have been tested and approved by the CEMAGREF laboratories, centre of expertise in hot and cold, and answers to the norms of CEMAFROID PERFORMANCE.

Vitrine **Froide** vitre **Droite** basculante avec ou sans éclairage néon intégré. Plan de présentation inox à 0° et de hauteur 770 mm. Profondeur utile 700, 500 mm. Régulation électronique de la température. Froid brassé (groupe logé ou à distance). Soubassement technique sur roulettes freins ou pieds réglables. Livrée avec plaques inox (options accessoires : plaques de granit, bacs gastronorme**).

*Cold display cabinet with straight tilting glass, with or without neon lighting. Stainless Steel Presentation plan of 0° and height 770mm. Useful depth 700, 500 mm. Electronic regulation of the temperature. Fan forced refrigeration (installed or central compressor). Technical base on wheels with brakes or adjustable feet. Delivered with stainless steel plate (Optional accessories : granite slab, gastronorme**).*

	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X D	P H	X H	Poids Weight	Réf. + modèle*
Vitrine Froide Service Assisté maintien à température (+ 3°C) Modèle de base 1700	1,2 kW	1736	x 1078	x 1306	220	kg	17VF ⁹ SA
<i>Cold display Assisted Service (+3°C)</i> <i>Base model 1700</i>	1,2 kW	1736	x 898	x 1306	190	kg	17VF7SA
+ Eclairage néon + Neon lighting	+ 0,035 kW					+ 5 kg	17VF...SA1
+ Eclairage néon + étagère neutre + Neon lighting + glass shelve	+ 0,035 kW					+ 5 kg	17VF...SA2
Vitrine Froide Service Assisté maintien à température (+ 3°C) Modèle de base 1400	1,1 kW	1400	x 1078	x 1306	190	kg	14VF ⁹ SA
<i>Cold display Assisted Service (+3°C)</i> <i>Base model 1400</i>	1,1 kW	1400	x 898	x 1306	165	kg	14VF7SA
+ Eclairage néon + Neon lighting	+ 0,028 kW					+ 5 kg	14VF...SA1
+ Eclairage néon + étagère neutre + Neon lighting + glass shelve	+ 0,028 kW					+ 5 kg	14VF...SA2
Vitrine Froide Service Assisté maintien à température (+ 3°C) Modèle de base 1100	0,9 kW	1063	x 1078	x 1306	160	kg	11VF ⁹ SA
<i>Cold display Assisted Service (+3°C)</i> <i>Base model 1100</i>	0,9 kW	1063	x 898	x 1306	140	kg	11VF7SA
+ Eclairage néon + Neon lighting	+ 0,021 kW					+ 5 kg	11VF...SA1
+ Eclairage néon + étagère neutre + Neon lighting + glass shelve	+ 0,021 kW					+ 5 kg	11VF...SA2
Vitrine Froide Service Assisté maintien à température (+ 3°C) Modèle de base 700	0,7 kW	728	x 1078	x 1306	120	kg	7VF ⁹ SA
<i>Cold display Assisted Service (+3°C)</i> <i>Base model 700</i>	0,7 kW	728	x 898	x 1306	105	kg	7VF7SA
+ Eclairage néon + Neon lighting	+ 0,015 kW					+ 5 kg	7VF...SA1
+ Eclairage néon + étagère neutre + Neon lighting + glass shelve	+ 0,015 kW					+ 5 kg	7VF...SA2

* Modèles au choix / models to chose



11VF9SA + 3xPG700**



1 11VF9SA1



2 11VF9SA2 + 6xGN2/3**

Il est conseillé d'utiliser des vitrines réfrigérées dans un milieu climatisé afin d'éviter la formation de condensation sur les vitres extérieures provoqué par une forte hygrométrie ambiante

It is advisable to use refrigerated display in an air conditioned environment to avoid condensation on the outside of windows caused by high ambient humidity

* Lors de la commande, complétez la référence par le modèle de vitrine de votre choix (profondeur de la vitrine).

When ordering complete the reference with model of display of your choice (depth of the display).

** Voir liste des accessoires (p 98 - 101).

See list of accessories (p 98 - 101).

Vitrine **Froide** vitre **Droite** basculante avec ou sans éclairage néon intégré. Plan de présentation inox à 0° et de hauteur 770 mm. Profondeur utile 700, 500 mm. Régulation électronique de la température. Froid brassé (groupe logé ou à distance). Soubassement technique sur roulettes freins ou pieds réglables. Livrée avec plaques inox (options accessoires : plaques de granit, bacs gastronorme**).

*Cold display cabinet with straight tilting glass, with or without neon lighting. Stainless Steel Presentation plan of 0° and height 770mm. Useful depth 700, 500 mm. Electronic regulation of the temperature. Fan forced refrigeration (installed or central compressor). Technical base on wheels with brakes or adjustable feet. Delivered with stainless steel plate (Optional accessories : granite slab, gastronorme**).*

	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X D	P D	X H	Poids Weight	Réf. + modèle*
Vitrine Froide Libre Service maintien à température (+ 3°C) Modèle de base 1700	1,2 kW	1736	x 1078	x 923	210	kg	17VF9LS
<i>Cold display Self Service (+3°C)</i> Base model 1700	1,2 kW	1736	x 898	x 923	180	kg	17VF7LS
+ Eclairage néon + Neon lighting	+ 0,035 kW				1306	+ 5 kg	17VF...LS1
+ Eclairage néon + étagère neutre + Neon lighting + glass shelve	+ 0,035 kW				1306	+ 5 kg	17VF...LS2
Vitrine Froide Libre Service maintien à température (+ 3°C) Modèle de base 1400	1,1 kW	1400	x 1078	x 923	180	kg	14VF9LS
<i>Cold display Self Service (+3°C)</i> Base model 1400	1,1 kW	1400	x 898	x 923	155	kg	14VF7LS
+ Eclairage néon + Neon lighting	+ 0,028 kW				1306	+ 5 kg	14VF...LS1
+ Eclairage néon + étagère neutre + Neon lighting + glass shelve	+ 0,028 kW				1306	+ 5 kg	14VF...LS2
Vitrine Froide Libre Service maintien à température (+ 3°C) Modèle de base 1100	0,9 kW	1063	x 1078	x 923	155	kg	11VF9LS
<i>Cold display Self Service (+3°C)</i> Base model 1100	0,9 kW	1063	x 898	x 923	135	kg	11VF7LS
+ Eclairage néon + Neon lighting	+ 0,021 kW				1306	+ 5 kg	11VF...LS1
+ Eclairage néon + étagère neutre + Neon lighting + glass shelve	+ 0,021 kW				1306	+ 5 kg	11VF...LS2
Vitrine Froide Libre Service maintien à température (+ 3°C) Modèle de base 700	0,7 kW	728	x 1078	x 923	115	kg	7VF9LS
<i>Cold display Self Service (+3°C)</i> Base model 700	0,7 kW	728	x 898	x 923	100	kg	7VF7LS
+ Eclairage néon + Neon lighting	+ 0,015 kW				1306	+ 5 kg	7VF...LS1
+ Eclairage néon + étagère neutre + Neon lighting + glass shelve	+ 0,015 kW				1306	+ 5 kg	7VF...LS2

Il est conseillé d'utiliser des vitrines réfrigérées dans un milieu climatisé afin d'éviter la formation de condensation sur les vitres extérieures provoqué par une forte hygrométrie ambiante

It is advisable to use refrigerated display in an air conditioned environment to avoid condensation on the outside of windows caused by high ambient humidity

* Modèles au choix / models to chose



11VF9LS



1 11VF9LS1



2 11VF9LS2

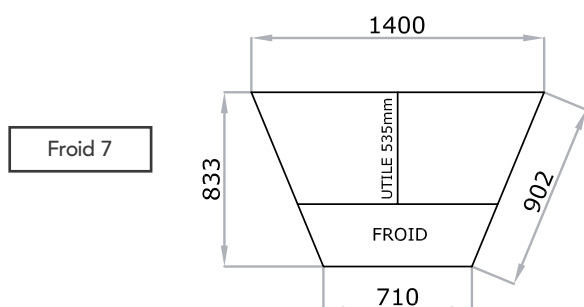
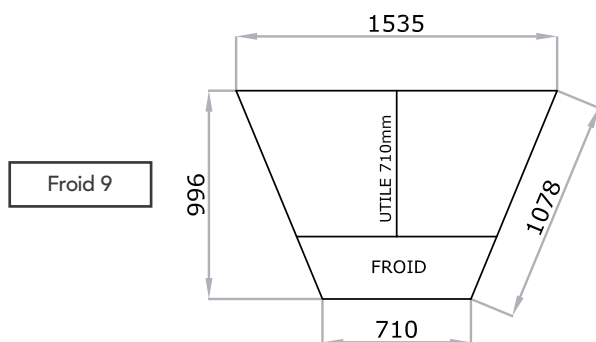
* Lors de la commande, complétez la référence par le modèle de vitrine de votre choix (profondeur de la vitrine).
When ordering complete the reference with model of display of your choice (depth of the display).

** Voir liste des accessoires (p 98 - 101).
See list of accessories (p 98 - 101).

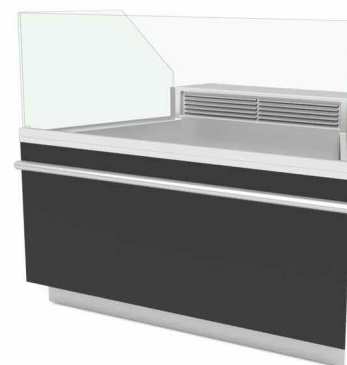
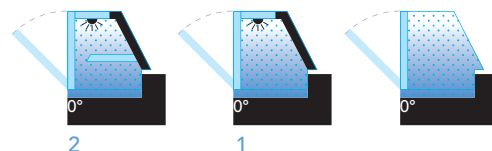
Vitrine **Froide** d'angle 45° vitre **Droite** basculante avec ou sans éclairage néon intégré. Plan de présentation inox à 0° et de hauteur 770 mm. Profondeur utile 700, 500 mm. Régulation électronique de la température. Froid brassé (groupe logé ou à distance). Soubassement technique sur roulettes freins ou pieds réglables. Livrée avec plaques inox (options accessoires : plaques de granit**).

*Cold display cabinet with straight tilting glass, with or without neon lighting. Stainless Steel Presentation plan of 0° and height 770 mm. Useful depth 700, 500 mm. Electronic regulation of the temperature. Fan forced refrigeration (installed or central compressor). Technical base on wheels with brakes or adjustable feet. Delivered with stainless steel plate (Optional accessories : granite slab**).*

	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X D	P D	X H	Poids Weight	Réf. + modèle*
Vitrine Froide Service Assisté maintien à température (+ 3°C) Grand modèle 45° <i>Cold display Assisted Service (+3°C)</i> <i>Large model 45°</i>	0,7 kW	1535	x 1078	x 1306	150	kg	GMF45°9SA
+ Eclairage néon <i>+ Neon lighting</i>	+ 0,015 kW					+ 5 kg	GMF45°9SA 1
+ Eclairage néon + étagère neutre <i>+ Neon lighting + glass shelve</i>	+ 0,015 kW					+ 5 kg	GMF45°9SA2
Vitrine Froide Service Assisté maintien à température (+ 3°C) Grand modèle 45° <i>Cold display Assisted Service (+3°C)</i> <i>Large model 45°</i>	0,7 kW	1400	x 902	x 1306	140	kg	GMF45°7SA
+ Eclairage néon <i>+ Neon lighting</i>	+ 0,015 kW					+ 5 kg	GMF45°7SA 1
+ Eclairage néon + étagère neutre <i>+ Neon lighting + glass shelve</i>	+ 0,015 kW					+ 5 kg	GMF45°7SA2



Modèles au choix / models to chose



GMF45°9SA



1 GMF45°9SA 1 + GMGF45°9



2 GMF45°9SA2

* Lors de la commande, complétez la référence par le modèle de vitrine de votre choix (profondeur de la vitrine).

When ordering complete the reference with model of display of your choice (depth of the display).

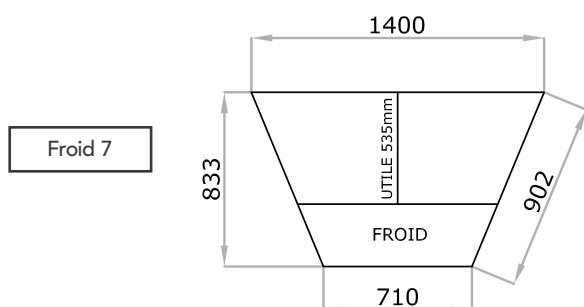
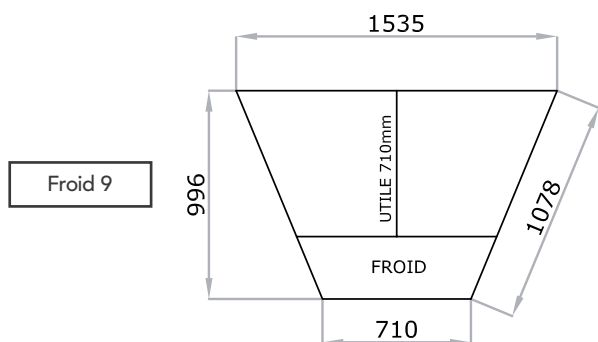
** Voir liste des accessoires (p 98 - 101).

See list of accessories (p 98 - 101).

Vitrine **Froide** d'angle 45° vitre **Droite** basculante avec ou sans éclairage néon intégré. Plan de présentation inox à 0° et de hauteur 770 mm. Profondeur utile 700, 500 mm. Régulation électronique de la température. Froid brassé (groupe logé ou à distance). Soubassement technique sur roulettes freins ou pieds réglables. Livrée avec plaques inox (options accessoires : plaques de granit**).

*Cold display cabinet with straight tilting glass, with or without neon lighting. Stainless Steel Presentation plan of 0° and height 770 mm. Useful depth 700, 500 mm. Electronic regulation of the temperature. Fan forced refrigeration (installed or central compressor). Technical base on wheels with brakes or adjustable feet. Delivered with stainless steel plate (Optional accessories : granite slab**).*

	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X D	P D	X H	Poids Weight	Réf. + modèle*
Vitrine Froide Libre Service maintien à température (+ 3°C) Grand modèle 45° <i>Cold display Self Service (+3°C)</i> <i>Large model 45°</i>	0,7 kW	1535	x 1078	x 923	140	kg	GMF45°9LS
+ Eclairage néon <i>+ Neon lighting</i>	+ 0,015 kW				1306	+ 5 kg	GMF45°9LS1
+ Eclairage néon + étagère neutre <i>+ Neon lighting + glass shelve</i>	+ 0,015 kW				1306	+ 5 kg	GMF45°9LS2
Vitrine Froide Libre Service maintien à température (+ 3°C) Grand modèle 45° <i>Cold display Self Service (+3°C)</i> <i>Large model 45°</i>	0,7 kW	1400	x 902	x 923	130	kg	GMF45°7LS
+ Eclairage néon <i>+ Neon lighting</i>	+ 0,015 kW				1306	+ 5 kg	GMF45°7LS1
+ Eclairage néon + étagère neutre <i>+ Neon lighting + glass shelve</i>	+ 0,015 kW				1306	+ 5 kg	GMF45°7LS2



Modèles au choix / models to chose



GMF45°9LS



1 GMF45°9LS1



2 GMF45°9LS2

* Lors de la commande, complétez la référence par le modèle de vitrine de votre choix (profondeur de la vitrine).

When ordering complete the reference with model of display of your choice (depth of the display).

** Voir liste des accessoires (p 98 - 101).

See list of accessories (p 98 - 101).

Présentation 0° prof. utile 700

Essentiel Cold and Hot - Presentation 0° useful depth 700

Self Service

Vitrine **F**roide et **C**haude vitre Droite et éclairage intégré. Plan de présentation en inox à 0° et de hauteur 770 mm. Profondeur utile 700 mm. Régulations électroniques de la température. Froid brassé (groupe logé ou à distance). Etagère chauffante supérieur. Soubassement technique sur roulettes freins ou pieds réglables. Chargement par service arrière.

Cold & Hot display cabinet with straight tilting glass, with or without neon lighting. Stainless Steel Presentation plan of 0° and height 770mm. Useful depth 700 mm. Electronic regulation of the temperature. Fan forced refrigeration (installed or central compressor). Heated upper shelf. Technical base on wheels with brakes or adjustable feet. Delivered without accessories. Rear loading unit.

Modèles au choix / models to chose



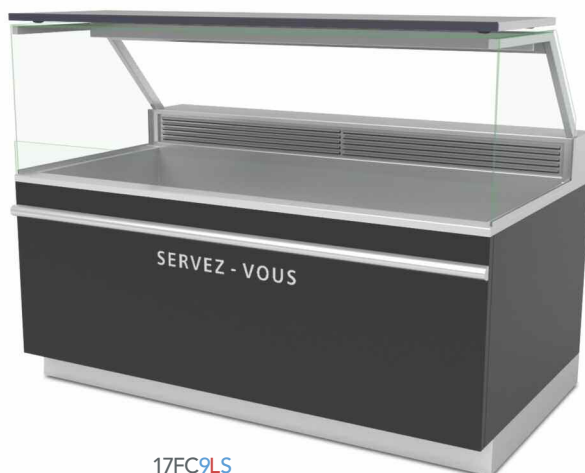
	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X	P D	X H	Poids Weight	Réf. + modèle	
Vitrine Froide / Chaude Libre Service température (+3°C +63°C) Modèle de base 1700 <i>Hot and Cold display cabinet Self Service (+3°C +63°C) Base model 1700</i>	2,1 kW	1736	x	1069	x	1336	245 kg	17FC9LS
Vitrine Froide / Chaude Libre Service température (+3°C +63°C) Modèle de base 1400 <i>Hot and Cold display cabinet Self Service (+3°C +63°C) Base model 1400</i>	2 kW	1400	x	1069	x	1336	215 kg	14FC9LS
Vitrine Froide / Chaude Libre Service température (+3°C +63°C) Modèle de base 1100 <i>Hot and Cold display cabinet Self Service (+3°C +63°C) Base model 1100</i>	1,5 kW	1063	x	1069	x	1336	180 kg	11FC9LS
Vitrine Froide / Chaude Libre Service température (+3°C +63°C) Modèle de base 700 <i>Hot and Cold display cabinet Self Service (+3°C +63°C) Base model 700</i>	1,2 kW	728	x	1069	x	1336	135 kg	7FC9LS



11FC9LS



7FC9LS

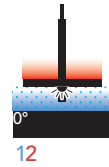


17FC9LS

Îlot **F**roid et **C**haud **O**uvert avec éclairage néon intégré. Plan de présentation en inox à 0° et de hauteur 800 mm. Régulations électroniques des températures chaudes et froides. Froid brassé (groupe logé ou à distance). Étagères chauffantes supérieures. Potence de balisage. Soubassement technique sur roulettes freins ou pieds réglables.

Central island display in hot and cold with neon lighting intergrated. Stainless Steel Presentation plan at 0° and height 800 mm. Electronic regulation of the temperature. Fan forced refrigeration (installed or central compressor). Heated upper shelves. Sign. Technical base on wheels with brakes or adjustable feet.

Modèles au choix / *models to chose*



	• Puis. modèle Élec Electric model power	L W	X D	P D	X H	Poids Weight	Réf. + modèle
Îlot Froid / Chaud Ouvert température (+3°C +63°C) 1 étagère chauffante supérieure Modèle de base 1700 <i>Island display Cold / Hot open</i> 1 heated upper shelve (+3°C +63°C) Base model 1700	1,3 kW	1692	x 1132	x 1732	230	kg	IFC 12
Îlot Froid / Chaud Ouvert température (+3°C +63°C) 2 étagère chauffante supérieure Modèle de base 1700 <i>Island display Cold / Hot open</i> 2 heated upper shelve (+3°C +63°C) Base model 1700	1,7 kW	1692	x 1132	x 1780	245	kg	IFC 13



12 IFC 12



13 IFC 13

Meuble Neutre. Plan de présentation 0° en inox ou en granit et de hauteur 770 mm. Profondeur utile 900, 700 ou 500 mm. Soubassement neutre ouvert à roulettes freins ou pieds réglables. Livrée avec plaques inox (option plaques granit*). Avec ou sans vitres latérales (en option, à préciser lors de la commande).

Neutral cabinets. Presentation plan on 0° stainless steel or granite and height 770 mm. Useful depth 900, 700 or 500 mm. Open neutral base cabinet with casters with brakes or adjustable feet. Delivered with stainless steel plates (Optional accessories : gastronomie, granite slabs, cutting plan). With or without side glasses (as option, to be precised when order).*

Service Assisté

Assisted Service

	L W	X	P D	X	H	Poids Weight	Réf. + modèle
Meuble Neutre Service Assisté	1736	x	1054	x	1306	175 kg	17MN9SA
Modèle de base 1700	1736	x	874	x	1306	155 kg	17MN7SA
<i>Neutral cabinet Self Service</i> <i>Base model 1700</i>	1736	x	702	x	1306	140 kg	17MN5SA
Meuble Neutre Service Assisté	1400	x	1054	x	1306	145 kg	14MN9SA
Modèle de base 1400	1400	x	874	x	1306	130 kg	14MN7SA
<i>Neutral cabinet Self Service</i> <i>Base model 1400</i>	1400	x	702	x	1306	110 kg	14MN5SA
Meuble Neutre Service Assisté	1063	x	1054	x	1306	115 kg	11MN9SA
Modèle de base 1100	1063	x	874	x	1306	105 kg	11MN7SA
<i>Neutral cabinet Self Service</i> <i>Base model 1100</i>	1063	x	702	x	1306	95 kg	11MN5SA
Meuble Neutre Service Assisté	728	x	1054	x	1306	80 kg	7MN9SA
Modèle de base 700	728	x	874	x	1306	75 kg	7MN7SA
<i>Neutral cabinet Self Service</i> <i>Base model 700</i>	728	x	702	x	1306	65 kg	7MN5SA

Libre Service

Self Service

Meuble Neutre Libre Service	1736	x	1054	x	770	150 kg	17MN9LS
Modèle de base 1700	1736	x	874	x	770	130 kg	17MN7LS
<i>Neutral cabinet Self Service</i> <i>Base model 1700</i>	1736	x	702	x	770	120 kg	17MN5LS
Meuble Neutre Libre Service	1400	x	1054	x	770	125 kg	14MN9LS
Modèle de base 1400	1400	x	874	x <td>770</td> <td>110 kg</td> <td>14MN7LS</td>	770	110 kg	14MN7LS
<i>Neutral cabinet Self Service</i> <i>Base model 1400</i>	1400	x	702	x	770	90 kg	14MN5LS
Meuble Neutre Libre Service	1063	x	1054	x	770	100 kg	11MN9LS
Modèle de base 1100	1063	x	874	x	770	90 kg	11MN7LS
<i>Neutral cabinet Self Service</i> <i>Base model 1100</i>	1063	x	702	x	770	80 kg	11MN5LS
Meuble Neutre Libre Service	728	x	1054	x	770	70 kg	7MN9LS
Modèle de base 700	728	x	874	x	770	65 kg	7MN7LS
<i>Neutral cabinet Self Service</i> <i>Base model 700</i>	728	x	702	x	770	55 kg	7MN5LS

Modèles au choix / models to chose



LS 11MN7LS



SA 11MN7SA



LS 11MN7LS + 3xPG700*



SA 11MN7SA + 3xPG700*

* Voir liste des accessoires (p 98 - 101).
See list of accessories (p 98 - 101).

Meuble **Neutre** d'angle 45°/90°. Plan de présentation 0° en inox et de hauteur 770 mm. Profondeur utile 900, 700 ou 500 mm. Soubassement neutre ouvert à roulettes freins ou pieds réglables. Livrée avec plaques inox (option : plaques de granit*).

Neutral cabinets. Presentation plan on 0° stainless steel height 770 mm. Useful depth 900, 700 or 500 mm. Open neutral base cabinet with casters with brakes or adjustable feet. Delivered with stainless steel plate (optional: granite plate*).

Modèles au choix / models to chose



Service Assisté

Assisted Service

	L W	X D	P D	X H	H H	Poids Weight	Réf. + modèle
Meuble Neutre Service Assisté Angle 45°	1 125	x	1 078	x	1 306	80 kg	PMN45°9SA
Petit modèle <i>Neutral cabinet Assisted Service</i> 45° angle <i>Small model</i>	990	x	902	x	1 306	70 kg	PMN45°7SA
	855	x	726	x	1 306	60 kg	PMN45°5SA
Meuble Neutre Service Assisté Angle 45°	1 535	x	1 078	x	1 306	105 kg	GMN45°9SA
Grand modèle <i>Neutral cabinet Assisted Service</i> 45° angle <i>Large model</i>	1 400	x	902	x	1 306	95 kg	GMN45°7SA
	1 265	x	726	x	1 306	85 kg	GMN45°5SA
Meuble Neutre Service Assisté Angle 90°	2 079	x	1 078	x	1 306	190 kg	GMN90°9SA
Grand modèle <i>Neutral cabinet Assisted Service</i> 90° angle <i>Large model</i>	1 830	x	902	x	1 306	170 kg	GMN90°7SA
	1 581	x	726	x	1 306	150 kg	GMN90°5SA

Libre Service

Self Service

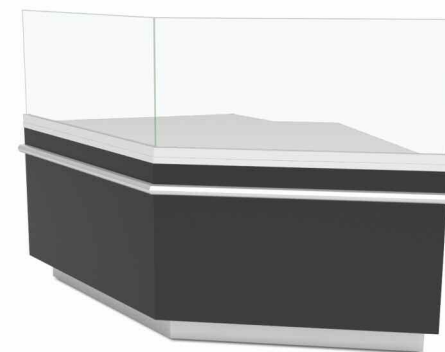
Meuble Neutre Libre Service Angle 45°	1 125	x	1 078	x	770	75 kg	PMN45°9LS
Petit modèle <i>Neutral cabinet Self Service</i> 45° angle <i>Small model</i>	990	x	902	x	770	65 kg	PMN45°7LS
	855	x	726	x	770	55 kg	PMN45°5LS
Meuble Neutre Libre Service Angle 45°	1 535	x	1 078	x	770	95 kg	GMN45°9LS
Grand modèle <i>Neutral cabinet Self Service</i> 45° angle <i>Large model</i>	1 400	x	902	x	770	85 kg	GMN45°7LS
	1 265	x	726	x	770	75 kg	GMN45°5LS
Meuble Neutre Libre Service Angle 90°	2 079	x	1 078	x	770	170 kg	GMN90°9LS
Grand modèle <i>Neutral cabinet Self Service</i> 90° angle <i>Large model</i>	1 830	x	902	x	770	150 kg	GMN90°7LS
	1 581	x	726	x	770	130 kg	GMN90°5LS



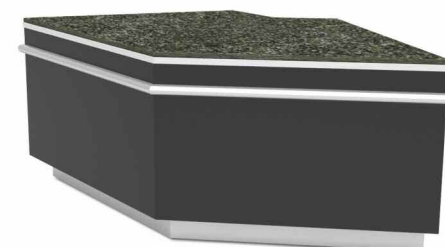
SA PMN45°7SA



LS PMN45°7LS + PMGC45°7**



SA GMN90°7SA



LS GMN90°7LS + 2xPMG45°7**

* Voir liste des accessoires (p 98 - 101).
See list of accessories (p 98 - 101).

Présentation 5° prof. utile 400

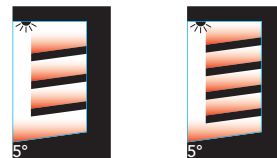
Essentiel Hot - Presentation 5° useful depth 400

Self Service

Meuble **Chauffant Ventilé**, "4 ou 5 niveaux" de présentation inclinés à 5° ; profondeur utile 400 mm. Contrôle électronique digital de la température. Bandeau sérigraphié «Servez-vous» optionnel. Vitrage latéraux en verre Securit. Chargement avant. Eclairage par LED. Carrosserie epoxy noir. Soubassement fermé sur pieds fixes ou roulettes freins.

Heated open display 4 or 5 levels of presentation at 5° ; useful depth 400 mm. Digital electronic temperature control. Printed roof «Servez-vous» as option. Securit side glasses. Front loading. Lighting of each shelf by LED lamps. Body black enamel. Closed base cabinet on fixed feet or wheels with brakes.

Modèles au choix / *models to chose*



	• Puis. modèle Élec <i>Electric model power</i>	L <i>W</i>	X <i>D</i>	P <i>H</i>	X <i>Weight</i>	Réf.
Meuble Chauffant Ventilé «Essentiel» 4 ou 5 niveaux (+63°C) avec contrôle généralisé <i>Heated cabinet «Essentiel» 4 or 5 levels (+63°C) with single temperature setting for all shelves</i>	7,78 kW	1 025	735	x 1 996	225 kg	10MCV5LS
		Capacité volailles <i>Capacity poultry</i> 46/92				
	6,22 kW	1 025	735	x 1 745	185 kg	10MCV4LS
		Capacité volailles <i>Capacity poultry</i> 37/74				
	4,5 kW	650	735	x 1 996	170 kg	6MCV5LS
		Capacité volailles <i>Capacity poultry</i> 26/52				
	3,8 kW	650	735	x 1 745	148 kg	6MCV4LS
		Capacité volailles <i>Capacity poultry</i> 21/42				

Options

Options

Bandeau sérigraphié «Servez-vous» <i>Printed roof «Servez-vous»</i>	GLB10MCV
	GLB6MCV



6MCV5LS + GLB6MCV

Technologie Brevetée

Technologie innovante de circulation et répartition de la chaleur pour chaque étagère.

Patented technology

Innovative technology of circulation and distribution of heat for each shelf.



10MCV4LS + GLB10MCV

Présentation 5° prof. utile 400

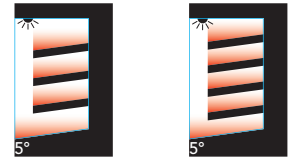
Essentiel Hot - Presentation 5° useful depth 400

Self Service

Meuble **Chauffant Ventilé**, "4 ou 5 niveaux" de présentation inclinés à 5° ; profondeur utile 400 mm. Contrôle électronique digital de la température indépendant par étagère. Bandeau sérigraphié «Servez-vous» optionnel. Vitrage latéraux en verre Securit. Chargement avant. Eclairage par LED. Carrosserie epoxy noir. Soubassement fermé sur pieds fixes ou roulettes freins.

Heated open display 4 or 5 levels of presentation at 5° ; useful depth 400 mm. Digital electronic temperature control independant for each shelf. Printed roof «Servez-vous» as option. Securit side glasses. Front loading. Lighting of each shelf by LED lamps. Body black enamel. Closed base cabinet on fixed feet or wheels with brakes.

Modèles au choix / *models to chose*



	Puis. modèle Elec Electric model power	L	X	P	X	H	Poids	Réf.
		W		D			Weight	
Meuble Chauffant Ventilé «Essentiel» 4 ou 5 niveaux (+63°C) avec contrôle indépendant par étagère <i>Heated cabinet «Essentiel» 4 or 5 levels (+63°C) with independant temperature adjustment for each shelf</i>	7,78 kW	1 025	x	735	x	1 996	225 kg	10MCV5LS.I Capacité volailles <i>Capacity poultry</i> 46/92
	6,22 kW	1 025	x	735	x	1 745	185 kg	10MCV4LS.I Capacité volailles <i>Capacity poultry</i> 37/74
	4,5 kW	650	x	735	x	1 996	170 kg	6MCV5LS.I Capacité volailles <i>Capacity poultry</i> 26/52
	3,8 kW	650	x	735	x	1 745	148 kg	6MCV4LS.I Capacité volailles <i>Capacity poultry</i> 21/42

Options

Options

Bandeau sérigraphié «Servez-vous» <i>Printed roof «Servez-vous»</i>	GLB10MCV
	GLB6MCV

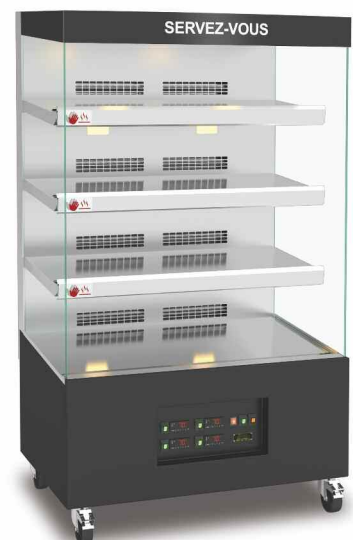


6MCV5LS.I + GLB6MCV



Contrôle indépendant de la température pour chaque étagère.

Independant digital electronic control for each shelf.



10MCV4LS.I + GLB10MCV

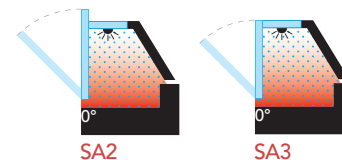
Présentation 0° prof. utile 700

Evolution Hot Maintaining - Presentation 0° useful depth 700

Assisted Service

Vitrine **Chaud Fermée** avec vitre **Droite** basculante et éclairage halogène intégré. Plan de présentation horizontal. Profondeur utile 700 mm. Régulation électronique de la température. Remplissage en eau automatique. Hygrométrie contrôlée. Sonde à coeur. Soubassement technique sur roulettes freins ou pieds réglables. Finition aluminium. Livrée sans accessoires***. *Closed Heated display cabinet with straight glass and integrated halogen lighting. Horizontal presentation plan. Useful depth of 700 mm. Electronic regulation of the temperature. Automatic water refill. Controlled humidity. Technical base cabinet on casters with brakes or adjustable feet. Alu finish. Delivered without accessories***.*

Modèles au choix / models to chose



	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X D	P H	X H	SA2 H	SA3 H	Poids Weight	Réf. + modèle*
Vitrine Chaud Fermée Droite, linéaire (+63°C). <i>Hot display cabinet closed straight. (+63°C).</i>	10,5 kW tri	1 720	x 1 050	x 1 500	1 385	235	kg	17VCFD0°7...	
	8,5 kW tri	1 380	x 1 050	x 1 500	1 385	210	kg	14VCFD0°7...	
	6,4 kW tri	1 045	x 1 050	x 1 500	1 385	155	kg	11VCFD0°7...	
	4,3 kW tri	710	x 1 050	x 1 500	1 385	110	kg	7VCFD0°7...	



SA3 14VCFD0°7SA3



SA3 14VCFD0°7SA3
+ 4xPG700***



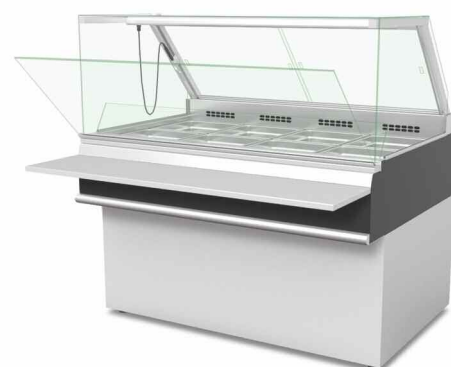
SA2 7VCFD0°7SA2

Options**

Options**

	• Puis. modèle Elec Electric model power	Poids Weight	Réf.
Etagère Intermédiaire <i>In between glass shelve</i>		5 kg	..EI
Eclairage halogène pour étagère intermédiaire <i>Halogen lighting for in between glass shelve</i>	0,15 kW		..EH
Rampe inox à plateaux <i>Stainless steel ramp for trays</i>		5 kg	..RA

Selon la longueur de la réf., prix au mètre linéaire - Depending on the length of the ref., price per linear meter



SA3 14VCFD0°7SA3
+ 8xGN2/3***
+ 14RA

* Lors de la commande, complétez la référence par le modèle de vitrine de votre choix.] EX : 7VCFD0°7SA3
When ordering complete the reference with model of display of your choice.

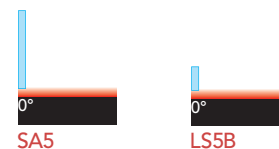
** Lors de la commande, complétez la référence de l'option selon la vitrine de votre choix.] EX : 7EI / 11EH / 14RA
When ordering complete the option's reference in function of the display of your choice.

*** Voir liste des accessoires (p 98 - 101).
See list of accessories (p 98 - 101).

Meuble Ouvert Granit **Chauffant** avec pare-haleine **type bistrot**. Plan de présentation horizontal (profondeur utile 700 mm). Régulation électronique de la température. Finition Aluminium. Soubassement neutre ouvert à roulettes freins ou pieds réglables.

Open display cabinet in HEATED GRANITE with sneeze guard bistrot type. Horizontal presentation plan (useful depth 700 mm). Electronic regulation of the temperature. Alu finish. Neutral base cabinet, open on casters with brakes or adjustable feet.

Modèles au choix / models to chose



	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X D	P D	X H	SA5 H	LS5B H	Poids Weight	Réf. + modèle*
Meuble Ouvert Granit Chauffant (+63°C), linéaire. Open heated granite cabinet (+63°C), straight.	6,1 kW tri	2 055	x	1 050	x	1 445	971	250 kg	21MOGC0°7...
	5,1 kW tri	1 720	x	1 050	x	1 445	971	215 kg	17MOGC0°7...
	4,1 kW tri	1 380	x	1 050	x	1 445	971	180 kg	14MOGC0°7...
	3,1 kW mono	1 045	x	1 050	x	1 445	971	145 kg	11MOGC0°7...
	2,1 kW mono	710	x	1 050	x	1 445	971	110 kg	7MOGC0°7...

angle 90°

90° angle

Grand modèle. Large model.	3,45 kW mono	2 215	x	1 050	x	1 445	971	230 kg	GM90MOGC0°7...
Petit modèle. Small model.	2,85 kW mono	2 029	x	1 050	x	1 445	971	200 kg	PMI90MOGC0°7...
Grand modèle inversé. Large model.	3,45 kW mono	2 175	x	1 050	x	1 445	971	230 kg	GMI90MOGC0°7...
Petit modèle inversé. Small model.	2,85 kW mono	2 065	x	1 050	x	1 445	971	200 kg	PMI90MOGC0°7...
Angle 90° 90° Angle	2,25 kW mono	1 694	x	1 050	x	1 445	971	170 kg	MC90MOGC0°7...

angle 45°

45° angle

Angle 45° droit. 45° angle right.	2,25 kW mono	1 291	x	1 050	x	1 445	971	155 kg	D45MOGC0°7...
Angle 45° gauche. 45° angle left.	2,25 kW mono	1 291	x	1 050	x	1 445	971	155 kg	G45MOGC0°7...
angle 45° droit inversé. 45° angle right inversed.	2,25 kW mono	1 268	x	1 050	x	1 445	971	155 kg	DI45MOGC0°7...
angle 45° gauche inversé. 45° angle left inversed.	2,25 kW mono	1 268	x	1 050	x	1 445	971	155 kg	GI45MOGC0°7...



SA5 14MOGC0°7SA5



SA5 GM90MOGC0°7SA5



LS5B PMI90MOGC0°7LS5B



SA5 MC90MOGC0°7SA5

Présentation 0° prof. utile 700

Evolution Heated Granite - Presentation 0° useful depth 700

Assisted Service or Self Service



SA5 PMI90MOGC0°7SA5



LS5B G45MOGC0°7LS5B





SA5 G45MOGC0°7SA5



SA5 DI45MOGC0°7SA5

Options **

Options **

	• Puis. modèle Elec Electric model power	Poids Weight	Réf.
 Etagère Supérieure pour SA5 <i>Upper glass shelf for SA5</i>		5 kg	..ES5
 Rampe inox à plateaux <i>Stainless steel ramp for trays</i>		5 kg	..RA

Selon la longueur de la réf., prix au mètre linéaire - Depending on the length of the ref., price per linear meter



SA5 11MOGC0°7SA5
 + 11ES5
 + 11RA

* Lors de la commande, complétez la référence par le modèle de vitrine de votre choix.] EX : 11MOGC0°7SA5
 When ordering complete the reference with model of display of your choice.

** Lors de la commande, complétez la référence de l'option selon la vitrine de votre choix.] EX : 7ES5 / 11ES5
 When ordering complete the option's reference in function of the display of your choice.

*** Voir liste des accessoires (p 98 - 101).
 See list of accessories (p 98 - 101).

Présentation 0° prof. utile 700

Evolution Cold - Presentation 0° useful depth 700

Assisted Service

Vitrine **Froide** avec vitre **Droite** basculante et éclairage néon intégré. Plan de présentation horizontal en ALUMINIUM. Profondeur utile 700 mm. Régulation électronique de la température. Froid brassé (groupe logé ou à distance). Soubassement technique sur roulettes freins ou pieds réglables. Finition aluminium. Livrée sans accessoires***.

Cold display cabinet with straight glass and integrated neon light. Horizontal presentation plan in ALUMINIUM. Useful length 700 mm. Electronic regulation of the temperature. Cold brewed (refrigeration group installed or at distance). Technical base cabinet on wheels with brakes or adjustable feet. Alu finish. Delivered without accessories***.

Delivered without accessories***.

	• Puis. modèle Élec Electric model power	L W	X D	P H	X H	SA2 H	SA3 H	Poids Weight	Réf. + modèle*
Vitrine Froide Fermée Droite (+3°C), linéaire. Closed Cold display cabinet straight (+3°C).	1,75 kW mono	1 720	x 1 050	x 1 500	1 385			255 kg	17VFD0°7...
	1,4 kW mono	1 380	x 1 050	x 1 500	1 385			230 kg	14VFD0°7...
	1,18 kW mono	1 045	x 1 050	x 1 500	1 385			170 kg	11VFD0°7...
	0,88 kW mono	710	x 1 050	x 1 500	1 385			140 kg	7VFD0°7...

angle 90°

90° angle




Grand modèle. Large model.	2,31 kW mono	2 215	x 1 050	x 1 500	1 385			285 kg	GM90VFD0°7...
Petit modèle. Small model.	2,26 kW mono	2 029	x 1 050	x 1 500	1 385			260 kg	PM90VFD0°7...



SA3 GM90VFD0°7SA3
+ VGF90°***
+ GM90EI + GM90EN
+ GM90RA

Options**

Options**

	• Puis. modèle Élec Electric model power	Poids Weight	Réf.
 Étagère Intermédiaire In between glass shelf		5 kg	..EI
 Eclairage néon pour étagère intermédiaire Neon lighting for in between glass shelf	0,05 kW		..EN
 Rampe inox à plateaux Stainless steel ramp for trays		5 kg	..RA

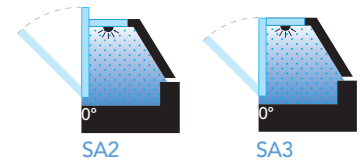
Selon la longueur de la réf., prix au mètre linéaire - Depending on the length of the ref., price per linear meter

* Lors de la commande, complétez la référence par le modèle de vitrine de votre choix.] EX : 7VFD0°7SA3
When ordering complete the reference with model of display of your choice.

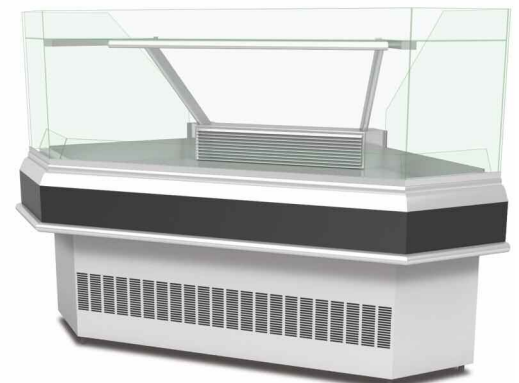
** Lors de la commande, complétez la référence de l'option selon la vitrine de votre choix.] EX : 7EI / 11EH / 14RA
When ordering complete the option's reference in function of the display of your choice.

*** Voir liste des accessoires (p 98 - 101).
See list of accessories (p 98 - 101).

Modèles au choix / models to chose



SA2 14VFD0°7SA2



SA2 GM90VFD0°7SA2

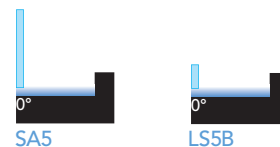


SA3 7VFD0°7SA3
+ 2xPG700***
+ 7EI + 7EN
+ 7RA

Vitrine **Froide Ouverte** avec pare-haleine **type bistrot**. Plan de présentation horizontal en ALUMINIUM (profondeur utile 700 mm). Régulation électronique de la température. Froid brassé (groupe logé ou à distance). Finition aluminium. Soubassement technique sur roulettes freins ou pieds réglables.

Open cold display cabinet with sneeze guard. Horizontal presentation plan in ALUMINIUM (useful depth 700 mm). Automatic regulation of the temperature. Cold brewed (refrigeration group installed or at distance). Alu finish. Technical base cabinet on wheels with brakes or adjustable feet.

Modèles au choix / models to chose



	• Puis. modèle Élec Electric model power	L W	X D	P D	X H	SA5 H H	LS5B H H	Poids Weight	Réf. + modèle*
Vitrine Froide Ouverte (+3°C), linéaire. <i>Open cold display cabinet (+3°C), straight.</i>	2,23 kW mono	2 055	x	1 050	x	1 445	971	260 kg	21VFO0°7...
	1,66 kW mono	1 720	x	1 050	x	1 445	971	225 kg	17VFO0°7...
	1,32 kW mono	1 380	x	1 050	x	1 445	971	200 kg	14VFO0°7...
	1,11 kW mono	1 045	x	1 050	x	1 445	971	155 kg	11VFO0°7...
	0,84 kW mono	710	x	1 050	x	1 445	971	120 kg	7VFO0°7...

angle 90°

90° angle

Grand modèle. <i>Large model.</i>	2,23 kW mono	2 215	x	1 050	x	1 445	971	260 kg	GM90VFO0°7...
Petit modèle. <i>Small model.</i>	2,18 kW mono	2 029	x	1 050	x	1 445	971	230 kg	PM90VFO0°7...
Grand modèle inversé. <i>Large model inversed.</i>	2,13 kW mono	2 175	x	1 050	x	1 445	971	270 kg	GMI90VFO0°7...
Petit modèle inversé. <i>Small model inversed.</i>	1,32 kW mono	2 065	x	1 050	x	1 445	971	240 kg	PMI90VFO0°7...

angle 45°

45° angle

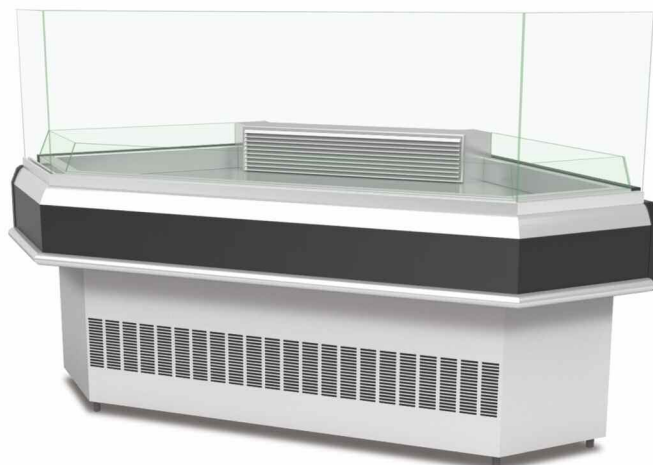
Angle 45°. <i>45° angle.</i>	1,11 kW mono	1 160	x	1 050	x	1 445	971	145 kg	45VFO0°7...
angle 45° inversé. <i>45° angle inversed.</i>	1,07 kW mono	1 160	x	1 050	x	1 445	971	140 kg	I45VFO0°7...



SA5 14VFO0°7SA5



LS5B 14VFO0°7LS5B
+ 4xPG700***



SA5 GM90VFO0°7SA5



LS5B GM90VFO0°7LS5B
+ VGF90°7***



SA5 45VFO0°7SA5





SA5 GMI90VFO0°7SA5
+ VGIF90°7***



LS5B I45VFO0°7LS5B

Options**

Options**

		Puis. modèle Elec Electric model power	Poids Weight	Réf.
	Etagère Supérieure pour SA5 Upper glass shelf for SA5		5 kg	..ES5
	Rampe inox à plateaux Stainless steel ramp for trays		5 kg	..RA

Selon la longueur de la réf., prix au mètre linéaire - Depending on the length of the ref., price per linear meter

* Lors de la commande, complétez la référence par le modèle de vitrine de votre choix.] EX: 14VFO0°7SA5
When ordering complete the reference with model of display of your choice.

** Lors de la commande, complétez la référence de l'option selon la vitrine de votre choix.] EX: 7E / 11EH / 14RA
When ordering complete the option's reference in function of the display of your choice.

*** Voir liste des accessoires (p 98 - 101).
See list of accessories (p 98 - 101).



SA5 14VFO0°7SA5
+ 8xGN2/3***
+ 14ES5
+ 14RA

Meuble Ouvert Neutre. Plan de présentation horizontal en granit (profondeur utile 700 mm).
Finition aluminium. Soubassement neutre ouvert à roulettes freins ou pieds réglables.

Open neutral cabinet. Horizontal presentation plan in granite (useful depth 700 mm). Alu finish. Open neutral base cabinet with casters with brakes or adjustable feet.

	L W	X D	P D	X H	SA5 H	SA H	Poids Weight	Réf. + modèle*
Meuble Ouvert Neutre, linéaire. Modèle de base 2100 mm. <i>Open neutral cabinet, straight. Base model 2100 mm.</i>	2 055	x 1 050	x 1 445	856	856	250 kg	21MO0°7...	
	1 720	x 1 050	x 1 445	856	215 kg	17MO0°7...		
	1 380	x 1 050	x 1 445	856	180 kg	14MO0°7...		
	1 045	x 1 050	x 1 445	856	135 kg	11MO0°7...		
	710	x 1 050	x 1 445	856	110 kg	7MO0°7...		

angle 90°

90° angle

Grand modèle. <i>Large model.</i>	2 215	x 1 050	x 1 445	856	230 kg	GM90MO0°7...
Petit modèle. <i>Small model.</i>	2 029	x 1 050	x 1 445	856	200 kg	PM90MO0°7...
Grand modèle inversé. <i>Large model.</i>	2 175	x 1 050	x 1 445	856	230 kg	GMI90MO0°7...
Petit modèle inversé. <i>Small model.</i>	2 065	x 1 050	x 1 445	856	200 kg	PMI90MO0°7...
Angle 90° <i>90° Angle</i>	1 694	x 1 050	x 1 445	856	170 kg	MC90MO0°7...

angle 45°

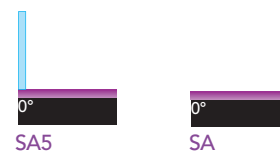
45° angle

Angle 45° droit. <i>45° angle right.</i>	1 291	x 1 050	x 1 445	856	155 kg	D45MO0°7...
Angle 45° gauche. <i>45° angle left.</i>	1 291	x 1 050	x 1 445	856	155 kg	G45MO0°7...
angle 45° droit inversé. <i>45° angle right inversed.</i>	1 268	x 1 050	x 1 445	856	155 kg	DI45MO0°7...
angle 45° gauche inversé. <i>45° angle left inversed.</i>	1 268	x 1 050	x 1 445	856	155 kg	GI45MO0°7...



SA GM90MO0°7SA

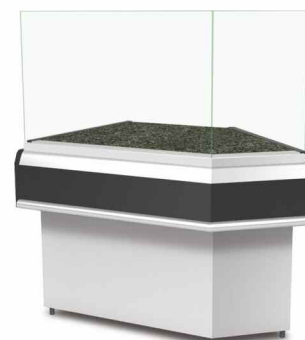
Modèles au choix / *models to chose*



SA5 14MO0°7SA5



SA5 GM90MO0°7SA5



SA5 G45MO0°7SA5



SA5 PMI90MOGC0°7SA5



SA MC90MO0°7SA





SA DI45MO0°7SA



SA 11MO0°7SA

Options**

Options**

	Puis. modèle Elec Electric model power	Poids Weight	Réf.
 Etagère Supérieure pour SA5 <i>Upper glass shelf for SA5</i>		5 kg	..ES5
 Rampe inox à plateaux <i>Stainless steel ramp for trays</i>		5 kg	..RA

Selon la longueur de la réf., prix au mètre linéaire - Depending on the length of the ref., price per linear meter

* Lors de la commande, complétez la référence par le modèle de vitrine de votre choix.] EX : 11MO0°7SA5
When ordering complete the reference with model of display of your choice.

** Lors de la commande, complétez la référence de l'option selon la vitrine de votre choix.] EX : 7E1 / 11EH / 14RA
When ordering complete the option's reference in function of the display of your choice.

*** Voir liste des accessoires (p 98 - 101).
See list of accessories (p 98 - 101).



SA5 11MO0°7SA5
+ 11ES5
+ 11RA

Présentation 5° prof. utile 700

Evolution Hot Maintaining - Presentation 5° useful depth 700

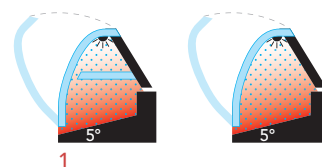
Assisted Service

Vitrine **Chaud** avec vitre **Bombée** basculante et éclairage halogène intégré. Plan de présentation inox incliné à 5°. Profondeur utile 700 mm. Régulation électronique de la température. Sonde à coeur avec ou sans hygrométrie contrôlée. Soubassement technique sur roulettes freins ou pieds réglables. Livrée avec plaques inox (option accessoires : bacs gastronorme, plaques granit)**.

Heated display with tilting convex glass and integrated halogen lighting. Presentation plan inclined at 5°. Depth 700 mm. Electronic regulation of the temperature. Temperature probe with or without controlled humidity. Technical base cabinet on casters with brakes or adjustable feet. Delivered with Stainless Steel plate (Optional accessories: gastronorme, granite plate)**.

	Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X D	P D	X H	H H	Poids Weight	Réf. + modèle*
Vitrine Chaud (+63°C), vitre bombée <i>Heated display cabinet (+63°C). convex glass.</i>	6,5 kW tri	1720	x 1050	x 1385	210	kg	1700VCF...	
	5,5 kW tri	1380	x 1050	x 1385	185	kg	1400VCF...	
	4,4 kW tri	1045	x 1050	x 1385	140	kg	1100VCF...	
	2,8 kW mono	710	x 1050	x 1385	95	kg	700VCF...	
Vitrine Chaud (+63°C), vitre bombée Hygrométrie contrôlée, remplissage automatique en eau. <i>Heated display cabinet (+63°C). convex glass. With controlled humidity, automatic water refill.</i>	10,7 kW tri	1720	x 1050	x 1385	215	kg	1700VCFE...	
	8,7 kW tri	1380	x 1050	x 1385	190	kg	1400VCFE...	
	6,6 kW tri	1045	x 1050	x 1385	145	kg	1100VCFE...	
	4,4 kW tri	710	x 1050	x 1385	100	kg	700VCFE...	

Modèles au choix / models to chose



1



700VCF



1700VCF



1 1100VCF1
+ 6xGN2/3**

* Lors de la commande, complétez la référence par le modèle de vitrine de votre choix.] EX : 1100VCF1
When ordering complete the reference with model of display of your choice.

** Voir liste des accessoires (p 98 - 101).
See list of accessories (p 98 - 101).

Présentation 0° prof. utile 700

Evolution Hot Maintaining / hot cook - Presentation 5° useful depth 700

Assisted Service

Vitrine **Chaud**e pare-haleine **type bistrot** présentation sur plaques granit pour pôelon de Ø 600 de maintien à température ou cuisson. Encastrement d'une dalle de maintien en température en aluminium. Régulation électronique de la température. Livrée sans accessoires.*

Hot display with sneeze guard granite presentation for pan to Ø 600 for maintaining temperature or cooking. Integration of a heated slab for maintaining the temperature in Aluminium. Automatic regulation of the temperature. Delivered without accessories.*

	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X D	P D	X H	Poids Weight	Réf.
Vitrine Chaud de maintien en température (+63°C), <i>Hot display temperature maintaining (+63°C).</i>	1,1 kW mono	710	x 1050	x 1331	105	kg	700MDA
Vitrine Chaud de cuisson (+250°C), <i>Hot cooking display (+250°C).</i>	7,6 kW tri	710	x 1050	x 1331	105	kg	700MDC

Vitrine **Chaud**e pare-haleine **type bistrot**. Présentation sur plaques granit chauffant. Répartition idéale de la chaleur sans risque de zone insuffisamment chaude. Régulation thermostatique de la température. Soubassement technique sur roulettes freins ou pieds réglables.

Heated display with sneeze guard bistrot type. Presentation on granite plates. Perfect heat distribution without risk of cold spots. Thermostatic temperature control. Technical base cabinet on casters with brakes or a justable feet.

	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X D	P D	X H	Poids Weight	Réf.
Vitrine Chaud de maintien en température (+63°C), <i>Hot display temperature maintaining (+63°C).</i>	3,75 kW tri	1720	x 1050	x 1331	215	kg	1700MC
	3 kW tri	1380	x 1050	x 1331	175	kg	1400MC
	2,25 kW mono	1045	x 1050	x 1331	140	kg	1100MC
	1,5 kW mono	710	x 1050	x 1331	110	kg	700MC

Attention ! Nous recommandons l'utilisation de lampes chauffantes pour entretenir la chaleur surfacique des produits.

Attention ! We recommend using heat lamps to maintain the products at the required temperature.

Options

Options

	• Puis. modèle Elec Electric model power	Réf.
Lampe chauffante orientable par flexible gainé. Infrarouge. Finition dorée. <i>Heating lamp with flexible corde. Infrared. Brass coating finish.</i>	0,25 kW	LCOR
Lampe chauffante orientable par flexible gainé. Infrarouge. Finition chrome. <i>Heating lamp with flexible corde. Infrared. Chrome finish.</i>	0,25 kW	LCARGENT

* Voir liste des accessoires (p 98 - 101).
See list of accessories (p 98 - 101).

Modèles au choix / *models to chose*



1 700MDC
+ LCARGENT
+ POEFONTE600*



1400MC
+ 2xLCARGENT
+ 3xPLAOVAL4526*

Présentation 0° prof. utile 700

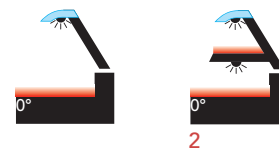
Evolution Heated Granite - Presentation 5° useful depth 700

Self Service

Vitrine **Granit Chauffant** 1, 2 niveaux de présentation incliné à 0°. Profondeur utile 700 mm, étagère basse 600 mm, étagère haute 500 mm. Régulation électronique de la température. Finition aluminium. Soubassement neutre ouvert à roulettes freins ou pieds réglables.

Heated granite display with 1, 2 presentation inclined at 0°. Usable depth 700 mm, with electronic regulation of the temperature. Alu finish. On open neutral base cabinet with casters brakes or adjustable feet.

Modèles au choix / models to chose



	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X D	P D	X H	H H	Poids Weight	Réf.
Vitrine Granit Chauffant (+63°C), linéaire. 1 niveau de présentation. <i>Hot granite display (+63°C). 1 presentation level.</i>	4,3 kW tri	1380	x 1050	x 1385	185	kg	1400GC	
	3,2 kW mono	1045	x 1050	x 1385	155	kg	1100GC	
	2,1 kW mono	710	x 1050	x 1385	120	kg	700GC	
Vitrine Granit Chauffant (+63°C), linéaire. 2 niveaux de présentation. <i>Hot granite display (+63°C). 2 presentation levels.</i>	7,15 kW tri	1380	x 1050	x 1385	220	kg	1400GC2	
	5,25 kW tri	1045	x 1050	x 1385	190	kg	1100GC2	
	3,15 kW mono	710	x 1050	x 1385	155	kg	700GC2	



700GC



1100GC



2 1100GC2

«Special-marché» hot maintaining display

Assisted Service

Vitrine chaude fermée mobile, alimentée par gaz, pour maintenir en température toute préparation (viandes, garnitures etc). Finition inox. Vitrage en polycarbonates. Equipée de bacs gastronorme 1/1 ou d'un bac de débroschage (à préciser à la commande).

Gas powered mobile heated display unit to maintain the temperature of all foods prepared in this way (meats, garnishes, etc). Stainless steel finish. Fixed polycarbonates glasses. Equipped with adaptation of GEE Norms 1/1 containers or a spit-removing tray (to be precised when order).



	Puis. modèle Gaz Gas model power	L W	X D	P D	X H	Poids Weight	Réf.
Vitrine chaude (+63°C), linéaire. «Spécial-marché». «Special-marché» heated display (+63°C).	3,85 kW	1430	x 605	x 510	80	kg	1400VSM
		4 bacs gastronorme 4 GEE norms containers					



1400VSM toutes options
1400VSM all options

Attention ! Afin de ne pas détériorer la structure polycarbonate,
prévoit une protection et une manipulation minutieuse.
Attention ! It is recommended to move the polycarbonate with care and protection.

Options

Options

	L W	X D	P D	X H	Réf.
1 Jeu complet de glaces polycarbonate de rechange. <i>Spare polycarbonate glasses.</i>	1390	x 600	x 300		1400JCG
2 Finition de couleur rouge ou jaune*. <i>Finished in red or yellow colour*.</i>					COUL
3 Bâche d'habillage. <i>Dressing.</i>	2629	x 1	x 660		1400B.H
4 Piètement pliable à roulettes freins. <i>Flexible stand with casters.</i>	1400	x 300	x 780		1400PP
5 Piètement démontable à roulettes freins. <i>Dismantled stand with casters.</i>	1400	x 605	x 670		1400PF

* Couleurs spécifiques, nous consulter pour commandes et délais de fabrication.
Specific colours contact us to place an order and for manufacturing time.



Hot maintaining units

Assisted Service or Self Service

Dalle chauffante à encastrer ou à poser dans vos linéaires déjà existants ou dans un meuble Rotisol ; pour maintien au chaud des plats cuisinés pour buffet, self-service, etc. Commande à distance intégrée de la température par thermostat électronique ou thermostat pré-réglé pour les références DI.

Heated granite slab to build in or to put into your already existing linear or in a Rotisol cabinet, keep hot dishes for buffet, self service, etc. Integrated remote control of temperature by an electronic thermostat or thermostat pre-adjusts for references DI.

	• Puis. modèle Elec Electric model power	L	X	P	X	H	Poids Weight	Réf.
		W		D		H		
Dalle chauffante en granit (+63°C), à encastrer. Heated slab (+63°C), to build in.	1,6 kW mono	915	x	610	x	118	41 kg	DIC 4
	1,2 kW mono	760	x	610	x	118	34 kg	DIC 3
	1 kW mono	760	x	510	x	118	29 kg	DIC 2
	0,8 kW mono	610	x	510	x	118	23 kg	DIC 1

Dalle chauffante extra plate en inox (+63°C), à poser. Extra thin heated slab (+63°C), to put.	0,7 kW mono	1712	x	520	x	60	21 kg	DI 4
	0,6 kW mono	1381	x	520	x	60	18 kg	DI 3
	0,35 kW mono	1050	x	520	x	60	14 kg	DI 2
	0,3 kW mono	720	x	520	x	60	9 kg	DI 1

	• Puis. modèle Elec Electric model power	Ø	X	H	Poids Weight	Réf.
				H		
Dalle chauffante en fonte d'aluminium (+63°C), à encastrer. Heated slab (+63°C), to build in.	1,35 kW mono	760	x	80	26 kg	MDA800
	1,06 kW mono	600	x	80	19 kg	MDA600
	0,69 kW mono	500	x	80	16 kg	MDA500

Dalle chauffante en fonte d'aluminium (+63°C), à poser. Heated slab (+63°C), to put.	1,35 kW mono	760	x	80	25 kg	DA800
	1,06 kW mono	600	x	80	18 kg	DA600
	0,69 kW mono	500	x	80	15 kg	DA500

Intégration dalle de cuisson (+250°C) Cooking slab integration (+250°C)	7,6 kW	Ø 800			25 kg	MOC800
	7,6 kW	Ø 600			18 kg	MOC600
	4,4 kW	Ø 500			15 kg	MOC500



DIC 2
+ GRM2*



DI 2



MDA600



DA600
+ POEFONTE600*



DA600
+ GRA600*

* Voir liste des accessoires (p 98 - 101).
See list of accessories (p 98 - 101).

Cold maintaining units

Assisted Service or Self Service

Dalle réfrigérée à encastrer dans vos linéaires déjà existants ou dans un meuble Rotisol ; pour maintien au froid des produits alimentaires sur granit pour buffet, self-service, etc dans des plats en fonte d'aluminium (Réf. PLAOTAL4526*). Idéal pour la conservation des poissons lors de leur découpe (exemple : sushi). Commande à distance intégrée de la température par thermostat électronique (groupe logé ou à distance**).

Cold slab to build into your already existing linear or in a Rotisol cabinet, keep cold foods on granite for buffet, self-service, etc, in dishes made of cast aluminium (Réf. PLAOTAL4526). Ideal for conservation fish when they are cut (example : sushi). Integrated remote control of temperature by an electronic thermostat (refrigeration group installed or at distance**).*

	• Puis. modèle	L	X	P	X	H	Poids	Réf.**	
	Élec								
	Electric model	W		D					
Dalle réfrigérée (+3°C), à encastrer. <i>Refrigerated slab (+3°C), to build in.</i>	0,7 kW mono	915	x	610	x	345	92 kg	DIF 4	DIFD 4
	0,7 kW mono	760	x	610	x	345	80 kg	DIF 3	DIFD 3
	0,7 kW mono	760	x	510	x	345	70 kg	DIF 2	DIFD 2
	0,7 kW mono	610	x	510	x	345	64 kg	DIF 1	DIFD 1



DIF 2
+ GRM2*

 DIC 2
+ GRM2*
+ 2xPLAOTAL4526*

 DIF 2
+ GRM2*
+ PLAOTAL4526*



Exemple d'intégration de deux dalles, une chaude et une réfrigérée au sein d'un même meuble.
Example of integration of two slabs, a heated one and a cold one within a single cabinet.

* Voir liste des accessoires (p 98 - 101).

See list of accessories (p 98 - 101).

** Dalle avec groupe froid logé (Réf. DIF...) ou groupe froid à distance (Réf. DIFD...).

Granite slab with refrigeration group installed (ref. DIF...) or at distance (ref. DIFD...).

Modules à poser dans vos linéaires déjà existants ou dans un meuble Rotisol ; pour maintien au chaud des plats cuisinés pour buffet, self-service, etc. Avec plan de présentation en granit chauffant par thermostat électronique, monté sur 4 pieds réglables.

Units to put on your already existing linear or on a Rotisol cabinet ; keep hot dishes for buffet, self service, etc. Presentation surface in heated granite with electronic thermostat, on 4 adjustable feet.

	• Puis. modèle Elec Electric model power		L W	X D	P D	X H	Poids Weight	Réf.	
	Module en granit chauffant (+63°C), linéaire, à poser. <i>Granit heated slab (+63°C), to put.</i>	4,1 kW tri		1380	x	896	x	215	150 kg
3,1 kW mono			1045	x	896	x	215	110 kg	1100MOGC.INT
2,1 kW mono			710	x	896	x	215	70 kg	700MOGC.INT
1,1 kW mono			355	x	896	x	215	30 kg	355MOGC.INT
Module d'angle en granit chauffant (+63°C), à poser. <i>Angle granit heated slab (+63°C), to put.</i>	2,2 kW mono		1171	x	900	x	215	90 kg	D45MOGC.INT
	2,2 kW mono		1171	x	900	x	215	90 kg	G45MOGC.INT
	3,2 kW mono		1700	x	900	x	215	120 kg	90MOGC.INT
Module d'angle inversé en granit chauffant (+63°C), à poser. <i>Inverted angle granit heated slab (+63°C), to put.</i>	2,2 kW mono		1271	x	937	x	215	100 kg	DI45MOGC.INT
	2,2 kW mono		1271	x	937	x	215	100 kg	GI45MOGC.INT



1400MOGC.INT



700MOGC.INT



DI45MOGC.INT



G45MOGC.INT

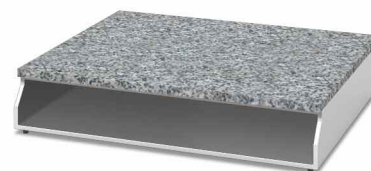


90MOGC.INT

Modules neutres multi-usages, à poser dans vos linéaires déjà existants ou dans un meuble Rotisol. Avec plan de présentation en granit, monté sur 4 pieds réglables.

Neutral units to put on your already existing linear or on a Rotisol cabinet. Presentation surface in granite, on 4 adjustable feet.

	L W	X	P D	X	H	Poids Weight	Réf.
Module en granit, linéaire, à poser. <i>Granite slab, to put.</i>	1 380	x	896	x	215	150 kg	1400MO.INT
	1 045	x	896	x	215	110 kg	1100MO.INT
	710	x	896	x	215	70 kg	700MO.INT
	355	x	896	x	215	30 kg	355MO.INT



1100MO.INT

Exemple d'agencement de différents modules.

Example of arrangement of different units.



Coté service / service side



	Réf.
1 Lampe d'éclairage chauffante à suspendre type cloche epoxy - 250 W (couleur à définir*). <i>Epoxy bell type lighting lamp and heating - 250 W (colour to be defined - see p87).</i>	LETC
2 Lampe d'éclairage neutre à suspendre type cloche époxy - 120 W (couleur à définir*). <i>Epoxy bell type neutral lighting lamp - 120 W (colour to be defined*).</i>	LETN
3 Texte sérigraphié en vinyle adhésif. <i>Text in adhesive vinyl.</i>	VINYL
4 Perçage de trou (diamètre 60 mm) sur granit. <i>Hole drilling (diameter 60 mm) on granite tray.</i>	T60
5 Plan de présentation en granit au m ² . <i>Granite tray at square meter.</i>	GRM2
6 Plaque en granit 325 x 870 pour vitrines Essentiel et Evolution. <i>Granite plate 325 x 870 for Essentiel and Evolution displays.</i>	PG900
Plaque en granit 325 x 690 pour vitrines Essentiel et Evolution. <i>Granite plate 325 x 690 for Essentiel and Evolution displays.</i>	PG700
Plaque en granit 325 x 520 pour vitrines Essentiel et Evolution. <i>Granite plate 325 x 520 for Essentiel and Evolution displays.</i>	PG500
7 Plaques en granit pour vitrines Essentiel (chaudes ou neutres). <i>Granite plate for Essentiel displays (hot or neutral).</i>	GMG45°...** PMG45°...**
8 Plaques en granit pour vitrines Essentiel (froides). <i>Granite plate for Essentiel displays (cold).</i>	GMGF45°...** PMGF45°...**
9 Plaques en granit pour vitrines Evolution (froides). <i>Granite plate for Evolution displays (cold).</i>	VGF90° VPF90° VGIF90° VPIF90° VF45° VIF45°
10 Plaque de granit à poser sur une dalle chauffante. Façonnée avec 1 rigole de récupération des graisses autour du plan de découpe. <i>Marble top to put on top of heated slab. Made with a recuperation groove for the greases around the cutting board.</i>	GRA800 GRA600 GRA500



3 *Rôtisserie*



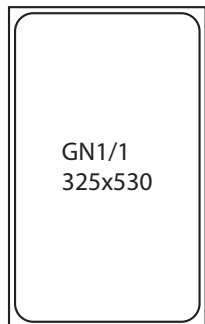
	Réf.
1 Plaque de découpe 325 x 870. <i>Cutting surface 325 x 870.</i>	PD900
	PD700
	PD500
2 Plaque de présentation en inox ou aluminium 325 x 870. <i>Plate presentation 325 x 870.</i>	PP900
	PP700
	PP500
3 Plat artisanal en fonte d'aluminium avec couvercle en Pyrex®. Dim (L x P x H) 450 x 260 x 50 mm. <i>Traditional cast aluminium saucepan with Pyrex® cover.</i> <i>Dim (L x P x H) 450 x 260 x 50 mm.</i>	PLAOVAL4526
4 Bac Gastronorme 2/3 «Steel Coat» anti-adhérent (prof. : 65 mm). <i>Gee norms 2/3 black «Teflon» (depth : 65 mm).</i>	BACA2365
5 Planche de découpe pour Bac Gastronorme 2/3. <i>Cutting surface for Gee norms 2/3.</i>	PD23
6 Couvercle en polycarbonate pour Bac Gastronorme 2/3. <i>Translucent GN 2/3 cover in polycarbonate.</i>	CPT2-3
7 Poêlon artisanal en fonte d'aluminium de très haute conductibilité calorifique avec revêtement anti-adhérent, fond parfaitement plan (parfait contact surfacique). <i>Traditional saucepan of cast aluminium with very high heat conductivity with anti-stick coating, completely flat bottom (for a perfect surface contact).</i>	POEFONTE800
	POEFONTE600
	POEFONTE500
8 Poêlon fonte 2 compartiments. <i>Cast iron saucepan with 2 compartments.</i>	POEFONTE8002S
	POEFONTE6002S
9 Poêlon fonte 3 compartiments. <i>Cast iron saucepan with 3 compartments.</i>	POEFONTE8003S
	POEFONTE6003S



* Couleurs à préciser lors de la commande. Couleurs spécifiques, nous consulter pour commandes et délais de fabrication.

To be precised when order. Specific colours contact us to place an order and for manufacturing time.

** Lors de la commande, compléter la référence de l'option selon la vitrine de votre choix. EX : GMGF45*7
 When ordering complete the option's reference in function of the display of your choice.

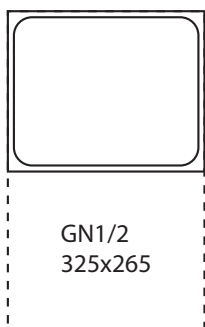


BACS GASTRONORME PLEINS GN 1/1
325 x 530 mm
GEE norms containers - Gastro tray

INOX <i>Stainless steel</i>	Hauteur (mm) <i>Height</i>	Volume (litre) <i>Volume</i>
BAC1120	20	3
BAC1140	40	5,8
BAC1155	55	8
BAC1165	65	9
BAC11100	100	13,5
BAC11150	150	20
BAC11200	200	28

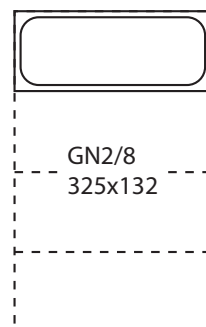


BAC1165



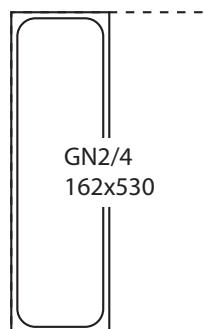
BACS GASTRONORME PLEINS GN 1/2
325 x 265 mm
GEE norms containers - Gastro tray

INOX <i>Stainless steel</i>	Hauteur (mm) <i>Height</i>	Volume (litre) <i>Volume</i>
BAC1220	20	1,2
BAC1240	40	2,5
BAC1255	55	3,3
BAC1265	66	4
BAC12100	100	6,2
BAC12150	150	9
BAC12200	200	12



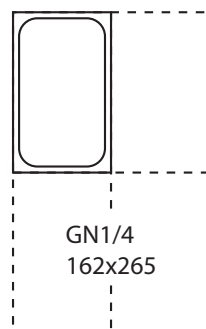
BACS GASTRONORME PLEINS GN 2/8
325 x 132 mm
GEE norms containers - Gastro tray

INOX <i>Stainless steel</i>	Hauteur (mm) <i>Height</i>	Volume (litre) <i>Volume</i>
BAC2865	65	1,5
BAC28100	100	2,7
BAC28150	150	3,8



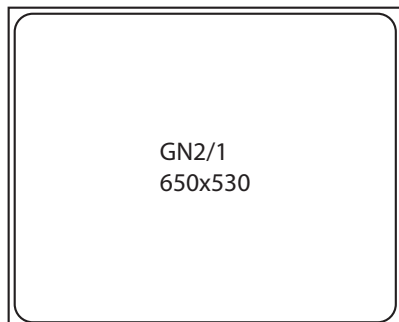
BACS GASTRONORME PLEINS GN 2/4
162 x 530 mm
GEE norms containers - Gastro tray

INOX <i>Stainless steel</i>	Hauteur (mm) <i>Height</i>	Volume (litre) <i>Volume</i>
BAC2420	20	1,2
BAC2440	40	2,5
BAC2465	65	4
BAC24100	100	6,2
BAC24150	150	9
BAC24200	200	12



BACS GASTRONORME PLEINS GN 1/4
162 x 265 mm
GEE norms containers - Gastro tray

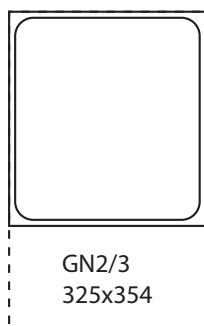
INOX <i>Stainless steel</i>	Hauteur (mm) <i>Height</i>	Volume (litre) <i>Volume</i>
BAC1420	20	0,5
BAC1440	40	1,1
BAC1455	55	1,5
BAC1465	65	1,7
BAC14100	100	2,5
BAC14150	150	4
BAC14200	200	5,2



BACS GASTRONORME PLEINS GN 2/1
650 x 530 mm

GEE norms containers - Gastro tray

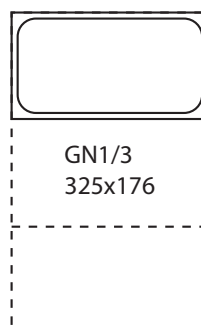
INOX <i>Stainless steel</i>	Hauteur (mm) <i>Height</i>	Volume (litre) <i>Volume</i>
BAC2120	20	6,5
BAC2140	40	12
BAC2155	55	16,5
BAC2165	65	19
BAC21100	100	29
BAC21150	150	43
BAC21200	200	58



BACS GASTRONORME PLEINS GN 2/3
325 x 354 mm

GEE norms containers - Gastro tray

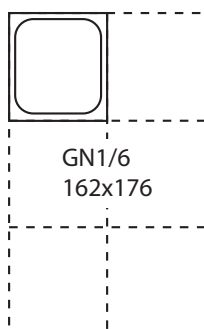
INOX <i>Stainless steel</i>	Hauteur (mm) <i>Height</i>	Volume (litre) <i>Volume</i>
BAC2340	40	3,5
BAC2365	65	5,5
BAC23100	100	8,7
BAC23150	150	13
BAC23200	200	16,7



BACS GASTRONORME PLEINS GN 1/3
325 x 176 mm

GEE norms containers - Gastro tray

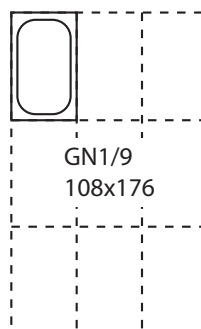
INOX <i>Stainless steel</i>	Hauteur (mm) <i>Height</i>	Volume (litre) <i>Volume</i>
BAC1340	40	1,6
BAC1355	55	2,1
BAC1365	65	2,5
BAC13100	100	3,7
BAC13150	150	5,7
BAC13200	200	7,5
BAC13250	250	10



BACS GASTRONORME PLEINS GN 1/6
162 x 176 mm

GEE norms containers - Gastro tray

INOX <i>Stainless steel</i>	Hauteur (mm) <i>Height</i>	Volume (litre) <i>Volume</i>
BAC1665	65	1
BAC16100	100	1,7
BAC16150	150	2,2
BAC16200	200	3



BACS GASTRONORME PLEINS GN 1/9
108 x 176 mm

GEE norms containers - Gastro tray

INOX <i>Stainless steel</i>	Hauteur (mm) <i>Height</i>	Volume (litre) <i>Volume</i>
BAC1965	65	0,6
BAC19100	100	0,8